

# Vergleichsangebote für Kombidämpfer

Warum brauchen wir einen Kombidämpfer:

Ein Kombidämpfer (oder auch Konvektomat) ist eine Art großer Ofen mit einer Dampf-funktion. Dadurch kann man in großen Mengen Essen produzieren. Ein Kombidämpfer kann Braten, Kochen, Garen, Backen und ähnliche Vorgänge in einem Gerät was eine Vielzahl an Gerichten möglich macht, und man große Mengen einfach kochen kann.

Für Caterings bei Veranstaltungen, egal ob Unifest, Bufatas, FS-Feste, AKK oder sonstige Events ist ein Konvektomat eine relevante Arbeitserleichterung.


Bei VAs wird bereits jetzt häufig ein Konvektomat hinzugemietet, eine Verfügbarkeit eines Solchen im Verleihpool der VS würde für einfacheren Verfügbarkeit sorgen und darüberhinaus Leihgebühren sparen.

In Absprache mit der FS Physik wurde Lagerplatz gefunden, und in absprache mit verschiedenen Menschen aus Catering-Teams haben sich Menschen gefunden die sich um Wartung, Pflege und allgemeine Bedienung kümmern würden.

Vergleichsangebote:

Option 1

<https://www.gmgastro.com/de-de-eur/kombidaempfer-manuell-7x-gn-1-1-kdmt7511n>



**Kombidämpfer - Manuell - 7x GN 1/1**

★★★★★  
Art.-Nr. KDMT7511N  
Multi-Level-Garen - max. 270 °C

★ Garantiert: Bestelle bis 12 Uhr für sofortigen Versand

**1.814,99 €\***  
UVP 3.531,99 €

✓ Sofort lieferbar: 1 - 3 Werktage  
✓ inkl. Tiefpreisgarantie  
✓ Kostenloser Versand\*\*

Menge: 1

**In den Warenkorb**

Der Kombidämpfer ist von GGM, mit Mehrwertsteuer kostet er 2195,84€  
Wobei er von der Größe genau in unseren Lagerplatz passt und alle gewünschten Funktionen besitzt.



Temperatur: 100-270°C

Dampf: stufenweise oder durch Spritze direkt

Wasser und Abwasser

## Option 2

<https://www.metro.de/marktplatz/product/b6cfdbc2-03c6-45b4-a0f7-e0914103bd98>



**METRO PROFESSIONAL Kombi Dampfgarer GCS1007M, manuell**

Artikel Nr.: AAA0046369163

- Marke: [METRO PROFESSIONAL](#)
- Präzise Einstellung für individuelle Zubereitungsanforderungen
- Vielseitige Kochmöglichkeiten für unterschiedliche Speisen
- Speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt
- Ideal für perfekte Konsistenz und Geschmack
- Benutzerfreundliches Design für effizienten Küchenbetrieb


[Weitere Informationen zum Produkt](#)


Preis: **2.260,99 €**  
ohne MwSt. 1.899,99 €

Begrenzter Vorrat

— 1 +

**In den Warenkorb**

 **Zur Liste hinzufügen**

 **Do., 19. Feb. - Mo., 23. Feb.** **Versandkostenfrei**

Lieferung an Bordsteinkante ⓘ

**Serviceleistungen auswählen**

☐ Upgrade auf Zustellung zum Einsatzort ⓘ **+20,04 €**

### Produktbeschreibung

Der Dampfgarer von METRO, sehr ähnlich zu Option 1

Temperatur: 100-270°C






Dampf stufenweise einstellbar

## Option 3

<https://www.profikuechenshop.de/rational-icombi-pro-6-1/1-gn>

Rational Kombidämpfer iCombi Pro 6-1/1 GN - Rechtsanschlag





**8.338,33 €\*** Inhalt: 1 Stück

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

● Lieferzeit: ca. 3-5 Werktage (Deutschland)

**Türanschlag**

links **rechts**

**Optionen / Zubehör auswählen.**

☐ Rational Care-Tab  
116,62 €  
\*

☐ Rational Reiniger-Tab Active Green  
132,09 €  
\*

Das ist das der beste den es gibt, neu deutlich zu teuer.

