



Schneldämpfer Turbosteam

Jet Steamer Turbosteam

Universeller Schneldämpfer zum Garen oder zum Warmhalten von Speisen • Bei schonend im Dampf gegarten Lebensmitteln bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Im Gegensatz dazu werden bei in Wasser gekochten Lebensmitteln viele Nährstoffe ausgeschwemmt • Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre frische Farbe und das natürliche Aroma. Es wird weniger Salz und Fett als Geschmacksverstärker benötigt • Beim Einsatz als Warmhaltegerät sorgt der Dampf dafür, dass Sie Ihre Speisen lange Zeit warmstellen können, ohne dass diese austrocknen • Perfekt als Würstchenwärmer einsetzbar: Würstchen aus dem Dampfgarer gelingen besonders knackig • Ideal für Catering und Partyservice, Metzgereien, Imbiss, Straßenverkauf oder Buffets: Das platzsparende Auf Tischgerät ist flexibel einsetzbar • Besonders schnelle Aufheizzeit: In nur 5 Minuten auf ca. 85°C • Gehäuse und Wasserwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl • Thermostat regelbar von 30 bis 110°C • Zeitschaltuhr • Heizung mit Trockengehschutz • Gelochter Einsatz aus Edelstahl mit einer Kapazität von 2/3 GN 100 mm tief

Universal jet steamer for cooking or warm-keeping of food • Vitamins and minerals are retained when food is gently cooked in steam, whereas many nutrients of food cooked in water are flushed out • Steamed foods retain their fresh color and natural flavor. Less salt and fat are required as a flavor enhancer • When used as a warming device, the steam ensures that you can keep your food warm for a long time without drying out • Perfectly usable as a sausage warmer: Sausages from the steamer are particularly crisp • Ideal for catering and Party service, butchers, snack bars, street sales or buffets: The space-saving table-top device can be used flexibly • Particularly fast heating-up time: In just 5 minutes to approx. 85°C • Housing and water tub made of high-quality chrome-nickel steel • Thermostat adjustable from 30 to 110°C • Timer • Heating with overheat protection • Perforated insert with a capacity of 2/3 GN 100 mm deep made of stainless steel



⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 2/3 GN x 100 mm

📏 370 x 360 x 195 mm

📏 Temperatur 30-110°C

00-00367

€ 948,-*

Sous-Vide Softcooker

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wasserrwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Temperaturkontrollsystem mit einer Genauigkeit von ca. 0,2°C • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe • Temperaturbereich 24-99°C

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display in °C und °F • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Temperature control system with an accuracy of approx. 0.2°C • Stainless steel casing • Drain tap • Shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles • temperature range 24-99°



	📏	📏	⚡	📏	📏	#	€
Softcooker 2/3 GN	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	05-90433	935,-*
Softcooker 1/1 GN	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	05-90432	1110,-*