

HVE 061 P



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
HVE 061 P

Abmessungen : 930 x 750 x 810 mm
Anschlusswert: 8,0 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1
mit direktem Dampf
6 Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren,
Forciertes Daempfen,
mit 6 Paar Auflageschienen

Programmierung:
- 99 Programme mit je 9 Schritten

Zubehoer:
- 2 Roste,
- Beleuchtung

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

HME 061 P



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
HME 061 P

Abmessungen : 930 x 750 x 810 mm
Anschlusswert: 8,0 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1
mit Dampferzeuger
6 Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren,
Forciertes Daempfen,
mit 6 Paar Auflageschienen

Programmierung:
- 99 Programme mit je 9 Schritten

Zubehoer:
- 2 Roste,
- Beleuchtung

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

MVE 101 P



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
MVE 101 P

Abmessungen : 990 x 850 x 1010 mm
Anschlusswert: 16,0 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1
mit direktem Dampf
6 Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Regenerieren,
mit 10 Paar Auflageschienen

Programmierung:
- 99 Programme mit je 9 Schritten

Zubehoer:
- 2 Roste
- Beleuchtung

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

HVE 101 P







Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
HVE 101 P

Abmessungen : 990 x 860 x 1090 mm
Anschlusswert: 16,0 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1
mit direktem Dampf
6 Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren,
Forciertes Daempfen,
mit 10 Paar Auflageschienen





Programmierung:

	<p>- 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HVE 072 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HVE 072 P</p> <p>Abmessungen : 1170 x 895 x 880 mm Anschlusswert: 16,0 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 7 x GN 2/1 oder 14 x GN 1/1 mit direktem Dampf 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen, mit 7 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste, - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HME 101 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HME 101 P</p> <p>Abmessungen : 990 x 860 x 1090 mm Anschlusswert: 16,0 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 mit Dampferzeuger 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen, mit 10 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HVE 102 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HVE 102 P</p> <p>Abmessungen : 1170 x 895 x 1090 mm Anschlusswert: 31,0 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1 mit direktem Dampf 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen, mit 10 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>HME 102 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HME 102 P</p> <p>Abmessungen : 1170 x 895 x 1090 mm Anschlusswert: 31,0 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1 mit Dampferzeuger 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen, mit 10 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HVE 201 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HVE 201 P</p> <p>Abmessungen : 1010 x 860 x 1950 mm Anschlusswert: 31,8 kW 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen,</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - 1 Hordengestellwagen - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HME 201 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HME 201 P</p> <p>Abmessungen : 1010 x 860 x 1950 mm Anschlusswert: 31,8 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 mit Dampferzeuger 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen,</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - 1 Hordengestellwagen - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HVE 202 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HVE 202 P</p> <p>Abmessungen : 1290 x 895 x 1950 mm Anschlusswert: 61,8 kW 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 2/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen,</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p>

	<p>Zubehoer: - 2 Roste - 1 Hordengestellwagen - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>HME 202 P</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher HME 202 P</p> <p>Abmessungen : 1290 x 895 x 1950 mm Anschlusswert: 61,8 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 2/1 mit Dampferzeuger 6 Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Daempfen,</p> <p>Programmierung: - 99 Programme mit je 9 Schritten</p> <p>Zubehoer: - 2 Roste - 1 Hordengestellwagen - Beleuchtung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6E</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM6E</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlusswert: 8,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder fuer 12 x GN 1/2,</p> <p>- direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,</p> <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6E-S</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM6E-S</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlusswert: 8,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder fuer 12 x GN 1/2,</p> <p>- direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</p> <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter 1 Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6E-2</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM6E-2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlusswert: 8,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder fuer 12 x GN 1/2,</p> <p>- direkte Dampfeinspritzung - 2 Lueftergeschwindigkeiten - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,</p>

	<p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6E-S2</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM6E-S2 *</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlusswert: 8,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder fuer 12 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 2 Lueftergeschwindigkeiten - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter 1 Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10E</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM10E</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlusswert: 15,55 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder fuer 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10E-S</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM10E-S</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlusswert: 15,55 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder fuer 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter 1 Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10E-2</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM10E-2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlusswert: 15,55 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder fuer 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 2 Lueftergeschwindigkeiten - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p>

	Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei
<p>CVM10E-S2</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM10E-S2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlusswert: 15,55 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder fuer 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 2 Lueftergeschwindigkeiten - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter 1 Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20E</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM20E</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlusswert: 20,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder fuer 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20E-S</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM20E-S</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlusswert: 20,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder fuer 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 1 Lueftergeschwindigkeit - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter 1 Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20E-2</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Isselbaecher CVM20E-2</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlusswert: 20,05 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder fuer 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkte Dampfeinspritzung - 2 Lueftergeschwindigkeiten - Betriebsarten: Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen, <p>Zubehoer: 1 Gestell fuer GN-Behaelter</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>

CVM20E-S2



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CVM20E-S2

Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm
Anschlusswert: 20,05 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 10 x GN 2/1,

- direkte Dampfeinspritzung
- 2 Lueftergeschwindigkeiten
- Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren

Zubehoer:
1 Gestell fuer GN-Behaelter
1 Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CVM21E



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CVM21E

Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm
Anschlusswert: 31,1 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 40 x GN 1/2,

- direkte Dampfeinspritzung
- 1 Lueftergeschwindigkeit
- Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,

Zubehoer:
1 Horden-Gestell fuer GN-Behaelter

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CVM21E-S



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CVM21E-S

Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm
Anschlusswert: 31,1 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 40 x GN 1/2,

- direkte Dampfeinspritzung
- 1 Lueftergeschwindigkeit
- Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren

Zubehoer:
1 Horden-Gestell fuer GN-Behaelter
1 Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CVM21E-2



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CVM21E-2

Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm
Anschlusswert: 31,1 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 40 x GN 1/2,

- direkte Dampfeinspritzung
- 2 Lueftergeschwindigkeiten
- Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,

Zubehoer:
1 Horden-Gestell fuer GN-Behaelter

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CVM21E-S2



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CVM21E-S2

Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm
Anschlusswert: 31,1 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 40 x GN 1/2,

- direkte Dampfeinspritzung
- 2 Lueftergeschwindigkeiten
- Betriebsarten:
Dampf, Heissluft, Combi-Daempfen,
Niedertemperaturgaren, Regenerieren

Zubehoer:
1 Horden-Gestell fuer GN-Behaelter
1 Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CM 61



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
CM 61

Abmessungen : 847 x 771 x 757 mm
Anschlusswert: 10 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder
fuer 12 x GN 1/2

Ausstattung:
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- manuelles Reinigungsprogramm
- selfClean-Automatik fuer
Dampfgenerator
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CM 62



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
CM 62

Abmessungen : 1069 x 971 x 757 mm
Anschlusswert: 21 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 2/1 oder
fuer 12 x GN 1/1

Ausstattung:
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- manuelles Reinigungsprogramm
- selfClean-Automatik fuer
Dampfgenerator
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CM 101



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
CM 101

Abmessungen : 847 x 771 x 1017 mm
Anschlusswert: 19 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder
fuer 20 x GN 1/2

Ausstattung:
- Einhaengegestell fuer GN-Behaelter
- manuelles Reinigungssystem
- SelfClean-Automatik fuer
Dampfgenerator
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

<p>CM 102</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Rational CM 102</p> <p>Abmessungen : 1069 x 971 x 1017 mm Anschlusswert: 31,5 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1 oder fuer 20 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung: - Einhaengegestell fuer GN-Behaelter - manuelles Reinigungsprogramm - SelfClean-Automatik fuer Dampfgenerator - Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 201</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Rational CM 201</p> <p>Abmessungen : 879 x 791 x 1782 mm Anschlusswert: 37 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder fuer 40 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Hordengestellwagen - manuelles Reinigungsprogramm - SelfClean-Automatik fuer Dampfgenerator - Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 202</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Rational CM 202</p> <p>Abmessungen : 1084 x 996 x 1782 mm Anschlusswert: 62 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 2/1 oder fuer 40 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung: - Hordengestellwagen - manuelles Reinigungsprogramm - SelfClean-Automatik fuer Dampfgenerator - Kerntemperaturfuehler</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>SCC 61</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer Rational SCC 61</p> <p>Abmessungen : 847 x 771 x 757 mm Anschlusswert: 10 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1 oder fuer 12 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Daempfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rueckholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>

