

## Horno convección vap Silversteam 10111D





Horno de vapor combinado Bartscher de la serie Silversteam, con control electrónico y 10 baldas en formato 1/1 GN: el compañero ideal en cualquier cocina. Gracias a la función Rack Control, se puede preparar una amplia variedad de platos en diferentes momentos. Es una gran ayuda, ya que Silversteam permite tenerlo todo a la vista.

### Características

· Potencia nominal: 12,6 kW | 400 V | 50 Hz

· Conexión del aparato: 3 NAC • 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

Sí • Extracción de vahos: • Conexión para sonda de temperatura interna: Lateral · Conexión USB:

Lateral · Velocidad del ventilador: 3 niveles

Hasta 10 x 1/1 GN o 600 x 400 mm



- 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

▶ Continúa en la siguiente página







# Horno convección vap Silversteam 10111D

• Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados 300 programables

• Cantidad de fases de cocción:

• Tipo de ranuras de inserción: Transversal • Cantidad de ranuras de inserción: 10 • Distancia entre los elementos de inserción: 74 mm • Toma de agua: 3/4"

· Ajuste de tiempo: 0 a 599 minutos · Material del interior: Acero inoxidable 18/10

• Cantidad de ventiladores:

• Características: Cámara de cocción redondeada Rieles de apoyo desmontables

Puerta doble cristal

Iluminación LED en la puerta

Toma de corriente (500 W) para conectar una campana extractora

• Indicador LED:

Función vapor Cocción Delta T Fases de cocción Temperatura interna Velocidad del ventilador

Programa Temperatura Tiempo

• Incluye: 1 rejilla 1/1 GN

1 bandeja de horno 1/1 GN 1 tubo de toma de agua

• Disponible a petición: · Luz indicadora:

· Serie: Silversteam Continua • Regulación de la temperatura:

· Iluminación interior: Sí • Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN 600 x 400 mm

• Modo de funcionamiento: Eléctrico · Con sistema de limpieza:

• Material: Acero inoxidable 18/10

• Indicación importante: A partir de una dureza del agua de 5° dH, recomendamos, explícit-

amente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una

presión de agua de 3 bar como máximo.

• Medidas: an. 890 x prof. 835 x al. 1.065 mm

• Peso: 120 kg







### Smoker-Box 1160



- Material:
- Diseño:
- Diseñado para:
- Indicación importante:
- Consta de:
- Capacidad:

Acero inoxidable

Con serpentín

Hornos convección y vapor

Temperatura máxima del ahumador: 200 °C

Componente de alimentación

Smoker-Box

1,16 litro(s)

Código: 117712 GTIN 4015613779195

### Cesta de cocción 110



- Gastronorm:
- Medidas cesta:
- Capacidad:
- Material:
- Indicación importante:
- Medidas:
- Peso:

1/1 GN

an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm

7 litro(s)

Acero inoxidable

an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm

1,1 kg

### **Bastidor inferior Silversteam 110**



- Cantidad de ranuras de inserción:
- Material:
- · Diseñado para:

Acero inoxidable 18/10

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Silversteam2

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Silversteam

Código: 115069 GTIN 4015613602486

### **Bastidor inferior Silversteam 2-110**

CNS



- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Material:
- · Diseñado para:

Acero inoxidable al cromo níquel

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

versteam2

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Silversteam

Código: 115071 GTIN 4015613617589



### **Bastidor inferior Silversteam 6040**



Material

Acero inoxidable 18/10 • Cantidad de ranuras de inserción:

• Diseñado para:

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

Plateado

• Dimensiones de ranuras de inser-

1/1 GN

600 x 400 mm

Código: 115079 GTIN 4015613682051

### Sonda de temperatura interna juego 1KA

STAINLESS STEEL



· Diseñado para:

• Material sensor de temperatura:

Hornos convección serie Silversteam

Acero inoxidable

• Indicación importante:

• Cantidad de puntos de medición:

1,8 m

• Longitud cable: Juego compuesto por:

