

Neumaschinen

Kombidämpfer

SIEGFRIED
Partner der Fleischerei
und Gastronomie



Kombidämpfer SCC61, 5 Senses Elektro

inkl. Einhängegestell

Kapazität: 6 x 1/1 GN bzw. 12 x 1/2 GN,

Maße: B 847 x T 771 x H 782 mm

Anschlusswert 11 kW,

Care Control – automatisches Reinigungs- und Pflegesystem,

Effivient Level Control

Handbrause mit Rückholautomatik, USB-Schnittstelle,

Funktionen:

-Self Cooking Control mit 7 Betriebsarten

-Combi Dämpfer-Modus mit den 3 Betriebsarten:

-Temperaturbereich 30 °C-300°C

-Clima Plus Control-prozent genaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung

-HiDensity Control- patentierte Verteilung der Energie im Garraum

-Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung

-350 Programme mit bis zu 12 Schritten

-Beschwaden in 3 Stufen einstellbar

-5 Luftgeschwindigkeiten programmierbar

Angebotspreis: 6.300,-€



Kombidämpfer SCC101, 5 Senses Elektro

inkl. Einhängegestell

Kapazität: 10 x 1/1 GN bzw. 20 x 1/2 GN,

Maße: B 847 x T 771 x H 1042 mm

Anschlusswert 18,6 kW

Beschreibung: siehe SCC61

Angebotspreis: 8.500,-€

Entsprechendes Zubehör wie Bleche, Roste, Behälter sowie Tabs jederzeit verfügbar!

Preise zzgl. MwSt. Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.

Fleischereibedarf Siegfried GmbH
Welserstr. 8 / Halle 1
51149 Köln

Tel.: 02203/980070
Fax: 02203/9800719
info@siegfried-koeln.de

Neumaschinen

Kombidämpfer

SIEGFRIED
Partner der Fleischerei
und Gastronomie



Untergestell UG II

für SCC 61+SCC 101
14 Paar Auflageschienen
Seitenwände und Decke geschlossen
Rückseite offen
Maße: B 843 x T 732 x H 671mm
Artikelnummer: 5412086

Angebotspreis: 725,-€



Unterschrank US III

Version Ultra Vent (Typ 61)
Wird benötigt, wenn ein SCC61 in Kombination mit
einer Abzugshaube UltraVent verwendet wird.
20 Paar Auflageschienen.
Seitenwände und Decke und Rückseite
geschlossen.
Standard erhöht auf 931 mm
Maße: B 843 x T 724 x H 931mm
Artikelnummer: 5412087

Angebotspreis: 1.090,-€



Ultra Vent Kondensationshaube CNS, f Typ 61/101

austretender Dampf wird gebunden und abgeleitet.
Einfache Installation (auch nachträglich möglich), kein
Außenanschluss notwendig, bei Typ 61 ist ein erhöhte
Unterschrank US III zu verwenden (siehe oben)
Abluftleistung: 1000 m³/h,
Betriebsgeräusch Stufe 1: 55 dBA / Stufe 2: 60 dBA
integrierte Beleuchtung, leicht zu reinigender CNS
Fettfilter, hohe Abzugsleistung, berührungsloser
Türkontaktschalter, autom. Erhöhung der Abzugs-
leistung beim Öffnen der Garraumtür, Gewicht: 54 kg,
Anschlussleistung: 450 W,
Stromanschluss: 230 V 1 NAC
Maße: B 854 x T 1226 x H 450 mm

Angebotspreis: 2.590,-€

Preise zzgl. MwSt. Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.

Fleischereibedarf Siegfried GmbH
Welserstr. 8 / Halle 1
51149 Köln

Tel.: 02203/980070
Fax: 02203/9800719
info@siegfried-koeln.de