



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: KDGI1021

**Gas combi steamer - Touch - 20x GN 1/1 - incl. Washing system,
Temperature sensor, Boiler & Inner frame**

"EN | ENGLISH
DE | DEUTSCH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO"

Risks



Risk of fire

- **WARNING:** Appliance can generate high temperatures and cause fires.
- Keep away from open flames, sparks and hot surfaces.
- Excessive heat build-up can cause fire or explosion.
- Do not use or store near easily flammable materials like paper, fabric and petrol.
- To avoid overheating, refrain from covering the product or using it in poorly ventilated areas.
- Store out of the reach of children! Careless use can be hazardous.
- Defective cables or connections can cause short circuits and fires. Ensure regular inspection.
- Appliance can cause fire or explosion in combination with certain gases or vapours.



Risk of burns

- **WARNING:** Hot surfaces, liquids or vapours can cause severe burns.
- Wear protective gloves to reduce the risk of skin contact when handling hot materials or equipment.
- High temperatures can cause fire.
- Keep away from children! Do not allow children to operate the appliance.
- To avoid overheating, do not cover or obstruct the appliance. Insufficient air circulation can lead to overheating and dangerous temperatures.



Risk of electric shock

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Avoid contact with water, as this can cause short circuits and life-threatening electric shocks
- Ensure compliance with the specified voltage and current. Use with the wrong voltage can cause overheating, fire or electric shocks.
- Do not open the appliance. Repairs and maintenance should be carried out only by qualified personnel.
- Do not use damaged cables or plugs.
- Keep out of the reach of children and of persons without appropriate training! Improper use can present a risk to life.
- Do not handle the plug with wet hands! This can lead to an immediate electric shock.



Risk of injury

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Keep out of the reach of children! Improper use can be hazardous.
- Risk of injury from sharp edges, moving parts or high forces.
- Do not store this appliance where it is at risk of falling. Place only on secure, stable surfaces.
- Do not attempt to repair or modify the appliance yourself. This increases the risk of injury.
- Take precautionary measures: Wear suitable protective clothing and gloves when using the appliance.



Risk of suffocation and choking

- **WARNING:** Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Product advantages

- **Steam generation in separate boiler:** Addition of hot steam to the cooking process instead of atomized water
- **Can run on LPG or NG (natural gas) and be converted without modification.**
- **Gas valve:** It has an electronic ignition device and a safety system that automatically cuts off the gas if the flame goes out
- **Double-glazed, heat-resistant glass door that prevents heat loss**

Design

- With safety thermocouple that monitors the flame and automatically switches off the gas supply to the appliance when the flame goes out
- Gas combi steamer with hot air & steam
- Combi mode - convection + steam
- Usable volume in line with modern standards; optimised design
- Steam extraction system
- Simple operation and menu navigation thanks to **touch display**

- Meat probe with 5-point measurement (30-99 °C): Option for cooking fish, whole chicken and meat with meat probe
- Door opens to the right / door handle on the left
- Two-stage locking system and secure door locking system
- Simple handling thanks to automated processes
- Effective halogen lighting system for cabin lighting
- Pre-set standard cooking modes
- Storage of up to 90 Recipes incl. favorite recipe function
- Automatic wash mode with 3 Programs and hand shower for manual washing in the cabinet
- Fault warning system with voice warning

Quality

- Body made from high-quality **Stainless Steel AISI 304**
- Carbon fiber handle
- Long service life

Cooking chamber

- Specially developed cooking chamber that enables homogeneous cooking thanks to optimum heat distribution
- Distance between the baking trays: 65 mm
- Maximum temperature: **300 °C**
- For 20 x GN 1/1 Containers/ trays

Operation/appliance controls

- State-of-the-art control panel
- USB port
- Import and export of in-house programmes or new recipes from the internet
- Storage of data for HACCP
- Setting the steam/dry temperature ratio

Cooking methods

- Boil / air-fry / braise / grill
- Bake
- Steam / dehydrate
- Reheat / keep warm
- Defrost

Connection

- Steam gas power: 25 kW
- Maximum electrical power : 1,10 kW
- Electrical connection: **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Outer dimensions W x D x H: **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Scope of delivery

- Incl. inner frame and boiler
- **Baking trays not included in the scope of delivery**

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards

Please note

- **This appliance requires a fixed water connection!**
- **We would like to point out that the use of an exhaust air system is recommended to ensure the best possible performance and optimal use of the product.**
- Does not include connection hardware; must be connected by a qualified technician

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 1.180 mm

Depth 1.070 mm

Height 1.190 mm

Details

Appliance type	Gas combi steamer
Operating mode	Gas
Operation	Touchscreen
Recipe memory	up to 90 recipes

Programs for washing system 3

Functions

Turbo mode	30-300°C
Combi mode	30-300°C
Steam mode	100°C
Adjustable steam mode	30-99°C
Banquet heating mode	30-275°C

