

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D



- Horno de vapor combinado Silversteam P
- ✓ Con alta potencia
- ✓ Hasta 10 x 1/1 GN



- Rack Control
- ✓ Para una selección de programa por balda

- Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
- Reducción del tiempo de cocción hasta en un 28 %
- Más adecuado para espacios de cocción muy llenos

### Descripción

Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam2 P 10 x 1/1 GN gracias a la potencia adicional. El llenado completo de las cámaras de cocción no supone ningún problema gracias al alto rendimiento y a la función Rack Control. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos y un manejo sencillo que hablan por sí mismos.

### Características

- Potencia nominal: 17.4 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN  
600 x 400 mm  
Transversal
- Tipo de ranuras de inserción: 10
- Cantidad de ranuras de inserción: 74 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: Generación de vapor por inyección directa
- Funciones: Vapor  
Cocción Delta T  
Vapor y convección  
Cocción a baja temperatura  
Motor reversible (ruedas ventiladoras)  
Convección  
Enfriamiento en la fase de cocción  
Vaporización manual



- Control electrónico con 600 programas (300 preinstalados, 300 programables), hasta 9 fases de cocción por programa

- Enfriamiento en la fase de cocción



- Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza

► Continúa en la siguiente página

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

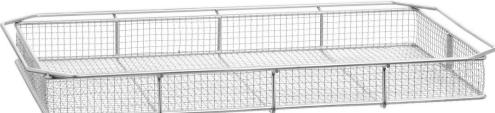
• Modo de cocción:	Manual Selección de recetas con un solo toque
• Rack Control:	Ajustador de recetas
• Con sistema de limpieza:	Sí
• Cantidad de programas de cocción:	No
• Cantidad de fases de cocción:	300 preinstalados
• Rango de temperatura:	300 programables
• Regulación de la temperatura:	9
• Cantidad de ventiladores:	50 °C a 300 °C
• Velocidad del ventilador:	En pasos de 1 °C
• Ajuste de tiempo:	3
• Funcionamiento continuo:	3 niveles
• Conexión para sonda de temperatura interna:	0 a 5999 minutos
• Conexión USB:	Sí
• Extracción de vapores:	Frontal, abajo
• Toma de agua:	Frontal, abajo
• Iluminación interior:	Sí
• Indicador LED:	3/4"
• Control:	Sí
• Luz indicadora:	Función vapor
• Serie:	Cocción Delta T
• Modo de funcionamiento:	Fases de cocción
• Características:	Temperatura interna
• Incluye:	Velocidad del ventilador
• Disponible a petición:	Programa
• Material:	Temperatura
• Indicación importante:	Tiempo
• Medidas:	Táctil
• Peso:	-



## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Cesta de cocción 110



**STAINLESS STEEL**

- 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

Código: 711100  
GTIN 4015613695594

#### 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
- Serie: Basic Line









Código: 711100  
GTIN 4015613695594

Código: 711100  
GTIN 4015613695594

#### Smoker-Box 1160



**STAINLESS STEEL**

- Diseño: Con serpentín
- Diseñado para: Hornos convección y vapor
- Consta de: Componente de alimentación Smoker-Box
- Capacidad: 1.16 litro(s)
- Medidas del Smoker-Box: 125 x 470 x 75 mm (an. x prof. x al.)
- Material combustible adecuado: Materiales convencionales para ahumadores









Código: 117712  
GTIN 4015613779195

Código: 109847  
GTIN 4015613743899

#### Sistema de filtración de agua K3600L



- Toma de agua: 3/8"
- Presión del agua: 3 bar
- Color: Blanco
- Temperatura del agua entrada desde: 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C









Código: 109847  
GTIN 4015613743899

Código: 109847  
GTIN 4015613743899

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Limpiador F1L



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Diseñado para:  
Limpieza manual de superficies muy sucias  
Limpieza de parrilla, horno y horno de vapor combinado (sin sistema de limpieza)  
Cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros

Código: 173278  
GTIN 4015613773346

#### Ducha p. HCV



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

Código: 116005  
GTIN 4015613587189

#### GN rejilla 1/1, CNS

CNS  
18/10



- Serie: Top Line
- Norma: EN 631
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg

Código: A101091  
GTIN 4016098175250

#### Guantes para barbacoa 425



Código: A500514  
GTIN 4015613822433

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Sonda temperatura interna juego SST2-D4P



- Juego compuesto por: 1 soporte
- Diseñado para: 1 sonda de temperatura interna
- Hornos de vapor combinados digitales de la serie Silversteam2
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Profundidad de inserción: 90 mm
- Diámetro sensor de temperatura: 4 mm

Código: 116113  
GTIN 4015613877747

#### 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

#### Campana extractora Silversteam2



- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Regulación de ventilación: Muletilla
- Manual
- Continua
- Potencia del motor: 383 W

Código: 116116  
GTIN 4015613866710

#### Chapa perforada 1/1-SI



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Agujeros: Sí
- Grosor del material: 1.5 mm
- Borde: 4 lados, pliegue
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C

