

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D



Description

Plus d'efficacité et gain de temps avec les fours mixtes Silversteam2 P 10 x 1/1 GN grâce à la puissance supplémentaire. Les espaces de cuisson entièrement équipés ne sont pas un problème grâce à la puissance élevée et à la fonction Rack-Control. Le temps de cuisson réduit, le temps de chauffe plus rapide et la manipulation facile parlent d'eux-mêmes.

Caractéristiques

- Puissance : 17.4 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Matériau de la chambre de cuisson : CNS 18/10
- Format des niveaux : 1/1 GN
600 x 400 mm
- Type de niveaux : Vertical
- Nombre de niveaux : 10
- 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



- Four mixte Silversteam P
- ✓ Avec une puissance élevée
- ✓ Jusqu'à 10 x 1/1 GN



- Rack Control
- ✓ Pour choisir le programme de chaque tiroir
- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Temps de cuisson réduits de jusqu'à 28 %
- Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis



- Commande électronique avec 600 programmes (300préinstallés, 300programmables), jusqu'à 9 phases de cuisson par programme
- Cooldown en phase de cuisson



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

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

- 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 : 3
- 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 : Oui
- Commande : Humidification
Cuisson Delta-T
Phases de cuisson
Température à coeur
Vitesse du ventilateur
Programme
Température
Durée
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
Prise (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante
Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
Temps de cuisson réduits de jusqu'à 28 %
Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
Meilleure circulation de l'air grâce au moteur supplémentaire
- Compris : 1 grille 1/1 GN
1 plaque 1/1 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 905 x P 835 x H 1 055 mm
- Poids : 121 kg



Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

Panier de cuisson 110

STAINLESS
STEEL



- 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

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
- Série : Basic Line

Code-No. 711100
GTIN 4015613695594

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

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

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

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

Douchette four mix. vap. V

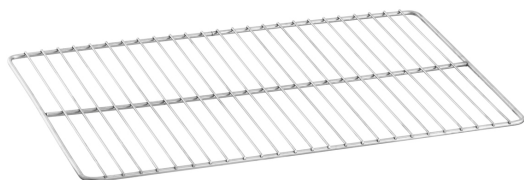


- Raccord d'eau : 1/2"
- Longueur du tuyau : 2 m
- Propriétés : Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support
- Matériau : Plastique
Métal

Code-No. 116005
GTIN 4015613587189

Grille GN, 1/1, AI

CNS
18/10



- Série : Top Line
- Norme : EN 631
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 325 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 0,94 kg

Code-No. A101091
GTIN 4016098175250

Gants de barbecue 425



Code-No. A500514
GTIN 4015613822433

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

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

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

Hotte aspirante Silversteam2



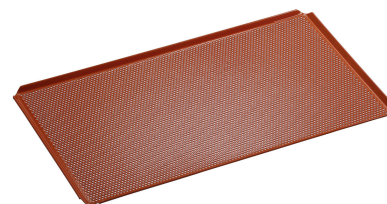
STAINLESS
STEEL



- Nombre de moteurs de ventilateur : 1
/ sorties d'air :
- Réglage du ventilateur : Manette
Manuel
En continu
- Puissance du moteur : 383 W
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui

Code-No. 116116
GTIN 4015613866710

Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

Plaque perforée 600x400-ALB



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100438
GTIN 4015613863504

Plaque 1/1GN, 20 mm

CNS
18/10

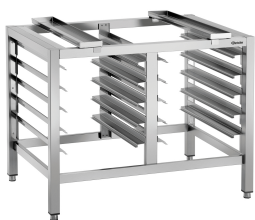


- Contenance : 3.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A101185
GTIN 4015613271729

Support Silversteam2 6040

CNS
18/10



- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 1/1 GN
600 x 400 mm
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 740 mm à 790 mm
- Couleur : Argenté
- Conçu pour : Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam2

Code-No. 115089
GTIN 4015613877730

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
- Série : Basic Line

Code-No. 711065
GTIN 4015613695587

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

Papier de cuisson 1/1 GN



- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Compatible GN : Oui
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Matériau : Papier
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm

Code-No. 150687
GTIN 4015613711423

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

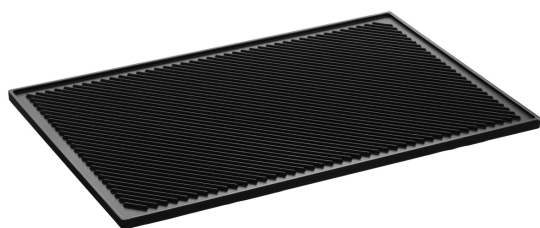
CNS



- Contenance : 3.4 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Série : Basic Line

Code-No. 711020
GTIN 4015613695556

Plaque de grillade réversible EGR60400



- Propriétés : Utilisation des deux côtés
- Modèle : Rectangulaire
1 côté rainuré
1 côté lisse
- Matériau : Fonte d'aluminium
Revêtu
- Remarque importante : -

Code-No. 100437
GTIN 4015613863481

Plaque de grillade 5300



- Gastronorm : 1/1 GN
- Modèle de plaque de braisage : À losanges
- Avec gouttière à jus : Oui
- Matériau : Fonte d'aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 106576
GTIN 4015613660783

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

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

Bac GN, 1/1 P200

CNS
18/10



- Contenance : 28 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 200 mm

Code-No. A121200
GTIN 4015613271071

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Glissières de support 6040 SST2-10110



- Conçu pour : Fours mixtes 10 x 1/1 GN série Silversteam2
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 96 mm
- Nombre de niveaux : 8
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 385 x P 698 x H 40 mm

Code-No. 117153
GTIN 4015613866680

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

Bac GN, 1/1 P20

CNS
18/10



- Contenance : 3.4 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A121025
GTIN 4016098166722

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

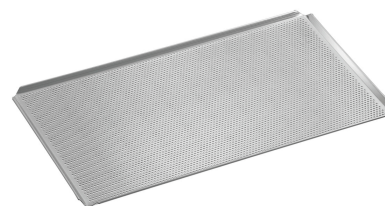
Set sonde de température à cœur SST2-D1P



- 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

Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100427
GTIN 4015613734750

Four mixte à vap. Silversteam2 P-10110D

Produits complémentaires

Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426
GTIN 4015613734743

Plaque de cuisson 600x400-ALB



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100439
GTIN 4015613863511

Support Silversteam 2-110

CNS
18/10



- Nombre de niveaux : 6
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 400 mm à 450 mm
- Couleur : Argenté
- Conçu pour : Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam2
Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam

Code-No. 115071
GTIN 4015613617589

Support Silversteam 110

CNS
18/10



- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Type de niveaux : Horizontal
- Réglable en hauteur : de 741 mm à 790 mm
- Couleur : Argenté
- Conçu pour : Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam2
Fours mixtes 1/1 GN série Silversteam

Code-No. 115069
GTIN 4015613602486