

# Kombidämpfer und Dampfgarer

**Elektro Kombidämpfer CHEFTOP Mind.Maps mit Kosten sparender Direkteinspritzung für höchster Zuverlässigkeit und serienmäßig eingebautem Reinigungssystem „Rotor Klean“ für beste Hygiene. Modernste Kochtechnologie mit automatischen Koch- und Garprozessen**

## Alle „Mind.Maps“ Modelle (ONE) mit umfangreicher Serienausstattung

- alle GN 1/1 Modelle mit Quereinschub und GN 2/3 Modelle mit Längseinschub
- abgerundete Edelstahlgarkammer für die hygienische und leichte Reinigung
- alle Modelle mit serienmäßig eingebautem Rotor.KLEAN Waschsystem
- Dampf- und Luftverschweißte Master.Touch
- automatische Garprogramme, Mind.MAPS zum Zeichnen von Garprozessen, Speicher für 256 Kochprogramme, leicht verständliche Display Bildersprache für Garprozesse
- Kochprozesse: Heißluft, Dämpfen und Heißluft, Kombidämpfen, Dämpfen, Heißluft mit Entfeuchtung, Kerntemperaturmessung und Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung
- AIR.Maxi Technologie mehrere reversierende Lüfterräder, Dampferzeugung durch Kosten sparender Direkteinspritzung. Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen
- serienmäßiger Türanschlag links, gegen Aufpreis auch auf rechts möglich.
- Die Wasserhärte soll zwischen 0,5 bis max. 3° dH betragen. Bei höherer Wasserhärte soll dem Gerät eine Wasserenthärtungsanlage bzw. ein Wasserfilter vorgeschaltet werden. Wir empfehlen generell den Einsatz des „PureSys“ Wasserfilters zur Reduzierung der Wasserhärte und Verhinderung von Kalkablagerung und Korrosion. Schäden welche durch Kalk oder andere Mineralien verursacht wurden, werden von der Garantie nicht abgedeckt.

## Modelle „Mind.Maps PLUS“ mit zusätzlicher Sonderausstattung

- Dampf- und Luftverschweißte Master.Touch PLUS Bedienplatte
- **MULTI.Point** (Mehrpunkt) Kerntemperaturmessung
- **MULTI.TIME** zum gleichzeitigen Garen von Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten
- **MISE.EN.PLACE** verschiedene Gerichte werden zur gleichen Zeit fertig
- **ADAPTIVE.Cooking** interpretiert Ihre Einstellungen, registriert die Veränderungen von Feuchtigkeit, Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge und schlägt den besten Weg vor. Optimiert den Kochprozess und passt die Kochparameter für das beste Kochergebnis an.
- **Protek.SAFE PLUS** Sicherheits-Thermoisolierung und Gerätetür mit Dreifachverglasung



EKD 5x2/3 ONE  
EKD 5x2/3 PLUS  
für GN 2/3 (325x353 mm)  
in kompakt schmaler Bau-  
form mit Längseinschub



EKD 5x1/1 ONE  
EKD 5x1/1 PLUS



EKD 3x1/1 ONE  
EKD 3x1/1 PLUS



EKD 7x1/1 ONE  
EKD 7x1/1 PLUS



Rostfrei  
Edelstahl



EKD 10x1/1 ONE  
EKD 10x1/1 PLUS

Rotor.KLEAN Waschsystem mit  
Schublade für das Reinigungsmittel  
DET&Rinse PLUS serienmäßig eingebaut

➡ Weitere Geräte und  
Modelle auf Anfrage!

## Serienmäßig eingebautes „Rotor KLEAN“ Reinigungssystem

Das intelligente Reinigungssystem „Rotor KLEAN“ ist in alle Modelle serienmäßig eingebaut und wird direkt über die Ofenelektronik gesteuert. Die rotierenden Reinigungsarme liefern glänzende Ergebnisse und sorgen dabei für einwandfreie Hygiene im Garraum. Es stehen 4 Programme von der Schnellreinigung bis zur Intensivreinigung zur Verfügung. Das System besteht durch seinen sparsamen Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch. Für den Betrieb wird das Reinigungsmittel Det&Rinse mit integrierten Karspüler benötigt.