Código: 100428  
GTIN 4015613734767

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Chapa perforada 600x400-ALB



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Agujeros: Sí
- Grosor del material: 2 mm
- Borde: 4 lados
- Recubrimiento de silicona: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 280 °C

Código: 100438  
GTIN 4015613863504

#### Bandeja 1/1GN, 20 mm



- Capacidad: 3.5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: Sí
- Características: -
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm

Código: A101185  
GTIN 4015613271729

#### Bastidor inferior Silversteam2 6040

CNS  
18/10



- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 740 mm a 790 mm
- Color: Plateado

Código: 115089  
GTIN 4015613877730

#### 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
- Serie: Basic Line

Código: 711065  
GTIN 4015613695587

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Papel de cocinar 1/1 GN



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (500 hojas)
- Apto para GN: Sí
- Formato por lámina: 1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Material: Papel
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 1 mm

Código: 150687  
GTIN 4015613711423

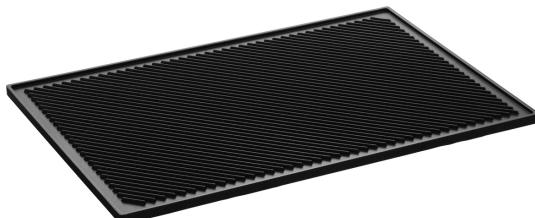
#### Cubeta GN, 1/1 GN, P20, Basic Line



- Capacidad: 3.4 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Serie: Basic Line

Código: 711020  
GTIN 4015613695556

#### Placa de parrilla reversible EGR60400



- Características: Utilizable por ambos lados
- Diseño: Cuadrado
- Material: 1 lado acanalado
- Indicación importante: 1 lado liso
- Material: Aluminio fundido
- Indicación importante: Recubierto
- Indicación importante: -

Código: 100437  
GTIN 4015613863481

#### Placa de parrilla 5300



- Gastronorm: 1/1 GN
- Modelo superficie de asado: Con rombos
- Con canal recogegrasas: Sí
- Material: Aluminio fundido
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm
- Peso: 2,8 kg

Código: 106576  
GTIN 4015613660783

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### Juego de dispensadores p. HVC



- Juego compuesto por:
  - 1 bidón de plástico (5 litros)
  - 1 bomba
  - 1 tubo de conexión: bidón-bomba (150 cm)
  - 1 tubo de conexión: bomba - tubo de humidificación (80 cm)
  - Material de instalación

Código: 116011  
GTIN 4015613595146

#### GN cubeta, 1/1, P200



- Capacidad: 28 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 200 mm

Código: A121200  
GTIN 4015613271071

#### Limpiador intensivo F1L



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)

Código: 173280  
GTIN 4015613773353

#### Rieles de apoyo 6040 SST2-10110



- Diseñado para: Hornos de vapor combinados 10 x 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 96 mm
- Cantidad de ranuras de inserción: 8

Código: 117153  
GTIN 4015613866680

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

#### GN cubeta, 1/1, P20



- Capacidad: 3.4 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm

Código: A121025  
GTIN 4016098166722

#### Manoplas de cocina 370



- Características: Con retardante de llama
- Color: Con retardante de llama
- Lavable: Densidad del material: 640 g/m<sup>2</sup>
- Resistente a temperaturas hasta: Negro
- Longitud: No
- Longitud: 250 °C
- Longitud: 370 mm

Código: A500511  
GTIN 4015613735474

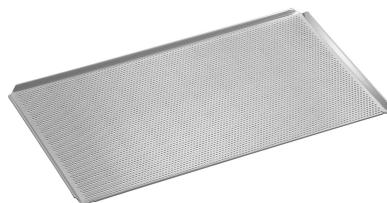
#### Sonda temperatura interna juego SST2-D1P



- Juego compuesto por: 1 soporte
- Diseñado para: 1 sonda de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Hornos de vapor combinados digitales de la serie Silversteam2
- Profundidad de inserción: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diámetro sensor de temperatura: 80 mm
- Diámetro sensor de temperatura: 3 mm

Código: 116109  
GTIN 4015613866697

#### Chapa perforada 1/1-AL



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Agujeros: Sí
- Grosor del material: 1.5 mm
- Borde: 4 lados, pliegue
- Recubrimiento de silicona: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C

Código: 100427  
GTIN 4015613734750

## Horno convec vapor Silversteam2 P-10110D

### Productos complementarios

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



#### Bandeja de horno 600x400-ALB



- Gastronorm: 1/1 GN
- Agujeros: No
- Grosor del material: 1.5 mm
- Borde: 4 lados, pliegue
- Recubrimiento de silicona: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Material: Aluminio

- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Agujeros: No
- Grosor del material: 2 mm
- Borde: 4 lados
- Recubrimiento de silicona: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 280 °C

Código: 100426

GTIN 4015613734743

Código: 100439

GTIN 4015613863511

#### Bastidor inferior Silversteam 2-110

CNS



- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 400 mm a 450 mm
- Color: Plateado

Código: 115071

GTIN 4015613617589

#### Bastidor inferior Silversteam 110

CNS  
18/10



- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 741 mm a 790 mm
- Color: Plateado

Código: 115069

GTIN 4015613602486