

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D



- Horno de vapor combinado Silversteam2 P
- ✓ Con alta potencia
- ✓ Hasta 5 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 16 %
- Más adecuado para espacios de cocción muy llenos

Descripción

Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam2 P 5 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: | 7.7 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: | 5 |
| • 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 convecc vapor Silversteam2 P-5110D

• 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:	1
• 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 convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

Manoplas de cocina 370



- Características: Con retardante de llama
Con retardante de llama
Densidad del material: 640 g/m²
- Color: Negro
- Lavable: No
- Resistente a temperaturas hasta: 250 °C
- Longitud: 370 mm

Código: A500511
GTIN 4015613735474

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

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

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

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

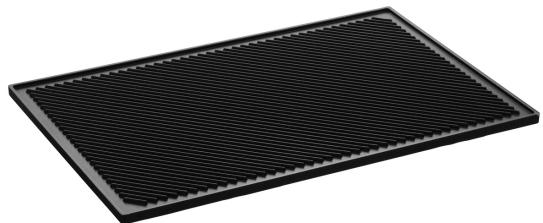
Juego de dispensadores p. HVC



- 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

Placa de parrilla reversible EGR60400



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

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

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



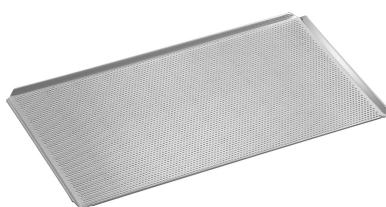
- Capacidad(s): 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 65 mm
- Serie: Basic Line

Código: 711065
GTIN 4015613695587

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

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

Reducir de presión



- 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
- Material: Latón Cromado
- Indicación importante: -

Código: 533051
GTIN 4015613468617

Sonda temperatura interna juego SST2-D1P



- 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: 80 mm
- Diámetro sensor de temperatura: 3 mm

Código: 116109
GTIN 4015613866697

Bastidor inferior Silversteam2 6040

CNS
18/10



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

Código: 115089
GTIN 4015613877730

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

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
- Indicación importante: Metal
-

Código: 116005
GTIN 4015613587189

Limiador intensivo F1L



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

Código: 173280
GTIN 4015613773353

Bandeja de horno 1/1-AL



- 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

Código: 100426
GTIN 4015613734743

Kit de conexión Silversteam2



- Diseñado para: Hornos de vapor combinados eléctricos 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Posibilidades de combinación: 5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN
- Medidas marco: an. 905 x prof. 620 x al. 115 mm

Código: 116112
GTIN 4015613866703

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

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

Bandeja de horno 600x400-ALB



- 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: 100439
GTIN 4015613863511

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

Limiador 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

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

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
- Serie: Basic Line

Código: 711100
GTIN 4015613695594

Guantes para barbacoa 425



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

Campana de condensación Silversteam2



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

Código: 116119
GTIN 4015613866727

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

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

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

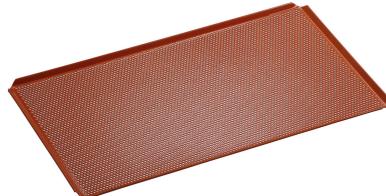
Sistema de filtración de agua K3600L



- 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

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 convecc vapor Silversteam2 P-5110D

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

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

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

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

Horno convecc vapor Silversteam2 P-5110D

Productos complementarios

Rieles de apoyo 6040 SST2-5110



- Diseñado para: Hornos de vapor combinados 5 x 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 90 mm
- Cantidad de ranuras de inserción: 4

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

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