

**PROFESSIONAL**
**ConvectAir<sup>+</sup>**

- Bedienung mit benutzerfreundlichem Farb-Touch-Panel
- serienmäßig mit TurboDrive-Reinigungssystem, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Schlauchbrause
- 11 unterschiedliche Garfunktionen
- Speicher für 500 Programme mit je 15 Schritten davon 170 praxiserprobte, voreingestellte Programme
- AutoCookingSystem, automatisches Garen
- LevelTimer-Funktion je Einschub
- serienmäßig mit Frischdampf
- optional mit Dampfgenerator – Hybriddampfsystem



	<b>CEP 106</b>	<b>CEP 110</b>	<b>CEP 116</b>	<b>CEP 120</b>
Anzahl der GN-Behälter	6 x GN 1/1 oder 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 oder 20 x GN 1/2	16 x GN 1/1 oder 32 x GN 1/2	20 x GN 1/1 oder 40 x GN 1/2
Maße B x T x H in mm	899 x 831 x 795	899 x 831 x 1055	899 x 831 x 1592	899 x 831 x 1852
Gewicht in kg	150	190	270	300
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	9,0	18,0	24,0	36,0
Tischgerät	●	●		
Standgerät			●	●
<b>STANDARD-AUSSTATTUNG</b>				
TurboDrive-Reinigungssystem	●	●	●	●
Aufrollbare Schlauchbrause	●	●	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	●	●	●	●
<b>STANDARD-ZUBEHÖR</b>				
Einhängegestell, 2-teilig, 6 x GN 1/1 – 65 mm*	●			
Einhängegestell, 2-teilig, 10 x GN 1/1 – 65 mm*		●		
Beschickungswagen 16 x GN 1/1 – 65 mm*			●	
Beschickungswagen 20 x GN 1/1 – 65 mm*				●
Fußgestell			●	●


**TOP-ZUBEHÖR**
**ZUB C99 LevelTimer+**

- automatisch sind alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig
- bis zu zwei unterschiedliche Gerichte je Einschub auf den Punkt garen
- schnell und einfach die einzelnen Gerichte über Food-Bilder den Ebenen zuordnen

O O O O

**VARIANTEN**

VAR 091 Dampfgenerator – Hybriddampfsystem eingebaut

O O O O

VAR 092 Automatische Entkalkung des Dampfgenerators – Hybriddampfsystem

O O O O

**ZUBEHÖR**
**Untergestelle und -schränke**

ZUB 487 Untergestell, allseitig offen

O O

ZUB 488 Untergestell mit Einschüben

O O

ZUB 489 Unterschränk mit Einschüben, vorne offen

O O

ZUB 490 Unterschränk mit Einschüben und Flügeltüren

O O

ZUB 499 Unterschränk mit Installationsfach, Einschüben und Flügeltüren

O O

**Hordenwagen und -gestelle**

ZUB C29 Hordengestellwagen

O O

ZUB C27 Hordengestell, 6 x GN 1/1 – 65 mm\*

O

ZUB C28 Hordengestell, 10 x GN 1/1 – 65 mm\*

O

ZUB 462 zus. Beschickungswagen 16 x GN 1/1 – 65 mm\*

O

ZUB 463 zus. Beschickungswagen 20 x GN 1/1 – 65 mm\*

O

ZUB C30 Teller-Regeneriergestell\*\*

O

ZUB C31 Teller-Regeneriergestell\*\*

O

ZUB C09 Beschickungswagen mit Teller-Regeneriergestell\*\*

O

ZUB C12 Beschickungswagen mit Teller-Regeneriergestell\*\*

O

**Ablufthauben, werkseitig montiert**

ZWMK11 Kondensationshaube mit Lüfter

O O O O

ZWMA11 Ablufthaube für externen Anschluss, ohne Lüfter

O O O O

**Wasserenthärtung (siehe Seite 15)**

**weiteres Zubehör auf den Seiten 14 bis 15**

\* auf Wunsch mit 85 mm Einschubabstand möglich

\*\* Anzahl Teller siehe Seite 14

O = Optional

Elektro

- Bedienung mit benutzerfreundlichem Farb-Touch-Panel
- serienmäßig mit TurboDrive-Reinigungssystem, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Schlauchbrause
- 11 unterschiedliche Garfunktionen
- Speicher für 500 Programme mit je 15 Schritten davon 170 praxiserprobte, voreingestellte Programme
- AutoCookingSystem, automatisches Garen
- LevelTimer-Funktion je Einschub
- serienmäßig mit Frischdampf
- optional mit Dampfgenerator – Hybriddampfsystem



	CEP 206	CEP 210	CEP 220
Anzahl der GN-Behälter	6 x GN 2/1 oder 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1
Maße B x T x H in mm	1122 x 951 x 795	1122 x 951 x 1055	1122 x 951 x 1852
Gewicht in kg	190	230	400
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	21,0	27,0	60,0
Tischgerät	●	●	
Standgerät			●
<b>STANDARD-AUSSTATTUNG</b>			
TurboDrive-Reinigungssystem	●	●	●
Aufrollbare Schlauchbrause	●	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	●	●	●
<b>STANDARD-ZUBEHÖR</b>			
Hordengestell, 6x GN 2/1 – 65 mm*	●		
Hordengestell, 10x GN 2/1 – 65 mm*		●	
Beschickungswagen 20x GN 2/1 – 67 mm*			●
Fußgestell			●
<b>↑ TOP-ZUBEHÖR</b>			
<b>ZUB C99 LevelTimer+</b>			
• automatisch sind alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig			
• bis zu zwei unterschiedliche Gerichte je Einschub auf den Punkt garen			
• schnell und einfach die einzelnen Gerichte über Food-Bilder den Ebenen zuordnen	○	○	○
<b>VARIANTEN</b>			
VAR 091 Dampfgenerator – Hybriddampfsystem eingebaut	○	○	○
VAR 092 Automatische Entkalkung des Dampfgenerators – Hybriddampfsystem	○	○	○
<b>ZUBEHÖR ZUM KOMBIGARER</b>			
<b>Untergestelle und -schränke</b>			
ZUB 492 Untergestell, allseitig offen	○	○	
ZUB 493 Untergestell mit Einschüben	○	○	
ZUB 494 Unterschrank mit Einschüben, vorne offen	○	○	
ZUB 495 Unterschrank mit Einschüben und Flügeltüren	○	○	
<b>Hordenwagen und -gestelle</b>			
ZUB C37 Hordengestellwagen	○	○	
ZUB C38 Hordengestell, 6x GN 2/1 – 65 mm*	○		
ZUB C39 Hordengestell, 10x GN 2/1 – 65 mm*		○	
ZUB 466 zus. Beschickungswagen 20x GN 2/1 – 67 mm*			○
ZUB C07 Teller-Regeneriergestell**	○		
ZUB C08 Teller-Regeneriergestell**		○	
ZUB C13 Beschickungswagen mit Teller-Regeneriergestell**			○
<b>Ablufthauben, werkseitig montiert</b>			
ZWMK21 Kondensationshaube mit Lüfter	○	○	○
ZWMA21 Ablufthaube für externen Anschluss, ohne Lüfter	○	○	○
<b>Wasserenthärtung (siehe Seite 15)</b>			

weiteres Zubehör auf den Seiten 14 bis 15 \* auf Wunsch mit 85 mm Einschubabstand möglich \*\* Anzahl Teller siehe Seite 14  
 ○ = Optional

Elektro

