www.bartscher.com

Combi-steamer Silversteam 5110D





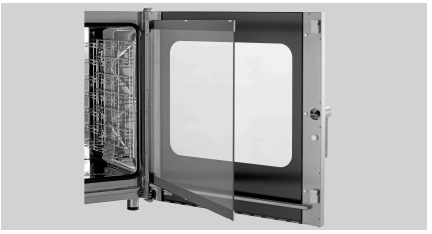
▶ Tot 5 x 1/1 GN of 600 x 400 mm



▶ Rekcontrole

✓ Voor een programmaselectie per slot

▶ Elektronische besturing met 99 programma's, per programma tot 8 kookstanden



▶ Deur met dubbele beglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen

▶ Dampafzuiging eenvoudig te regelen



▶ Steunrails uitneembaar

▶ Ventilatorsnelheid in 3 stappen regelbaar

Beschrijving

De Bartscher combisteamer van de serie Silverstream met elektronische bediening en 5 slots in 1/1 GN-formaat - De ideale partner in iedere keuken. Met de rek-controle-functie kan op verschillende momenten een grote verscheidenheid aan gerechten worden bereid. Een verademing, waarbij de Silversteam alles voor u in het oog heeft.

Kenmerken

• Vermogen:	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
• Apparaataansluiting:	3 NAC
• Temperatuurbereik:	50 °C tot 300 °C
• Besturing:	Touch
• Functies:	Convectie Stomen Combi-steamen Op lage temperatuur bereiden Delta-T-garen Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting
• Rekcontrole:	Ja
• Continu gebruik:	Ja
• Dampafzuiging:	Ja
• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:	Aan de zijkant
• USB-aansluiting:	Aan de zijkant
• Ventilatorsnelheid:	3-traps

▶ Ga verder op de volgende pagina

CNS 18/10 · °C 300

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 117625

GTIN 4015613737973

www.bartscher.com

Combi-steamer Silversteam 5110D



• Aantal gaarprogramma's:	99
• Aantal gaarfasen:	8
• Soort roosters:	Dwarsrichting
• Aantal roosters:	5
• Afstand tussen de roosters:	74 mm
• Wateraansluiting:	3/4"
• Tijdinstelling:	van 0 tot 599 minuten
• Aantal ventilatoren:	1
• Eigenschappen:	Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar Dubbeledeurbeglazing Led-verlichting in de deur Contactdoos (500 W) voor aansluiting van een afzuigkap
• LED-indicator:	Stomen Delta-T-garen Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid Programma Temperatuur Tijd
• Op aanvraag leverbaar:	-
• Controlelampje:	-
• Serie:	Silversteam
• Temperatuurregeling:	Traploos
• Formaat roosters:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Werkingsmodus:	Elektro
• Met reinigingssysteem:	Nee
• Materiaal:	CNS 18/10
• Belangrijke aanwijzing:	Vanaf waterhardheid 5° dH raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
• Binnenverlichting:	Ja
• Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
• Inclusief:	1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang
• Afmetingen:	B 885 x D 835 x H 675 mm
• Gewicht:	87,2 kg

CNS 18/10 °C 300

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 117625

GTIN 4015613737973