



PF 1010

Kombidämpfer Modell PF 1010

- Bestell Nr.: 424-1025
- EAN Code: 4017337 424306
- Material: Edelstahl
- 10 Einschübe: B 600 x T 400 mm oder 1/1 GN
- 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
- Humidity Injection
- Reverse Air flow
- Sator Steam
- Humidity Regulation
- Optimal Climatic
- Delta T Cooking
- Festwasseranschluss 3/4"

Combi Steamer Model PF 1010

- Order No.: 424-1025
- EAN Code: 4017337 424306
- Material: stainless steel
- 10 trays: W 600 x D 400 mm or 1/1 GN
- 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
- Humidity Injection
- Reverse Air flow
- Sator Steam
- Humidity Regulation
- Optimal Climatic
- Delta T Cooking
- Connection to water supply 3/4"



400 V - 3 Ph - 14,4 kW



135



+30 / +260



B810 x T895 x H1205 mm

SARO Gastro-Products GmbH - Sandbahn 6 - 46446 Emmerich am Rhein - Germany
Tel.: +49(0)2822 9258-0 - Fax: +48(0)2822 18192 - Web: www.saro.de - E-Mail: info@saro.de

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildung kann vom Original abweichen.
All details and technical data are subject to modifications. Errors and changes excepted. Picture may differ from original.