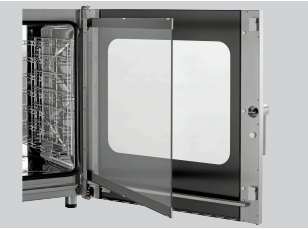
Bartscher
www.bartscher.com

Horno convección vapor Silversteam 7111M

- Hasta 7 x 1/1 GN o 600 x 400 mm

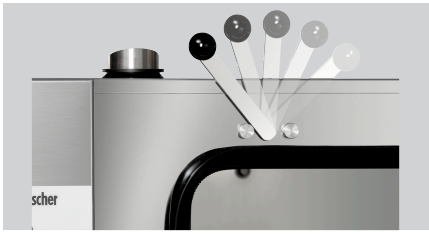
- Control sencillo mediante muletilla



- Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza

Descripción

Horno de vapor combinado Bartscher de la serie Silversteam, con 7 baldas en formato 1/1 GN: el compañero ideal en cualquier cocina. La operación manual permite controlar todos los procesos de cocción de forma sencilla, según sea necesario.



- Extracción de vapores fácil de regular

Características

• Potencia nominal:	9,6 kW | 400 V | 50 Hz
• Conexión del aparato:	3 NAC
• Rango de temperatura:	50 °C a 280 °C
• Control:	Muletilla
• Funciones:	Convección
	Vapor
	Vapor y convección
	Cocción a baja temperatura
	Motor reversible (ruedas ventiladoras)
	Generación de vapor por inyección directa
• Rack Control:	No
• Funcionamiento continuo:	Sí
• Extracción de vahos:	Sí
• Conexión para sonda de temperatura interna:	Lateral
• Conexión USB:	-
• Cantidad de programas de cocción:	1
• Velocidad del ventilador:	2 niveles

- Rieles de soporte extraíbles

Continúa en la siguiente página

Horno convección vapor Silversteam 7111M

• Cantidad de fases de cocción:	1
• Tipo de ranuras de inserción:	Transversal
• Cantidad de ranuras de inserción:	7
• Distancia entre los elementos de inserción:	74 mm
• Toma de agua:	3/4"
• Ajuste de tiempo:	0 a 120 minutos
• Material del interior:	Acero inoxidable 18/10
• Cantidad de ventiladores:	2
• Características:	Cámara de cocción redondeada Rieles de apoyo desmontables Puerta doble cristal Iluminación LED en la puerta Toma de corriente (500 W) para conectar una campana extractora
• Indicador LED:	Función vapor Temperatura interna Temperatura Tiempo
• Incluye:	1 rejilla 1/1 GN 1 bandeja de horno 1/1 GN 1 tubo de toma de agua
• Disponible a petición:	-
• Luz indicadora:	Encendido/apagado Temperatura
• Serie:	Silversteam
• Regulación de la temperatura:	Continua
• Iluminación interior:	Sí
• Dimensiones de ranuras de inserción:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Modo de funcionamiento:	Eléctrico
• Con sistema de limpieza:	No
• Material:	Acero inoxidable 18/10
• Indicación importante:	A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.
• Medidas:	an. 890 x prof. 835 x al. 850 mm
• Peso:	101 kg

CNS 18/10 · °C 280

Sujeto a modificaciones técnicas.

Código: 116728

GTIN 4015613776439

Horno convección vapor Silversteam 7111M

Productos complementarios

Smoker-Box 1160

- Consta de: Componente de alimentación Smoker-Box
- Capacidad: 1,16 litro(s)
- Medidas del Smoker-Box: 125 x 470 x 75 mm (an. x prof. x al.)
- Material combustible adecuado: Materiales convencionales para ahumadores
- Interruptor de encendido/apagado: Sí

Código: 117712
GTIN 4015613779195

Cesta de cocción 110

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas cesta: an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm
- Peso: 1,1 kg

Código: 900300
GTIN 4015613788111

Bastidor inferior Silversteam 110

- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Color: Plateado
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Patas de altura ajustable: Sí
- Fondo: No
- Material: Acero inoxidable 18/10

Código: 115069
GTIN 4015613602486

Bastidor inferior Silversteam 2-110

- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Ajuste de altura: 400 mm a 450 mm
- Color: Plateado
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Fondo: No

Código: 115071
GTIN 4015613617589

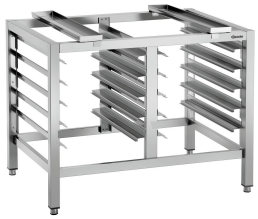
Sujeto a modificaciones técnicas.

Horno convección vapor Silversteam 7111M

Productos complementarios

Bastidor inferior Silversteam 6040

CNS 18/10



- Material: Acero inoxidable 18/10
- Color: Plateado
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN 600 x 400 mm
- Fondo: No

Código: 115079
GTIN 4015613682051

Sujeto a modificaciones técnicas.