

Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P-10111DRS, Bartscher 117766



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: B117766

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**36 688,48 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P 10 x 1/1 GN. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa oraz system czyszczenia to zalety, które 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, 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, 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: 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: 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): 122.000

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

