



Classic
Cook

Smart
Cook

Easy
Bake

KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

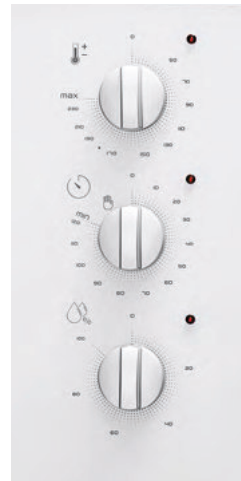
Mit einem Kombidämpfer können in der professionellen Gastronomie die unterschiedlichsten Gerichte schnell und mit gleichbleibenden Resultaten zubereitet werden. Eine einfache Handhabung, eine große Programmauswahl und eine hohe Wirtschaftlichkeit machen die Geräte für eine moderne Küche unverzichtbar.

Kombidämpfer		Kombidämpfer Stalgast FM Compact	324-333
Stalgast ClassicCook	314, 318	Zubehör für Stalgast FM Compact	334
Kombidämpfer		Highspeed-Ofen RapidMaster	335
Stalgast SmartCook	315-317, 319-321	Konvektomaten Stalgast EasyBake	336-338
Zubehör für Kombidämpfer		Zubehör für Konvektomaten EasyBake	339
ClassicCook/SmartCook	322-323	Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	340-341



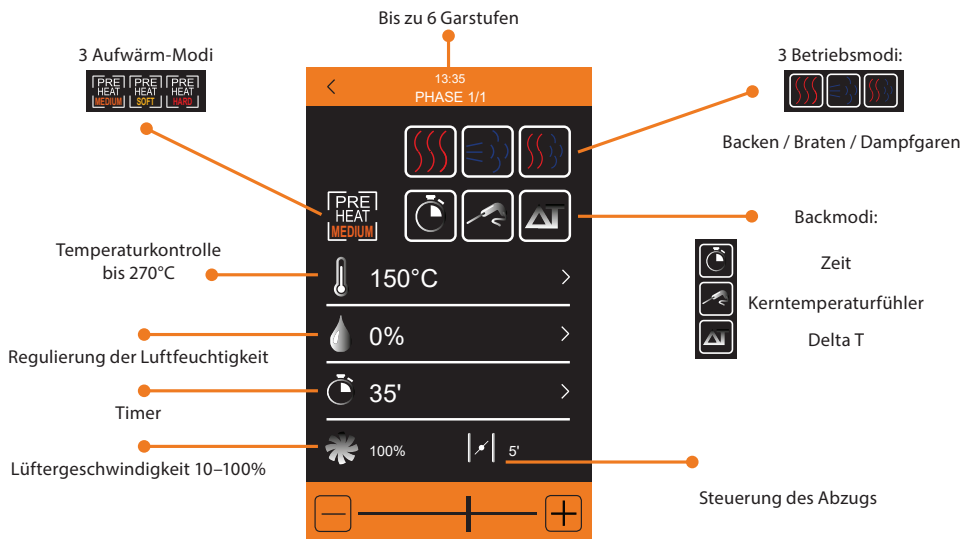
ClassicCook mit manueller Steuerung

- manuelles Bedienfeld
- Beschwädung von 0 bis 100%
- 120-Minuten-Timer und Non-Stop-Modus
- Abzug manuell regulierbar
- Umkehrgebläse
- LED-Innenbeleuchtung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Sicherheitsthermostat
- Wasseranschluß ¾"
- leichte Reinigung
- Ausführung als Elektro- oder Gasgerät



SmartCook mit Touch-Steuerung

- übersichtlicher 7" Touchscreen für eine intuitive Bedienung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluß ¾"
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Klima Control – Beschwungung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %-Schritten
- programmierbarer Dampfabzug
- 3 Modi: Kochen, Backen, Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- zeitgesteuerte Zubereitung
- Kernsonde oder Delta T
- 120 Programme mit 6 Garstufen
- AllOnTime und MultiCook
- Regeneration/Warmhalten von Speisen
- Konfigurierbares Kochbuch mit Fotos
- USB-Anschluß



Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer **SmartCook**



INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung von Speisen.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.



HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsvorgang im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuummartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend arbeiten und Zeit sparen.



FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



ALLONTIME

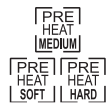
Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30 ° C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



Stalgast **ClassicCook**



Artikelnr.	FM011105E	FM011107E	FM011111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	52 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3819,00	5061,00	6510,00



Artikelnr.	FM011107G	FM011111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9138,00	9957,00

Touch-Steuerung

KOMBIDÄMPFER

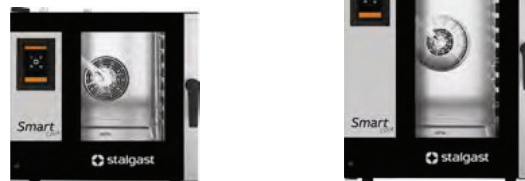
Stalgast SmartCook


GN 1/1



Artikelnr.	FM023105E	FM023107E	FM023111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	54 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	6924,00	9076,00	10627,00


GN 1/1



Artikelnr.	FM023107G	FM023111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Electricity	Gas / Electricity
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	13092,00	14479,00

Stalgast **SmartCook**



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207E	FM023211E
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	120 kg	160 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	14,2 kW	28,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	11344,00	13341,00



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207G	FM023211G
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	145 kg	175 kg
Betriebsart	Gaz / Elektro	Gaz / Elektro
Gasart	G20	G20
Gas Betriebsart	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	14707,00	15825,00



KOMBIDÄMPFER

**MEHRPUNKT-
KERNTemperatur-
FÜHLER**



**DOPPELTES
SICHERHEITS-GLAS**



**AUTOMATISCHES
WASCHSYSTEM**



PRÄZISIONSGRIFF



KOMBIDÄMPFER

Zubehör für Kombidämpfer **ClassicCook / SmartCook**

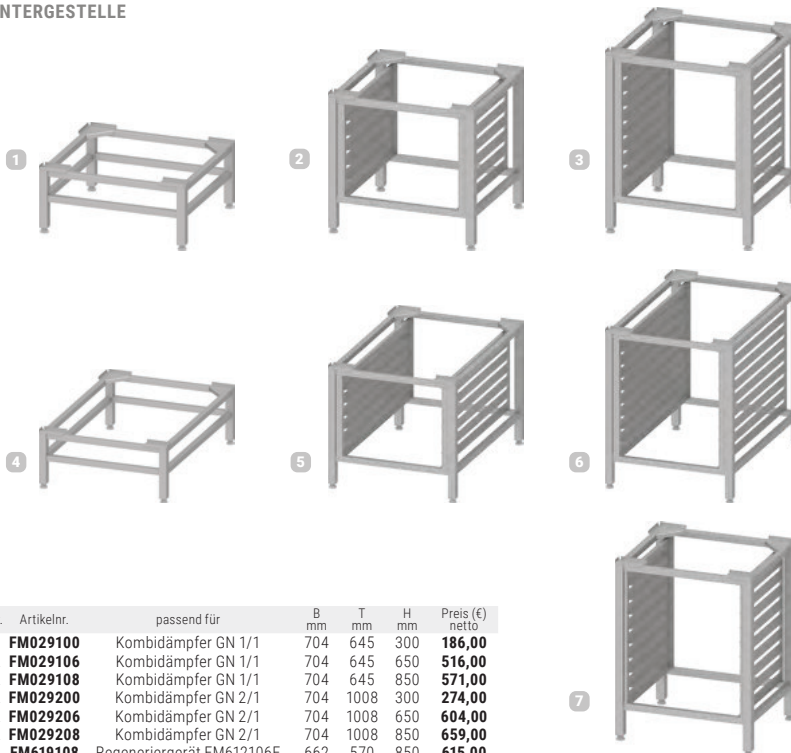
REGENERIERGERÄT

Artikelnr.	FM612106E
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Mindesttemperatur	50°C
Maximale Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3780,00