Meat probe with 5-point measurement 30-99 °C

Cooking chamber

Usable volume	0,42 m³
Lighting	Halogen
Max. temperature	300 °C

Capacity containers / trays 20 x GN 1/1

Distance between trays 65 mm

Connected load

Steam gas power	25 kW
Maximum electrical power	1,10 kW
Voltage	230V
Phase(s)	1N/PE
Frequency	50 Hz
Gas consumption NG	2,646 m ³ /h
Gas consumption LNG	1,972 kg/h
Water connection	3/4 inches

Delivery

Shipping method	Haulage
Delivered as	Mounted
Weight	279 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Brandgefahr

- **WARNUNG:** Gerät kann hohe Temperaturen erzeugen und Brände verursachen.
- Von offenen Flammen, Funken und heißen Oberflächen fernhalten.
- Übermäßige Hitzeeinwirkung kann zu Brand oder Explosion führen.
- Nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien wie Papier, Stoff oder Benzin verwenden oder lagern.
- Das Produkt nicht abdecken oder in schlecht belüfteten Bereichen verwenden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht in der Nähe von Kindern aufbewahren! Unachtsamer Gebrauch kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Defekte Kabel oder Anschlüsse können Kurzschlüsse und Brände verursachen – regelmäßige Überprüfung erforderlich.
- Kann in Kombination mit bestimmten Gasen oder Dämpfen Feuer oder Explosion verursachen.



Verbrennungsgefahr

- **WARNUNG:** Heiße Oberflächen, Flüssigkeiten oder Dämpfe können schwere Verbrennungen verursachen.
- Schutzhandschuhe tragen, damit das Risiko von Hautkontakt, beim Umgang mit heißen Materialien oder Geräten, reduziert wird.
- Hohe Temperaturen können Brände verursachen.
- Von Kindern fernhalten! Gerät nicht von Kindern bedienen lassen.
- Überhitzung vermeiden – nicht abdecken oder blockieren. Eine unzureichende Luftzirkulation kann zu Überhitzung und gefährlichen Temperaturen führen.



Stromschlaggefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäßer Gebrauch kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen
- Kontakt mit Wasser vermeiden – kann Kurzschlüsse und lebensgefährliche Stromschläge verursachen.

- Nur für die angegebene Spannung und Stromart verwenden. Verwendung mit falscher Spannung kann zu Überhitzung, Feuer oder Stromschlägen führen.
- Gerät nicht öffnen. Reparaturen und Wartung nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden.
- Von Kindern und ungeschulten Personen fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch kann lebensgefährlich sein.
- Stecker nicht mit nassen Händen berühren! Dies kann zu einem sofortigen elektrischen Schlag führen.
- Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder in feuchten Umgebungen verwenden.



Verletzungsgefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Von Kindern fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch durch Kinder kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten, bewegliche Teile oder hohe Kräfte.
- Nicht an Orten aufbewahren, an denen es herunterfallen kann. Gerät nur auf sicheren, stabilen Untergründen platzieren.
- Keine eigenmächtigen Reparaturen oder Manipulationen am Gerät durchführen – dies erhöht das Verletzungsrisiko.
- Schutzmaßnahmen treffen: Bei Nutzung geeignete Schutzkleidung und -handschuhe tragen.



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Produktvorteile

- **Dampferzeugung in separatem Boiler:** Zugabe von heißem Wasserdampf zum Garprozess anstelle von zerstäubtem Wasser
- **Kann mit LPG oder NG (Erdgas) betrieben und ohne Modifikation umgerüstet werden**
- **Gasventil:** Es verfügt über eine elektronische Zündvorrichtung und ein Sicherheitssystem, das das Gas automatisch unterbricht, falls die Flamme erlischt
- **Doppelt verglaste, hitzbeständiges Glastür, die Wärmeverluste verhindert**

Ausführung

- Mit Sicherheits-Thermoelement, das die Flamme überwacht und die Gaszufuhr zum Gerät automatisch abschaltet, wenn die Flamme erlischt
- Gas-Kombidämpfer mit Heißluft & Dampf
- Kombibetrieb - Konvektion + Dampf
- Modernes Nutzvolumen optimiertes Design
- Dampfansaug- und Abzugssystem
- Einfache Bedienung und Menüführung dank **Touch-Display**
- Fleischsonde mit 5-Punkt-Messung (30-99 °C): Möglichkeit zum Garen von Fisch, ganzem Hühnchen und Fleisch mit Fleischsonde
- Türanschlag rechts / Türgriff links
- Zweistufiges Verriegelungssystem und sicheres Türverriegelungssystem
- Einfache Handhabung durch automatisierte Vorgänge
- Effektives Halogen-Beleuchtungssystem für die Kabinenbeleuchtung
- Vordefiniertes Standardgarverfahren
- Speicherung von bis zu 90 Rezepten inkl. Lieblingsrezeptfunktion
- Automatischer Waschmodus mit 3 Programmen und Handbrause zum manuellen Waschen im Schrank
- Fehlerwarnsystem mit Sprachwarnung

Qualität

- Korpus aus hochwertigem **Edelstahl AISI 304**
- Griff aus Carbonfaser
- Lange Lebensdauer

