

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D



Opis

Idealny partner w każdej kuchni: piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z 5 parami prowadnic w formacie 2/3 GN. Z bagnetową sondą temperatury czy bez – obsługa elektroniczna pozwala na kontrolowanie wszystkich procesów obróbki termicznej w zależności od potrzeb. Dzięki funkcji Rack Control różne potrawy można przygotowywać w różnym czasie. Ułatwienie, dzięki któremu Silversteam2 ma wszystko pod kontrolą.

Cechy

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Moc przyłączeniowa: | 3.3 kW 230 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia: | Gotowe do podłączenia |
| • Materiał komory: | CNS 18/10 |
| • Format prowadnic: | 2/3 GN |
| • Rodzaj prowadnic: | W poprzek |
| • Ilość par prowadnic: | 5 |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic: | 74 mm |
| • Funkcje: | Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Gotowanie na parze
Gotowanie Delta T
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Powietrze obiegowe
Cooldown w fazie obróbki termicznej
Nawilżanie ręczne |

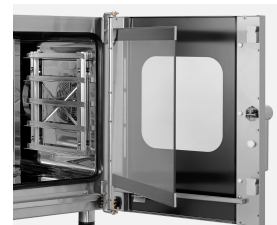


- ▶ Maks. 5 x 2/3 GN
- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania) i maks. 9 fazami gotowania na program



- ▶ Funkcja Rack Control
 - ✓ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

- ▶ Cooldown w fazie obróbki termicznej



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

- ▶ Prosta regulacja wyciągu oparów



- ▶ Możliwość wyjęcia szyn

▶ Dalej na następnej stronie

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

- Tryb gotowania: Ręcznie
Wybór przepisu jednym dotknięciem
Tuner przepisów
Tak
Nie
- Funkcja Rack Control: 300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
- Z systemem czyszczenia: 9
- Ilość programów gotowania: 50 °C do 300 °C
z dokładnością do 1 °C
- Ilość faz gotowania: 1
- Zakres temperatury: 3 stopnie
- Regulacja temperatury: 0 do 5999 minut
- Liczba wentylatorów: Tak
- Prędkość wentylatora: przód, dół
- Nastawa czasu: przód, dół
- tryb ciągły: Tak
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: Tak
- port USB: 3/4"
- Komin: Tak
- Przyłącze wody: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Nawilżanie
Gotowanie Delta T
Fazy gotowania
Temperatura wnętrza potrawy
prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
Dotykowo
- Wyświetlacz LED: -
- Sterowanie: Silversteam2
- Lampka kontrolna: Elektr.
- Seria: zaokrąglona komora
- Tryb pracy: Prowadnice wyjmowane
- Właściwości: Podwójne przeszklone drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
1 ruszt 2/3 GN
1 blacha 2/3 GN
1 wąż doprowadzający wodę
- W zestawie: -
- Dostępność na zamówienie: CNS 18/10
- Materiał: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękcaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Ważna wskazówka: szer. 640 x gł. 775 x wys. 680 mm
- wymiary: 60 kg
- waga:



Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

System filtracji wody K3600L



- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Kolor: Biały
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C

Nr art. 109847
GTIN 4015613743899

Podstawa Silversteam 230

CNS



- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 2/3 GN z serii Silversteam2
Piec konwekcyjno-parowy 2/3 GN z serii Silversteam
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie

Nr art. 115075
GTIN 4015613610641

Blacha perforowana 2/3-AL



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100417
GTIN 4015613734729

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P



- Skład zestawu: 1 uchwyt
1 bagietowa sonda temperatury
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 90 mm
- Średnica czujnika temperatury: 4 mm

Nr art. 116113
GTIN 4015613877747

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

Blacha perforowana 2/3-SI



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100425
GTIN 4015613734736

Sonda temperatury zestaw SST2-D1P



- Skład zestawu: 1 uchwyt
1 bagietowa sonda temperatury
- Przystosowane do: Cyfrowe elektryczne piece konwekcyjno-parowe z serii Silversteam2
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3 mm

Nr art. 116109
GTIN 4015613866697

Rękawice do grilla 425



Nr art. A500514
GTIN 4015613822433

Zestaw pompowy do pieca kon-par



- Skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów)
1 pompa
1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm)
1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm)
Materiał instalacyjny

Nr art. 116011
GTIN 4015613595146

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

Rękawice kuchenne 370



- właściwości: Z ochroną przeciwpożarową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C

Nr art. A500511
GTIN 4015613735474

Ręczny sprysk. d p. kon-par

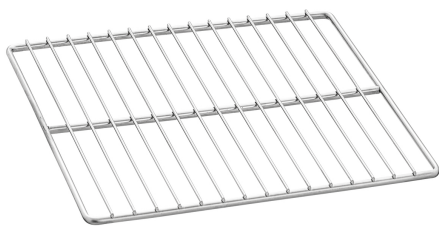


- Przyłącze wody: 1/2"
- Długość węża: 2 m
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- Materiał: Tworzywo sztuczne
Metal

Nr art. 116005
GTIN 4015613587189

Ruszt GN 2/3

CNS
18/10



- Seria: Top Line
- Norma: EN 631
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 325 x gł. 355 x wys. 9 mm
- waga: 0,74 kg

Nr art. 134091
GTIN 4015613890319

Pojemnik GN, 2/3-65, perforowany

CNS
18/10



- Pojemność: 5.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 65 mm

Nr art. A103065
GTIN 4015613278940

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia



- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Przyłącze: 3/4"
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Materiał: Mosiądz
Chromowane
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 533051
GTIN 4015613468617

Pojemnik GN, 2/3-65



- Pojemność: 5.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 65 mm

Nr art. A125065
GTIN 4015613271217

Pojemnik do wędzenia 1160



- Wersja: Ze spiralą grzejną
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy
- W zestawie: Zasilacz
Pojemnik do wędzenia
- Pojemność: 1.16 l
- Wymiary pojemnika do wędzenia: szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm
- Odpowiednie paliwo: Standardowe materiały do wędzenia

Nr art. 117712
GTIN 4015613779195

Pojemnik GN, 2/3-100



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 100 mm

Nr art. A125100
GTIN 4015613271224

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

Pojemnik GN, 2/3 GN, G65, Basic Line

CNS

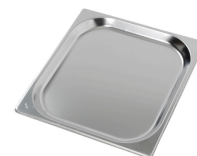


- Pojemność: 5.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 65 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 723065
GTIN 4015613695648

Blacha GN 2/3

CNS
18/10



- Pojemność: 2.3 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101195
GTIN 4015613271781

Pojemnik GN, 2/3 GN, G20, Basic Line

CNS



- Pojemność: 2.3 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 723020
GTIN 4015613695624

Pojemnik GN, 2/3 GN, G100, Basic Line

CNS



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 100 mm

Nr art. 723100
GTIN 4015613695655

Piec konwekcyjno-par. Silversteam2 5230D

produkty dodatkowe

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L



- Jednostka zamówienia:
- Przystosowane do:

1 karton (6 butelek)
Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni
Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia)
Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.

Nr art. 173278
GTIN 4015613773346

Intensywny środek czyszczący F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353