

Zubereitung Heiß

Preparation Hot

i Inklusive Einschubwagen für Bleche
Tray trolley included



PF 1120



Kombidämpfer Modell PF 1116 / PF 1120

- Material: Edelstahl
- PF 1116: 16 Einschübe: B 600 x T 400 mm
Einschubhöhe: 80 mm
- PF 1120: 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
- 90 Programme
- 40 vorinstallierte Rezepte
- Gebläse-Drehzahlregelung
- Automatische Abkühlung
- 3 Reinigungszyklen
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- **info** Delta T Cooking
- PF 1116: Für 110 - 170 Portionen
- PF 1120: Für 130 - 200 Portionen
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

Combi Steamer Model PF 1116 / PF 1120

- Material: stainless steel
- PF 1116: For 16 trays: W 600 x D 400 mm
Distance between trays: 80 mm
- PF 1120: 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
- 90 Programs
- 40 preloaded recipes#
- Fan speed regulation
- Automatic cooling
- 3 washing circles
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- **info** Delta T Cooking
- PF 1116: For 110 - 170 dishes
- PF 1120: For 130 - 200 dishes
- 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 1116	PF 1120
Bestell Nr. Order No.	424-10001	424-1000
EAN Code	4017337 424245	4017337 424238