Garraum

- Speziell entwickelter Garraum, der ein homogenes Garen dank einer optimalen Wärmeverteilung ermöglicht
- Abstand zwischen Backblechen: 65 mm
- Maximale Temperatur: **300 °C**
- Für 20 x GN 1/1 Behälter/ Bleche

Bedienung/Steuerung

- Zukunftsweisende Bedienblende
- USB-Anschluss
- Importieren & Exportieren: eigener Programme, oder neuer Rezepte aus dem WEB
- HACCP-Datenspeicher
- Einstellung des Dampf-/Trockentemperaturverhältnisses

Garmöglichkeiten

- Kochen / Braten / Schmoren / Grillen
- Backen
- Dämpfen / Entfeuchten
- Regenerieren / Warmhalten
- Auftauen

Anschluss

- Dampfgasleistung: 25 kW
- Maximale elektrische Leistung : 1,10 kW
- Elektrischer Anschluss: **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Maße

- Außenmaß: B x T x H: **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Lieferumfang

- Inkl. Innengestell und Boiler
- **Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten**

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Hinweis

- **Dieses Gerät benötigt einen Festwasseranschluss!**
- **Wir möchten darauf hinweisen, dass die Nutzung einer Abluftanlage empfohlen wird, um die bestmögliche Leistung und eine optimale Nutzung des Produkts sicherzustellen.**
- Lieferung ohne Anschlussmaterial - muss vom Fachmann angeschlossen werden

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 1.180 mm

Tiefe 1.070 mm

Höhe 1.190 mm

Details

Gerätetyp Gas-Kombidämpfer

Betriebsart Gas

Bedienung Touchscreen

Rezeptspeicher bis zu 90 Rezepte

Programme für Waschsystem 3

Funktionen

Turbo-Modus 30-300°C

Kombi-Modus 30-300°C

Dampfmodus 100°C

Einstellbarer Dampfmodus 30-99°C

Bankettheizmodus 30-275°C

Fleischsonde mit 5-Punkt-Messung 30-99 °C

Garraum

Nutzvolumen 0,42 m³

Beleuchtung Halogen

Max. Temperatur 300 °C

Kapazität Behälter / Bleche 20 x GN 1/1

Abstand Backbleche 65 mm

Anschlusswerte

Dampfgasleistung 25 kW

Maximale elektrische Leistung 1,10 kW

Spannung 230V

Phase(n) 1N/PE

Frequenz 50 Hz

Gasverbrauch NG 2,646 m³/h

Gasverbrauch LNG 1,972 kg/h

Wasseranschluss 3/4 Zoll

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Montiert

Gewicht 279 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Brandgevaar

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat kan hoge temperaturen genereren en brand veroorzaken.
- Uit de buurt houden van open vuur, vonken en hete oppervlakken.
- Overmatige blootstelling aan hitte kan leiden tot brand of explosie.
- Niet gebruiken of bewaren in de buurt van licht ontvlambare materialen zoals papier, stof of benzine.
- Bedek het product niet en gebruik het niet op slecht geventileerde plaatsen om oververhitting te voorkomen.
- Niet in de buurt van kinderen bewaren! Onzorgvuldig gebruik kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Defecte kabels of aansluitingen kunnen kortsluiting en brand veroorzaken.
- Kan brand of explosie veroorzaken in combinatie met bepaalde gasen of dampen.



Gevaar op brandwonden

- **WAARSCHUWING:** Hete oppervlakken, vloeistoffen of dampen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.
- Draag beschermende handschoenen om het risico van huidcontact te verminderen bij het hanteren van hete materialen of apparaten.
- Hoge temperaturen kunnen brand veroorzaken.
- Uit de buurt van kinderen houden! Laat het apparaat niet door kinderen gebruiken.
- Voorkom oververhitting - niet bedekken of blokkeren. Onvoldoende luchtcirculatie kan leiden tot oververhitting en gevaarlijke temperaturen.



Risico op elektrische schokken

- **WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel of overlijden.
- Vermijd contact met water - kan kortsluiting en levensgevaarlijke elektrische schokken veroorzaken.
- Alleen gebruiken voor de aangegeven spanning en stroomsterkte. Gebruik met een verkeerde spanning kan leiden tot oververhitting, brand of elektrische schokken.
- Open het apparaat niet. Reparaties en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde specialisten.

- Beschadigde kabels of stekkers mogen niet worden gebruikt.
- Uit de buurt van kinderen en ongetrainde personen houden! Verkeerd gebruik kan levensgevaarlijk zijn.
- Raak de stekker niet aan met natte handen! Dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of in een vochtige omgeving.



Risico op verwondingen

- **WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel.
- Uit de buurt van kinderen houden! Onjuist gebruik door kinderen kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Risico op letsel door scherpe randen, bewegende onderdelen of grote krachten.
- Bewaar het apparaat niet op plaatsen waar het kan vallen. Plaats het apparaat alleen op een veilige, stabiele ondergrond.
- Voer geen ongeautoriseerde reparaties of manipulaties uit aan het apparaat - dit verhoogt het risico op verwondingen.
- Neem beschermende maatregelen: Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen wanneer u het apparaat gebruikt.