## Kombidämpfer, Heissluftdämpfer

Alle Geräte mit serienmäßig eingebautem Rotor.KLEAN Waschsystem

Type	Art. Nr.	Kapazität	Blechabstände in mm	Rotor KLEAN Reinigungssystem	MULTI.Point Kern MULTI.Time MISE.EN.PLACE ADAPTIVE.Cooking Protek.SAFE PLUS	Betriebs-temperatur	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
EKD 5x2/3 ONE	064032	5 x GN 2/3	67	✓	-	35 - 260 °C	5,2	535 x 662 x 649	400 V 3N 50 Hz	50
EKD 5x2/3 PLUS	064033	5 x GN 2/3	67	✓	✓	35 - 260 °C	5,2	535 x 662 x 649	400 V 3N 50 Hz	50
EKD 3x1/1 ONE	064034	3 x GN 1/1	67	✓	-	35 - 260 °C	5	750 x 773 x 538	400 V 3N 50 Hz	50
EKD 3x1/1 PLUS	064035	3 x GN 1/1	67	✓	✓	35 - 260 °C	5	750 x 773 x 538	400 V 3N 50 Hz	50
EKD 5x1/1 ONE	064036	5 x GN 1/1	67	✓	-	35 - 260 °C	7	750 x 773 x 675	400 V 3N 50 Hz	70
EKD 5x1/1 PLUS	064037	5 x GN 1/1	67	✓	✓	35 - 260 °C	9,3	750 x 773 x 675	400 V 3N 50 Hz	70
EKD 7x1/1 ONE	064038	7 x GN 1/1	67	✓	-	35 - 260 °C	9,9	750 x 773 x 843	400 V 3N 50 Hz	85
EKD 7x1/1 PLUS	064039	7 x GN 1/1	67	✓	✓	35 - 260 °C	11,7	750 x 773 x 843	400 V 3N 50 Hz	85
EKD 10x1/1 ONE	064040	10 x GN 1/1	67	✓	-	35 - 260 °C	14	750 x 773 x 1010	400 V 3N 50 Hz	95
EKD 10x1/1 PLUS	064041	10 x GN 1/1	67	✓	✓	35 - 260 °C	18,5	750 x 773 x 1010	400 V 3N 50 Hz	95










### Als Optionen und Zubehör erhältlich:

- Türanschlag von links auf rechts
- Reinigungsmittel „Det&Rinse“ mit integriertem Klarspüler für das Rotor Klean Waschsystem
- Wasserenthärtungssysteme
- Schlauchbrause
- Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator
- Untergestell mit GN-Einschübe



### Optionen und Zubehör

	Type	Art. Nr.
 <b>Aufpreis für Türanschlag auf rechts, Türanschlagwechsel von serienmäßig Links- auf Rechtsanschlag</b>	KD/TÜR RECHTS	064101
 <b>Schlauchbrause Garnitur</b>	KD/SB	064100
 <b>Reinigungsmittel „Det&amp;Rinse PLUS“ mit integriertem Klarspüler</b> passend für RotorKlean Kombidämpfer ab Bj. 2015, 1 Karton enthält 10 x 1 Liter Flaschen	KD/RS/PLUS	064103/4
 <b>Wasserenthärtungssystem „PureSys“</b> Kapazität bei 10° KH ca. 4500 Liter	KD-HL/ PureSys	064150
 <b>Wasserenthärter-Wechselkartusche</b> Kapazität bei 10° KH ca. 4500 Liter	KD-HL/ Pure	064152
 <b>Wasserenthärter manuell für Reg.Salz,</b> mit Bypassventil, Kapazität 12 Liter, Ø 185mm (270mm mit Ventil), H 500 mm	WE/MANU 12	080149
 <b>Rollensatz (4 Rollen) mit 2 Feststellbremsen</b> für Untergestell UG 7x1/1	KD/ROLL	064060



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



### Untergestell mit 7 GN-Einschübe für Kombidämpfer GN 1/1

passend für GN 1/1 Modelle	inklusive GN-Einschübe	Abmessungen BTH	Gewicht	Type	Art. Nr.
EKD 3 (5,7,10) x1/1	für 7 x GN 1/1	732x546x692 mm	24 kg	UG 7x1/1	064052

### Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator für Kombidämpfer GN 1/1

mit Festwasseranschluß 1/2", Wasserablauf von mindestens Ø 40 mm und Abluftausgang von Ø 121 mm erforderlich. Die Steuerung erfolgt über die Ofenelektronik. Die Haube sammelt den Dampf des Ofen-Ablutkamines und saugt den austretenden Dampf bei geöffneter Tür ab.

passend für	Festwasseranschluß und Ablauf	Abluftausgang	Abluftleistung	Abmessungen BTH in mm	Anschluß	Type	Art. Nr.
EKD 3 (5,7,10) x1/1	Zulauf 1/2" Ablauf mind. Ø 40 mm	Ø 121 mm	min. 310 m³/h max. 390 m³/h	750x956x240	0,1 kW 230 V 50 Hz	KD/DHM	064054