



Inventar Küche Haupthaus

3	Kühlzellen	
1	Tiefkühlzelle	
1	Regal	
2	Bratkipper	
1	Kombi-Backofen	10 Einschübe GN 1/1
1	Glaskeramik-Kochherd	4 Gastroplatten
2	Kaffeekocher 50 / 130 Tassen	
	Pfannen mit Deckel	
	Bratpfannen	
	Backbleche	GN 1/1
	Chromstahl-Bleche	GN 1/1 - GN 1/3
	Cakeformen	
1	Rühr-/ Knetmaschine Lips	3 Kg Mehl
	Schneidemaschine Lips	
1	Brotschneidemaschine	
1	Fleischschneidemaschine	
1	Standmixer und Stabmixer	
1	Waage	
2	Warmhalte-Becken	GN 1/1



Inventar Küche Haupthaus

Messer

Sparschäler

Knoblauchpresse

Dosenöffner

Glaceausstecher

Zitronenpresse

Eierschneider

Raffeln

Trichter

Messbecher

Schneidebretter

Passevite

Knöpflibrett

Wallholz

Kochkellen/-löffel

Schwingbesen

Gummischaber

Thermoskrüge

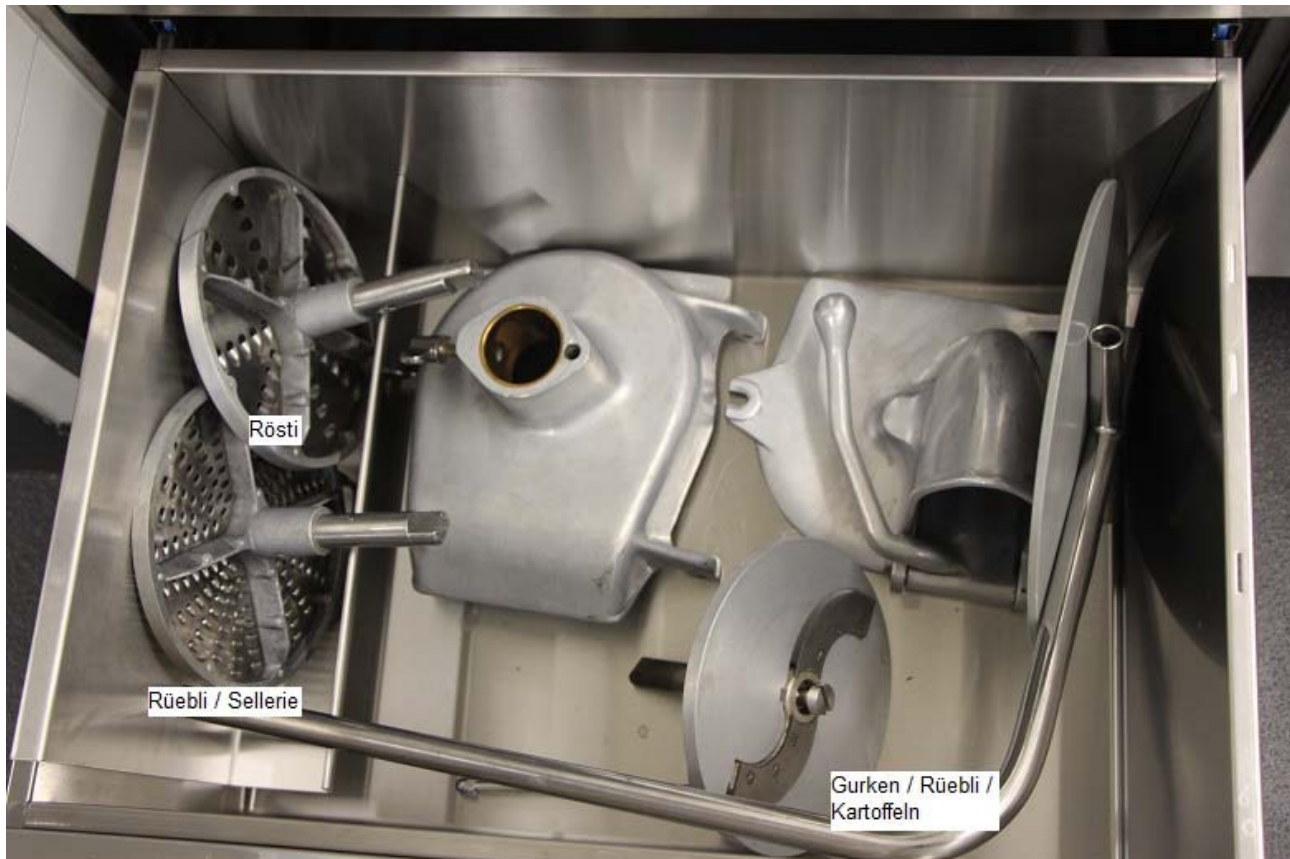
Chromstahlkrüge

Anrichtegeschirr

Essgeschirr für 110 Personen

























Kurzbetriebsanleitung

CombiMaster® Plus/CombiMaster®

RATIONAL



Betriebsartenschalter



Dampf (30 °C bis 130 °C)



Heißluft (30 °C bis 300 °C)



Kombination aus Dampf und Heißluft
(30 °C bis 300 °C)



Finishing® (30 °C bis 300 °C)



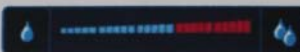
Cool Down



Programmieren/Programmstarttaste/
Automatische Reinigung



Programmieren/Programmstart
(nur CombiMaster® 61 E)



Einstellung der Feuchtigkeit



Anzeige Garraumtemperatur



Anzeige der ausgewählten
Garraumtemperatur/Programme



Wahlschalter für Garraumtemperatur/
Programme



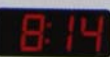
Luftgeschwindigkeit



Einstellung der Garzeit
(0 bis 23 h 59 min)



Einstellung der Kerntemperatur
(0 °C bis 99 °C)



Anzeige Garzeit/Kerntemperatur



Wahlschalter für Garzeit/Kerntemperatur