

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS



Description

Grâce aux glissières en longueur, le Silversteam-K 6110DRS est particulièrement compact et s'intègre donc bien dans les petites cuisines. La commande intuitive et numérique avec fonction Rack Control et la bonne circulation de l'air permettent de cuire à la vapeur ou de cuire normalement des aliments dans des récipients GN au format 1/1 GN. Avec le système de nettoyage intégré, le compartiment de cuisson est toujours parfaitement propre.

Caractéristiques

- Puissance : 6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Matériau de la chambre de cuisson : CNS 18/10
- Matériau : CNS 18/10
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Remarque importante : À partir d'une dureté de l'eau de 5° dH, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
- Type de niveaux : Horizontal
- Nombre de niveaux : 6
- Distance entre les niveaux : 60 mm



- ▶ Jusqu'à 6 x 1/1 GN
- ▶ Commande électronique avec 600 programmes et jusqu'à 9 phases de cuisson par programme
- ▶ Rack Control
 - ✓ Pour choisir le programme de chaque tiroir
- ▶ Cooldown en phase de cuisson



- ▶ Avec système de nettoyage



- ▶ Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- ▶ Hotte aspirante facile à régler
- ▶ Rails de support amovibles
- ▶ Vitesse de soufflerie réglable sur 3 niveaux
- ▶ À partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

▶ Continuer à la page suivante

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

- Fonctions :
 - Air ventilé
 - Cuisson à la vapeur
 - Cuisson à la vapeur mixte
 - Cuisson à basse température
 - Cuisson Delta-T
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Production de vapeur par injection directe
 - Cooldown en phase de cuisson
- Mode de cuisson :
 - Manuel
 - Sélection de recette One-Touch
 - Réglage de la recette
- Rack Control :
 - Oui
- Avec système de nettoyage :
 - Oui
- Nombre de programmes de cuisson :
 - 300 préinstallés
 - 300 programmables
- Nombre de phases de cuisson :
 - 9
- Plage de température :
 - de 50 °C à 300 °C
- Réglage de la température :
 - En continu
- Nombre de ventilateurs :
 - 1
- Vitesse du ventilateur :
 - 3 niveaux
- Réglage de la durée :
 - de 0 à 599 minutes
- Fonctionnement continu :
 - Oui
- Raccord pour sonde de température à coeur :
 - sous le compartiment de cuisson
- Port USB :
 - Frontal
- Hotte aspirante :
 - Oui
- Raccord d'eau :
 - 3/4"
- Éclairage intérieur :
 - Oui
- Affichage LED :
 - Humidification
 - Cuisson Delta-T
 - Phases de cuisson
 - Température à coeur
 - Vitesse du ventilateur
 - Programme
 - Température
 - Durée
 - Tactile
- Commande :
 - Tactile
- Témoin lumineux de contrôle :
 -
- Série :
 - Silversteam-K
- Mode de fonctionnement :
 - Électrique
- Propriétés :
 - Porte avec double vitrage
 - Compartiment de cuisson arrondi
 - Glissières de support amovibles
 - Éclairage LED dans la porte
- Compris :
 - 1 grille 1/1 GN
 - 1 plaque 1/1 GN
 - 1 tuyau d'évacuation en PVC
 - 1 filtre à air de rechange
 - 1 tuyau d'arrivée d'eau
 - 1 tuyau d'arrivée pour le détergent
- Disponible sur demande :
 - four mixte à vapeur avec ouverture de porte vers la gauche
- Dimensions :
 - L 520 x P 880 x H 875 mm
- Poids :
 - 73,2 kg



Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

Produits complémentaires

Support Silversteam-K

CNS



- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Nombre de niveaux : 5
- Conçu pour : Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam-K
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Remarque importante : -
- Couleur : Argenté
- Fond : Non

