

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D



Beschrijving

Meer efficiëntie en tijdsbesparing met de combi-steamer Silversteam2 P 5 x 2/3 GN door het extra vermogen. Volledige bezette gaarruimtes zijn dankzij een hoog vermogen en de rack-controlefunctie geen probleem. Gereduceerde gaartijden, snellere opwarmtijden en een eenvoudige hantering spreken gewoon voor zich.

Kenmerken

- Materiaal: CNS 18/10
- Materiaal gaarruimte: CNS 18/10
- Vermogen: 4,8 kW | 400 V | 50 Hz
- Belangrijke aanwijzing: Vanaf waterhardheid 5° dH raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
- Formaat roosters: 2/3 GN
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Soort roosters: Dwarsrichting
- Aantal roosters: 5
- Afstand tussen de roosters: 74 mm



- ▶ Combisteamer Silversteam P
- ✓ Met hoog vermogen
- ✓ Tot 5 x 2/3 GN



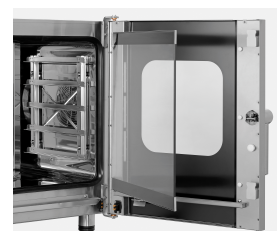
- ▶ Rack-control
- ✓ Voor een programmaselectie per slot

- ▶ Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ▶ Gereduceerde kooktijden tot 30 %
- ▶ Het best geschikt voor sterk gevulde koo-ruimtes



- ▶ Elektronische besturing met 600 programma's (300 voorgeïnstalleerd, 300 programmeerbaar), per programma tot 9 gaarfases

- ▶ Cooldown in gaarfase



- ▶ Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen

▶ Ga verder op de volgende pagina

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

- Functies:
 - Delta-T-garen
 - Combi-steamen
 - Stoomvorming door directe insputting
 - Stomen
 - Convectie
 - Op lage temperatuur bereiden
 - Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
 - Cooldown in gaarfase
 - Handmatig stomen
 - One touch receptselectie
- Kookmodus:
 - Recepttuner
 - Handmatig
- Rekcontrole:
 - Ja
- Met reinigingssysteem:
 - Nee
- Aantal gaarprogramma's:
 - 300 programmeerbaar
 - 300 voorgeïnstalleerd
- Aantal gaarfasen:
 - 9
- Temperatuurbereik:
 - 50 °C tot 300 °C
- Temperatuurregeling:
 - In stappen van 1 °C
- Aantal ventilatoren:
 - 1
- Ventilatorsnelheid:
 - 3-traps
- Tijdinstelling:
 - van 0 tot 5999 minuten
- Continu gebruik:
 - Ja
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:
 - Voorkant, onder
- USB-aansluiting:
 - Voorkant, onder
- Dampafzuiging:
 - Ja
- Wateraansluiting:
 - 3/4"
- Binnenverlichting:
 - Ja
- LED-indicator:
 - Programma
 - Temperatuur
 - Tijd
 - Stomen
 - Gaarfasen
 - Kerntemperatuur
 - Ventilatorsnelheid
 - Delta-T-garen
 - Touch
- Besturing:
 -
- Controlelampje:
 -
- Serie:
 - Silversteam2
- Werkingmodus:
 - Elektro
- Eigenschappen:
 - Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes
 - Afgeronde gaarruimte
 - Dubbeledeurbeglazing
 - Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
 - Gereduceerde kooktijden met tot 30 %
 - Led-verlichting in de deur
 - Steunrails uitneembaar
- Inclusief:
 - 1 watertoevoerslang
 - 1 plaat 2/3 GN
 - 1 rooster 2/3 GN
 -
- Op aanvraag leverbaar:
 -
- Afmetingen:
 - B 635 x D 775 x H 680 mm
- Gewicht:
 - 60 kg



Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

Ergänzungsprodukte

Onderstel Silversteam 230

CNS



- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Ontworpen voor: Combistomer 2/3 GN serie Silversteam2
Combistomer 2/3 GN serie Silversteam
- Belangrijke aanwijzing: -
- Kleur: Zilver
- Onderste schap: Ja
- Voeten in hoogte verstelbaar: Nee

Art.-Nr 115075
GTIN 4015613610641

Kerntemperatuurmeterset SST2-D1P



- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Insteekdiepte: 80 mm
- Diameter temperatuurvoeler: 3 mm
- Aantal meetpunten: 1

Art.-Nr 116109
GTIN 4015613866697

Kerntemperatuurmeterset SST2-D4P



- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Insteekdiepte: 90 mm
- Diameter temperatuurvoeler: 4 mm
- Aantal meetpunten: 4

Art.-Nr 116113
GTIN 4015613877747

Handdouche v. Combi-steamer



- Lengte slang: 2 m
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Belangrijke aanwijzing: -
- Wateraansluiting: 1/2"
- Materiaal: Kunststof
Metaal

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

Ergänzungsprodukte

Pompset voor Combi-steamer



- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Smoker-Box 1160



- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitvoering: Met verwarmingsspiraal
- Ontworpen voor: Combi-steamers
- Belangrijke aanwijzing: Maximale rooktemperatuur: 200 °C
- Bestaande uit: Netadapter
Smoker-Box
- Inhoud: 1,16 liter

Art.-Nr 117712
GTIN 4015613779195

Drukregelaar



- Materiaal: Messing
Verchroomd
- Belangrijke aanwijzing: -
- Waterdruk: 1 - 6 bar (standaardinstelling 3 bar)
- Aansluiting: 3/4"
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Ingangsdruk max.: 16 bar

Art.-Nr 533051
GTIN 4015613468617

GN-bakken, 2/3 GN, T20, Basic Line



- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 20 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631

Art.-Nr 723020
GTIN 4015613695624

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

Ergänzungsprodukte

GN-bakken, 2/3 GN, T65, Basic Line

CNS



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN

Art.-Nr 723065

GTIN 4015613695648

GN-bakken, 2/3 GN, T100, Basic Line

CNS



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN

Art.-Nr 723100

GTIN 4015613695655

GN-bak, 2/3, D65, geperforeerd

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm

Art.-Nr A103065

GTIN 4015613278940

GN-bak, 2/3, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm

Art.-Nr A125065

GTIN 4015613271217

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

Ergänzungsprodukte

GN-bak, 2/3, D100

CNS
18/10

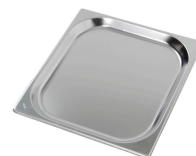


- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 100 mm

Art.-Nr A125100
GTIN 4015613271224

GN-bakblik 2/3

CNS
18/10



- Gastronorm: 2/3 GN
- Belangrijke aanwijzing: -
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Ja
- Eigenschappen: -
- Diepte reservoir: 20 mm

Art.-Nr A101195
GTIN 4015613271781

Geperforeerde plaat 2/3-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100417
GTIN 4015613734729

Geperforeerde plaat 2/3-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Ja
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100425
GTIN 4015613734736

Combi-steamer Silversteam2 P-5230D

Ergänzungsprodukte

Grillhandschoenen 425



- Materiaal: Aramide
Siliconenprint

Art.-Nr A500514
GTIN 4015613822433

Ovenwanten 370



- Eigenschappen: Met vlambescherming
Met hanger
Stofdichtheid: 640 g/m²
- Materiaal: Katoen 100 % (buiten)
- Kleur: Zwart
- Belangrijke aanwijzing: Ter behoud van de vlambescherming niet was-
sen

Art.-Nr A500511
GTIN 4015613735474

Krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173278
GTIN 4015613773346

Intensieve krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173280
GTIN 4015613773353