

Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-10111D, Bartscher 117763



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: B117763

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**32 311,94 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Większa efektywność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy pieca konwekcyjno-parowego Silversteam P 10 x 1/1 GN. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Skrócony czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie oraz prosta obsługa mówią same za siebie.

- Zakres temperatury do: 300 °C
 - Ilość par przewodnic: 10
 - Regulacja temperatury: Bezstopniowo
 - Sterowanie: Dotykowo
 - Komin: Tak
 - Seria: Silversteam
 - Liczba wentylatorów: 3
 - 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
 - Przyłącze urządzenia: 3 NAC
 - Zakres temperatury od: 50 °C
 - Format przewodnic: 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, 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
- Z systemem czyszczenia: Nie
- 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
- Moc przyłączeniowa: 17.4 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): 127.800

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

