

Neumaschinen

Kombidämpfer

SIEGFRIED
Partner der Fleischerei
und Gastronomie



Kombidämpfer iCombi Pro 6-1/1 Elektro
inkl. Einhängegestell
Kapazität: 6 x 1/1 GN bzw. 12 x 1/2 GN,
Maße: B 850 x T 842 x H 754 mm
Anschlusswert 10,8 kW, Gewicht 99 kg,
iCareControl – automatisches Reinigungs- und
Pflegesystem,
iProductionManager, iCookingSuite und
iDensityControl
Kerntemperaturfühler, USB-Schnittstelle,
Handbrause mit Rückholautomatik,
mit 7 Betriebsarten und/oder 4 Garverfahren
-Combi Dämpfer-Modus Dämpfen: 30°C-130°C
Heißluft: 30°C-300°C
Kombination aus Dampf und Heißluft: 30°C-300°C
prozent genaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung
und -regelung
Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
-1200 Programme mit bis zu 12 Schritten
-Beschwaden in 4 Stufen einstellbar
-Dynamische Luftverwirbelung

Angebotspreis: 6.500,-€



Kombidämpfer iCombi Pro 10-1/1 Elektro
inkl. Einhängegestell
Kapazität: 10 x 1/1 GN bzw. 20 x 1/2 GN,
Maße: B 850 x T 842 x H 1014 mm
Anschlusswert 18,6 kW, Gewicht 127 kg,
Beschreibung: siehe iCombi Pro 6-1/1

Angebotspreis: 8.900,-€

**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 Typ 6-1/1 & 10-1/1
14 Paar Auflageschienen
Seitenwände und Decke geschlossen
Rückseite offen
Maße: B 860 x T 703 x H 699mm
Artikelnummer: 5412372

Angebotspreis: 795,-€



Unterschrank US III

Version Ultra Vent (Typ 6-1/1)
Wird benötigt, wenn ein iCombi 6-1/1 in Kombination
mit einer Abzugshaube UltraVent verwendet wird.
20 Paar Auflageschienen.
Seitenwände und Decke und Rückseite
geschlossen.
Standard erhöht auf 945 mm
Maße: B 860 x T 703 x H 945mm
Artikelnummer: 5412087

Angebotspreis: 1.150,-€



Ultra Vent Kondensationshaube, 6-1/1&10-1/1

austretender Dampf wird gebunden und abgeleitet.
Einfache Installation (auch nachträglich möglich), kein
Außenanschluss notwendig, bei Typ 6-1/1 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 885 x H 313 mm

Angebotspreis: 2.680,-€

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