www.bartscher.com

Combi-steamer Silversteam P-5110DRS

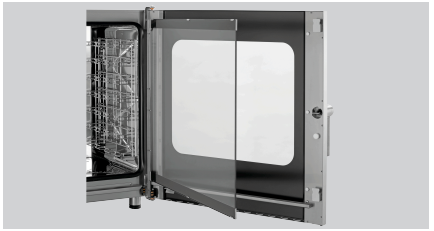


- Combisteamer Silversteam P
  - ✓ Met hoog vermogen
  - ✓ Tot 5 x 1/1 GN of 600 x 400 mm
- Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma



- Rekcontrole
  - ✓ Voor een programmaselectie per slot

- Voordelen van de serie Silversteam
  - ✓ Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
  - ✓ Gereduceerde kooktijden tot 16 %
  - ✓ Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes
- 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

Meer efficiëntie en tijdsbeparing met de combisteamer Silverstream P 5 x 1/1 GN door het extra aan vermogen. Vol bezette kookruimtes zijn dankzij het hoge vermogen en de rack-control-functie geen probleem. Gereduceerde kooktijden, snellere opwarmtijden, een eenvoudige hantering en het reinigingssysteem spreken gewoon voor zich.

Kenmerken

• Vermogen:	7,7 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 Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma
• Rekcontrole:	Ja
• Continu gebruik:	Ja
• Dampafzuiging:	Ja
• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:	Aan de zijkant
• USB-aansluiting:	Aan de zijkant

Ga verder op de volgende pagina

CNS 18/10 | °C 300

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 117669

GTIN 4015613762104

Bartscher
www.bartscher.com

Combi-steamer Silversteam P-5110DRS



• Ventilatorsnelheid:	3-traps
• 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 Snellere opwarm- en weer opwarmtijden Gereduceerde kooktijden met tot 16 % Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes
• LED-indicator:	Stomen Delta-T-garen Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid Programma Temperatuur Tijd
• Op aanvraag leverbaar:	-
• Controlelampje:	-
• Serie:	Silversteam
• Temperatuurregeling:	Traploos
• Binnenverlichting:	Ja
• Formaat roosters:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Werkingsmodus:	Elektro
• Met reinigingssysteem:	Ja
• 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
• Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
• Inclusief:	1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel
• Afmetingen:	B 885 x D 835 x H 675 mm
• Gewicht:	91,2 kg

CNS 18/10 °C 300

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 117669

GTIN 4015613762104