SCC 62



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
SCC 62

Abmessungen : 1069 x 971 x 757 mm
Anschlusswert: 21 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 2/1 oder
fuer 12 x GN 1/1

Ausstattung:
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- SelfCooking Control-Modus mit
7 Betriebsarten
- Combi-Daempfer-Modus mit
3 Betriebsarten
- Clean-Jet - automatisches Reinigungs-
programm
- CalcDiagnose-System (CDS) m.
SelfClean-Automatik
- Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt-
messung
- Handbrause mit Rueckholautomatik
- USB-Schnittstelle

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

SCC 101



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
SCC 101

Abmessungen : 847 x 771 x 1017 mm
Anschlusswert: 19 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 oder
fuer 20 x GN 1/2

Ausstattung:
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- SelfCooking Control-Modus mit
7 Betriebsarten
- Combi-Daempfer-Modus mit
3 Betriebsarten
- Clean-Jet - automatisches Reinigungs-
programm
- CalcDiagnose-System (CDS) m.
SelfClean-Automatik
- Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt-
messung
- Handbrause mit Rueckholautomatik
- USB-Schnittstelle

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

SCC 102



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
SCC 102

Abmessungen : 1069 x 971 x 1017 mm
Anschlusswert: 37 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1 oder
fuer 20 x GN 1/1

Ausstattung:
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- SelfCooking Control-Modus mit
7 Betriebsarten
- Combi-Daempfer-Modus mit
3 Betriebsarten
- Clean-Jet - automatisches Reinigungs-
programm
- CalcDiagnose-System (CDS) m.
SelfClean-Automatik
- Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt-
messung
- Handbrause mit Rueckholautomatik
- USB-Schnittstelle

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

SCC 201



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
SCC 201

Abmessungen : 879 x 791 x 1782 mm
Anschlusswert: 37 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 oder
fuer 40 x GN 1/2

Ausstattung:
- Hordengestellwagen
- SelfCooking Control-Modus mit
7 Betriebsarten
- Combi-Daempfer-Modus mit
3 Betriebsarten
- Clean-Jet - automatisches Reinigungs-
programm
- CalcDiagnose-System (CDS) m.
SelfClean-Automatik
- Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt-
messung
- Handbrause mit Rueckholautomatik
- USB-Schnittstelle

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

SCC 202



Elektro-Heissluftdaempfer
Rational
SCC 202

Abmessungen : 1084 x 996 x 1782 mm
Anschlusswert: 62 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 2/1 oder
fuer 40 x GN 1/1

Ausstattung:
- Hordengestellwagen
- SelfCooking Control-Modus mit
7 Betriebsarten
- Combi-Daempfer-Modus mit
3 Betriebsarten
- Clean-Jet - automatisches Reinigungs-
programm
- CalcDiagnose-System (CDS) m.
SelfClean-Automatik
- Kerntemperaturfuehler mit 6-Punkt-
messung
- Handbrause mit Rueckholautomatik
- USB-Schnittstelle

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CJE 63



Elektro-Heissluftdaempfer
Isselbaecher
CJE 61 - Compact

Abmessungen : 550 x 630 x 705 mm
Anschlusswert: 5,5 kW - 400/3/50 oder
3,6 kW - 230/1/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 2/3

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- Heissluft 30-300°C
SoftDaempfen 30-99°C
ExpressDaempfen 30-130 °C
CombiDaempfen 30-250°C
Regenerier-Bankettprogramm 30-180°C
Delta-T-Garen
NT Garen/Cook & Hold
- Info Monitor (Bildschirmanzeige)
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfuehler
- WaveClean-automatisches
Reinigungssystem
- manuelles Reinigungsprogramm
- integrierte Spuelfunktion
(AutoShower)
- autoreverses Lueferrad
- Halogen-Garraumbeleuchtung

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CSE 61



Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CSE 61 - Silver

Abmessungen : 997 x 799 x 790 mm
Anschlusswert: 10,9 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1
wahlweise mit Quer- oder
Laengseinschub

