

Combi-steamer Silversteam2 5230D



Beschrijving

De ideale partner in iedere keuken: Bartscher combisteamer met 5 roosters in het 2/3 GN formaat. Met of zonder kerntemperatuurvoeler - de elektronische bediening maakt een op behoeften gebaseerde regeling van alle gaarprocessen mogelijk. Met de rack-controlefunctie kunnen verschillende gerechten met verschillende tijden worden bereid. Een geruimtelijke, waarbij de Silversteam2 alles voor u in het zicht heeft.

Kenmerken

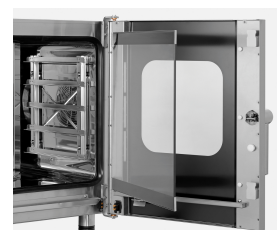
- Vermogen: 3.3 kW | 230 V | 50 Hz
- Apparaataansluiting: Gereed voor aansluiting
- Materiaal gaarruimte: CNS 18/10
- Formaat roosters: 2/3 GN
- Soort roosters: Dwarsrichting
- Aantal roosters: 5
- Afstand tussen de roosters: 74 mm
- Functies: Stoomvorming door directe insputing
Stomen
Delta-T-garen
Combi-steamen
Op lage temperatuur bereiden
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
Convectie
Cooldown in gaarfase
Handmatig stomen



- ▶ Tot 5 x 2/3 GN
- ▶ Elektronische besturing met 600 programma's (300 voorgeïnstalleerd, 300 programmeerbaar), per programma tot 9 gaarfases



- ▶ Rack-control
✓ Voor een programmaselectie per slot
- ▶ Cooldown in gaarfase



- ▶ Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen
- ▶ Kookveldaftuiging eenvoudig te regelen



- ▶ Draagrails uitneembaar

▶ Ga verder op de volgende pagina

Combi-steamer Silversteam2 5230D

- Kookmodus: Handmatig
One touch receptselectie
Recepttuner
- Rekcontrole: Ja
- Met reinigingssysteem: Nee
- Aantal gaarprogramma's: 300 voorgeïnstalleerd
300 programmeerbaar
- Aantal gaarfasen: 9
- Temperatuurbereik: 50 °C tot 300 °C
- Temperatuurregeling: In stappen van 1 °C
- Aantal ventilatoren: 1
- Ventilatorsnelheid: 3-traps
- Tijdstelling: van 0 tot 5999 minuten
- Continu gebruik: Ja
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler: Voorkant, onder
- USB-aansluiting: Voorkant, onder
- Dampafzuiging: Ja
- Wateraansluiting: 3/4"
- Binnenverlichting: Ja
- LED-indicator: Stomen
Delta-T-garen
Gaarfasen
Kerntemperatuur
Ventilatorsnelheid
Programma
Temperatuur
Tijd
- Besturing: Touch
- Controlelampje: -
- Serie: Silversteam2
- Werkingssysteem: Elektro
- Eigenschappen: Afgeronde gaarruimte
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Led-verlichting in de deur
1 rooster 2/3 GN
1 plaat 2/3 GN
1 watertoevoerslang
- Inclusief: -
- Op aanvraag leverbaar: -
- 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
- Afmetingen: B 640 x D 775 x H 680 mm
- Gewicht: 60 kg



Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

Waterfiltersysteem K3600L



- Wateraansluiting: 3/8"
- Waterdruk: 3 bar
- Kleur: Wit
- Watertoevoertemperatuur van: 2 °C
- Watertoevoertemperatuur tot: 30 °C

Art.-Nr 109847
GTIN 4015613743899

Onderstel Silversteam 230

CNS



- Kleur: Zilver
- Ontworpen voor: Combistomer 2/3 GN serie Silversteam2
Combistomer 2/3 GN serie Silversteam
- Onderste schap: Ja
- Voeten in hoogte verstelbaar: Nee
- Leveringstoestand: Bouwset (eenvoudige montage)
- Materiaal: Chroomnikkelstaal

Art.-Nr 115075
GTIN 4015613610641

Geperforeerde plaat 2/3-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100417
GTIN 4015613734729

Kerntemperatuurmeterset SST2-D4P



- Set bestaande uit: 1 houder
1 kerntemperatuurvoeler
- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Insteekdiepte: 90 mm
- Diameter temperatuurvoeler: 4 mm

