

Horno convección y vap Silversteam 5230D



Descripción

Horno de vapor combinado Bartscher de la serie Silversteam, con mando electrónico y 5 baldas en formato 2/3 GN: el compañero ideal en cualquier cocina. Con la función Rack Control, se puede preparar una gran variedad de platos en diferentes momentos. Silverstream mantiene todo bajo control para facilitar las cosas.

Características

- Potencia nominal: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: Listo para conectar
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Control: Táctil
- Funciones: Convección
Vapor
Vapor y convección
Cocción a baja temperatura
Cocción Delta T
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
Generación de vapor por inyección directa
- Rack Control: Sí
- Funcionamiento continuo: Sí
- Extracción de vahos: Sí
- Conexión para sonda de temperatura interna: Lateral
- Conexión USB: Lateral
- Velocidad del ventilador: 3 niveles

► Continúa en la siguiente página



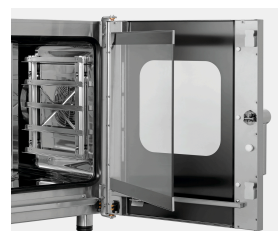
► Hasta 5 x 2/3 GN



► Rack Control
✓ Para una selección de programa por balda



► Control electrónico con 600 programas (300 preinstalados, 300 programables), hasta 9 fases de cocción por programa



► Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza

► Extracción de vapores fácil de regular



► Rieles de soporte extraíbles

Horno convección y vap Silversteam 5230D

- Tipo de ranuras de inserción: Transversal
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Distancia entre los elementos de inserción: 74 mm
- Toma de agua: 3/4"
- Ajuste de tiempo: 0 a 599 minutos
- Cantidad de ventiladores: 1
- Características:
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Iluminación LED en la puerta
 - Listo para conectar
- Indicador LED:
 - Función vapor
 - Cocción Delta T
 - Fases de cocción
 - Temperatura interna
 - Velocidad del ventilador
 - Programa
 - Temperatura
 - Tiempo
- Disponible a petición: -
- Luz indicadora: -
- Serie: Silversteam
- Regulación de la temperatura: Continua
- Iluminación interior: Sí
- Dimensiones de ranuras de inserción: 2/3 GN
- Modo de funcionamiento: Eléctrico
- Con sistema de limpieza: No
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Indicación importante: A partir de una dureza del agua de 5° dH, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.
- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Incluye:
 - 1 rejilla 2/3 GN
 - 1 bandeja de horno 2/3 GN
 - 1 tubo de toma de agua
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Cantidad de programas de cocción:
 - 300 preinstalados
 - 300 programables
- Medidas: an. 620 x prof. 775 x al. 675 mm
- Peso: 58,6 kg

