

<p>CSD-1013 G-Ex</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbacher CSD-1013 G</p> <p>Abmessungen : 900 x 820 x 940 mm Anschlußwert: Elt. 0,5 kW - 230/1/50 Gas 33 kW</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 4 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperatur-Garen Temperaturbereich: 30 - 270°C, Zubehör: 1 Hordengestell 1 Reinigungshandbrause</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CBG 110</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbacher CBG 110</p> <p>Abmessungen : 950 x 930 x 965 mm Anschlußwert: Gas 19,0 kW Elt. 0,7 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2</p> <p>- Frischdampferzeugung im Garraum</p> <p>7 Betriebsarten: Heißluftgaren, NT-Heißluftgaren, Dämpfen, NT-Dämpfen, Kombi-Garen, NT-Kombi-Garen, Regenerieren</p> <p>Temperaturbereich: 30 - 270 °C einschl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Hordengestell mit 10 Paar Einschüben für GN 1/1</li> <li>- 1 Kerntemperaturfühler</li> <li>- Folientastatur</li> <li>- Knebelbedienung</li> <li>- Schnellrückkühlung im Garraum</li> <li>- dreifache Isolierverglasung</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CBG 120</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbacher CBG 120</p> <p>Abmessungen : 950 x 930 x 1810 mm Anschlußwert: Gas 38,0 kW Elt. 1,4 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2</p> <p>- Frischdampferzeugung im Garraum</p> <p>7 Betriebsarten: Heißluftgaren, NT-Heißluftgaren, Dämpfen, NT-Dämpfen, Kombi-Garen, NT-Kombi-Garen, Regenerieren</p> <p>Temperaturbereich: 30 - 270 °C einschl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Hordengestellwagen mit 20 Paar Einschüben für GN 1/1</li> <li>- 1 Kerntemperaturfühler</li> <li>- Folientastatur</li> <li>- Knebelbedienung</li> <li>- Schnellrückkühlung im Garraum</li> <li>- dreifache Isolierverglasung</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>CVM6G</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM6G</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6G-S</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM6G-S</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6G-2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM6G-2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM6G-S2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM6G-S2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 890 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>CVM10G</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM10G</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 20 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10G-S</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM10G-S</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 20 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10G-2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM10G-2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 20 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM10G-S2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM10G-S2</p> <p>Abmessungen : 950 x 750 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 20 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>CVM20G</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM20G</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 27 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 20 x GN 1/1 oder für 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> </ul> <p>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</p> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20G-S</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM20G-S</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 27 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 20 x GN 1/1 oder für 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> </ul> <p>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</p> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20G-2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM20G-2</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 27 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 20 x GN 1/1 oder für 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> </ul> <p>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</p> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM20G-S2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM20G-S2</p> <p>Abmessungen : 1160 x 920 x 1150 mm Anschlußwert: Gas 27 kW Elt. 0,55 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 20 x GN 1/1 oder für 10 x GN 2/1,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> </ul> <p>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</p> <p>Zubehör: 1 Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>CVM21G</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM21G</p> <p>Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm Anschlußwert: Gas 29,5 kW Elt. 1,1 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Horden-Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM21G-S</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM21G-S</p> <p>Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm Anschlußwert: Gas 29,5 kW Elt. 1,1 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 1 Lüftergeschwindigkeit</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Horden-Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM21G-2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM21G-2</p> <p>Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm Anschlußwert: Gas 29,5 kW Elt. 1,1 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Horden-Gestell für GN-Behälter</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CVM21G-S2</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CVM21G-S2</p> <p>Abmessungen : 950 x 765 x 1970 mm Anschlußwert: Gas 29,5 kW Elt. 1,1 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- direkte Dampfeinspritzung</li> <li>- 2 Lüftergeschwindigkeiten</li> <li>- Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren</li> </ul> <p>Zubehör: 1 Horden-Gestell für GN-Behälter 1 Kerntemperaturfühler</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>VG 105 H</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG 105 H</p> <p>Abmessungen : 790 x 700 x 670 mm Anschlußwert: Gas 9,5 kW Elt. 0,25 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 5 x GN 1/1 3 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, mit 5 Paar Auflageschienen</p> <p>Zubehör: 2 Roste, automatische Kerntemperaturregelung</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG 106 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG 106 P</p> <p>Abmessungen : 900 x 735 x 790 mm Anschlußwert: Gas 11 kW Elt. 0,5 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren Forciertes Dämpfen, mit 6 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste, automatische Kerntemperaturregelung, Beleuchtung</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG 110 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG 110 P</p> <p>Abmessungen : 900 x 885 x 1030 mm Anschlußwert: Gas 20 kW Elt. 1,0 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, mit 10 Paar Auflageschienen</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste, automatische Kerntemperaturregelung, Beleuchtung</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG C24 M</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG C24 M</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1440 mm Anschlußwert: Gas: 34 kW Elektro: 1,0 kW 230/1/50 Standgerät für 24 x GN 1/1 oder 12 x GN 2/1 3 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>VG S20 M</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG S20 M</p> <p>Abmessungen : 990 x 990 x 1920 mm Anschlußwert: Gas 31,8 kW Elt. 1,8 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 3 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</p> <p>Zubehör: 2 Roste, 1 Hordengestell</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG C24 H</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG C24 H</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1440 mm Anschlußwert: Gas: 34 kW Elektro: 1,0 kW 230/1/50</p> <p>Standgerät für 24 x GN 1/1 oder 12 x GN 2/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, 1 Kerntemperaturfühler, Beleuchtung</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>MG C24 M</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer MG C24 M</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1440 mm Anschlußwert: Gas: 47 kW Elektro: 1,0 kW 230/1/50 Standgerät für 24 x GN 1/1 oder 12 x GN 2/1 3 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen,</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG C24 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG C24 P</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1440 mm Anschlußwert: Gas: 34 kW Elektro: 1,0 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 24 x GN 1/1 oder 12 x GN 2/1</p> <p>6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, 1 Kerntemperaturfühler, Beleuchtung</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>VG C20 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG C20 P</p> <p>Abmessungen : 990 x 990 x 1920 mm Anschlußwert: Gas: 30 kW Elektro: 1,8 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, 1 Kerntemperaturfühler, Beleuchtung</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>MG C24 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer MG C24 P</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1440 mm Anschlußwert: Gas: 47 kW Elektro: 1,0 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 24 x GN 1/1 oder 12 x GN 2/1</p> <p>6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, 1 Kerntemperaturfühler, Beleuchtung</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>VG C40 P</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer VG C40 P</p> <p>Abmessungen : 1450 x 895 x 1920 mm Anschlußwert: Gas: 50 kW Elektro: 1,8 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 40 x GN 1/1 oder 20 x GN 2/1</p> <p>6 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Combi-Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Forciertes Dämpfen, 1 Kerntemperaturfühler, Beleuchtung</p> <p>Programmierung: 99 Programme mit je 6 Schritten</p> <p>Zubehör: 2 Roste 1 Hordengestellwagen</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 61 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer CM 61 Gas</p> <p>Abmessungen : 847 x 771 x 757 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Einhängegestell für GN-Behälter - manuelles Reinigungssystem</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SelfClean-Automatik für Dampfgenerator</li> <li>- Kerntemperaturfühler</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 101 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbaecher CM 101 Gas</p> <p>Abmessungen : 847 x 771 x 1017 mm Anschlußwert: Gas 23 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhängestell für GN-Behälter</li> <li>- manuelles Reinigungsprogramm</li> <li>- SelfClean-Automatik für Dampfgenerator</li> <li>- Kerntemperaturfühler</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 201 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbaecher CM 201 Gas</p> <p>Abmessungen : 879 x 791 x 1782 mm Anschlußwert: Gas 46 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Standgerät für 20 x GN 1/1 oder für 40 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hordengestellwagen</li> <li>- manuelles Reinigungsprogramm</li> <li>- SelfClean-Automatik für Dampfgenerator</li> <li>- Kerntemperaturfühler</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 62 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbaecher CM 62 Gas</p> <p>Abmessungen : 1069 x 971 x 757 mm Anschlußwert: Flüssiggas 23 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 2/1 oder für 12 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhängestell für GN-Behälter</li> <li>- manuelles Reinigungssystem</li> <li>- SelfClean-Automatik für Dampfgenerator</li> <li>- Kerntemperaturfühler</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>CM 102 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbaecher CM 102 Gas</p> <p>Abmessungen : 1069 x 971 x 1017 mm Anschlußwert: Gas 34 kW Elt 1,5 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 2/1 oder für 20 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhängestell für GN-Behälter</li> <li>- manuelles Reinigungsprogramm</li> <li>- SelfClean-Automatik für Dampfgenerator</li> <li>- Kerntemperaturfühler</li> </ul> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>SCC 202 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 202 Gas</p> <p>Abmessungen : 1084 x 996 x 1782 mm Anschlußwert: Gas 67 kW Elit. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 20 x GN 2/1 oder für 40 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>SCC 61 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 61 Gas</p> <p>Abmessungen : 847 x 771 x 757 mm Anschlußwert: Gas 12 kW Elit. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 1/1 oder für 12 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>SCC 101 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 101 Gas</p> <p>Abmessungen : 847 x 771 x 1017 mm Anschlußwert: Gas 23 kW Elit. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 1/1 oder für 20 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