Verstikkingsgevaar

- **WAARSCHUWING:** Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Voordelen van het product

- **Stoomopwekking in aparte ketel:** Toevoeging van hete stoom aan het kookproces in plaats van verneveld water
- **Kan op LPG of aardgas lopen en zonder aanpassing worden omgebouwd.**
- **Gasventiel:** Het heeft een elektronisch ontstekingsstelsel en een veiligheidssysteem dat het gas automatisch afsluit als de vlam uitgaat
- **Dubbelbeglaasde, hittebestendige glazen deur die warmteverlies voorkomt**

Uitvoering

- Combi-stoomoven op gas met hete lucht en stoom
- Combistand - convector + stoom
- Modern ontwerp met geoptimaliseerd bruikbaar volume
- Stoom inlaat en afzuigsysteem
- Eenvoudige bediening en menunavigatie dankzij **touch display**
- Vleessonde met 5-puntsmeting (30-99 °C): Optie voor het koken van vis, hele kip en vlees met vleessonde
- Deurscharnier rechts / deurgreep links
- Tweetraps vergrendelingssysteem en veilige deurvergrendeling
- Eenvoudige verwerking dankzij geautomatiseerde processen
- Doeltreffend halogeen verlichtingssysteem voor cabineverlichting
- Vooraf gedefinieerd standaard kookproces
- Opslag tot 90 Recepten incl. favoriete receptenfunctie
- Automatische wasstand met 3 programma's en handdouche voor handmatig wassen in de kast
- Storingswaarschuwingssysteem met gesproken waarschuwing

Kwaliteit

- Lichaam gemaakt van hoogwaardig **Roestvrij staal AISI 304**
- Handgreep van carbonvezel
- Lange levensduur

Gaarruimte

- Speciaal ontwikkelde kookruimte die homogeen koken mogelijk maakt dankzij optimale warmteverdeling
- Afstand tussen bakplaten: 65 mm
- Maximale temperatuur: **300 °C**
- Voor 20 x GN 1/1 Bakken / bakplaten

Bediening/besturing

- Toekomstgericht bedieningspaneel

- USB-aansluiting
- Importeren & exporteren: Eigen programma's of nieuwe recepten van het internet
- HACCP-gegevensgeheugen
- Instellen van de verhouding stoom/droogtemperatuur

Garingsmogelijkheden

- Koken / braden / smoren / grillen
- Bakken
- Stomen/ontvochten
- Regenereren/warmhouden
- Ontdooien

Aansluiting

- Dampgasvermogen: 25 kW
- Maximaal elektrisch vermogen : 1,10 kW
- Elektrische aansluiting: **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Leveringsomvang

- Incl. binnenframe en boiler
- **Bakplaten niet inbegrepen bij de levering**

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Opmerking

- **Dit apparaat vereist een vaste wateraansluiting!**
- Geleverd zonder aansluitmateriaal - moet worden aangesloten door een specialist

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 1.180 mm

Diepte 1.070 mm

Hoogte 1.190 mm

Details

Type apparaat Combisteamer op gas

Bedrijfsmodus Gas

Bediening Touchscreen

Receptgeheugen tot 90 recepten

Programma's voor wassysteem 3

Functies

Turbomodus 30-300°C

Combi modus 30-300°C

Dampstand 100°C

Instelbare dampstand 30-99°C

Banket verwarmingsmodus 30-275°C

Vleessonde met 5-puntsmeting 30-99 °C

Gaarruimte

Nuttig volume 0,42 m³

Verlichting Halogeen

Max. temperatuur 300 °C

Capaciteit bakken / platen 20 x GN 1/1

Afstand bakplaten 65 mm

Aansluitwaarden

Vermogen dampgas 25 kW

Maximaal elektrisch vermogen 1,10 kW

Spanning 230V

Fase(n) 1N/PE

Frequentie 50 Hz

Gasverbruik NG 2,646 m³/h

Gasverbruik LNG 1,972 kg/h

WATERAANSluiting 3/4 inch

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Leveringsstatus Gemonteerd

Gewicht 279 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de incendio

- ADVERTENCIA: El dispositivo puede generar altas temperaturas y provocar incendios.
- Mantener alejado de llamas abiertas, chispas y superficies calientes.
- La exposición excesiva al calor puede causar incendios o explosiones.
- No utilizar ni almacenar cerca de materiales altamente inflamables como papel, tela o gasolina.
- No cubrir el producto ni usarlo en áreas con poca ventilación para evitar el sobrecalentamiento.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! Un uso inadecuado puede generar situaciones de riesgo.
- Los cables o conexiones defectuosas pueden causar cortocircuitos e incendios; es necesario revisarlos periódicamente.
- Puede provocar fuego o explosión en combinación con ciertos gases o vapores.



Riesgo de quemaduras

- Use guantes de protección para reducir el riesgo de contacto con la piel al manipular materiales o dispositivos calientes.
- Las altas temperaturas pueden provocar incendios.
- ¡Mantener alejado de los niños! No permita que los niños operen el dispositivo.
- Evite el sobrecalentamiento: no cubra ni bloquee el dispositivo. Una ventilación inadecuada puede causar sobrecalentamiento y temperaturas peligrosas.