GN 1/1

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM029100	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	186,00
2.	FM029106	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	516,00
3.	FM029108	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	571,00
4.	FM029200	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	274,00
5.	FM029206	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	604,00
6.	FM029208	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	659,00
7.	FM619108	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	615,00

KOMBIDÄMPFER

WANDHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfcondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Wandhaube für Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3271,00
FM994201E	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	3894,00
FM994102E	Wandhaube für Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3894,00



INSTALLATIONSKIT

Artikelnr.	Produkt	passend für	Preis (€) netto
FM995101	für den hydraulischen Anschluß von einem Kombidämpfer	Stalgast Kombidämpfer	417,00
FM995202	für den Anschluß von einem Kombidämpfer an eine Haube oder einen Dampfcondensator	Stalgast Kombidämpfer	286,00
FM995302E	für den hydraulischen Anschluß von zwei Kombidämpfern ohne Haube	Stalgast Kombidämpfer	847,00
FM995303	für den Anschluß von zwei Kombidämpfern an eine Haube oder einen Dampfcondensator	Stalgast Kombidämpfer	494,00



SCHLAUCHBRAUSE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	128,00

VERBINDUNGSRAHMEN



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	803,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	64,90

EXTERNE KERNTEMPERATURFÜHLER



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	415,00
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	367,00



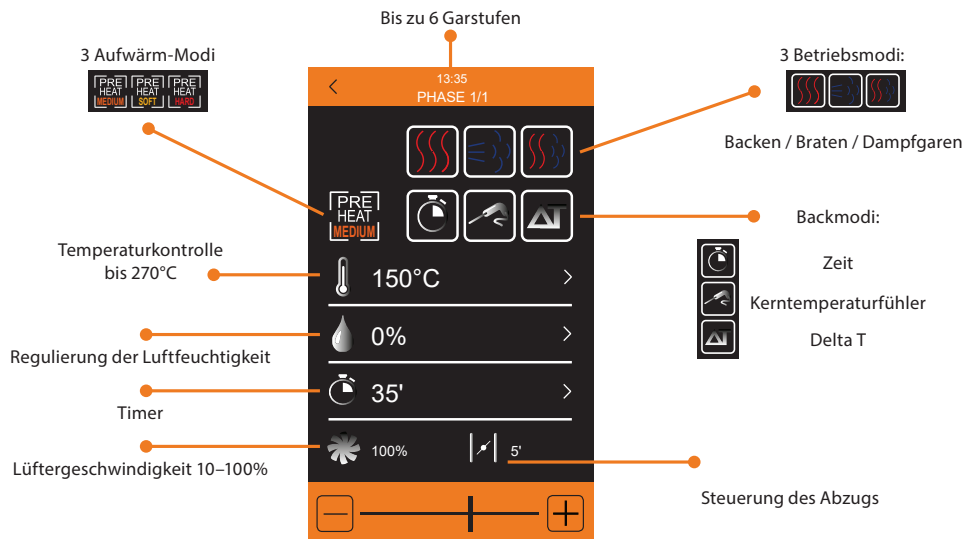
Elektronische Steuerung

- elektronisches Bedienfeld
- Timer bis zu 999 Minuten und Dauerbetrieb
- Beschwadung von 0 bis 100 %
- Umkehrgebläse
- zwei Lüftergeschwindigkeiten, wählbar per Knopfdruck
- Direkttaste für zusätzlichen Dampf
- manueller Abzug
- Signal am Zyklusende
- Türschalter
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluss ¾"
- zweifaches Sicherheitsglas
- Ofen in Elektroausführung



Steuerung mit Touch-Screen

- 5" Touch-Bedienfeld
- Umkehrgebläse
- Signal am Zyklusende
- Türschalter
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluss ¾"
- zweifaches Sicherheitsglas
- ClimaControl – Feuchtigkeitskontrolle in %
- 10-stufiges Umkehrgebläse
- Dampfsteuerung - programmierbarer Abzug
- 3 Garmodi: Kochen, Backen und Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- Kontrolle des Garvorgangs nach Zeit, Kerntemperaturfühler oder Delta T
- 120 Programme mit je 6 Garstufen
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneration / Aufrechterhaltung der Lebensmitteltemperatur
- benutzerkonfigurierbares Kochbuch mit Bildern
- Kombidämpfer in Elektro- oder Gasausführung



Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer FM **COMPACT**



INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.



HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsvorgang im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuumbarteknik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend arbeiten und Zeit sparen.



FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



ALLONTIME

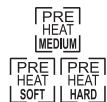
Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30°C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



MULTITRAY

Die Kombidämpfer dieser Serie sind mit speziellen MultiTray-Führungsschienen ausgestattet, die das Einschoben von GN-Behältern unterschiedlicher Höhe ermöglichen. Trotz der kompakten Abmessungen kann der Ofen sehr große Produktmengen aufnehmen.



SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



KOMBIDÄMPFER



MULTITRAY

Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer FM **COMPACT**

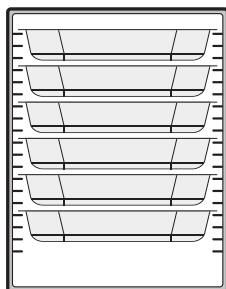
Große Zubereitungsfläche auf kompaktem Raum

Der FM Compact Kombidämpfer bietet trotz seiner kompakten Größe viel Platz für eine große Menge an Gargut.

Durch das Multitray-System variieren die Einschubmöglichkeiten für GN-Bleche/-hälter mit unterschiedlichen Höhen je nach Bedarf.

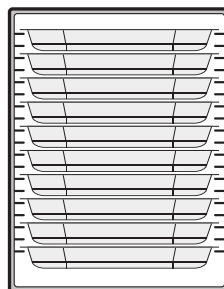
Einschubmöglichkeiten

Kapazität:
3 / 4 / 6
Bleche



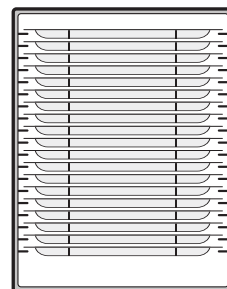
GN 65 mm

Kapazität:
4 / 6 / 10
Bleche



GN 40 mm

Kapazität:
8 / 11 / 19
Bleche



GN 20 mm

FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 2/3
GN 1/1



Artikelnr.	FM122303E	FM122103E	FM132103E
Kapazität 3 Bleche	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 4 Bleche	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 8 Bleche	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	50 kg	57 kg	64 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	5756,00	6074,00	6075,00

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM122104E	FM132104E
Kapazität 4 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 11 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	62 kg	65 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	7,2 kW	7,2 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	6361,00	6499,00

FM **COMPACT** Kombidämpfer


NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM122106E	FM132106E
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	82 kg	85 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	11,4 kW	11,4 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	7433,00	7497,00

 FM COMPACT mit elektronischer Steuerung Kapazitäten im Vergleich							
MULTITRAY	FM122303E	FM122103E	FM132103E	FM122104E	FM132104E	FM122106E	FM132106E
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Einschubrichtung des Backblechs							



FM COMPACT Kombidämpfer

NEU



GN 2/3
GN 1/1



Artikelnr.	FM123303E	FM123103E	FM133103E
Kapazität 3 Bleche	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 4 Bleche	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 8 Bleche	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	50 kg	57 kg	64 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9196,00	9538,00	9802,00

NEU



GN 1/1



Artikelnr.	FM123104E	FM133104E
Kapazität 4 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 11 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	70 kg	68 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	7,2 kW	7,2 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9929,00	10106,00

