

# ZUBEREITUNG

MIT

# DAMPF

## Rapid Steamer/ Schneldämpfer RS-1000

Für Restaurants jeder Größe, die auf Bestellung zubereitete Nudeln, Meeresfrüchte oder Gemüse servieren, ermöglicht der Rapid Steamer von Antunes eine exzellente Lebensmittelqualität und eine größere Effizienz im Vergleich zu alternativen Garmethoden – und das alles bei einem kleinen Platzbedarf.

Durch die Verwendung von Trockendampf bewahrt der Rapid Steamer die Textur, Farbe, den Geschmack und die Nährstoffe der Lebensmittel perfekt – was jedes Mal zu einem appetitlichen Endprodukt führt. Die Kochtechnologie des Rapid Steamers bietet die Möglichkeit für echte Vielseitigkeit im Menü – alles von Nudeln, Gemüse und Meeresfrüchten bis hin zu Fleisch, Kartoffeln und mehr kann man dämpfen. Mit seinem kompakten Design und den doppelten Dampfkammern bietet der Rapid Steamer schnelle und einfache Zubereitungen auf Bestellung und bietet Gästen die frisch schmeckenden Mahlzeiten, die sie sich wünschen.







# Rapid Steamer/ Schnelldämpfer Modell RS-1000



**VIELSEITIGE LEISTUNG:** Dampfen Sie alles von Nudeln über Meeresfrüchte, Gemüse, Fleisch und mehr, schnell von einer Plattform aus.



**OPTIMIERTE EFFIZIENZ:** Verkürzen Sie die Kochzeiten und erhöhen Sie den Durchsatz, während Sie die wahren Aromen Ihrer Küche hervorheben.



**INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG:** Stellen Sie einfach die Dampfzeit ein und lassen Sie den RS-1000 die Dampfleistung automatisch optimieren.



**EINFACHE BEDIENUNG:** Dampfen Sie mit einem einzigen Druck auf den benutzerfreundlichen Touchscreen und programmieren Sie schnell und einfach Ihr individuelles Menü.



**KOMPAKTER PLATZBEDARF:** Kombinieren Sie diese kompakte Lösung mit Ihrer Küche für hervorragende, platzsparende Dampffunktionen.





# RAPID STEAMER BEDIENUNGSANLEITUNG



Erleben Sie Dämpfen leicht gemacht mit dem neuen Rapid Steamer von Antunes. Dämpfen Sie schnell alles von Pasta über Meeresfrüchte, Gemüse, Fleisch und mehr auf einer Plattform.

Dämpfen Sie mit einem einzigen Druck auf die benutzerfreundliche Touchscreen-Oberfläche und programmieren Sie Ihre Menüpunkte ganz einfach – oder laden Sie ganze Menüs in Sekundenschnelle über den schnell verwendbaren USB-Anschluss des Rapid Steamer hoch. Stellen Sie einfach die Zeit ein und lassen Sie die intelligente Programmierung des Schnelldämpfers die Dampfleistung für jeden Zyklus automatisch optimieren.

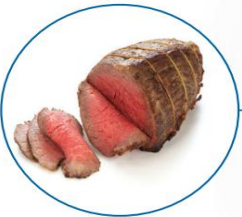
Verwenden Sie diese empfohlenen Dampfzeiten für Menüs, die jedes Mal perfekt gedämpft werden.



**Brokkoli**  
45 Sekunden



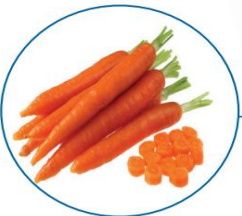
**Huhn - Geschnittene Brust**  
90 Sekunden



**Rindfleisch - Streifen**  
2 Minuten



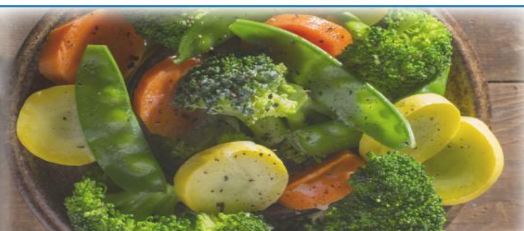
**Huhn - Mit Knochen**  
5 Minuten



**Möhren**  
45 Sekunden



**Muscheln**  
5 Minuten







**Krabbenbeine**  
2 Minuten



**Schweinerippen**  
5 Minuten



**Fisch**  
5 Minuten



**Garnelen**  
2 Minuten



**Grüne Bohnen**  
45 Sekunden



**Tortellini**  
30 Sekunden



**Makkaroni**  
30 Sekunden



**Spargel**  
50 Sekunden



**Muscheln**  
1 Minute



**Spaghetti**  
30 Sekunden



**Schweinefleisch - Patty**  
5 Minuten



P/N 1050127-04/20



## /// Rapid Steamer | RS-1000

### Abmessungen

Mfg. No.	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)
9100650	17.39" (441.7 mm)	16.86" (428.2 mm)	12.79" (324.9 mm)
9100651	17.39" (441.7 mm)	16.86" (428.2 mm)	12.79" (324.9 mm)

### Elektrische Anschlusswerte

Mfg. No.	Volts	Watts	Amps	Hertz	Description
9100650	208	5000	24	50/60	NEMA L6-30P
9100651	200-240	5000	30	50/60	IEC-309

