Bartscher
www.bartscher.com

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

▶ Incluido carro para 20 recipientes 1/1 GN

✓ Inserción longitudinal

▶ Sistema de limpieza automático

✓ Limpieza automática con productos de limpieza sólidos

▶ Control electrónico con 1.250 programas (250 preinstalados, 1.000 programables), hasta 9 fases de cocción por programa

▶ Enfriamiento en la fase de cocción

▶ Puerta con triple acristalamiento

▶ Extracción de vapores fácil de regular

## Descripción

Máximo rendimiento de cocción en el mínimo espacio: el horno de vapor combinado con carro para 20 recipientes GN 1/1 es ideal para la producción de grandes cantidades y el compañero perfecto para la preparación de platos en comedores y grandes cocinas. Equipamiento completo que no deja nada que desear: sonda de temperatura interna de 4 puntos, cocción Delta T, cocción a baja temperatura y sistema de limpieza.

## Características

| | |
|---|---|
| • Material: | Acero inoxidable |
| • Material del interior: | Acero inoxidable 18/10 |
| • Potencia nominal: | 38,4 kW \| 63 A |
| • 400 V \| 50/60 Hz: | |
| • Indicación importante: | Requiere instalación/instrucción por parte de un servicio técnico autorizado<br>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. |
| • Dimensiones de ranuras de inserción: | 1/1 GN |
| • Conexión del aparato: | 3 NAC |
| • Indicación importante: | El sistema automático de limpieza está diseñado para productos de limpieza sólidos<br>Protección RCD 63A con 500 mA<br>Une évacuation au sol est requise pour l'utilisation<br>Recipientes y rejillas GN no incluidos en el volumen de suministro |
| • Tipo de ranuras de inserción: | Longitudinal (con carro para bandejas) |
| • Cantidad de ranuras de inserción: | 20 |

▶ Continúa en la siguiente página

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

| | |
|---|---|
| • Distancia entre los elementos de inserción: | 65 mm |
| • Funciones: | Cocción Delta T<br>Vaporización manual<br>Cocción a baja temperatura<br>Vapor<br>Convección<br>Motor reversible (ruedas ventiladoras)<br>Vapor y convección<br>Enfriamiento en la fase de cocción<br>Generación de vapor por inyección directa<br>Generación de vapor a través de calentador de agua<br>Sistema automático de limpieza<br>Memoria de datos HACCP |
| • Modo de cocción: | Manual<br>Selección de recetas |
| • Rack Control: | No |
| • Con sistema de limpieza: | Sí |
| • Cantidad de programas de cocción: | 1.000 programables<br>250 preinstalados |
| • Cantidad de fases de cocción: | 9 |
| • Rango de temperatura: | 20 °C a 300 °C |
| • Regulación de la temperatura: | En incrementos de 1 °C |
| • Cantidad de ventiladores: | 2 |
| • Velocidad del ventilador: | 6 niveles |
| • Ajuste de tiempo: | 0 a 2880 minutos |
| • Funcionamiento continuo: | Sí |
| • Conexión para sonda de temperatura interna: | En el espacio interior |
| • Conexión USB: | Frontal |
| • Extracción de vahos: | Sí |
| • Toma de agua: | 2 x 3/4" |
| • Iluminación interior: | Sí |
| • Indicador LED: | Función vapor<br>Cocción Delta T<br>Temperatura interna<br>Tiempo<br>Velocidad del ventilador<br>Programa<br>Temperatura<br>Fases de cocción |
| • Control: | Muletilla<br>Botón |
| • Luz indicadora: | - |
| • Serie: | - |
| • Modo de funcionamiento: | Eléctrico |
| • Características: | Cámara de cocción redondeada<br>Puerta con triple acristalamiento<br>Iluminación LED en la puerta<br>Ducha de mano integrada |
| • Incluye: | 1 carro de bandejas 20 x 1/1 GN<br>1 sensor de temperatura interna, medición de 4 puntos<br>Material de montaje<br>2 tubos de suministro de agua |
| • Disponible a petición: | - |
| • Medidas: | an. 935 x prof. 1.030 x al. 1.870 mm |
| • Peso: | 310 kg |

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### Carro porta platos Gigasteam 50T

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Indicación importante: -
- Número de soportes para platos: 50
- Tamaño de los platos: 210 - 320 mm
- Distancia entre los soportes para platos: 32 mm

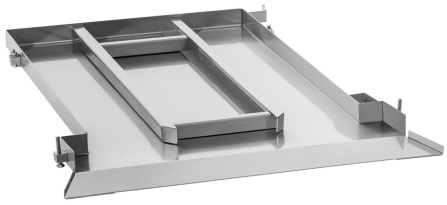
Código: 117822
GTIN 4015613774015

### Carro de transporte Gigasteam 20110

- Diseñado para: Horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Indicación importante: -
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Cantidad de ranuras de inserción: 20