FM COMPACT Kombidämpfer


NEU



GN 1/1



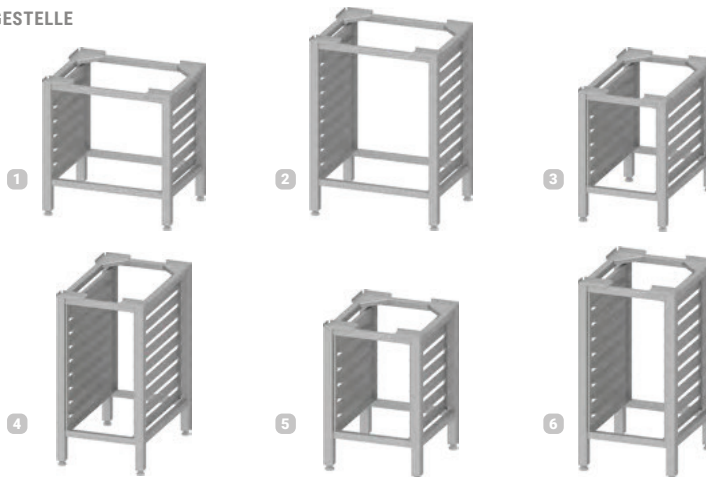
Artikelnr.	FM123106E	FM133106E
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Blechabstand	~ 28 mm	~ 28 mm
Maße (BxTxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	95 kg	95 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	11,4 kW	11,4 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	11278,00	11618,00

 FM COMPACT mit Touch-Screen Steuerung Kapazitäten im Vergleich							
MULTITRAY	FM123303E	FM123103E	FM133103E	FM123104E	FM133104E	FM123106E	FM133106E
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Einschubrichtung des Backblechs							

Zubehör FM **COMPACT** Kombidämpfer

NEU

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM139107	FM Compact GN 1/1 mit Quereinschub des Backblechs	633	482	650	493,00
2.	FM139110	FM Compact GN 1/1 mit Quereinschub des Backblechs	633	482	850	546,00
3.	FM129107	FM Compact GN 1/1 mit Längseinschub des Backblechs	447	658	650	493,00
4.	FM129110	FM Compact GN 1/1 mit Längseinschub des Backblechs	447	658	850	546,00
5.	FM129307	FM Compact GN 2/3 mit Längseinschub des Backblechs	447	482	650	493,00
6.	FM129310	FM Compact GN 2/3 mit Längseinschub des Backblechs	447	482	850	546,00

WANDHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM124101	1 Kompaktbackofen GN 1/1 mit Längseinschub	520	860	280	3388,00
FM134102	1 Kompaktbackofen GN 1/1 mit Längseinschub	720	750	280	3415,00
FM124202	2 Kompaktbacköfen GN 1/1 mit Längseinschub	520	860	280	3706,00
FM134202	2 Kompaktbacköfen GN 1/1 mit Quereinschub	720	750	275	3706,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer, 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	64,90



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990212	2 Kompaktöfen GN 1/1 mit Längseinschub	530	795	80	838,00
FM990313	2 Kompaktöfen GN 1/1 mit Quereinschub	720	620	80	838,00

KOMBIDÄMPFER

HIGHSPEED-OFEN RAPIDMASTER

stalgest

- Mit dem Highspeed-Ofen können Sie einfach und schnell frische, knusprige Snacks zubereiten
- Besonders empfehlenswert für Bistros, Imbisse oder für die Systemgastronomie

RAPIDMASTER MIKROWELLE MIT KONVEKTION

- Größe des Garraumes: 305x305x185 mm
- 5" Touchscreen
- Einzelmagnetron für einen geringeren Energieverbrauch
- 10-stufige Gebläseeinstellungen
- Einstellung der Mikrowellen-Betriebsmodi in 10% Schritten
- max. Temperatur von 280°C
- inkl. Ofenschaufel, Grillkorb, Pizzablech und Einsatz
- mit programmierten Rezepten sowie individuell konfigurierbare Einstellungen

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3010033	460	675	660	280	3,5	230	9200,00

NEU

OFENSCHAUFEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	62	65,00



stalgest