Riesgo de descarga eléctrica

- ADVERTENCIA: El uso inadecuado puede causar lesiones graves o provocar incluso la muerte.
- Evite el contacto con agua: puede provocar cortocircuitos y descargas eléctricas mortales.
- Utilice solo con el voltaje y tipo de corriente especificados. El uso con voltaje incorrecto puede causar sobrecalentamiento, incendios o descargas eléctricas.
- No abra el dispositivo. Las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizados únicamente por personal cualificado.
- No utilice cables o enchufes dañados.

- ¡Mantener alejado de niños y personas no capacitadas! El uso inadecuado puede ser peligroso para la vida.
- No toque el enchufe con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica inmediata.
- No utilice el dispositivo cerca del agua o en entornos húmedos.



Riesgo de lesión

- ¡ADVERTENCIA: El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! El uso indebido por parte de niños puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- Riesgo de lesiones debido a bordes afilados, piezas móviles o fuerzas elevadas.
- No almacenar en lugares donde pueda caerse. Colocar el dispositivo solo sobre superficies seguras y estables.
- No realizar reparaciones o manipulaciones no autorizadas en el dispositivo, ya que esto aumenta el riesgo de lesiones.
- Tomar medidas de protección: al usar el dispositivo, llevar ropa de protección adecuada y guantes de seguridad.



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Avantages du produit

- **Génération de vapeur dans une chaudière séparée** : Ajout de vapeur d'eau chaude au processus de cuisson au lieu de l'eau pulvérisée
- **Peut être alimenté par LPG ou NG (gaz naturel) et converti sans modification**
- **Soupape de gaz** : Elle est équipée d'un dispositif d'allumage électronique et d'un système de sécurité qui interrompt automatiquement le gaz en cas d'extinction de la flamme
- **Porte en verre double vitrage, en verre résistant à la chaleur, qui empêche les pertes de chaleur**

Exécution

- Avec élément thermocouple de sécurité, qui surveille la flamme et coupe automatiquement l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'extinction de la flamme
- Four combiné à gaz avec air chaud et vapeur
- Fonction combinée - Convection + Vapeur
- volume d'utilisation moderne et design optimisé
- Système d'aspiration et d'évacuation de la vapeur
- Facilité d'utilisation et navigation dans le menu grâce à l'**écran tactile**
- Sonde à viande avec mesure à 5 points (30-99 °C): possibilité de cuire du poisson, du poulet entier et de la viande avec la sonde à viande
- Butoir de porte à droite / poignée de porte à gauche
- Système de verrouillage à deux niveaux et système de verrouillage de porte sécurisé
- Utilisation simple grâce à des processus automatisés
- Système d'éclairage halogène efficace pour l'éclairage des cabines.
- Méthode de cuisson standard prédéfinis
- Stockage de jusqu'à 90 recettes, y compris la fonction de recette préférée
- Mode de lavage automatique avec 3 programmes et douchette pour lavage manuel dans l'armoire
- Système d'alerte d'erreur avec avertissement vocal

Qualité

- Corps en **Acier inoxydable AISI 304** de haute qualité
- Poignée en fibre de carbone
- longue durée de vie

Chambre de cuisson

- Chambre de cuisson spécialement conçue, permettant une cuisson homogène grâce à une distribution optimale de la chaleur
- Distance entre les plaques de cuisson: 65 mm
- Température maximale: **300 °C**
- Pour 20 x GN 1/1 récipients/plats

Commande/programmation

- Unité de commande d'avenir
- Connexion USB
- Importation et exportation de vos programmes, ou de nouvelles recettes trouvées sur l'internet
- Mémoire de données HACCP
- Réglage du rapport température vapeur/séchage

Fonctions de cuisson

- Cuire / rôtir / braiser / grill
- cuire
- Fumer / déshumidification
- Régénération / maintien au chaud
- Décongélation

Raccordement

- Puissance de vapeur : 25 kW
- Puissance électrique maximale : 1,10 kW
- Raccordement électrique : **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures : L x P x H : **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Contenu de la livraison

- Comprenant le châssis intérieur et le chauffe-eau
- **Plaques de cuisson non comprises dans la livraison**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Remarque

- **Cet appareil nécessite un raccordement fixe à l'eau!**
- **Nous tenons à souligner qu'il est recommandé d'utiliser un système d'extraction pour garantir des performances optimales et une utilisation optimale du produit.**
- Livré sans matériel de raccordement - le raccord doit impérativement être effectué par un spécialiste

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur	1.180 mm
Profondeur	1.070 mm
Hauteur	1.190 mm

Détails

Type d'appareil	Four combiné à gaz
Mode de fonctionnement	Gaz
Fonctionnement	Écran tactile
Mémoire de recettes	jusqu'à 90 recettes
Programmes pour le système de lavage 3	

Fonctions

Mode turbo	30-300°C
Mode combiné	30-300°C
Mode vapeur	100°C
Mode de vapeur réglable	30-99°C
Mode de chauffage banquet	30-275°C
Sonde à viande avec mesure à 5 points	30-99 °C

Chambre de cuisson

Volume utile	0,42 m³
Éclairage	Halogène
Max. Température	300 °C
Capacité du conteneur / plaques	20 x GN 1/1
Distance entre les plaques de cuisson	65 mm

Valeurs de raccordement

Puissance de gaz de vapeur	25 kW
Puissance électrique maximale	1,10 kW
Tension	230V
Phases	1N/PE
Fréquence	50 Hz
Consommation de GN	2,646 m³/h
LNG consommation	1,972 kg/h
Raccordement d'eau	3/4 pouces

Livraison

Mode d'expédition	Expédition
Statut de livraison	Monté
Poids	279 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



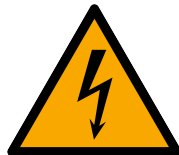
Risque d'incendie

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil peut générer des températures élevées et provoquer des incendies.
- Tenir éloigné des flammes nues, des étincelles et des surfaces chaudes.
- Une exposition excessive à la chaleur peut entraîner un incendie ou une explosion.
- Ne pas utiliser ou stocker à proximité de matériaux facilement inflammables tels que le papier, les tissus ou l'essence.
- Ne pas couvrir l'appareil ni l'utiliser dans des zones mal ventilées pour éviter la surchauffe.
- Ne pas conserver à proximité des enfants ! Une utilisation imprudente peut entraîner des situations dangereuses.
- Des câbles ou des connexions défectueux peuvent provoquer des courts-circuits et des incendies – vérification régulière nécessaire.
- Peut provoquer un incendie ou une explosion en combinaison avec certains gaz ou vapeurs.



Risque de brûlures

- **AVERTISSEMENT** : Les surfaces, liquides ou vapeurs chauds peuvent provoquer de graves brûlures.
- Porter des gants de protection pour réduire le risque de contact avec la peau lors de la manipulation de matériaux ou d'appareils chauds.
- Des températures élevées peuvent provoquer des incendies.
- Tenir hors de portée des enfants ! Ne pas laisser les enfants manipuler l'appareil.
- Éviter la surchauffe – ne pas couvrir ni bloquer l'appareil. Une circulation d'air insuffisante peut provoquer une surchauffe et des températures dangereuses..



Risque de choc électrique

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures ou la mort
- Éviter tout contact avec l'eau – cela peut provoquer des courts-circuits et des chocs électriques mortels.
- Utiliser uniquement avec la tension et le type de courant spécifiés. L'utilisation avec une tension incorrecte peut entraîner une surchauffe, un incendie ou des chocs électriques.

- Ne pas ouvrir l'appareil. Les réparations et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
- Ne pas utiliser de câbles ou de prises endommagés.
- Tenir hors de portée des enfants et des personnes non formées ! Une mauvaise utilisation peut être mortelle.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées ! Cela peut provoquer un choc électrique immédiat.
- Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou dans des environnements humides.



Risque de blessure

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures.
- Tenir hors de portée des enfants ! Une mauvaise utilisation par des enfants peut entraîner des situations dangereuses.
- Risque de blessure en raison de bords tranchants, de pièces mobiles ou de forces élevées.
- Ne pas stocker dans des endroits où l'appareil pourrait tomber. Placer l'appareil uniquement sur des surfaces sûres et stables.
- Ne pas effectuer de réparations ou de manipulations non autorisées sur l'appareil – cela augmente le risque de blessure.
- Prendre des mesures de protection : Porter des vêtements et des gants de protection appropriés lors de l'utilisation.



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Avantages du produit

- **Génération de vapeur dans une chaudière séparée** : Ajout de vapeur d'eau chaude au processus de cuisson au lieu de l'eau pulvérisée
- **Peut être alimenté par LPG ou NG (gaz naturel) et converti sans modification**
- **Soupape de gaz** : Elle est équipée d'un dispositif d'allumage électronique et d'un système de sécurité qui interrompt automatiquement le gaz en cas d'extinction de la flamme
- **Porte en verre double vitrage, en verre résistant à la chaleur, qui empêche les pertes de chaleur**

Exécution

- Avec élément thermocouple de sécurité, qui surveille la flamme et coupe automatiquement l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'extinction de la flamme
- Four combiné à gaz avec air chaud et vapeur
- Fonction combinée - Convection + Vapeur
- volume d'utilisation moderne et design optimisé
- Système d'aspiration et d'évacuation de la vapeur
- Facilité d'utilisation et navigation dans le menu grâce à l'**écran tactile**
- Sonde à viande avec mesure à 5 points (30-99 °C): possibilité de cuire du poisson, du poulet entier et de la viande avec la sonde à viande
- Butoir de porte à droite / poignée de porte à gauche
- Système de verrouillage à deux niveaux et système de verrouillage de porte sécurisé
- Utilisation simple grâce à des processus automatisés
- Système d'éclairage halogène efficace pour l'éclairage des cabines.
- Méthode de cuisson standard prédéfinis
- Stockage de jusqu'à 90 recettes, y compris la fonction de recette préférée
- Mode de lavage automatique avec 3 programmes et douchette pour lavage manuel dans l'armoire
- Système d'alerte d'erreur avec avertissement vocal

Qualité

- Corps en **Acier inoxydable AISI 304** de haute qualité
- Poignée en fibre de carbone
- longue durée de vie

Chambre de cuisson

- Chambre de cuisson spécialement conçue, permettant une cuisson homogène grâce à une distribution optimale de la chaleur
- Distance entre les plaques de cuisson: 65 mm
- Température maximale: **300 °C**
- Pour 20 x GN 1/1 récipients/plats

Commande/programmation

- Unité de commande d'avenir
- Connexion USB
- Importation et exportation de vos programmes, ou de nouvelles recettes trouvées sur l'internet
- Mémoire de données HACCP
- Réglage du rapport température vapeur/séchage

Fonctions de cuisson

- Cuire / rôtir / braiser / grill
- cuire
- Fumer / déshumidification
- Régénération / maintien au chaud
- Décongélation

Raccordement

- Puissance de vapeur : 25 kW
- Puissance électrique maximale : 1,10 kW
- Raccordement électrique : **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures : L x P x H : **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Contenu de la livraison

- Comprenant le châssis intérieur et le chauffe-eau
- **Plaques de cuisson non comprises dans la livraison**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Remarque

- **Cet appareil nécessite un raccordement fixe à l'eau!**
- **Nous tenons à souligner qu'il est recommandé d'utiliser un système d'extraction pour garantir des performances optimales et une utilisation optimale du produit.**
- Livré sans matériel de raccordement - le raccord doit impérativement être effectué par un spécialiste

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur	1.180 mm
Profondeur	1.070 mm
Hauteur	1.190 mm

Détails

Type d'appareil	Four combiné à gaz
Mode de fonctionnement	Gaz
Fonctionnement	Écran tactile
Mémoire de recettes	jusqu'à 90 recettes
Programmes pour le système de lavage 3	

Fonctions

Mode turbo	30-300°C
Mode combiné	30-300°C
Mode vapeur	100°C
Mode de vapeur réglable	30-99°C
Mode de chauffage banquet	30-275°C
Sonde à viande avec mesure à 5 points	30-99 °C

Chambre de cuisson

Volume utile	0,42 m³
Éclairage	Halogène
Max. Température	300 °C
Capacité du conteneur / plaques	20 x GN 1/1
Distance entre les plaques de cuisson	65 mm

Valeurs de raccordement

Puissance de gaz de vapeur	25 kW
Puissance électrique maximale	1,10 kW
Tension	230V
Phases	1N/PE
Fréquence	50 Hz
Consommation de GN	2,646 m³/h
LNG consommation	1,972 kg/h
Raccordement d'eau	3/4 pouces

Livraison

Mode d'expédition	Expédition
Statut de livraison	Monté
Poids	279 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di incendio

- **AVVERTENZA:** L'apparecchio può generare temperature elevate e provocare incendi.
- Tenere lontano da fiamme libere, scintille e superfici calde.
- L'eccessiva esposizione al calore può provocare incendi o esplosioni.
- Non utilizzare o conservare in prossimità di materiali altamente infiammabili come carta, tessuti o benzina.
- Non coprire il prodotto e non utilizzarlo in aree poco ventilate per evitare il surriscaldamento.
- Non conservare in prossimità di bambini! Un uso disattento può portare a situazioni pericolose
- I cavi o i collegamenti difettosi possono causare cortocircuiti e incendi: è necessario effettuare controlli regolari.
- Può provocare incendi o esplosioni in combinazione con alcuni gas o vapori.



Rischio di ustioni

- **AVVERTENZA:** Superfici, liquidi o vapori caldi possono causare gravi ustioni.
- Indossare guanti protettivi per ridurre il rischio di contatto con la pelle quando si maneggiano materiali o apparecchi caldi.
- Le alte temperature possono causare incendi.
- Tenere lontano dai bambini! Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Evitare il surriscaldamento: non coprire o bloccare. Una circolazione d'aria insufficiente può causare surriscaldamento e temperature pericolose.



Rischio di scossa elettrica

- **AVVERTENZA:** L'uso improprio può provocare gravi lesioni o morte.
- Evitare il contatto con l'acqua: può causare cortocircuiti e scosse elettriche pericolose per la vita.
- Utilizzare solo per il tipo di tensione e corrente specificati. L'utilizzo di una tensione errata può causare surriscaldamento, incendi o scosse elettriche.
- Non aprire l'apparecchio. Le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da personale qualificato.

- Non utilizzare cavi o spine danneggiati.
- Tenere lontano da bambini e persone non addestrate! L'uso improprio può essere pericoloso per la vita.
- Non toccare la spina con le mani bagnate! Ciò può provocare una scossa elettrica immediata.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o in ambienti umidi.



Rischio di lesioni

- **AVVERTENZA:** l'uso improprio può provocare gravi lesioni.
- Tenere lontano dai bambini! L'uso improprio da parte dei bambini può portare a situazioni pericolose.
- Rischio di lesioni a causa di bordi taglienti, parti mobili o forze elevate.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi in cui potrebbe cadere. Posizionare l'apparecchio solo su superfici sicure e stabili.
- Non eseguire riparazioni o manipolazioni non autorizzate sull'apparecchio per non aumentare il rischio di lesioni.
- Adottare misure di protezione: Indossare indumenti e guanti protettivi adeguati durante l'uso.



Pericolo di soffocamento

- **AVVERTENZA:** piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Vantaggi del prodotto

- **Generazione di vapore in caldaia separata:** Aggiunta di vapore caldo al processo di cottura invece di acqua nebulizzata
- **Può essere alimentato a GPL o GN (gas naturale) e convertito senza modifiche**
- **Valvola del gas:** È dotato di un dispositivo di accensione elettronico e di un sistema di sicurezza che interrompe automaticamente il gas in caso di spegnimento della fiamma
- **Porta in vetro doppio, resistente al calore, che impedisce la dispersione del calore**

Versione

- Con termocoppia di sicurezza che monitora la fiamma e interrompe automaticamente l'alimentazione di gas dell'apparecchio quando la fiamma si spegne
- Forno combinato a gas con aria calda e vapore
- Modalità combinata - convezione + vapore
- Design moderno e ottimizzato per il volume utile
- Sistema di aspirazione ed estrazione del vapore
- Semplicità di utilizzo e di navigazione nei menu grazie a **Display touch**
- Sonda per carne con misurazione a 5 punti (30-99 °C): Opzione per la cottura di pesce, pollo intero e carne con sonda per carne
- Cerniera porta destra / maniglia porta sinistra
- Sistema di chiusura a due stadi e chiusura sicura della porta
- Facile da usare grazie ai processi automatizzati
- Efficace sistema di illuminazione alogena per l'illuminazione della cabina
- Processo di cottura standard predefinito
- Archiviazione fino a 90 Ricette, compresa la funzione di ricetta preferita
- Modalità di lavaggio automatico con 3 Programmi e doccetta per il lavaggio manuale nell'armadio
- Sistema di segnalazione errori con avviso vocale

Qualità

- Corpo realizzato con materiali di alta qualità **Acciaio inox AISI 304**
- Maniglia in fibra di carbonio
- Lunga durata

Camera di cottura

- Vano cottura appositamente sviluppato che consente una cottura omogenea grazie alla distribuzione ottimale del calore
- Spazio tra le teglie: 65 mm
- Temperatura massima: **300 °C**
- Per 20 x GN 1/1 Contenitori/Teglie

Funzionamento/controllo

- Pannello di controllo innovativo
- Connessione USB
- Importazione ed esportazione: programmi propri o nuove ricette dal WEB
- Archiviazione dei dati HACCP
- Impostazione del rapporto temperatura vapore/secco

Possibilità di cottura

- Cottura / Arrostire / Brasare / Grigliare
- Panificazione
- Vaporizzazione / Deumidificazione
- Rigenerare / Tenere in caldo
- Scongelamento

Connessione

- Uscita di gas di vapore: 25 kW
- Potenza elettrica massima : 1,10 kW
- Alimentazione elettrica: **230V / 1N/PE / 50 Hz**

Dimensioni

- Dimensioni esterne: **1.180 mm x 1.070 mm x 1.190 mm**

Ambito di consegna

- Incl. il telaio interno e la caldaia
- **Teglie da forno non incluse**

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Nota

- **Questo apparecchio richiede un collegamento fisso all'acqua!**
- **Si raccomanda l'uso di un sistema di scarico dell'aria per garantire le migliori prestazioni e l'utilizzo ottimale del prodotto.**
- Consegna senza materiale di collegamento - il collegamento deve essere effettuato da uno specialista

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 1.180 mm

Profondità 1.070 mm

Altezza 1.190 mm

Dettagli

Tipo di apparecchio Forno combinato a vapore a gas

Modalità operativa Gas

Operazione Schermo tattile

Memoria ricette fino a 90 Ricette

Programmi per il sistema di lavaggio 3

Funzioni

Modalità Turbo 30-300°C

Modalità combinata 30-300°C

Modalità vapore 100°C

Modalità vapore regolabile 30-99°C

Modalità di riscaldamento del banchetto 30-275°C

Sonda per carne con misurazione a 5 punti 30-99 °C

Camera di cottura

Volume utile 0,42 m³

Illuminazione Alogeno

Temperatura massima 300 °C

Capacità Contenitori / Teglie 20 x GN 1/1

Distanza tra le teglie 65 mm

Valori di connessione

Uscita di gas di vapore 25 kW

Potenza elettrica massima 1,10 kW

Tensione 230V

Fase(i) 1N/PE

Frequenza 50 Hz

Consumo di gas NG 2,646 m³/h

Consumo di gas LNG 1,972 kg/h

Attacco acqua 3/4 pollici

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Montato

Peso 279 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.