



► Combisteamer Silversteam P

- ✓ Met hoog vermogen
- ✓ Tot 5 x 2/3 GN



► Rekcontrole

- ✓ Voor een programmaselectie per slot



► Voordelen van de serie Silversteam

- ✓ Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ✓ Gereduceerde kooktijden tot 30 %
- ✓ Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes

► Elektronische bediening met 600 programma's (300 reeds geïnstalleerd, 300 programmeerbaar), elk programma met tot 9 gaarfasen



► Deur met dubbele beglazing, binnendeur voor reiniging eenvoudig te openen



- Dampafzuiging eenvoudig te regelen
- Steunrails uitneembaar
- Ventilatorsnelheid in 3 stappen regelbaar

Meer efficiëntie en tijdsparing met de combisteamer Silverstream P 5 x 2/3 GN door het extra aan vermogen. Vol bezette kookruimtes zijn dankzij het hoge vermogen en de rack-control-functie geen probleem. Gereduceerde kooktijden, snellere opwarmtijden en een eenvoudige hantering en het reinigingssysteem spreken gewoon voor zich.

✓ Vermogen: 4,8 kW 400 V 50 Hz • Apparaataansluiting: 3 NAC • Temperatuurbereik: 50 °C tot 300 °C • Besturing: Touch • Functies: Convectie Stomen Combi-steamers Op lage temperatuur bereiden Delta-T-garen Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting	• LED-indicator: Programma Temperatuur Tijd • Op aanvraag leverbaar: - • Controlelampje: - • Serie: Silversteam • Temperatuurregeling: Traploos • Binnenverlichting: Ja • Formaat roosters: 2/3 GN • Werkingsmodus: Elektro • Met reinigingssysteem: Nee • Materiaal: CNS 18/10 • Belangrijke aanwijzing: Vanaf waterhardheid 5° d.H raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
• Rekcontrole: Ja • Continu gebruik: Ja • Dampafzuiging: Ja • Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler: Aan de zijkant • USB-aansluiting: Aan de zijkant • Ventilatorsnelheid: 3-traps • Soort roosters: Dwarsrichting • Aantal roosters: 5 • Afstand tussen de roosters: 74 mm • Wateraansluiting: 3/4" • Tijdstelling: van 0 tot 599 minuten • Aantal ventilatoren: 1 • LED-indicator: Stomen Delta-T-garen Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid	• Materiaal gaarruimte: 1 rooster 2/3 GN 1 plaat 2/3 GN 1 watertoevoerslang • Inclusief: 9 • Aantal gaarfasen: 300 voorgeïnstalleerd 300 programmeerbaar • Aantal gaarprogramma's: Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar Dubbeledeurbeglazing Led-verlichting in de deur Snellere opwarm- en weer opwarmtijden • Eigenschappen:

Combi-steamer Silversteam P-5230D

Ergänzungsprodukte

Onderstel Silversteam 230

CNS



- Voeten in hoogte verstelbaar: Nee
- Onderste schap: Ja
- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Kleur: Zilver
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 570 x D 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr 115075
GTIN 4015613610641

Kerntemperatuurmeterset 1KA

STAINLESS
STEEL



- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler
1 houder
- Lengte kabel: 1,8 m
- Materiaal temperatuurvoeler: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Ontworpen voor: Combi-steamer serie Silversteam
- Afmetingen: B 180 x D 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr 116009
GTIN 4015613595139

Pompset voor Combi-steamer



- Set bestaande uit: 1 kunststof jerrycan (5 liter)
1 pomp
1 verbindingsslang: jerrycan - pomp (150 cm)
1 jerrycan: pomp - stoompijp (80 cm)
Installatiemateriaal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Afmetingen: B 325 x D 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Handdouche v. Combi-steamer



- Lengte slang: 2 m
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Belangrijke aanwijzing: -
- Wateraansluiting: 1/2"
- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Afmetingen: B 2.160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

Combi-steamer Silversteam P-5230D

Ergänzungsprodukte

GN-bak, 2/3, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125065
GTIN 4015613271217

GN-bak, 2/3, D100

CNS
18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125100
GTIN 4015613271224

GN-bak, 2/3, D65, geperforeerd

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A103065
GTIN 4015613278940

Krachteiniger F1L, 2 per set



- Ontworpen voor: Hardnekkige verontreinigingen, met name in de keukenruimte
Grill- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
Hoogconcentraat
- Ph-waarde: 13,5
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173078
GTIN 4015613731926

Combi-steamer Silversteam P-5230D

Ergänzungsprodukte

Intensieve krachtreiniger F1L, 2 per set



- Besteleenheid: 1 doos (2 flessen)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Ph-waarde: 14
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Inclusief: 1 sproeikop
1 spuitlans
- Belangrijke aanwijzing: Let op: niet geschikt voor alkaligevoelige oppervlakken zoals aluminium

Art.-Nr 173080
GTIN 4015613731933

Smoker-Box 1160



- Bestaande uit: Netadapter
Smoker-Box
- Inhoud: 1,16 liter
- Afmetingen Smoker-Box: B 125 x D 470 x H 75 mm
- Geschikt brandmateriaal: Standaard Smoker-materialen
- Aan/Uit-schakelaar: Ja
- Vermogen: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Controlelampje: Gebruiksklaar
Verwarmen
- Ontworpen voor: Combi-steamers

Art.-Nr 117712
GTIN 4015613779195

Kookmand 110



- Gastronorm: 1/1 GN
- Afmetingen mand: B 490 x D 275 x H 50 mm
- Inhoud: 7 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 536 x D 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr 900300
GTIN 4015613788111