Código: 117824
GTIN 4015613874685

### Rampa de acceso Gigasteam 20110DRS



- Diseño: 2 rieles de guía
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad de carga máx.: 130 kg
- Indicación importante: -
- Estado de suministro: Montado
- Características: Fijación al horno de vapor
- Medidas: an. 680 x prof. 960 x al. 55 mm

Código: 117823
GTIN 4015613774022

### Soporte de asa Gigasteam 20110 DRS

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Asa del carro para bandejas del horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Indicación importante: Solo adecuado para montaje horizontal
- Tipo de montaje: En la parte superior izquierda del horno mixto
- Medidas: an. 360 x prof. 85 x al. 77 mm
- Peso: 0,34 kg

Código: 117825
GTIN 4015613876436

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### Smoker-Box 1160

- Material: Acero inoxidable
- Diseño: Con serpentín
- Diseñado para: Hornos convección y vapor
- Indicación importante: Temperatura máxima del ahumador: 200 °C
- Consta de: Componente de alimentación Smoker-Box
- Capacidad: 1,16 litro(s)

Código: 117712
GTIN 4015613779195

### Cubeta GN, 1/1 GN, P20, Basic Line

- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norma: EN 631

Código: 711020
GTIN 4015613695556

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

- Capacidad: 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711065
GTIN 4015613695587

### Cubeta GN, 1/1 GN, P100, Basic Line

- Capacidad: 14 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: 711100
GTIN 4015613695594


Sujeto a modificaciones técnicas.

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### GN cubeta, 1/1, P20

- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN

Código: A121025
GTIN 4016098166722

### GN cubeta, 1/1, P65

- Capacidad: 9 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 65 mm

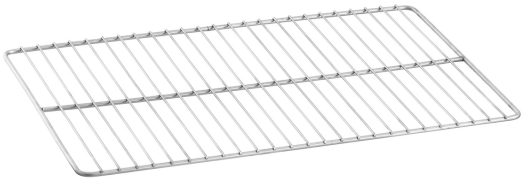
Código: A121065
GTIN 4016098162755

### GN cubeta, 1/1, P200

- Capacidad: 28 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: No
- Características: -
- Superficie: Brillante
- Profundidad cubeta: 200 mm

Código: A121200
GTIN 4015613271071

### GN rejilla 1/1, CNS



- Material: Acero inoxidable 18/10
- Indicación importante: -
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norma: EN 631
- Serie: Top Line
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg

Código: A101091
GTIN 4016098175250


Sujeto a modificaciones técnicas.

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### Bandeja de horno 1/1-AL

- Gastronorm: 1/1 GN
- Borde: 4 lados, pliegue
- Recubrimiento de silicona: No
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: No
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Material: Aluminio

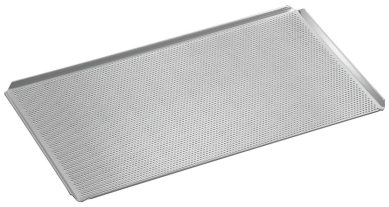
Código: 100426
GTIN 4015613734743

### Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: Sí
- Características: -
- Profundidad cubeta: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: Acero inoxidable 18/10

Código: A101185
GTIN 4015613271729

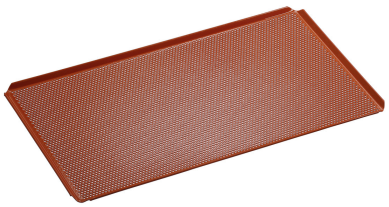
### Chapa perforada 1/1-AL



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: No
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Material: Aluminio

Código: 100427
GTIN 4015613734750

### Chapa perforada 1/1-SI



- Diámetro agujeros: 3 mm
- Indicación importante: -
- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Grosor del material: 1,5 mm
- Agujeros: Sí

Código: 100428
GTIN 4015613734767

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### Plancha

- Gastronorm: 1/1 GN
- Modelo superficie de asado: Con rombos
- Con canal recogegrasas: Sí
- Material: Aluminio fundido
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm
- Peso: 2,8 kg

Código: 106576
GTIN 4015613660783

### Cesta de cocción 110

STAINLESS STEEL

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas cesta: an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm
- Peso: 1,1 kg

Código: 900300
GTIN 4015613788111

### Papel de cocinar 1/1 GN

- Apto para GN: Sí
- Material: Papel
- Indicación importante: -
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (500 hojas)
- Formato por lámina: 1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 1 mm

Código: 150687
GTIN 4015613711423

### Guantes para barbacoa 425

- Material: Aramida
  Estampado de silicona

Código: A500514
GTIN 4015613822433


Sujeto a modificaciones técnicas.

# Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

## Productos complementarios

### Limpiador F1L

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí

Código: 173278
GTIN 4015613773346

### Limpiador intensivo F1L

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí

Código: 173280
GTIN 4015613773353


Sujeto a modificaciones técnicas.