Art.-Nr 116113
GTIN 4015613877747

Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

Geperforeerde plaat 2/3-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconecoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100425
GTIN 4015613734736

Kerntemperatuurmeterset SST2-D1P



- Set bestaande uit: 1 houder
1 kerntemperatuurvoeler
- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Insteekdiepte: 80 mm
- Diameter temperatuurvoeler: 3 mm

Art.-Nr 116109
GTIN 4015613866697

Grillhandschoenen 425



Art.-Nr A500514
GTIN 4015613822433

Pompset voor Combi-steamer



- Set bestaande uit: 1 kunststof jerrycan (5 liter)
1 pomp
1 verbindingsslang: jerrycan - pomp (150 cm)
1 jerrycan: pomp - stoompijp (80 cm)
Installatiemateriaal
- Materiaal: Kunststof
Metaal

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

Ovenwanten 370



- Eigenschappen: Met vlambescherming
Met hanger
Stofdichtheid: 640 g/m²
- Kleur: Zwart
- Wasbaar: Nee
- Hittebestendig tot: 250 °C
- Lengte: 370 mm

Art.-Nr A500511
GTIN 4015613735474

Handdouche v. Combi-steamer

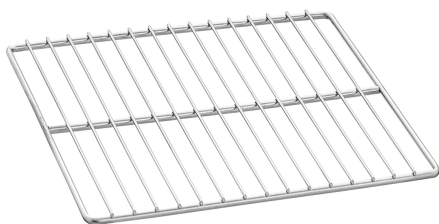


- Watersluiting: 1/2"
- Lengte slang: 2 m
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste watersluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

GN-rooster 2/3

CNS
18/10



- Serie: Top Line
- Norm: EN 631
- Gastronorm: 2/3 GN
- Materiaal: CNS 18/10
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 325 x D 355 x H 9 mm
- Gewicht: 0,74 kg

Art.-Nr 134091
GTIN 4015613890319

GN-bak, 2/3, D65, geperforeerd

CNS
18/10



- Inhoud: 5.5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm

Art.-Nr A103065
GTIN 4015613278940

Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

Drukregelaar



- Waterdruk: 1 - 6 bar (standaardinstelling 3 bar)
- Aansluiting: 3/4"
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Materiaal: Messing
Verchroomd
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr 533051
GTIN 4015613468617

GN-bak, 2/3, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 5.5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm

Art.-Nr A125065
GTIN 4015613271217

Smoker-Box 1160



STAINLESS
STEEL



- Uitvoering: Met verwarmingsspiraal
- Ontworpen voor: Combi-steamers
- Bestaande uit: Netadapter
Smoker-Box
- Inhoud: 1.16 liter
- Afmetingen Smoker-Box: B 125 x D 470 x H 75 mm
- Geschikt brandmateriaal: Standaard Smoker-materialen

Art.-Nr 117712
GTIN 4015613779195

GN-bak, 2/3, D100

CNS
18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 100 mm

Art.-Nr A125100
GTIN 4015613271224

Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

GN-bakken, 2/3 GN, T65, Basic Line

CNS

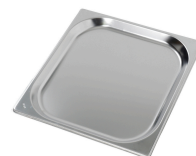


- Inhoud: 5.5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 65 mm
- Serie: Basic Line

Art.-Nr 723065
GTIN 4015613695648

GN-bakblik 2/3

CNS
18/10



- Inhoud: 2.3 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Ja
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 20 mm

Art.-Nr A101195
GTIN 4015613271781

GN-bakken, 2/3 GN, T20, Basic Line

CNS



- Inhoud: 2.3 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 20 mm
- Serie: Basic Line

Art.-Nr 723020
GTIN 4015613695624

GN-bakken, 2/3 GN, T100, Basic Line

CNS



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 100 mm

Art.-Nr 723100
GTIN 4015613695655

Combi-steamer Silversteam2 5230D

Ergänzungsprodukte

Krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- Ontworpen voor: Handmatige reiniging van sterk vervuilde oppervlakken
Grill-, oven- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
Fornuizen, afzuigkappen, kipbraadpannen enz.
- Inhoud: 6 x 1 liter

Art.-Nr 173278
GTIN 4015613773346

Intensieve krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)

Art.-Nr 173280
GTIN 4015613773353