

Horno convección vap. Silversteam 10111M



Descripción

Horno de vapor combinado Bartscher de la serie Silversteam, con 10 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.

Características

- Potencia nominal: 12,6 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: -
- Velocidad del ventilador: 2 niveles
- Cantidad de programas de cocción: 1

► Continúa en la siguiente página



► Hasta 10 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



► Extracción de vapores fácil de regular



► Rieles de soporte extraíbles

Horno convección vap. Silversteam 10111M

- Cantidad de fases de cocción: 1
- Tipo de ranuras de inserción: Transversal
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- 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. 1.065 mm
- Peso: 119 kg



Horno convección vap. Silversteam 10111M

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

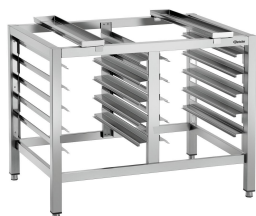
Código: 115071
GTIN 4015613617589

Horno convección vap. Silversteam 10111M

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