

Zubereitung Heiß Preparation Hot



PF 7005 D



Kombidämpfer Modell PF 7005 D

- Material: Edelstahl
- 5 Einschübe: 2/3 GN
- Einschubhöhe: 70 mm
- Timer: 0 - 16 Stunden
- 2 x Halogen-Innenbeleuchtung
- Autoreverse Gebläse (automatischer Wechsel der Laufrichtung)
- Manuelle Bedienung mit digitaler Temperaturanzeige
- Vorheiz- und Pausephase
- Kerntemperaturfühler
- 4 Garphasen
- 99 Programme
- 16 vorinstallierte Rezepte
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- Für 40 - 80 Portionen
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

Combi Steamer Model PF 7005 D

- Material: stainless steel
- For 5 trays: 2/3 GN
- Distance between trays: 70 mm
- Timer: 0 - 16 hours
- 2 x Halogen interior light
- Autoreverse fans (automatic inversion of fan rotation)
- Manual operation with digital temperature control
- Pre-heating and pause phase
- Core temperature probe
- 4 Cooking phases
- 99 Programs
- 16 preloaded recipes
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- For 40 - 80 servings
- Connection to water supply 3/4"
- Trays available separately, see page 201

400 V - 3 Ph - 4,3 kW 80 +30/+260 B700 x T715 x H615 mm

PF 7005 D

Bestell Nr. Order No. 424-1460

EAN Code 4017337 424115