
Piec konwekcyjno-parowy Silversteam-K 10110DRS, Bartscher 117265



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: B117265

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 364,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Dzięki podłużnym prowadnicom model Silversteam-K 10110DRS 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.

- Zakres temperatury do: 300 °C
 - Ilość par prowadnic: 10
 - Regulacja temperatury: Bezstopniowo
 - Sterowanie: Dotykowo
 - Komin: Tak
 - Seria: Silversteam-K
 - 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
-

-
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
 - Zakres temperatury od: 50 °C
 - Format przewodnic: 1/1 GN
 - Materiał: CNS 18/10
 - Przyłącze wody: 3/4"
 - Port USB: z przodu
 - Ustawianie czasu do: 599 min.
 - Materiał komory: CNS 18/10
 - Dostępność na zamówienie: piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie
 - Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania
 - Oświetlenie wewnętrzne: Tak
 - Właściwości: Zaokrąglona komora, Przewodnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi, Oświetlenie LED w drzwiach
 - Z systemem czyszczenia: Tak
 - Ustawianie czasu od: 0 min.
 - Przyłącze bagietowej sondy temperatury: pod komorą
 - W zestawie: 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
 - Moc przyłączeniowa: 13.8 kW
 - Częstotliwość: 50/60 Hz
 - Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 60 mm
 - Tryb ciągły: Tak
 - Lampka kontrolna: -
 - Funkcja Rack Control: Tak
 - Ilość faz gotowania: 9
 - Napięcie: 400 V
 - Prędkość wentylatora: 3 stopnie
 - Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
 - 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): 520

Głębokość (mm): 880

Wysokość (mm): 1012

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 92.100

Ilość półek: 10
Rodzaj pojemników: 1/1 GN
Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

