



## Elektro-Heißluft-Kombidämpfer DKD 10 EU

Von klein bis groß, von Fleischkäse bis Brathähnchen – Immer ein perfektes Ergebnis

Der Elektro-Heißluft-Kombidämpfer DKD 10 EU bietet eine innovative Technologie mit deren Hilfe auch die aufwändigsten Garprozesse einfach und erfolgreich gelingen.

Die intuitive Bedienung über das Touchscreen ermöglicht nicht nur die Anpassung der Parameter während des Garvorgangs, sondern das intelligente System überprüft die Änderungen auch direkt und gibt Optimierungsvorschläge, damit immer das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

Die individuell konfigurierbaren Garprogramme können gespeichert werden und ermöglichen es dem Bediener den optimalen Garprozess stets zu wiederholen.



# Elektro-Heißluft-Kombidämpfer DKD 10 EU



## Maschinenausführung

- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- programmierbare elektronische Steuerung
- Klima System
- Kerntemperaturautomatik und Einstechfühler
- Delta-T Garen
- 256 Programme speicherbar
- Halogen-Beleuchtung
- Türanschlag links, optional auch rechts
- LCD Touchscreen-Benutzerinterface
- Temperaturbereich von 30 °C bis 260 °C
- Luftfeuchtigkeit der Beschwadung von 30% bis 90%
- 3 reversierende Lüftermotoren
- 2 unterschiedliche Lüftergeschwindigkeiten

Auch erhältlich in den kleineren Ausführungen  
DKD 06 EU und DKD 0311 GN



## Technische Merkmale

	Elektro-Heißluft / Kombidämpfer DKD 0311GN	Elektro-Heißluft / Kombidämpfer DKD 06 EU	Elektro-Heißluft / Kombidämpfer DKD 10 EU
Anzahl Bleche (Stück)	max. 4	max. 6	max. 10
Blechabstand (mm)	80	80	80
Maximale Temperatur (C)	260	260	260
Spannung (V)	400	400	400
Leistung (kW)	7,6	10,1	15,7
Absicherung (A)	16	16	32
Maße (mm)			
Höhe	624	820	1140
Breite	860	860	860
Tiefe	900	900	900
Gewicht (kg)	60	86	118
optionales Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dunstabzugshaube</li> <li>▪ Untergestell</li> <li>▪ Filtersystem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dunstabzugshaube</li> <li>▪ Untergestell</li> <li>▪ Filtersystem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dunstabzugshaube</li> <li>▪ Untergestell</li> <li>▪ Filtersystem</li> </ul>

## DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG  
An den Ziegelhütten 6 - 8  
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0  
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29  
E-Mail: info@dms-maschinen.de  
Internet: www.dms-maschinen.de