<p>SCC 201 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 201 Gas</p> <p>Abmessungen : 879 x 791 x 1782 mm Anschlußwert: Gas 46 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 2/1 oder für 40 x GN 1/2</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>SCC 62 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 62 Gas</p> <p>Abmessungen : 1069 x 971 x 757 mm Anschlußwert: Gas 23 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 6 x GN 2/1 oder für 12 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>SCC 102 Gas</p> 	<p>Gas-Heißluftdämpfer Isselbächer SCC 102 Gas</p> <p>Abmessungen : 1069 x 971 x 1017 mm Anschlußwert: Gas 34 kW Elt. 1 kW - 230/1/50</p> <p>Tischgerät für 10 x GN 2/1 oder für 20 x GN 1/1</p> <p>Ausstattung: - Einhänge-Gestell für GN-Behälter - SelfCooking Control-Modus mit 7 Betriebsarten - Combi-Dämpfer-Modus mit 3 Betriebsarten - Clean-Jet - automatisches Reinigungs- programm - CalcDiagnose-System (CDS) m. SelfClean-Automatik - Kerntemperaturfühler mit 6-Punkt- messung - Handbrause mit Rückholautomatik - USB-Schnittstelle</p> <p>Ausführung: Edelstahl rostfrei</p>

CM 202 Gas



Gas-Heißluftdämpfer  
Isselbächer  
CM 202 Gas

Abmessungen : 1084 x 996 x 1782 mm  
Anschlußwert: Gas 67 kW  
Elt. 1 kW - 400/3/50

Standgerät für 20 x GN 2/1 oder  
für 40 x GN 1/1

Ausstattung:  
- Hordengestellwagen  
- manuelles Reinigungsprogramm  
- SelfClean-Automatik für  
Dampfgenerator  
- Kerntemperaturfühler

Ausführung: Edelstahl rostfrei