

Piec konwek.-par. Silversteam 7110DRS



Opis

Piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam z elektroniczną obsługą, systemem czyszczenia i 7 parami przewodnic w formacie 1/1 GN – idealny partner w każdej kuchni. Dzięki funkcji Rack Control istnieje możliwość przygotowania najróżniejszych potraw o dowolnej porze. Jest to ułatwienie, dzięki któremu model Silversteam ma wszystko pod kontrolą.

Cechy

- Moc przyłączeniowa: 9,6 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Sterowanie: Dotykowo
- Funkcje: Powietrze obiegowe
- Gotowanie na parze
- Gotowanie na parze kombi
- Gotowanie niskotemperaturowe
- Gotowanie Delta T
- Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
- Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
- Tak
- Tak
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: z boku
- port USB: z boku
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie

► Dalej na następnej stronie



► Maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm

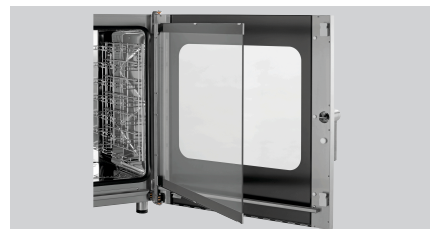


► Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszania komory

► Funkcja Rack Control

✓ do wyboru programu dla każdej pary przewodnic

► Sterowanie elektroniczne z 99 programami i maks. 8 fazami gotowania na program



► Podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

► Prosta regulacja wyciągu oparów

► Wyjmowane przewodnice

► Prędkość wentylatora z regulacją 3-stopniową

Piec konwek.-par. Silversteam 7110DRS

- Ilość programów gotowania: 99
- Ilość par przewodnic: 7
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 74 mm
- Przyłącze wody: 3/4"
- Nastawa czasu: 0 do 599 minut
- Liczba wentylatorów: 2
- Dostępność na zamówienie: -
- Lampka kontrolna: -
- Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Format przewodnic: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Tryb pracy: Elektr.
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Ilość faz gotowania: 8
- Funkcja Rack Control: Tak
- Seria: Silversteam
- Rodzaj przewodnic: W poprzek
- Właściwości: Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
- Wyświetlacz LED: Nawilżanie
Gotowanie Delta T
Fazy gotowania
Temperatura wnętrza potrawy
prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
- Materiał komory: CNS 18/10
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 wąż doprowadzający wodę
1 wąż doprowadzający środek czyszczący
- wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
- waga: 110,8 kg

