

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 einfacherer Verfügbarkeit sorgen und darüberhinaus Leihgebüren 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.ggmastro.com/de-de-eur/kombidaempfer-manuell-7x-gn-1-1-kdmt7511n>

Made in Italy

Kombidämpfer - Manuell - 7x GN 1/1

★★★★★

Art.-Nr. KDMMT7511N
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 Werkstage

inkl. Tiefstpreisgarantie

Kostenloser Versand**

Menge: 1

In den Warenkorb

Der Kombidämpfer ist von GGM, mit Mehrwegsteuer 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. Lieferung an Bordsteinkante ⓘ Versandkostenfrei

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-i-combi-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 Werkstage (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?skw=Kombid%C3%A4mpfer&itmmeta=01KHBH9BWTT6C0K0X9CR052RA2&hash=item42cfda3ab7:g:q3MAAeSwM~ZpHxuj&itmprp=enc%3AAQALAAA8GfYFPkwiKCW4ZNSs2u11xDm7HO1wEZ%2BIS%2BUZLF1KgYLcci6nEWOF2%2FF%2ByQWKzalKOLvU5LGJAVfSJz6nzI5vCcey61iRsiUalCtILF3bKfJTmFqEFAv2bSOcVyX%2FuE5EepgWF46y5ISFWahYygMQ1oAgveApukzLDDOILC8TXsWze%2FV04gu9sSUN97aaDP7wZHnVa6YN7I6xhySsfDhol50rckFdkaYbgbsZjWKdcJMoXW0Xq1bd46uQf3TNUoUVzVY4E6Bj3rssoUBmu%2BFIXIKSVH%2BBrXA5MaWo0tIYvcEpCJtxwVIm%2BMR5SI57jNuyA%3D%3D%7Ctkp%3ABk9SR-S-pfGKZw>

RATIONAL CM61 KOMBIDÄMPFER
Combidämpfer 6 GN 1/1 Konvektomat
Backofen

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.