

# Steamer Serie MS



- Steamer MS-150 mit Portionseinschub**
- Steamer MS-155 mit Schublade**
- Steamer MS-250 mit Portionseinschub**
- Steamer MS-255 mit Schublade**

## Beschreibung:

Steamer zum portionsweise Erhitzen oder Regenerieren von aufgetauten oder TK-Speisen, wie z.B. Gemüse, Reis, Pasta (kein TK), Shrimps oder kleine Fleischstücke.

Zwei Dampf-Variationen stehen zur Auswahl. Zum schnellen Erhitzen können durch Knopfdruck einzelne heiße Dampfstöße von oben auf die Produkte gebracht werden. Für längere Gar- oder Regeneriervorgänge steht eine Zeitprogrammierung zur Verfügung. Wahlweise mit einem Portionseinschub oder einer Schublade. Die digitale Steuerung ermöglicht es, Zeiten (0 - 99 Min 59 Sek) für unterschiedliche Produkte zu programmieren.

- Gehäuse aus Edelstahl
- Tastenbedienung und Digitalanzeige
- Modelle MS-150 und MS-155: Wassertank
- Modelle MS-250 und MS-255: Direktwasseranschluss (Druckminderer empfohlen: 1,5 bis 2 bar)

## Technische Daten MS-150:

Anschluss: 230 V; 3300 W  
Maße B/T/H: 533(A) x 543(B) x 260(C) mm

## Technische Daten MS-155:

Anschluss: 230 V; 3300 W  
Maße B/T/H: 533(A) x 438(B) x 260(C) mm

## Technische Daten MS-250:

Anschluss: 230 V; 3300 W  
Maße B/T/H: 533(A) x 543(B) x 241(C) mm

## Technische Daten MS-255:

Anschluss: 230 V; 3300 W  
Maße B/T/H: 533(A) x 438(B) x 241(C) mm

