

## Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS



- ▶ 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 de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars

### 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° d.H., nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de 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

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



## Four mixte à vap. Silversteam-K 6110DRS

### Produits complémentaires

#### Support Silversteam-K

CNS



- Matériaux : 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 cœur 3KA



- Matériaux : Acier au nickel-chrome
- Plastique
- Conçu pour : Fours mixtes électriques série Silversteam-K
- Remarque importante : -
- Matériaux 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



- Matériaux : 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
- Remarque importante : 6 x 1/1 GN à 10 x 1/1 GN
- 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



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

Code-No. 711020  
GTIN 4015613695556

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



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



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

Code-No. 711100  
GTIN 4015613695594

#### Bac GN, 1/1 P20



- 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



- 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



- 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

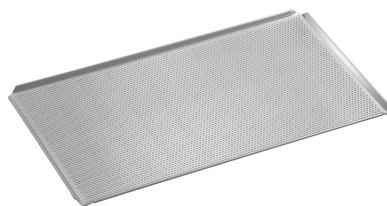
#### Plaque de cuisson 1/1-AL



- 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 :
- Contenance : 1 carton (6 bouteilles)
- Modèle : 6 x 1 l
- 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