

## Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS



- 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, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

### 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° d.H, 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  |

► 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 vapores:	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:	Silversteam-K
• Luz indicadora:	Eléctrico
• Serie:	Puerta doble cristal
• Modo de funcionamiento:	Cámara de cocción redondeada Rieles de apoyo desmontables Iluminación LED en la puerta
• Características:	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
• Incluye:	hornos de vapor combinado con bisagras a la izquierda an. 520 x prof. 880 x al. 875 mm 73,2 kg
• Disponible a petición:	
• Medidas:	
• Peso:	

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

Código: 116005  
GTIN 4015613587189

## Horno convec. vap Silversteam-K 6110DRS

### Productos complementarios

#### Reducer de presión



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

Código: 533051  
GTIN 4015613468617

#### Campana de condensación Silversteam-K



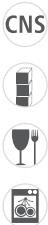
STAINLESS STEEL



- 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



- 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



- 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



- 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



- 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



- 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



- 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

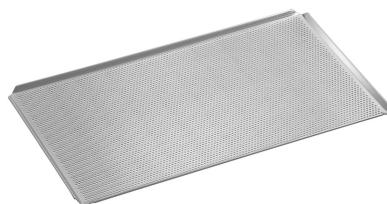
#### Bandeja de horno 1/1-AL



- 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

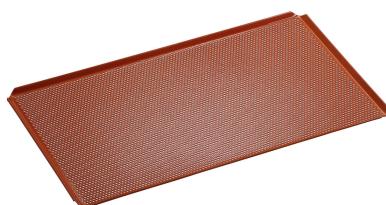
#### Chapa perforada 1/1-AL



- 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
- Capacidad: Smoker-Box 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