

**Knödeldämpfer/Universal-Dämpfer
Steamjet
Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot**



**Dumpling/universal steamer
Steamjet
Chocolate Hot-Pot**

► Knödeldämpfer/Universal-Dämpfer Dumpling/universal steamer



Knödeldämpfer/ Universal-Dämpfer

FÜR CA.
25 KNÖDEL

- allseitig verglast – Einblick von allen Seiten
- robust, flexibel & zum Reinigen zerlegbar
- wartungsfreundlich & pflegeleicht
- Gehäuse aus Chromnickelstahl
- Thermostat regelbar von 30 °C bis 110 °C
- Heizung mit Trockengehschutz
- 5 gelochte Zwischenroste
- Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65

Das Gerät ist geeignet, um Speisen und Gerichte optisch optimal zu präsentieren. Die Warmhaltetemperatur liegt bei 65 – 80 °C. Durch ständigen Dampf wird das Austrocknen der Speisen verhindert. Das Gerät eignet sich sehr gut zur Regenerierung von tiefgefrorenen Germknödeln.

Folgende Speisen eignen sich gut zum Erwärmen und Warmhalten: Bockwurst, Weißwurst, Wiener, Frankfurter, Lyoner, Krakauer, Brühwurst, Blut- und Leberwurst, gekochtes oder gedämpftes

Fleisch (wie Schweinebauch, Rinderbrust, Eisbein etc.), Beilagen wie Reis, Kartoffeln, Teigwaren und Klöße. Gemüse wie Kohl, Kraut, Lauch, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Spargel und Tomaten.

Bereits gegarte Ware (Gemüse, Kartoffeln, Fleischwaren, Nudeln und Reis) kann problemlos gewärmt werden – sie schmeckt wie frisch!

Bedingt zum Warmhalten eignen sich Braten (wie Hackbraten, Kalbsbraten und Schweinebraten), gebackener Fleisch- und Leberkäse. Gefülltes Gemüse wie Paprikaschoten, Auberginen, Zwiebeln, Krautrouladen und Bratkartoffeln. Außerdem in Sauce gegartes Fleisch wie Schaschlik, Schmorbraten und Rostbraten.

Der Universaldämpfer ist leicht an den vier Spannverschlüssen am Gerätedeckel zu öffnen. Alle losen Teile des Geräts können in einer Spülmaschine oder in einem Wasserbecken gereinigt werden. Zur Reinigung genügt ein feuchtes Tuch, eventuell mit einem milden Spülmittel.

Dumpling steamer

FOR APPROX.
25 DUMPLINGS

- vitrified all-round – insight from all sides
- sturdy, flexible & demountable for cleaning
- easy to clean & maintain
- Casing made of chrome nickel steel
- Thermostat adjustable from 30 °C to 110 °C
- heating element with overheating protection
- 5 perforated shelves
- also suitable for GN-containers 2/3-65

The device is suitable to present meals and dishes optical in an optimal way. The holding temperature lies between 65 – 80 °C. Constant steam prevents drying up of the dishes. The device is suited very well to regenerate deep-frozen Germknödel (sweet yeast dumplings).

We recommend also the following dishes for warming over and keeping warm: Frankfurter, veal sausage, wienerwurst, bologna, Polish sausage (kielbasa), scalded sausage, black pudding and

liverwurst, cooked or stewed meat (like pork belly, cattle breast, knuckle of pork etc.), side dishes like rice, potatoes, pasta and dumplings, vegetables like cabbage, kraut, leek, carrots, peas, broccoli, asparagus and tomatoes.

Already prepared products (vegetables, potatoes, meat products, pasta and rice) can be reheated easily – they taste like freshly made! Roasts (like meat loaf, roast veal and pork roast), baked meat or liver loaf can be reheated in the dumpling steamer to a limited extend. Same applies for stuffed vegetables like bell peppers, aubergines, onions, cabbage roulade, fried/roasted potatoes. Also meat, cooked in sauce/gravy, like shashlik, pot roast and roast joint.

The universal steamer can be opened easily with 4 fasteners, situated on the device lid. All loose parts of the device can be cleaned in the dishwasher or can be rinsed in the sink. The casing can be cleaned with a damp cloth, and, if necessary, with a mild washing-up liquid.

**Knödel-/Universaldämpfer
Dumpling/universal steamer**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 – 110 °C, Heizung mit Trockengeherschutz, 5 gelochte Zwischenroste für ca. 25 Knödel. Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65. Gerät zum Reinigen zerlegbar. E.-Anschluss: 230 V – 1,8 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10, cabinet vitrified on all sides, with thermostat, adjustable from 30 – 110 °C, heating with overheat protection, 5 perforated intermediate shelves. Slides also suitable for GN-inserts 2/3-65. Device decomposable for cleaning. E-Connection: 230 V – 1,8 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zwischenroste Intermediate shelves	Art. Nr.
3701	400	400	680	5	F 0340

- 1 Gehäuse aus Chromnickelstahl/Casing made of chrome nickel steel
- 2 allseitig verglast – Einblick von allen Seiten/
Vitrified all-round, insight from all sides
- 3 Wasserablasshahn/Water drain cock
- 4 Kontrolllampe/Control lamp
- 5 Temperaturregler/Temperature control
- 6 Überhitzungsschutz/Overheat protector
- 7 Fünf gelochte Auflageborde – auch passend für GN-Schalen 2/3-65/
Five perforated shelves – also adequate for GN-containers 2/3-65
- 8 Vier Spannverschlüsse am Gerätedeckel/
Four fasteners on device lid

FÜNF GELOCHTE
AUFLAGEBORDE –
AUCH PASSEND FÜR
GN-SCHALEN 2/3-65



FIVE PERFORATED
SHELVES – ALSO
ADEQUATE FOR
GN-CONTAINERS 2/3-65

Steamjet/Steamjet

Universal-Schnelldämpfer
und Warmhaltegerät
Universal-jet steamer
and warming device



Steamjet Steamjet

Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Trockengeherschutz. Bei Modell-Nr.3600: 1 GN-Einsatz 2/3-100, gelocht, mit Deckel. Bei Modell-Nr. 3601: 1 GN-Einsatz 1/1-200, gelocht, mit Deckel. E.-Anschluss: 230V – 1,8kW.

Universal-jet steamer and warming device. Design: Chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable from 30 – 110 °C, clock, heating with overheat protection. Model-No. 3600: with 1 GN-insert 2/3-100, perforated, with lid. Model-No. 3601: with 1 GN-insert 1/1-200, perforated, with lid. E.-Connection: 230V – 1,8kW.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
3600	370	360	195	F 0210
3601	360	560	285	F 0220
3600/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/ Steamjet with hinged lid instead of flat lid				F 0211
3601/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/ Steamjet with hinged lid instead of flat lid				F 0221



Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot

Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade
Bain-marie for chocolate melting

Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot

Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade. Digitale Temperaturregulation bis max. 50 °C. Temperaturdifferenz +/- 1° C. Inkl. GN-Einsatz, Drahtsieb und GN-Deckel.

Bain-marie for chocolate melting. With digital temperature-control to max. 50 °C, temperature difference +/- 1° C. Incl. 1 GN-insert, wire grid and GN-lid.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Fassungsvermögen/ Capacity	Volt	kW	Art. Nr.
3501	370	360	195	8 Liter/liter	230	1,8	F 0410
3502	360	560	285	27 Liter/liter	230	1,8	F 0420

