

Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D



- ▶ Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P
- ✓ duża moc
- ✓ maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm



- ▶ Funkcja Rack Control
- ✓ umożliwia wybór programu dla każdej pary prowadnic
- ▶ Zalety w porównaniu z serią Silversteam
- ✓ szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- ✓ zredukowany czas obróbki termicznej o nawet 23 %
- ✓ doskonale rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

Opis

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P 7 x 1/1 GN. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa to zalety, które mówią same za siebie.

Cechy

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Moc przyłączeniowa: | 12.6 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia: | 3 NAC |
| • Materiał komory: | CNS 18/10 |
| • Format prowadnic: | 1/1 GN |
| | 600 x 400 mm |
| • Rodzaj prowadnic: | W poprzek |
| • Ilość par prowadnic: | 7 |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic: | 74 mm |
| • Funkcje: | Powietrze obiegowe |
| | Gotowanie na parze |
| | Gotowanie na parze kombi |
| | Gotowanie niskotemperaturowe |
| | Gotowanie Delta T |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| | Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku |
| • Funkcja Rack Control: | Tak |
| • Z systemem czyszczenia: | Nie |



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania), dla każdego programu do 9 faz obróbki termicznej

▶ Dalej na następnej stronie

Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D

- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- Liczba wentylatorów: 2
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Nastawa czasu: 0 do 599 minut
- tryb ciągły: Tak
- Przylącze bagietowej sondy temperatury: z boku
- port USB: z boku
- Komin: Tak
- Przylącze wody: 3/4"
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Wyświetlacz LED: Nawilżanie
Gotowanie Delta T
Fazy gotowania
Temperatura wnętrza potrawy
prędkość wentylatora
Program
Temperatura
Czas
Dotykowo
- Sterowanie: -
- Lampka kontrolna: Silversteam
- Seria: Elektr.
- Tryb pracy: Zaokrąglona komora
- Właściwości: Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Zredukowany czas obróbki termicznej o nawet 23 %
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 wąż doprowadzający wodę
- Dostępność na zamówienie: -
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękcaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- wymiary: szer. 879 x gł. 817 x wys. 853 mm
- waga: 106,6 kg

