

# Zubereitung Heiß

## Preparation Hot

**i** Inklusive Einschubwagen für Bleche  
Tray trolley included



PF 1020



### Kombidämpfer

#### Modell PF 1016 / PF 1020

- Material: Edelstahl
- **PF 1016:** 16 Einschübe: B 600 x T 400 mm  
Einschubhöhe: 80 mm
- **PF 1020:** 20 Einschübe: 1/1 GN  
Einschubhöhe: 67 mm
- Timer: 0 - 16 Stunden
- 6 x Halogen-Innenbeleuchtung
- 4 Autoreverse Gebläse  
(automatischer Wechsel der Laufrichtung)
- Touch Bedienung
- Vorheiz- und Pausephase
- Kerntemperaturfühler
- 5 Garphasen
- 99 Programme
- 14 vorinstallierte Rezepte
- Gebläse-Drehzahlregelung
- Automatische Abkühlung
- Integriertes Reinigungssystem **KLV00001** optional erhältlich:  
Best. Nr.: 424-1340
- **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 1016 / PF 1020

- Material: stainless steel
- **PF 1016:** For 16 trays: W 600 x D 400 mm  
Distance between trays: 80 mm
- **PF 1020:** For 20 trays: 1/1 GN  
Distance between trays: 67 mm
- Timer: 0 - 16 hours
- 6 x Halogen interior light
- 4 Autoreverse fans  
(automatic inversion of fan rotation)
- Touch operation
- Pre-heating and pause phase
- Core probe
- 5 Cooking phases
- 99 Programs
- 14 preloaded recipes#
- Fan speed regulation
- Automatic cooling
- Integrated cleaning system **KLV00001** optional available:  
Order No.: 424-1340
- **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

400 V - 3 Ph - 30 kW 260 +30 / +260 B 865 x T 1000 x H 1925 mm

	PF 1016	PF 1020
Bestell Nr. Order No.	424-10201	424-1020
EAN Code	4017337 424290	4017337 424283