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- Flexirack-Konzept zur
Kapazitaetserhoehung bei Quereinschub
für Roste und Bleche
bis zu 530x570 mm
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren
- manuelles Reinigungsprogramm
- Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404
- Autoreverser Lueferradbetrieb
- integriertes Fettabscheidesystem
ohne Filter
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Service Diagnose Programm
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CSE 11



Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CSE 11 - Silver

Abmessungen : 997 x 799 x 1060 mm
Anschlusswert: 16,5 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1
wahlweise mit Quer- oder
Laengseinschub

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- Flexirack-Konzept zur
Kapazitaetserhoehung bei Quereinschub
für Roste und Bleche
bis zu 530x570 mm
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren
- manuelles Reinigungsprogramm
- Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404
- Autoreverser Lueferradbetrieb
- integriertes Fettabscheidesystem
ohne Filter
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Service Diagnose Programm
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CSE 12



Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CSE 12 - Silver

Abmessungen : 997 x 799 x 1060 mm
Anschlusswert: 31,2 kW - 400/3/50

Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1
mit Quereinschub

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren
- manuelles Reinigungsprogramm
- Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404
- Autoreverser Lueferradbetrieb
- integriertes Fettabscheidesystem
ohne Filter
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Service Diagnose Programm
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CSE 21



Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CSE 21 - Silver

Abmessungen : 1075 x 813 x 1960 mm
Anschlusswert: 32,7 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 1/1
wahlweise mit Quer- oder
Laengseinschub

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Hordengestellwagen fuer GN-Behaelter
- Flexirack-Konzept zur
Kapazitaetserhoehung bei Quereinschub
für Roste und Bleche
bis zu 530x570 mm
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren
- manuelles Reinigungsprogramm
- Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404
- Autoreverser Luefterradbetrieb
- integriertes Fettabscheidesystem
ohne Filter
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Service Diagnose Programm
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CSE 22



Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CSE 22 - Silver

Abmessungen : 1075 x 813 x 1960 mm
Anschlusswert: 62 kW - 400/3/50

Standgeraet fuer 20 x GN 2/1
mit Quereinschub

Ausstattung:
- Frischdampfsystem
- Hordengestellwagen fuer GN Behaelter
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren
- manuelles Reinigungsprogramm
- Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404
- Autoreverser Luefterradbetrieb
- integriertes Fettabscheidesystem
ohne Filter
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Service Diagnose Programm
- Kerntemperaturfuehler

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

CGE 61




Elektro-Heissluftdaempfer
MKN
CGE 61 - Gold

Abmessungen : 997 x 799 x 790 mm
Anschlusswert: 10,9 kW - 400/3/50



Tischgeraet fuer 6 x GN 1/1
wahlweise mit Quer- oder
Laengseinschub

Ausstattung:
- autoChef - automatisches
Bedienkonzept mit 9 Garkateorien
- manuelles Bedienkonzept
- automatische Reinigungssystem
WaveClean
- integrierte Automatik -
Schlauchbrause
- manuelles Reinigungsprogramm
- Dampferzeugung mit Waerme-
Rueckgewinnung PHleco
- Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter
- Flexirack-Konzept zur
Kapazitaetserhoehung bei Quereinschub
für Roste und Bleche
bis zu 530x570 mm
- CombiDaempfen, Heissluft,
Regenerieren, Delta-T-Garen

	<p>NT- Niedrigtemperaturgaren Cook & Hold - Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404 - Autoreverser Lueferradbetrieb - integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter - Halogen-Garraumbeleuchtung - Service Diagnose Programm - Mehrpunkt - Kerntemperatur-Messung bis 99°C - Garraumtuer mit 3-fach Isolierverglasung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
--	--

