

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Universal-Dämpfer/ Universal steamer

- allseitig verglast –
Einblick von allen Seiten
vitrified all-round –
insight from all sides
- robust, flexibel &
zum Reinigen zerlegbar
sturdy, flexible & demountable
for cleaning
- wartungsfreundlich
& pflegeleicht
easy to clean & maintain
- Gehäuse aus
Chromnickelstahl
Casing made of
chrome nickel steel
- Thermostat regelbar
von 30 °C bis 110 °C
Thermostat adjustable from
30 °C to 110 °C
- Heizung mit
Trockengehschutz
heating element with
overheating protection
- 5 gelochte Zwischenroste
5 perforated shelves
- Einschübe auch passend
für GN-Einsätze 2/3-65
also suitable for
GN-containers 2/3-65



für ca. 25 Knödel!
for approx. 25 dumplings

► Universaldämpfer/Knödeldämpfer

Universal steamer/Dumpling steamer



- 1 Gehäuse aus Chromnickelstahl/
Casing made of chrome nickel steel
- 2 allseitig verglast – Einblick von allen Seiten/
Vitrified all-round, insight from all sides
- 3 Wasserablasshahn/
Water drain cock
- 4 Kontrolllampe/
Control lamp
- 5 Temperaturregler/
Temperature control
- 6 Überhitzungsschutz/
Overheat protector
- 7 Fünf gelochte Auflageborde –
auch passend für GN-Schalen 2/3-65/
Five perforated shelves –
also adequate for GN-containers 2/3-65
- 8 Vier Spannverschlüsse am Gerätedeckel/
Four fasteners on device lid

Das Gerät ist geeignet, um Speisen und Gerichte optisch optimal zu präsentieren. Die Warmhaltetemperatur liegt bei 65 – 80 °C. Durch ständigen Dampf wird das Austrocknen der Speisen verhindert. Das Gerät eignet sich sehr gut zur Regenerierung von tiefgefrorenen Germknödeln.

Folgende Speisen eignen sich gut zum Erwärmen und Warmhalten: Bockwurst, Weißwurst, Wiener, Frankfurter, Lyoner, Krakauer, Brühwurst, Blut- und Leberwurst, gekochtes oder gedämpftes Fleisch (wie Schweinebauch, Rinderbrust, Eisbein etc.), Beilagen wie Reis, Kartoffeln, Teigwaren und Klöße. Gemüse wie Kohl, Kraut, Lauch, Karotten, Erbsen, Brokkoli, Spargel und Tomaten.

Bereits gegarte Ware (Gemüse, Kartoffeln, Fleischwaren, Nudeln und Reis) kann problemlos gewärmt werden – sie schmeckt wie frisch!

Bedingt zum Warmhalten eignen sich Braten (wie Hackbraten, Kalbsbraten und Schweinebraten), gebackener Fleisch- und Leberkäse. Gefülltes Gemüse wie Paprikaschoten, Auberginen, Zwiebeln, Krautrouladen und Bratkartoffeln. Außerdem in Sauce gegartes Fleisch wie Schaschlik, Schmorbraten und Rostbraten.

Der Universaldämpfer ist leicht an den vier Spannverschlüssen am Gerätedeckel zu öffnen. Alle losen Teile des Geräts können in einer Spülmaschine oder in einem Wasserbecken gereinigt werden. Zur Reinigung genügt ein feuchtes Tuch, eventuell mit einem milden Spülmittel.

The device is suitable to present meals and dishes optical in an optimal way. The holding temperature lies between 65 – 80 °C. Constant steam prevents drying up of the dishes. The device is suited very well to regenerate deep-frozen Germknödel (sweet yeast dumplings).

We recommend also the following dishes for warming over and keeping warm: Frankfurter, veal sausage, wienerwurst, bologna, Polish sausage (kielbasa), scalded sausage, black pudding and liverwurst, cooked or stewed meat (like pork belly, cattle breast, knuckle of pork etc.), side dishes like rice, potatoes, pasta and dumplings, vegetables like cabbage, kraut, leek, carrots, peas, broccoli, asparagus and tomatoes.

Already prepared products (vegetables, potatoes, meat products, pasta and rice) can be reheated easily – they taste like freshly made! Roasts (like meat loaf, roast veal and pork roast), baked meat or liver loaf can be reheated in the dumpling steamer to a limited extend. Same applies for stuffed vegetables like bell peppers, aubergines, onions, cabbage roulade, fried/roasted potatoes. Also meat, cooked in sauce/gravy, like shashlik, pot roast and roast joint.

The universal steamer can be opened easily with 4 fasteners, situated on the device lid. All loose parts of the device can be cleaned in the dishwasher or can be rinsed in the sink. The casing can be cleaned with a damp cloth, and, if necessary, with a mild washing-up liquid.

Knödeldämpfer Dumpling steamer

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 °C – 110 °C, Heizung mit Trockengehschutz, 5 gelochte Zwischenroste. Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65. Gerät zum Reinigen zerlegbar.

E.-Anschluss: 230V-1,8kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10, cabinet vitrified on all sides, with thermostat, adjustable from 30 °C – 110 °C, heating with overheat protection, 5 perforated intermediate shelves. Slides also suitable for GN-insets 2/3-65. Device decomposable for cleaning.

E-Connection: 230 V-1,8 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zwischenroste	Art. Nr.
				intermediate shelves	
3701	400	400	680	5	F 0340