



Descrizione

Maggiore efficienza e risparmio di tempo con il forno a vapore combinato Silversteam P 10 x GN 1/1 grazie alla potenza extra. I vani di cottura a pieno carico non sono un problema grazie alle elevate prestazioni e alla funzione Rack Control. I tempi di cottura ridotti, i tempi di riscaldamento più rapidi e la facilità di utilizzo parlano da soli.

Funzioni

- Potenza elettrica:
- Collegamento dell'unità:
- Intervallo di temperatura:
- Controllo:
- Funzioni:

- 17,4 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- 50 °C a 300 °C
- Тоссо
- Circolazione dell'aria
- Vapore
- Cottura a vapore combinata
- Cottura a bassa temperatura Cottura Delta-T
- Inversione di marcia del motore (ventole) Generazione di vapore a iniezione diretta
- Sì
- Sì Sì
- Collegamento del sensore di temperatura del
- nucleo:
- · Connessione USB:
- Numero di programmi di cottura:

• Controllo della cremagliera:

Funzionamento continuo:

· Estrazione del vapore:

Lateralmente 300 preinstallati

Lateralmente

▶ Continua alla pagina successiva



- Forno a vapore combinato Silversteam P
 - ✓ Ad alta potenza
 - √ Fino a 10 x GN 1/1 o 600 x 400 mm



- ► Rack Control
 - ✓ Per selezionare un programma per ogni ripiano
- ► Vantaggi della serie Silversteam
 - ✓ Tempi di riscaldamento più rapidi
 - ✓ Riduzione dei tempi di cottura fino a 28%
 - ✓ Ideale per vani cottura molto pieni
 - ✓ Migliore circolazione dell'aria grazie al motore supplementare



- ➤ Controllo elettronico con 600 programmi (300 preinstallati, 300 programmabili), fino a 9 fasi di cottura per programma
- Vetri doppi, sportello interno facile da aprire per la pulizia
- ► Impianto aspirante facile da regolare
- ▶ Binari guida estraibili
- ➤ 3 livelli di regolazione della velocità della ventola







Numero di programmi di cottura:
 300 programmabili

Numero di fasi di cottura:

• Tipo di ripiani: In senso trasversale

Numero di inserti:
Distanza tra gli scaffali:
Collegamento dell'acqua:
Regolazione del tempo:
10
74 mm
3/4"
Regolazione del tempo:
0 a 599 minuti

Negolazione dei tempo:
 Materiale camera di cottura:
 Display a LED:
 Umidificazione
 Cottura Delta-T
 Fasi di cottura

Velocità del ventilatore Programma

Temperatura di cottura

Temperatura al cuore

Tempo

• Incluso: 1 griglia 1/1 GN

1 vassoio 1/1 GN

1 tubo di ingresso dell'acqua

Disponibile su richiesta:Luce di controllo:

Serie: SilversteamControllo della temperatura: Senza passi

Materiale: CNS 18/10
 Nota importante: A partire da una durezza dell'acqua di 5° dH, raccomandiamo es-

pressamente il collegamento a monte di un addolcitore d'acqua

adeguato e una pressione dell'acqua di max. 3 bar.

• Formato Inserti: 1/1 GN

Modalità operativa: Elettrico
 Con sistema di pulizia: No
 Illuminazione interna: Sì
 Velocità del ventilatore: 3 velocità
 Numero di ventole: 3

Proprietà: Camera di cottura arrotondata

Guide di supporto rimovibili Doppio vetro della porta Illuminazione a LED nella porta

Presa di corrente (500 W) per il collegamento di una cappa aspiran-

te

Tempi di riscaldamento e riscaldo più rapidi

Tempi di cottura ridotti fino a 28

Ideale per camere di cottura molto riempite

Migliore circolazione dell'aria grazie al motore supplementare

• Dimensioni: L 890 x P 835 x A 1.065 mm

• Peso: 127,8 Kg







Altri accessori

Box affumicatore 1160



• Materiale:

Versione:

• Progettato per:

 Nota importante: • Composto da:

• Capacità:

Acciaio inox

Con serpentina di riscaldamento

Vaporetto combinato

Temperatura massima di affumicatura: 200 °C

Alimentazione elettrica Scatola per affumicatore

1,16 litro/litri

Cesto di cottura 110



• Gastronorm:

• Dimensione cesto:

L 490 x P 275 x A 50 mm

 Contenuto: 7 litro/litri • Materiale:

Acciaio inox

1/1 GN

• Nota importante:

• Dimensioni: L 536 x P 326 x A 61 mm • Peso:

1,1 Kg

Sottotelaio Silversteam 110

CNS 18/10



• Numero di inserti:

• Colore:

Argento 1/1 GN

• Formato Inserti: • Piedini regolabili in altezza:

Sì

• Ripiano base:

No

• Materiale:

CNS 18/10

· Nota importante:

Articolo n. 115069 GTIN 4015613602486

Sottotelaio Silversteam 2-110

CNS



• Tipo di ripiani:

 Numero di inserti: • Altezza regolabile da:

• Colore:

• Ripiano base:

• Altezza regolabile fino a:

• Formato Inserti:

Longitudinale

400 mm Argento

450 mm

1/1 GN

No

Articolo n. 115071 GTIN 4015613617589

05/2024 3/4



Altri accessori

Sottotelaio Silversteam 6040



• Materiale: CNS 18/10 · Colore: Argento • Tipo di ripiani: Longitudinale • Numero di inserti: 1/1 GN • Formato Inserti:

600 x 400 mm • Ripiano base: No

Guide di supporto 6040 SST10110



· Formato Inserti: 600 x 400 mm

• Numero di inserti:

• Nota importante:

• Materiale: CNS 18/10 • Distanza tra gli scaffali: 96 mm

 Progettato per: Forno combinato a vapore 10 x 1/1 GN, serie

Silversteam

Set di sonde di temperatura al cuore 1KA

STAINLESS STEEL



• Set composto da: 1 sensore di temperatura al cuore

1 supporto

• Lunghezza del cavo: 1,8 m

• Sensore di temperatura del mate-Acciaio inox

riale:

• Nota importante:

• Progettato per: Forni a convezione/vapore serie Silversteam

Articolo n. 116009 GTIN 4015613595139

Doccinoper forno a vapore combinato



· Lunghezza tubo:

 Proprietà: Valvola di intercettazione per attacco acqua

fisso da 1/2 1 staffa

• Incluso: • Nota importante:

• Collegamento dell'acqua: 1/2"

• Materiale: Plastica

Articolo n. 116005 GTIN 4015613587189

05/2024 4/4