
Piec konwekcyjno-parowy Silversteam 10111DRS, Bartscher 117731



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: B117731

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 353,36 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy marki Bartscher z serii Silversteam z elektroniczną obsługą, systemem czyszczenia i 10 parami prowadnic w formacie 1/1 GN – idealny partner w każdej kuchni. Dzięki funkcji Rack Control możliwe jest przygotowanie najróżniejszych potraw w różnym czasie. Jest to ułatwienie, dzięki któremu model Silversteam ma wszystko pod kontrolą.

- Zakres temperatury do: 300 °C
 - Ilość par prowadnic: 10
 - Regulacja temperatury: Bezstopniowo
 - Sterowanie: Dotykowo
 - Komin: Tak
 - Seria: Silversteam
 - Liczba wentylatorów: 2
 - Wyświetlacz LED: Nawilżanie, Gotowanie Delta T, Fazy gotowania, Temperatura wnętrza potrawy, prędkość wentylatora, Program, Temperatura, Czas
 - 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, Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
 - Przyłącze urządzenia: 3 NAC
 - Zakres temperatury od: 50 °C
-

-
- Format prowadnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
 - Materiał: CNS 18/10
 - Przyłącze wody: 3/4"
 - Port USB: z boku
 - Ustawianie czasu do: 599 min.
 - Materiał komory: CNS 18/10
 - Dostępność na zamówienie: -
 - Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania
 - Oświetlenie wewnętrzne: Tak
 - Właściwości: Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi, Oświetlenie LED w drzwiach, Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego
 - Z systemem czyszczenia: Tak
 - Ustawianie czasu od: 0 min.
 - Przyłącze bagietowej sondy temperatury: z boku
 - W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN, 1 wąż doprowadzający wodę, 1 wąż doprowadzający środek czyszczący
 - Moc przyłączeniowa: 12.6 kW
 - Częstotliwość: 50 Hz
 - Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 74 mm
 - Tryb ciągły: Tak
 - Lampka kontrolna: -
 - Funkcja Rack Control: Tak
 - Ilość faz gotowania: 9
 - Napięcie: 400 V
 - Prędkość wentylatora: 3 stopnie
 - Rodzaj prowadnic: W poprzek
 - Tryb pracy: Elektr.
 - Ważna wskazówka: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 890

Głębokość (mm): 835

Wysokość (mm): 1065

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 122.000

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 1/1 GN
Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

