

Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS



- ▶ Maks. 6 x 1/1 GN
- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami i maks. 9 fazami gotowania na program
- ▶ Funkcja Rack Control
 - ✓ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic
- ▶ Cooldown w fazie obróbki termicznej



- ▶ Z systemem czyszczenia



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia
- ▶ Prosta regulacja wyciągu oparów
- ▶ Możliwość wyjęcia szyn
- ▶ 3-stopniowa regulacja prędkości wentylatora
- ▶ Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

Opis

Dzięki podłużnym prowadnicom model Silversteam-K 6110DRS jest niezwykle kompaktowy i zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. Intuicyjna, cyfrowa obsługa z funkcją Rack Control i dobrą cyrkulacją powietrza umożliwia przyrządzanie potraw w pojemniku GN w formacie GN 1/1 z wykorzystaniem gotowania na parze, gotowania lub pieczenia. Nieskazitelną czystość komory zapewnia zintegrowany system czyszczenia.

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	6.9 kW 400 V 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Materiał komory:	CNS 18/10
• Format prowadnic:	1/1 GN
• Rodzaj prowadnic:	Wzdłuż
• Ilość par prowadnic:	6
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic:	60 mm
• Funkcje:	Powietrze obiegowe Gotowanie na parze Gotowanie na parze kombi Gotowanie niskotemperaturowe Gotowanie Delta T Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku Cooldown w fazie obróbki termicznej

▶ Dalej na następnej stronie

Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

- Tryb gotowania: Ręcznie
Wybór przepisu jednym dotknięciem
Tuner przepisów
- Funkcja Rack Control: Tak
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- Liczba wentylatorów: 1
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Nastawa czasu: 0 do 599 minut
- tryb ciągły: Tak
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury: pod komorą
- port USB: z przodu
- Komin: Tak
- Przyłącze wody: 3/4"
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Wyświetlacz LED: Nawilżanie
Gotowanie Delta T
Fazy gotowania
Temperatura wnętrza potrawy
prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
Dotykowo
- Sterowanie: -
- Lampka kontrolna: -
- Seria: Silversteam-K
- Tryb pracy: Elektr.
- Właściwości: zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklone drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 rura odpływowa PVC
1 wymienny filtr powietrza
1 wąż doprowadzający wodę
1 wąż doprowadzający środek czyszczący
piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie
- W zestawie: CNS 18/10
Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Dostępność na zamówienie: szer. 520 x gł. 880 x wys. 875 mm
- Materiał: 73,2 kg
- Ważna wskazówka:
- wymiary:
- waga:



Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

produkty dodatkowe

Podstawa Silversteam-K

CNS



- Ilość par przewodnic: 5
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy 1/1 GN z serii Silversteam-K

Nr art. 115076
GTIN 4015613627090

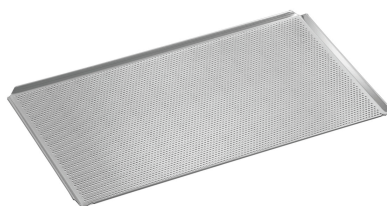
Blacha do pieczenia 1/1-AL



- 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 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

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

Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

produkty dodatkowe

Pojemnik GN, 1/1-100

CNS
18/10



- Pojemność: 14 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Nie
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Polysk
- Głębokość pojemnika: 100 mm

Nr art. A121100
GTIN 4016098162762

Intensywny środek czyszczący F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353

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

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 konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

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

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- Przystosowane do: 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

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

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

Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

produkty dodatkowe

Koszyk 110



- 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

Okap kondensacyjny Silversteam-K



- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Lampy (ilość + wat): -
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- Właściwości: -
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Dostępność na zamówienie: -

Nr art. 117002
GTIN 4015613671031

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

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



- 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

Piec konwek.-par. Silversteam-K 6110DRS

produkty dodatkowe

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

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

Sonda temperatury zestaw 3KA

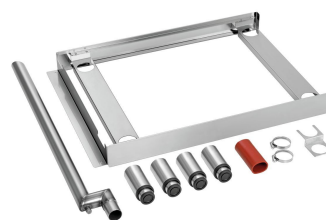


- Skład zestawu: 1 uchwyt
1 bagietowa sonda temperatury
- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy z serii Silversteam-K
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3 mm

Nr art. 116111
GTIN 4015613818047

Zestaw łączący Silversteam-K

STAINLESS
STEEL



- Przystosowane do: Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 1/1 GN z serii Silversteam-K oraz Bartscher Kompakt
- Możliwości łączenia: 6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN
- Wymiary ramy: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm

Nr art. 117100
GTIN 4015613632452