

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS



Descripción

Gracias a la ranura longitudinal, Silversteam-K 6110DRS es particularmente compacto y, por lo tanto, puede instalarse en las cocinas más pequeñas. Con manejo digital intuitivo, función Rack Control y buena circulación de aire, los alimentos se pueden cocinar al vapor, cocer u hornear en recipientes 1/1 GN. El sistema de limpieza integrado garantiza una cámara de horneado limpia y reluciente.

Características

- Potencia nominal: 6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Indicación importante: A partir de una dureza del agua de 5° dH, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Distancia entre los elementos de inserción: 60 mm



- ▶ Hasta 6 x 1/1 GN
- ▶ Control electrónico con 600 programas, cada uno con 9 fases de cocción
- ▶ Rack Control
 - ✓ Para una selección de programa por balda
- ▶ Enfriamiento en la fase de cocción



- ▶ Con sistema de limpieza



- ▶ Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza
- ▶ Extracción de vapores fácil de regular
- ▶ Rieles de soporte extraíbles
- ▶ Velocidad del ventilador regulable en 3 niveles
- ▶ A partir de una dureza del agua de 5° d.H, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

▶ Continúa en la siguiente página

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

- Funciones:
 - Convección
 - Vapor
 - Vapor y convección
 - Cocción a baja temperatura
 - Cocción Delta T
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Generación de vapor por inyección directa
 - Enfriamiento en la fase de cocción
- Modo de cocción:
 - Manual
 - Selección de recetas con un solo toque
 - Ajustador de recetas
- Rack Control:
 - Sí
- Con sistema de limpieza:
 - Sí
- Cantidad de programas de cocción:
 - 300 preinstalados
 - 300 programables
- Cantidad de fases de cocción:
 - 9
- Rango de temperatura:
 - 50 °C a 300 °C
- Regulación de la temperatura:
 - Continua
- Cantidad de ventiladores:
 - 1
- Velocidad del ventilador:
 - 3 niveles
- Ajuste de tiempo:
 - 0 a 599 minutos
- Funcionamiento continuo:
 - Sí
- Conexión para sonda de temperatura interna:
 - debajo de la cámara de horneado
- Conexión USB:
 - Frontal
- Extracción de vahos:
 - Sí
- Toma de agua:
 - 3/4"
- Iluminación interior:
 - Sí
- Indicador LED:
 - Función vapor
 - Cocción Delta T
 - Fases de cocción
 - Temperatura interna
 - Velocidad del ventilador
 - Programa
 - Temperatura
 - Tiempo
 - Táctil
- Control:
 - Táctil
- Luz indicadora:
 -
- Serie:
 - Silversteam-K
- Modo de funcionamiento:
 - Eléctrico
- Características:
 - Puerta doble cristal
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Iluminación LED en la puerta
- Incluye:
 - 1 rejilla 1/1 GN
 - 1 bandeja de horno 1/1 GN
 - 1 tubo de vaciado PVC
 - 1 filtro de aire de repuesto
 - 1 tubo de toma de agua
 - 1 tubo para detergente
- Disponible a petición:
 - horno de vapor combinado con bisagras a la izquierda
- Medidas:
 - an. 520 x prof. 880 x al. 875 mm
- Peso:
 - 73,2 kg



Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

Productos complementarios

Bastidor inferior Silversteam-K

CNS



- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Diseñado para: Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Silversteam-K
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Indicación importante: -

Código: 115076
GTIN 4015613627090

Sonda de temperatura interna juego 3KA

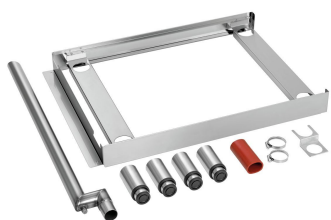


- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
Plástico
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados eléctricos de la serie Silversteam-K
- Indicación importante: -
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Profundidad de inserción: 80 mm

Código: 116111
GTIN 4015613818047

Kit de conexión Silversteam-K

STAINLESS STEEL



- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados eléctricos 1/1 GN de la serie Silversteam-K y Bartscher Kompakt
- Posibilidades de combinación: 6 x 1/1 GN en 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN en 10 x 1/1 GN
- Indicación importante: -
- Medidas marco: an. 525 x prof. 735 x al. 75 mm

Código: 117100
GTIN 4015613632452

Ducha p. HCV



- Longitud tubo flexible: 2 m
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Indicación importante: -
- Toma de agua: 1/2"
- Material: Plástico
Metal

Código: 116005
GTIN 4015613587189

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

Productos complementarios

Reductor de presión



- Material: Latón Cromado
- Indicación importante: -
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Conexión: 3/4"
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Presión máx. de entrada: 16 bar

Código: 533051
GTIN 4015613468617

Campana de condensación Silversteam-K



- Regulación de ventilación: Automático, con sensor
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Disponible a petición: -
- Material filtro: Acero inoxidable
- Incluye: Tubo de vaciado, 320 mm
- Iluminación (cantidad + vatios): -
- Material: Acero inoxidable

Código: 117002
GTIN 4015613671031

Cubeta GN, 1/1 GN, P20, Basic Line

CNS



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norma: EN 631

Código: 711020
GTIN 4015613695556

Cubeta GN, 1/1 GN, P65, Basic Line

CNS



- Capacidad: 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711065
GTIN 4015613695587

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

Productos complementarios

Cubeta GN, 1/1 GN, P100, Basic Line

CNS



- Capacidad: 14 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711100
GTIN 4015613695594

GN cubeta, 1/1, P20

CNS 18/10



- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: A121025
GTIN 4016098166722

GN cubeta, 1/1, P65

CNS 18/10



- Capacidad: 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 65 mm

Código: A121065
GTIN 4016098162755

GN cubeta, 1/1, P100

CNS 18/10



- Capacidad: 14 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 100 mm

Código: A121100
GTIN 4016098162762

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

Productos complementarios

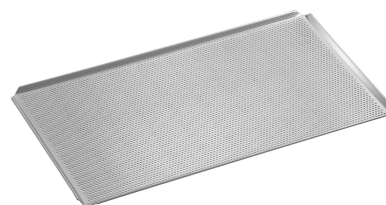
Bandeja de horno 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Borde: 4 lados, pliegue
- Recubrimiento de silicona: No
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Material: Aluminio

Código: 100426
GTIN 4015613734743

Chapa perforada 1/1-AL



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: No
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Material: Aluminio

Código: 100427
GTIN 4015613734750

Chapa perforada 1/1-SI



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Indicación importante: -
- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: Sí

Código: 100428
GTIN 4015613734767

Limpiador F1L



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí

Código: 173278
GTIN 4015613773346

Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

Productos complementarios

Limpiador intensivo F1L



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí

Código: 173280
GTIN 4015613773353

Smoker-Box 1160



- Material: Acero inoxidable
- Diseño: Con serpentín
- Diseñado para: Hornos convección y vapor
- Indicación importante: Temperatura máxima del ahumador: 200 °C
- Consta de: Componente de alimentación
Smoker-Box
- Capacidad: 1,16 litro(s)

Código: 117712
GTIN 4015613779195

Cesta de cocción 110



- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas cesta: an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm
- Peso: 1,1 kg

Código: 900300
GTIN 4015613788111

Sistema de filtración de agua K3600L



- Toma de agua: 3/8"
- Material: Plástico

Código: 109847
GTIN 4015613743899