

Horno convección vap Silversteam P-7111D



Descripción

Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam HP 7 x 1/1 GN gracias a la potencia adicional. Las cámaras de cocción totalmente llenas no son un problema gracias al alto rendimiento y a la función de control de rack. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos y un manejo sencillo que hablan por sí mismos.

Características

Potencia nominal:

Material:

• Conexión del aparato:

• Indicación importante:

• Rango de temperatura:

• Control:

Funciones:

· Rack Control:

12,6 kW | 400 V | 50 Hz Acero inoxidable 18/10

3 NAC

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.

50 °C a 300 °C

Táctil Convección

Vapor

Vapor y convección

Cocción a baja temperatura

Cocción Delta T

Motor reversible (ruedas ventiladoras) Generación de vapor por inyección directa

Sí

Sí

Sí

▶ Continúa en la siguiente página



- ► Horno de vapor combinado Silversteam P
 - ✓ Alta potencia
 - ✓ Hasta 7 x 1/1 GNo 600 x 400 mm



- Rack Control
 - ✓ Para una selección de programa por balda
- ▶ Ventajas de la serie Silversteam
- ✓ Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
- ✓ Tiempos de cocción reducidos hasta en un
- Más adecuado para espacios de cocción muy llenos



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





· Funcionamiento continuo:

· Extracción de vahos:



Horno convección vap Silversteam P-7111D

Conexión para sonda de temperatura interna: Lateral
 Conexión USB: Lateral
 Velocidad del ventilador: 3 niveles
 Cantidad de programas de cocción: 300 prein:

300 preinstalados 300 programables

Cantidad de fases de cocción:

• Tipo de ranuras de inserción: Transversal

Cantidad de ranuras de inserción:
 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

Piales de angua desmontables.

Rieles de apoyo desmontables

Puerta doble cristal Iluminación LED en la puerta

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

Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos Tiempos de cocción reducidos hasta en un 23 % Más adecuado para espacios de cocción muy llenos

• Indicador LED: Función vapor

Cocción Delta T Fases de cocción Temperatura interna Velocidad del ventilador

Programa Temperatura Tiempo 1 rejilla 1/1 GN

• 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
 Regulación de la temperatura: Continua

Iluminación interior: Sí
Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN

• Modo de funcionamiento: 600 x 400 mm Eléctrico

Con sistema de limpieza: No
 Medidas: an. 879 x prof. 817 x al. 853 mm

• Peso: 106,6 kg







Bastidor inferior Silversteam 110





- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Material:
- Diseñado para:

Acero inoxidable 18/10

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

Código: 115069 GTIN 4015613602486

Bastidor inferior Silversteam 6040

ción:



Acero inoxidable 18/10 Material

• 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

Juego de dispensadores p. HVC



• Material:

Plástico Metal

· Indicación importante:

Código: 116011 GTIN 4015613595146

Kit de conexión Silversteam



Material: Acero inoxidable

Hornos de vapor combinados eléctricos 1/1 GN • Diseñado para:

de la serie Silversteam

• Posibilidades de combinación: 5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN

5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN

· Indicación importante:

· Medidas marco: an. 876 x prof. 622 x al. 114 mm

Código: 116012 GTIN 4015613607078



Bastidor inferior Silversteam 2-110



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

Acero inoxidable al cromo níquel Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

Horno de vapor combinado 1/1 GN Serie Sil-

versteam

Código: 115071 GTIN 4015613617589

Bandeja 1/1GN, 20 mm



Código: A101185 GTIN 4015613271729

GN cubeta, 1/1, P65



- Capacidad:
- Apilable: • Diseño:
- Borde reforzado:
- Características:
- Superficie:
- Profundidad cubeta:

9 litro(s)

Sin perforación

No

Brillante

65 mm

Código: A121065 GTIN 4016098162755

GN cubeta, 1/1, P100, agujereada



- Capacidad:
- Apilable:
- Diseño: • Borde reforzado:
- Características:
- Superficie: · Profundidad cubeta:
- 14 litro(s)
- Con perforación (agujereado)
- No
- Brillante
- 100 mm

Código: A101100 GTIN 4016098175236

05/2025 4/9



GN rejilla 1/1, CNS



1/1 GN

EN 631

Acero inoxidable 18/10

• Material:

· Indicación importante:

• Gastronorm: Norma: • Serie:

Top Line • Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm

• Peso: 0,95 kg

GTIN 4016098175250

Plancha



· Gastronorm:

• Modelo superficie de asado:

Con canal recogegrasas:

• Material:

• Indicación importante:

