

# Zubereitung Heiß Preparation Hot



PF 1104



PF 1106



PF 1110



## Kombidämpfer

### Modell PF 1104 / PF 1106 / PF 1110

- Material: Edelstahl
- 4, 6 oder 10 Einschübe: B 600 x T 400 mm oder 1/1 GN
- PF 1104: Einschubhöhe: 75 mm
- PF 1106, PF 1110: Einschubhöhe: 80 mm
- Timer: 0 - 120 Min.
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Autoreverse Gebläse (automatischer Wechsel der Laufrichtung)
- Touch screen Bedienung
- Vorheizung
- Kerntemperaturfühler
- 5 Garphasen
- 90 Programme
- 40 vorinstallierte Rezepte
- 3 Reinigungszyklen
- **info** Humidity Injection
- **info** Reverse Air flow
- **info** Sator Steam
- **info** Humidity Regulation
- **info** Optimal Climatic
- **info** Delta T Cooking
- PF 1104, PF 1106: Für 40 - 80 Portionen
- PF 1110: Für 90 - 150 Portionen
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

## Combi Steamer

### Model PF 1104 / PF 1106 / PF 1110

- Material: stainless steel
- For 4, 6 or 10 trays: W 600 x D 400 mm or 1/1 GN
- PF 1104: Distance between trays: 75 mm
- PF 1106, PF 1110: Distance between trays: 80 mm
- Timer: 0 - 120 min.
- Halogen interior light
- Autoreverse fans (automatic inversion of fan rotation)
- Touch screen operation
- Pre-heating
- Core probe
- 5 Cooking phases
- 90 Programs
- 40 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
- PF 1104, PF 1106: For 40 - 80 dishes
- PF 1110: For 90 - 150 dishes
- Connection to water supply 3/4"
- Trays available separately, see page 201



PF 1104 400 V - 3 Ph - 9,6 kW  
PF 1106 400 V - 3 Ph - 9,6 kW  
PF 1110 400 V - 3 Ph - 14,4 kW



100 / 120 / 135



+30 / +260



PF 1104 B 810 x T 895 x H 640 mm  
PF 1106 B 810 x T 895 x H 835 mm  
PF 1110 B 810 x T 895 x H 1205 mm

	PF 1104	PF 1106	PF 1110
Bestell Nr. Order No.	424-1015	424-1010	424-1005
EAN Code	4017337 424276	4017337 424269	4017337 424252