1 sonda de temperatura interna

1 soporte

Código: 116009 GTIN 4015613595139

### Ducha p. HCV



· Longitud tubo flexible:

 Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"

Incluye:

• Indicación importante:

• Toma de agua:

• Material:

1 soporte

1/2" Plástico

Metal

Código: 116005 GTIN 4015613587189

### Rieles de apoyo 6040 SST10110

CNS 18/10



• Dimensiones de ranuras de inser-

600 x 400 mm

• Cantidad de ranuras de inserción: • Indicación importante:

• Material:

Acero inoxidable 18/10 • Distancia entre los elementos de

inserción:

Código: 117053 GTIN 4015613761954



### Juego de dispensadores p. HVC



Material:

Plástico Metal

· Indicación importante:

Código: 116011 GTIN 4015613595146

### Limpiador de hornos de vapor comb. RS-5L



• Cantidad de unidades de pedido:

• Diseñado para:

Hornos de vapor combinados con sistema de

dosificación automático

· Valor ph:

 Conforme con HACCP: No • Exento de cloro: Sí

• Exento de fosfatos: No

Código: 116299V GTIN 4015613813042

### **Limpiador F1L**



• Cantidad de unidades de pedido:

1 cartón (6 botellas) 6 x 1 litros

 Capacidad: • Diseño:

Líquido

• Conforme con HACCP:

Sí

• Exento de cloro: • Exento de fosfatos:

Sí Sí

Código: 173278 GTIN 4015613773346

### Limpiador intensivo F1L



• Cantidad de unidades de pedido:

1 cartón (6 botellas)

• Capacidad:

6 x 1 litros

• Diseño:

Conforme con HACCP:

Líquido

Sí

• Exento de cloro: • Exento de fosfatos: Sí

Código: 173280 GTIN 4015613773353



### Reductor de presión



Material:

Latón

Cromado

• Indicación importante:

• Presión del agua:

1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)

Conexión:

3/4"

• Temperatura de servicio máx.: 65 °C Presión máx. de entrada: 16 bar

Código: 533051 GTIN 4015613468617

### Bandeja de horno 1/1-AL



• Borde: 4 lados, pliegue • Recubrimiento de silicona:

Nο

• Grosor del material: 1,5 mm Agujeros:

No

• Resistencia a temperaturas hasta: • Material:

260 °C

Aluminio

Código: 100426 GTIN 4015613734743

### Chapa perforada 1/1-AL



• Diámetro aquieros:

3 mm

• Gastronorm:

1/1 GN No

• Recubrimiento de silicona: • Grosor del material:

1,5 mm

• Agujeros:

• Resistencia a temperaturas hasta: Material:

260 °C Aluminio

Código: 100427 GTIN 4015613734750

### Chapa perforada 1/1-SI



• Diámetro aqujeros:

3 mm

• Indicación importante:

Material: Gastronorm:

• Grosor del material:

Aluminio 1/1 GN

• Recubrimiento de silicona:

Sí

· Agujeros:

1,5 mm

Código: 100428 GTIN 4015613734767



Código: 106576 GTIN 4015613660783

# 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 2,8 kg

















05/2025 8/9 🔰 Sujeto a modificaciones técnir



# Chapa perforada 600x400-ALB

- Agujeros:
- Material:
- Grosor del material:
- Indicación importante:
- Borde: • Recubrimiento de silicona:

Aluminio

Recubrimiento antiadherente

4 lados

No

Código: 100438 GTIN 4015613863504

### Bandeja de horno 600x400-ALB



Material:

Aluminio

Recubrimiento antiadherente

Agujeros:

Nο

 Grosor del material: • Indicación importante: 2 mm

• Borde:

4 lados

• Recubrimiento de silicona:

No

Código: 100439 GTIN 4015613863511

### Sistema de filtración de agua K3600L



- Toma de agua:
- Material:

3/8"

Plástico

Código: 109847 GTIN 4015613743899