#### Option 4

[https://www.ebay.de/itm/286955027127?](https://www.ebay.de/itm/286955027127?_skw=Kombid%C3%A4mpfer&itmmeta=01KHBH9BWT6C0K0X9CR052RA2&hash=item42cfda3ab7:g:q3MAAeSwM~ZpHxuj&itmprp=enc%3AAQALAAAA8GfYFPkwiKCW4ZNSs2u11xDm7HO1wEZ%2BIS%2BUZLF1KgYLcc16nEWOF2%2FF%2ByQWKzalKOLvU5LGJAVfSjz6nzI5vCcey61iRsiUalCtILF3bKfJTmFqEFAv2bSOcVyX%2FuE5EepgWF46y5ISFWahYygMQ1oAgveApukzLDDOILC8TXsWze%2FV04gu9sSUN97aaDP7wZHnVa6YN7I6xhySsfDhol50rckFdkuYbgbsZjWKdcJMoXW0Xq1bd46uQf3TNUoUVzVY4E6Bj3srsoUBmu%2BFIXIKSvH%2BBrXA5MaWo0tIYvcEpCJtxwVIm%2BMR5Sl57jNuyA%3D%3D%7Ctkp%3ABk9SR-S-pfGKZw)

[\\_skw=Kombid%C3%A4mpfer&itmmeta=01KHBH9BWT6C0K0X9CR052RA2&hash=item42cfda3ab7:g:q3MAAeSwM~ZpHxuj&itmprp=enc%3AAQALAAAA8GfYFPkwiKCW4ZNSs2u11xDm7HO1wEZ%2BIS%2BUZLF1KgYLcc16nEWOF2%2FF%2ByQWKzalKOLvU5LGJAVfSjz6nzI5vCcey61iRsiUalCtILF3bKfJTmFqEFAv2bSOcVyX%2FuE5EepgWF46y5ISFWahYygMQ1oAgveApukzLDDOILC8TXsWze%2FV04gu9sSUN97aaDP7wZHnVa6YN7I6xhySsfDhol50rckFdkuYbgbsZjWKdcJMoXW0Xq1bd46uQf3TNUoUVzVY4E6Bj3srsoUBmu%2BFIXIKSvH%2BBrXA5MaWo0tIYvcEpCJtxwVIm%2BMR5Sl57jNuyA%3D%3D%7Ctkp%3ABk9SR-S-pfGKZw](https://www.ebay.de/itm/286955027127?_skw=Kombid%C3%A4mpfer&itmmeta=01KHBH9BWT6C0K0X9CR052RA2&hash=item42cfda3ab7:g:q3MAAeSwM~ZpHxuj&itmprp=enc%3AAQALAAAA8GfYFPkwiKCW4ZNSs2u11xDm7HO1wEZ%2BIS%2BUZLF1KgYLcc16nEWOF2%2FF%2ByQWKzalKOLvU5LGJAVfSjz6nzI5vCcey61iRsiUalCtILF3bKfJTmFqEFAv2bSOcVyX%2FuE5EepgWF46y5ISFWahYygMQ1oAgveApukzLDDOILC8TXsWze%2FV04gu9sSUN97aaDP7wZHnVa6YN7I6xhySsfDhol50rckFdkuYbgbsZjWKdcJMoXW0Xq1bd46uQf3TNUoUVzVY4E6Bj3srsoUBmu%2BFIXIKSvH%2BBrXA5MaWo0tIYvcEpCJtxwVIm%2BMR5Sl57jNuyA%3D%3D%7Ctkp%3ABk9SR-S-pfGKZw)

**RATIONAL CM61 KOMBIDÄMPFER**  
Combidämpfer 6 GN 1/1 Konvektomat Backofen

**g\_d\_l\_gastro** (367) · Gewerblich ⓘ

100% positive Bewertungen · Mehr Artikel des Verkäufers >  
· Verkäufer kontaktieren

**EUR 1.899,00** oder Preisvorschlag  
(inkl. MwSt.)

**EUR 1.899,00**  
(exkl. MwSt.)

EUR 90,52/Monat in 24 Raten mit Klarna

Artikelzustand: **Gebraucht** ⓘ

**Sofort-Kaufen**

Ebay

Dieser von RATIONAL wäre preislich gut, und wäre eine gute Option, hier ist die Frage ob wir sinnvoll über Ebay bestellen wollen, und ob wir ein gebrauchtes Gerät wollen.

Temperatur: 100-300 °C

Fazit:

Am sinnvollsten wirken Option 1 und 2.