

Kombidämpfer Silversteam 511D



Beschreibung

Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit elektronischer Bedienung und 5 Einschüben im 1/1 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedenste Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam für Sie alles im Blick hat.

Features

- Anschlusswert: 6,3 kW | 400 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Steuerung: Touch
- Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Rack-Control: Ja
- Dauerbetrieb: Ja
- Wrasenabzug: Ja
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich
- USB-Anschluss: Seitlich
- Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen

► Weiter auf der nächsten Seite



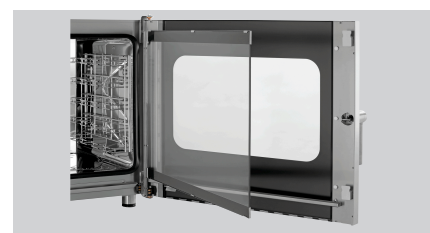
► Bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



► Rack-Control
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



► Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen



► Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

► Wrasenabzug einfach zu regulieren



► Auflageschienen herausnehmbar

Kombidämpfer Silversteam 5111D

- Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert
300 programmierbar
- Anzahl Garphasen: 9
- Art der Einschübe: Quer
- Anzahl Einschübe: 5
- Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm
- Wasseranschluss: 3/4"
- Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten
- Material Garraum: CNS 18/10
- Anzahl Lüfter: 1
- Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
- LED-Anzeige: Beschwadung
Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit
- Inklusive: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 Wasserzulaufschlauch
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Kontrollleuchte: -
- Serie: Silversteam
- Temperaturregelung: Stufenlos
- Innenbeleuchtung: Ja
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Betriebsart: Elektro
- Mit Reinigungssystem: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
- Maße: B 890 x T 835 x H 675 mm
- Gewicht: 84,4 kg



Kombidämpfer Silversteam 5111D

Ergänzungsprodukte

Smoker-Box 1160



STAINLESS
STEEL



- Bestehend aus: Netzteil
Smoker-Box
- Fassungsvermögen: 1,16 Liter
- Maße Smoker-Box: B 125 x T 470 x H 75 mm
- Geeignetes Brennmaterial: Handelsübliche Smoker-Materialien
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

Art.-Nr. 117712
GTIN 4015613779195

Garkorb 110

STAINLESS
STEEL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Maße Korb: B 490 x T 275 x H 50 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 536 x T 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 900300
GTIN 4015613788111

Untergestell Silversteam 110

CNS
18/10



- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 115069
GTIN 4015613602486

Untergestell Silversteam 2-110

CNS



- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 6
- Höhenverstellbar: 400 mm bis 450 mm
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Grundboden: Nein
- Material: Chromnickelstahl

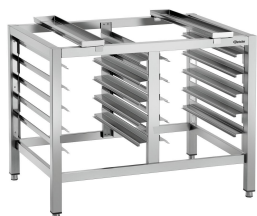
Art.-Nr. 115071
GTIN 4015613617589

Kombidämpfer Silversteam 5111D

Ergänzungsprodukte

Untergestell Silversteam 6040

CNS
18/10



- Material: CNS 18/10
- Farbe: Silber
- Art der Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Grundboden: Nein

Art.-Nr. 115079
GTIN 4015613682051