

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D



Opis

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu Silversteam2 P 10 x 1/1 GN dzięki dodatkowej mocy. W pełni wyposażone komory nie stanowią problemu dzięki wysokiej wydajności i funkcji Rack Control. Krótszy czas obróbki termicznej, krótszy czas nagrzewania i łatwa obsługa mówią same za siebie.

Cechy

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Moc przyłączeniowa: | 17.4 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia: | 3 NAC |
| • Materiał komory: | CNS 18/10 |
| • Format prowadnic: | 1/1 GN |
| | 600 x 400 mm |
| • Rodzaj prowadnic: | W poprzek |
| • Ilość par prowadnic: | 10 |
| • 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 |

► Dalej na następnej stronie



- Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P
- ✓ duża moc
- ✓ maks. 10 x 1/1 GN



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

- Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- Zredukowany czas obróbki termicznej o nawet 28 %
- Doskonale rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór



- Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania) i maks. 9 fazami gotowania na program
- Cooldown w fazie obróbki termicznej

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

- 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: 3
- 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: Nawilżanie
- Oświetlenie wewnętrzne: Gotowanie Delta T
- Wyświetlacz LED: Fazy gotowania
Temperatura wnętrza potrawy
prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
Dotykowo
- Sterowanie: -
- Lampka kontrolna: Silversteam2
- Seria: Elektr.
- Tryb pracy: zaokrąglona komora
- Właściwości: Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklone drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Zredukowany czas obróbki termicznej o nawet 28 %
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
Lepsza cyrkulacja powietrza dzięki dodatkowemu silnikowi
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 wąż doprowadzający wodę
- Dostępność na zamówienie: -
- 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
- wymiary: szer. 905 x gł. 835 x wys. 1 055 mm
- waga: 121 kg



Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

Koszyk 110

STAINLESS
STEEL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg

Nr art. 900300
GTIN 4015613788111

Pojemnik GN, 1/1 GN, G100, Basic Line

CNS



- Pojemność: 14 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 100 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711100
GTIN 4015613695594

Pojemnik do wędzenia 1160



STAINLESS
STEEL



- 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

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

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

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

Ręczny sprysk. d p. kon-par

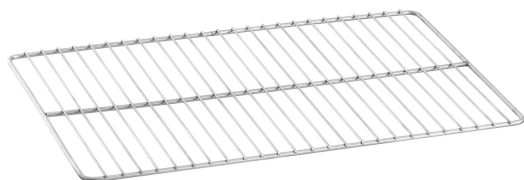


- Przyłącze wody: 1/2"
- Długość węża: 2 m
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- Materiał: Tworzywo sztuczne
Metal

Nr art. 116005
GTIN 4015613587189

Ruszt GN 1/1, StCrNi

CNS
18/10



- Seria: Top Line
- Norma: EN 631
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,94 kg

Nr art. A101091
GTIN 4016098175250

Rękawice do grilla 425



Nr art. A500514
GTIN 4015613822433

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

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

Pojemnik GN, 1/1-65

CNS
18/10



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 65 mm

Nr art. A121065
GTIN 4016098162755

Okap do wyciągu oparów Silversteam2



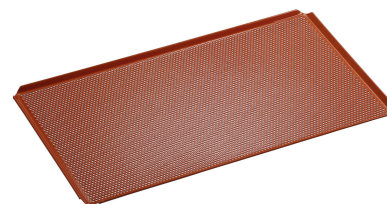
STAINLESS
STEEL



- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Pokrętło
Ręcznie
Bezstopniowo
- Moc silnika: 383 W
- Włącznik/wyłącznik: Tak

Nr art. 116116
GTIN 4015613866710

Blacha perforowana 1/1-SI



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100428
GTIN 4015613734767

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

Blacha perforowana 600x400-ALB



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 2 mm
- Krawędź: 4 strony
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 280 °C

Nr art. 100438
GTIN 4015613863504

Blacha 1/1GN, 20 mm

CNS
18/10

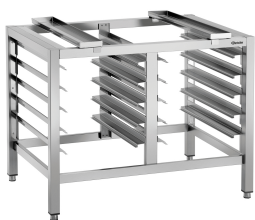


- Pojemność: 3.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101185
GTIN 4015613271729

Podstawa Silversteam2 6040

CNS
18/10



- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 740 mm do 790 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115089
GTIN 4015613877730

Pojemnik GN, 1/1 GN, G65, Basic Line

CNS



- Pojemność: 9 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 65 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711065
GTIN 4015613695587

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

Papier pergaminowy 1/1 GN



- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Materiał: Papier
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 150687
GTIN 4015613711423

Pojemnik GN, 1/1 GN, G20, Basic Line

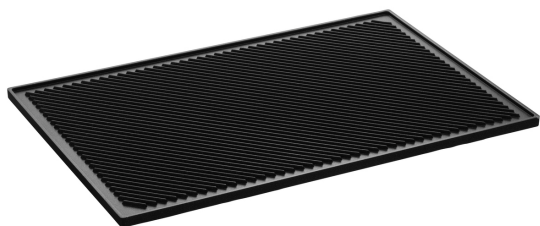
CNS



- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm
- Seria: Basic Line

Nr art. 711020
GTIN 4015613695556

Płyta grillowa dwustronna EGR60400



- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron
- Wersja: Prostokątna
- Materiał: 1 strona ryflowana
- Ważna wskazówka: 1 strona gładka
- Ważna wskazówka: Odlew aluminium
- Ważna wskazówka: Z powłoką
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 100437
GTIN 4015613863481

Płyta grillowa 5300



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni roboczej: Kratkowane
- Z wyźłobieniem odciekowym: Tak
- Materiał: Odlew aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg

Nr art. 106576
GTIN 4015613660783

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

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

Pojemnik GN, 1/1-200

CNS
18/10



- Pojemność: 28 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 200 mm

Nr art. A121200
GTIN 4015613271071

Intensywny środek czyszczący F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353

Prowadnice 6040 SST2-10110



- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN z serii Silversteam2
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 96 mm
- Ilość par prowadnic: 8
- Materiał: CNS 18/10

Nr art. 117153
GTIN 4015613866680

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

Pojemnik GN, 1/1-20

CNS
18/10



- Pojemność: 3.4 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A121025
GTIN 4016098166722

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

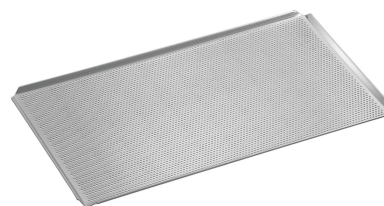
Sonda temperatury zestaw SST2-D1P



- 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

Blacha perforowana 1/1-AL



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100427
GTIN 4015613734750

Piec konwekcyjno Silversteam2 P-10110D

produkty dodatkowe

Blacha do pieczenia 1/1-AL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- Materiał: Aluminium

Nr art. 100426
GTIN 4015613734743

Blacha do pieczenia 600x400-ALB



- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 2 mm
- Krawędź: 4 strony
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 280 °C

Nr art. 100439
GTIN 4015613863511

Podstawa Silversteam 2-110

CNS
18/10



- Ilość par przewodnic: 6
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115071
GTIN 4015613617589

Podstawa Silversteam 110

CNS
18/10



- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115069
GTIN 4015613602486