<p>CGE 11</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer MKN CGE 11 - Gold</p> <p>Abmessungen : 997 x 799 x 1060 mm Anschlusswert: 16,5 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 1/1 wahlweise mit Quer- oder Laengseinschub</p> <p>Ausstattung: - autoChef - automatisches Bedienkonzept mit 9 Garkateorien - manuelles Bedienkonzept - integrierte Automatik - Schlauchbrause - manuelles Reinigungsprogramm - automatische Reinigungssystem WaveClean - Dampferzeugung mit Waerme-Rueckgewinnung PHleco - Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter - Flexirack-Konzept zur Kapazitaetserhoehung bei Quereinschub fuer Roste und Bleche bis zu 530x570 mm - CombiDaempfen, Heissluft, Regenerieren, Delta-T-Garen NT- Niedrigtemperaturgaren Cook & Hold - Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404 - Autoreverser Lueferradbetrieb - integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter - Halogen-Garraumbeleuchtung - Service Diagnose Programm - Mehrpunkt - Kerntemperatur-Messung bis 99°C - Garraumtuer mit 3-fach Isolierverglasung</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
--	---

<p>CGE 12</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer MKN CGE 12 - Gold</p> <p>Abmessungen : 997 x 799 x 1060 mm Anschlusswert: 31,2 kW - 400/3/50</p> <p>Tischgeraet fuer 10 x GN 2/1 Quereinschub</p> <p>Ausstattung: - autoChef - automatisches Bedienkonzept mit 9 Garkateorien - manuelles Bedienkonzept - automatische Reinigungssystem WaveClean - integrierte Automatik - Schlauchbrause - manuelles Reinigungsprogramm - Dampferzeugung mit Waerme-Rueckgewinnung PHleco - Einhaenge-Gestell fuer GN-Behaelter - CombiDaempfen, Heissluft, Regenerieren, Delta-T-Garen NT- Niedrigtemperaturgaren Cook & Hold - Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404 - Autoreverser Lueferradbetrieb</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter - Halogen-Garraumbeleuchtung - Service Diagnose Programm - Mehrpunkt - Kerntemperatur-Messung bis 99°C - Garraumtuer mit 3-fach Isolierverglasung <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CGE 21</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer MKN CGE 21 - Gold</p> <p>Abmessungen : 1075 x 813 x 1960 mm Anschlusswert: 32,7 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 1/1 wahlweise mit Quer- oder Laengseinschub</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - autoChef - automatisches Bedienkonzept mit 9 Garkateorien - manuelles Bedienkonzept - automatische Reinigungssystem WaveClean - integrierte Automatik - Schlauchbrause - manuelles Reinigungsprogramm - Dampferzeugung mit Waerme-Rueckgewinnung PHleco - Hordengestellwagen GN-Behaelter - Flexirack-Konzept zur Kapazitätserhöhung bei Quereinschub für Roste und Bleche bis zu 530x570 mm - CombiDaempfen, Heissluft, Regenerieren, Delta-T-Garen NT- Niedrigtemperaturgaren Cook & Hold - Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404 - Autoreverser Lueferradbetrieb - integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter - Halogen-Garraumbeleuchtung - Service Diagnose Programm - Mehrpunkt - Kerntemperatur-Messung bis 99°C - Garraumtuer mit 3-fach Isolierverglasung <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CGE 22</p> 	<p>Elektro-Heissluftdaempfer MKN CGE 22 - Gold</p> <p>Abmessungen : 1075 x 813 x 1960 mm Anschlusswert: 62 kW - 400/3/50</p> <p>Standgeraet fuer 20 x GN 2/1 Quereinschub</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - autoChef - automatisches Bedienkonzept mit 9 Garkateorien - manuelles Bedienkonzept - automatische Reinigungssystem WaveClean - integrierte Automatik - Schlauchbrause - manuelles Reinigungsprogramm - Dampferzeugung mit Waerme-Rueckgewinnung PHleco - Hordengestellwagen fuer GN-Behaelter - CombiDaempfen, Heissluft, Regenerieren, Delta-T-Garen NT- Niedrigtemperaturgaren Cook & Hold - Spezial-Garraum aus Edelstahl 1.4404 - Autoreverser Lueferradbetrieb - integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter - Halogen-Garraumbeleuchtung - Service Diagnose Programm

- Mehrpunkt - Kerntemperatur-Messung
bis 99°C
- Garraumtuer mit 3-fach
Isolierverglasung

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei