

Zubereitung Heiß Preparation Hot



PF 1004



PF 1006



PF 1010

Kombidämpfer Combi Steamer



Kombidämpfer

Modell PF 1004 / PF 1006 / PF 1010

- Material: Edelstahl
- 4, 6 oder 10 Einschübe: B 600 x T 400 mm oder 1/1 GN
- PF 1004: Einschubhöhe: 75 mm
- PF 1006, PF 1010: Einschubhöhe: 80 mm
- Timer: 0 - 120 Min.
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Autoreverse Gebläse
(automatischer Wechsel der Laufrichtung)
- Touch Bedienung
- Vorheizung
- Kerntemperaturfühler
- 5 Garphasen
- 99 Programme
- 14 vorinstallierte Rezepte
- 3 Reinigungszyklen
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- **info** Delta T Cooking
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

Combi Steamer

Model PF 1004 / PF 1006 / PF 1010

- Material: stainless steel
- For 4, 6 or 10 trays: W 600 x D 400 mm or 1/1 GN
- PF 1004: Distance between trays: 75 mm
- PF 1006, PF 1010: Distance between trays: 80 mm
- Timer: 0 - 120 Min.
- Halogen interior light
- Autoreverse fans
(automatic inversion of fan rotation)
- Touch operation
- Pre-heating
- Core probe
- 5 Cooking phases
- 99 Programs
- 14 preloaded recipes
- 3 washing circles
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- **info** Delta T Cooking
- Connection to water supply 3/4"
- Trays available separately, see page 201



PF 1004 400 V - 3 Ph - 9,6 kW
PF 1006 400 V - 3 Ph - 9,6 kW
PF 1010 400 V - 3 Ph - 14,4 kW



100 / 120 / 135



+30 / +260



PF 1004 B 810 x T 895 x H 640 mm
PF 1006 B 810 x T 895 x H 835 mm
PF 1010 B 810 x T 895 x H 1205 mm

	PF 1004	PF 1006	PF 1010
Bestell Nr. Order No.	424-1035	424-1030	424-1025
EAN Code	4017337 424320	4017337 424313	4017337 424306