

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D



Description

Le partenaire idéal dans toutes les cuisines : fours mixtes Bartscher avec 5 inserts au format 2/3 GN. Que ce soit avec ou sans sonde de température à coeur - la commande électronique permet un contrôle adapté aux besoins de tous les processus de cuisson. Avec la fonction Rack-Control, divers aliments peuvent être préparés à différentes heures. Heureusement que le Silversteam2 permet de garder un oeil sur tout.

Caractéristiques

• Puissance :	3.3 kW 230 V 50 Hz
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
• Format des niveaux :	2/3 GN
• Type de niveaux :	Vertical
• Nombre de niveaux :	5
• Distance entre les niveaux :	74 mm
• Fonctions :	Production de vapeur par injection directe Cuisson à la vapeur Cuisson Delta-T Cuisson à la vapeur mixte Cuisson à basse température Inversion de rotation du ventilateur Air ventilé Cooldown en phase de cuisson Humidification manuelle

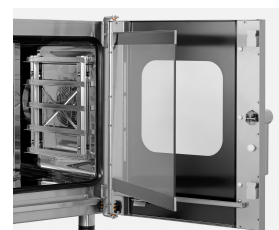
► Continuer à la page suivante



- Jusqu'à 5 x 2/3 GN
- Commande électronique avec 600 programmes (300préinstallés, 300programmables), jusqu'à 9 phases de cuisson par programme



- Rack Control
✓ Pour choisir le programme de chaque tiroir
- Cooldown en phase de cuisson



- Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- Hotte aspirante facile à régler



- Rails de support amovibles

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

- Mode de cuisson : Manuel
Sélection de recette One-Touch
Réglage de la recette
- Rack Control : Oui
- Avec système de nettoyage : Non
- 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 : Par intervalles de 1 °C
- Nombre de ventilateurs : 1
- Vitesse du ventilateur : 3 niveaux
- Réglage de la durée : de 0 à 5999 minutes
- Fonctionnement continu : Oui
- Raccord pour sonde de température à coeur : Avant, en bas
- Port USB : Avant, en bas
- 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 : Silversteam2
- Mode de fonctionnement : Électrique
- Propriétés : Compartiment de cuisson arrondi
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Éclairage LED dans la porte
- Compris : 1 grille 2/3 GN
1 plaque 2/3 GN
1 tuyau d'arrivée d'eau
- Disponible sur demande : -
- Matériau : CNS 18/10
- 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
- Dimensions : L 640 x P 775 x H 680 mm
- Poids : 60 kg



Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Système de filtre à eau K3600L



- Raccord d'eau : 3/8"
- Pression de l'eau : 3 bars
- Couleur : Blanc
- Température d'arrivée d'eau de : 2 °C
- Température d'arrivée d'eau jusqu'à : 30 °C

Code-No. 109847
GTIN 4015613743899

Support Silversteam 230

CNS



- Couleur : Argenté
- Conçu pour : Fours mixtes 2/3 GN série Silversteam2
Fours mixtes 2/3 GN série Silversteam
- Fond : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Non
- État lors de la livraison : Kit (montage facile)
- Matériau : Acier au nickel-chrome

Code-No. 115075
GTIN 4015613610641

Plaque perforée 2/3-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 2/3 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100417
GTIN 4015613734729

Set sonde de température à cœur SST2-D4P



- Dotation du set : 1 support
1 sonde de température à cœur
- Conçu pour : Fours mixtes électriques numériques série Silversteam2
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Profondeur de pénétration : 90 mm

Code-No. 116113
GTIN 4015613877747

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Plaque perforée 2/3-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 2/3 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100425
GTIN 4015613734736

Set sonde de température à cœur SST2-D1P



- Dotation du set : 1 support
1 sonde de température à cœur
- Conçu pour : Fours mixtes électriques numériques série Silversteam2
- Matériau de la sonde de température : Acier au nickel-chrome
- Profondeur de pénétration : 80 mm

Code-No. 116109
GTIN 4015613866697

Gants de barbecue 425



Code-No. A500514
GTIN 4015613822433

Set pompes four mix. vap.



- Dotation du set : 1 bidon en plastique (5 litres)
1 pompe
1 tuyau de raccordement : bidon - pompe (150 cm)
1 tuyau de raccordement : pompe - tube d'humidification (80 cm)
Matériel d'installation

Code-No. 116011
GTIN 4015613595146

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Douchette four mix. vap. V

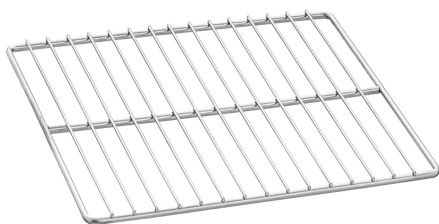


- Raccord d'eau : 1/2"
- Longueur du tuyau : 2 m
- Propriétés : Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support
- Matériau : Plastique
Métal

Code-No. 116005
GTIN 4015613587189

Grille GN 2/3

CNS
18/10



- Série : Top Line
- Norme : EN 631
- Gastronorm : 2/3 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 325 x P 355 x H 9 mm
- Poids : 0,74 kg

Code-No. 134091
GTIN 4015613890319

Bac GN, 2/3 P65, perforé

CNS
18/10



- Contenance : 5.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Avec perforation (troué)
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 65 mm

Code-No. A103065
GTIN 4015613278940

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Réducteur pression



- 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)
- Matériau : Laiton Chromé
- Remarque importante : -

Code-No. 533051
GTIN 4015613468617

Bac GN, 2/3 P65

CNS
18/10



- Contenance : 5.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 65 mm

Code-No. A125065
GTIN 4015613271217

Smoker-Box 1160



STAINLESS
STEEL



- Modèle : Avec spirale chauffante
- Conçu pour : Fours mixtes
- Composée de : Bloc d'alimentation
Smoker-Box
- Contenance : 1.16 litre(s)
- Dimensions de la Smoker-Box : L 125 x P 470 x H 75 mm
- Combustible adapté : Matériaux de fumage courants

Code-No. 117712
GTIN 4015613779195

Bac GN, 2/3 P100

CNS
18/10



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 100 mm

Code-No. A125100
GTIN 4015613271224

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Bac GN, GN 2/3, P65, Basic Line

CNS

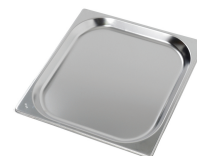


- Contenance : 5.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 723065
GTIN 4015613695648

Tôle GN 2/3

CNS
18/10



- Contenance : 2.3 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A101195
GTIN 4015613271781

Bac GN, GN 2/3, P20, Basic Line

CNS



- Contenance : 2.3 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 723020
GTIN 4015613695624

Bac GN, GN 2/3, P100, Basic Line

CNS



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 100 mm

Code-No. 723100
GTIN 4015613695655

Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D

Produits complémentaires

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées
Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353