



# Leistungsstarke Dampfgarer für Frischspeisen und TK-Waren



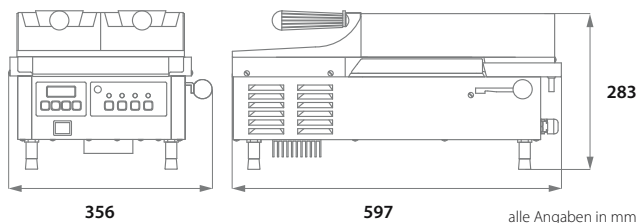
Wenn es um die schnelle Zubereitung von Frisch- und Tiefkühlwaren geht, sind die leistungsstarken Merrychef Dampfgarer kaum zu schlagen. Sie sind direkt an die Wasserversorgung\* angeschlossen und produzieren besonders heißen Dampf. Dieser dringt in das Produkt ein und erhitzt es so besonders schnell, ohne es auszutrocknen oder zu verwässern.

### Alle Vorteile im Überblick

- Schnelle Zubereitung von Frisch- und TK-Speisen
- Einfache Erweiterung des Menu-Boards möglich
- Digitale Steuerung und besonders einfache Handhabung
- Programmierung eigener Produkte/Garzeiten möglich
- Einfache Reinigung

### Ideal geeignet für

- Pasta
- Reis
- Gemüse
- Schrimps
- Fleischscheiben
- Brötchen und vieles mehr



### Bestellinformationen

Modell VS 350	
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Leistungsaufnahme W	3500
Wasseranschluss	1/4"
Abmessung B×T×H mm	356×597×283
Ausführung	Edelstahl
Kapazität	1134g
Versandgewicht	29 Kg

### Zubehör

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Spezifikation
0011502	Produktkorb, klein	ca. 600 g
0011467	Produktkorb, groß	ca. 1200 g
0011501	Produktkorb, Jumbo	ca. 1500 g
7000285	Produktkorb, pochierte Eier	6 Eier
7000286	Eierbecher Kit	6 Eier
7000314	Druckminderer / -regler**	Einzel
7000235	Druckminderer / -regler**	Doppel

\*kein Wasserablauf nötig

\*\*notwendig für Anschluss an Wasserleitung

### Garzeitentabelle

Produkt	Garzeit
---------	---------

#### Vorgekochte Produkte

Spaghetti	25 Sek.
Reis	25 Sek.
Eiernudeln	25 Sek.
Macaroni	25 Sek.
Ravioli	55 Sek.
Tortellini	55 Sek.
Roastbeef-Scheiben	15 Sek.
Schrimps	35 Sek.
Tortillas	5 Sek.

#### Frische Produkte

Schrimps	1 Min. 15 Sek.
Broccoli	1 Min. 35 Sek.

#### Gefrorene Produkte

Gemüse (gemischt)	55 Sek.
Spaghetti	55 Sek.
Ravioli	1 Min. 55 Sek.
Tortellini	1 Min. 55 Sek.

#### Weitere Produkte

Pochierte Eier	2 Min. 45 Sek.
Teigwaren	5-15 Sek.

## Konzepte Systeme Lösungen

Wir sind eines der weltweit führenden Vertriebs-, Beratungs- und Service-Unternehmen für professionelle Wärme- und Kältelösungen, Getränketechnik und Lebensmittelzubereitung.

Mit unseren mehr als 35 Einzelmarken bieten wir unseren Kunden ein großes Portfolio an Speziallösungen für unterschiedlichste gastronomische Bereiche.



**Desmon**

**Manitowoc Ice**

**Samoa**

**Tecnomac**

**Cleveland**

**Frymaster**

**Garland**

**Lincoln**

**Merrychef**

**Hälde**

**Hartek**

**Multiplex**

**Orange X-Press**

Kältetechnik

Eisbereiter mit und ohne Speicher

Kaltbuffets, Warmbuffets, Buffetanlagen

Schockkühler, Schockfroster

Schnellkochkessel

Hochleistungsfriteusen, Spezialfriteusen, Nudelkocher, Fettfiltersysteme

Kontaktgrills, Patty-Tiefkühltruhen, Roundup-Toaster, Induktionstechnik

Impinger Durchlauföfen

Kombi-Schnellgarsysteme, Hochleistungs-Mikrowellen, Dampfgarer

Gemüseschneider, Standmixer, Kutter

Getränketechnik

Hochleistungs-Getränkessysteme

Orangenfrischsaft-Systeme