Code-No. 115076
GTIN 4015613627090

Set de sonde de température à coeur 3KA

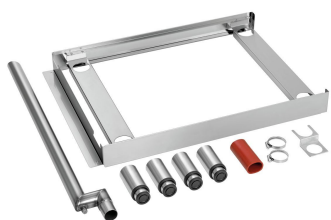


- Matériau : Acier au nickel-chrome
Plastique
- Conçu pour : Fours mixtes électriques série Silversteam-K
- Remarque importante : -
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Profondeur de pénétration : 80 mm

Code-No. 116111
GTIN 4015613818047

Kit de raccordement Silversteam-K

STAINLESS STEEL



- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Fours mixtes électriques 1/1 GN série Silversteam-K et Bartscher Kompakt
- Possibilités de combinaison : 6 x 1/1 GN à 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN à 10 x 1/1 GN
- Remarque importante : -
- Dimensions armature : L 525 x P 735 x H 75 mm

Code-No. 117100
GTIN 4015613632452

Douchette four mix. vap. V



- Longueur du tuyau : 2 m
- Propriétés : Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support
- Remarque importante : -
- Raccord d'eau : 1/2"

Code-No. 116005
GTIN 4015613587189

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

Produits complémentaires

Réducteur pression



- Matériau : Laiton Chromé
- Remarque importante : -
- Pression de l'eau : 1 - 6 bars (préréglé sur 3 bars)
- Raccord : 3/4"
- Température de service max. : 65 °C
- Pression d'entrée max. : 16 bar(s)

Code-No. 533051
GTIN 4015613468617

Hotte à condensation Silversteam-K



STAINLESS STEEL



- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par capteur
- Puissance : 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Disponible sur demande : -
- Matériau du filtre : Acier inoxydable
- Compris : Tuyau d'évacuation, 320 mm
- Ampoules (nombre + watts) : -
- Matériau : Acier inoxydable

Code-No. 117002
GTIN 4015613671031

Bac GN, GN 1/1, P20, Basic Line

CNS



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Norme : EN 631

Code-No. 711020
GTIN 4015613695556

Bac GN, GN 1/1, P65, Basic Line

CNS



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. 711065
GTIN 4015613695587

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

Produits complémentaires

Bac GN, GN 1/1, P100, Basic Line

CNS



- Contenance : 14 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 100 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. 711100
GTIN 4015613695594

Bac GN, 1/1 P20

CNS
18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 1/1 GN

Code-No. A121025
GTIN 4016098166722

Bac GN, 1/1 P65

CNS
18/10



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 65 mm

Code-No. A121065
GTIN 4016098162755

Bac GN, 1/1 P100

CNS
18/10



- Contenance : 14 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 100 mm

Code-No. A121100
GTIN 4016098162762

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

Produits complémentaires

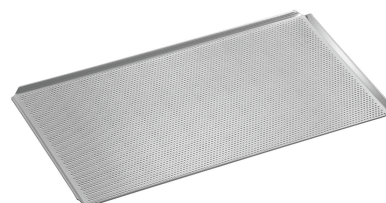
Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426
GTIN 4015613734743

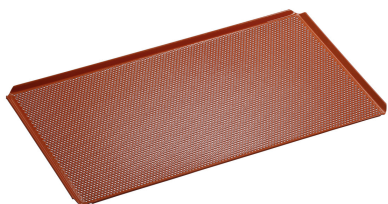
Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100427
GTIN 4015613734750

Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Remarque importante : -
- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Oui
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346

Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

Produits complémentaires

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Smoker-Box 1160



- Matériau : Acier inoxydable
- Modèle : Avec spirale chauffante
- Conçu pour : Fours mixtes
- Remarque importante : Température de fumage maximale : 200 °C
- Composée de : Bloc d'alimentation
Smoker-Box
- Contenance : 1,16 litre(s)

Code-No. 117712
GTIN 4015613779195

Panier de cuisson 110



- Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions panier : L 490 x P 275 x H 50 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 536 x P 326 x H 61 mm
- Poids : 1,1 kg

Code-No. 900300
GTIN 4015613788111

Système de filtre à eau K3600L



- Raccord d'eau : 3/8"
- Matériau : Plastique

Code-No. 109847
GTIN 4015613743899