• Medidas:

• Peso:

1/1 GN

Con rombos

Aluminio fundido

an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm

2,8 kg

Código: 106576 GTIN 4015613660783

Manoplas de cocina 370



• Características:

Con retardante de llama Con retardante de llama Densidad del material: 640 g/m²

• Material: 100 % algodón (exterior)

· Color:

· Lavable:

· Indicación importante:

No lavar para preservar el retardante de llama

Código: A500511 GTIN 4015613735474

Limpiador F1L



• Cantidad de unidades de pedido:

• Capacidad:

• Diseño:

• Conforme con HACCP:

• Exento de cloro:

• Exento de fosfatos:

1 cartón (6 botellas) 6 x 1 litros

Líquido

Sí Sí

Código: 173278 GTIN 4015613773346



Limpiador intensivo F1L

• Cantidad de unidades de pedido:

1 cartón (6 botellas) 6 x 1 litros Líquido

 Capacidad: • Diseño:

• Conforme con HACCP:

• Exento de cloro:

• Exento de fosfatos:

Sí Sí

Código: 173280 GTIN 4015613773353

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:

· Peso:

Medidas:

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

Código: 900300 GTIN 4015613788111

Rieles de apoyo 6040 SST7110



• Diseñado para:

Hornos convección 7 x 1/1 GN, serie Silvers-

600 x 400 mm

· Dimensiones de ranuras de inser-

• Distancia entre los elementos de 100 mm

inserción: • Cantidad de ranuras de inserción: 5

Código: 117052 GTIN 4015613761947



Sonda de temperatura interna juego 1KA

STAINLESS STEEL



- · Diseñado para:
- Material sensor de temperatura:
- Indicación importante:
- Cantidad de puntos de medición:
- Longitud cable:
- Juego compuesto por:

Hornos convección serie Silversteam

Acero inoxidable

- 1,8 m
- 1 sonda de temperatura interna
- 1 soporte

Código: 116009 GTIN 4015613595139

Ducha p. HCV



- Longitud tubo flexible:
- Características:
- Incluye:
- Indicación importante:
- Toma de agua:
- Material:

Válvula de cierre para toma de agua 1/2"

1 soporte

1/2"

Plástico Metal

Código: 116005 GTIN 4015613587189

Campana de condensación Silversteam





• Interruptor de encendido/apaga-

• Regulación de ventilación:

Manual Continua

Muletilla

· Cantidad motores de ventilación/

salidas de aire:

Código: 116019 GTIN 4015613702773

Reductor de presión



• Material:

Latón Cromado

• Indicación importante:

· Presión máx. de entrada:

• Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)

· Conexión:

3/4"

• Temperatura de servicio máx.:

65 °C 16 bar

Código: 533051 GTIN 4015613468617



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: Nο • Exento de cloro: • Exento de fosfatos: No

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

Chapa perforada 1/1-AL



• Diámetro aquieros: 3 mm 1/1 GN Gastronorm: • Recubrimiento de silicona: • Grosor del material: 1,5 mm • Agujeros: • Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C Material: Aluminio

Código: 100427 GTIN 4015613734750

Chapa perforada 1/1-SI



• Diámetro aqujeros:

3 mm

• Indicación importante: Material:

Aluminio

Gastronorm:

1/1 GN

• Recubrimiento de silicona:

Sí

• Grosor del material:

1,5 mm

· Agujeros:

Código: 100428 GTIN 4015613734767

Código: 100426 GTIN 4015613734743



Papel de cocinar 1/1 GN



· Apto para GN:

· Material:

• Indicación importante:

• Cantidad de unidades de pedido:

• Formato por lámina:

• Resistente a temperaturas hasta:

• Medidas:

Papel

1 cartón (500 hojas)

1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm

an. 530 x prof. 325 x al. 1 mm

Código: 150687 GTIN 4015613711423

Chapa perforada 600x400-ALB



• Agujeros:

Material:

Aluminio

• Grosor del material:

Recubrimiento antiadherente 2 mm

• Indicación importante:

• Borde:

4 lados No

• Recubrimiento de silicona:

Código: 100438 GTIN 4015613863504

Bandeja de horno 600x400-ALB



• Material:

Recubrimiento antiadherente Agujeros:

No

• Grosor del material:

2 mm

· Indicación importante:

• Borde: • Recubrimiento de silicona: 4 lados

No

Código: 100439 GTIN 4015613863511

Sistema de filtración de agua K3600L



• Toma de agua: Material:

3/8"

Plástico

Código: 109847 GTIN 4015613743899