Kombidämpfer Silversteam P-10111D

Bartscher

Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam P 10 x 1/1 GN durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten und ein einfaches Handling sprechen einfach für sich.

✓Anschlusswert:	17,4 kW | 400 V | 50 Hz
• Geräte-Anschluss:	3 NAC
• Temperaturbereich:	50 °C bis 300 °C
• Steuerung:	Touch
• Funktionen:	Umluft Dämpfen Kombidämpfen Niedertemperaturgaren Delta-T-Garen Reversierender Motorlauf (Lüfterräder) Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
• Rack-Control:	Ja
• Dauerbetrieb:	Ja
• Wrasenabzug:	Ja
• Kerntemperaturfühler-Anschluss:	Seitlich
• USB-Anschluss:	Seitlich
• Anzahl Garprogramme:	300 vorinstalliert 300 programmierbar
• Anzahl Garphasen:	9
• Art der Einschübe:	Quer
• Anzahl Einschübe:	10
• Abstand zwischen den Einschüben:	74 mm
• Wasseranschluss:	3/4"
• Zeiteinstellung:	0 bis 599 Minuten
• Material Garraum:	CNS 18/10
• LED-Anzeige:	Beschwadung Delta-T-Garen Garphasen
• LED-Anzeige:	Kerntemperatur Lüftergeschwindigkeit Programm Temperatur Zeit
• Inklusive:	1 Rost 1/1 GN 1 Blech 1/1 GN 1 Wasserzulaufschlauch
• Auf Anfrage lieferbar:	-
• Kontrollleuchte:	-
• Serie:	Silversteam
• Temperaturregelung:	Stufenlos
• Material:	CNS 18/10
• Wichtiger Hinweis:	Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie ein Wasserdruck von maximal 3 bar
• Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten in ca. KW:	08 / 2022
• Format Einschübe:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Betriebsart:	Elektro
• Mit Reinigungssystem:	Nein
• Innenbeleuchtung:	Ja
• Lüftergeschwindigkeit:	3 Stufen
• Anzahl Motoren:	3
• Eigenschaften:	Abgerundete Backkammer Auflageschienen herausnehmbar Doppeltürverglasung LED-Beleuchtung in der Tür

▶ Kombidämpfer Silversteam P

✓ Mit hoher Leistung

✓ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm

▶ Rack-Control

✓ Für eine Programmauswahl je Einschub

▶ Vorteile zur Serie Silversteam

✓ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten

✓ Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 %

✓ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

✓ Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor

▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen

▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren

▶ Auflageschienen herausnehmbar

▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

CNS 18/10 · °C 300

Technische Änderungen vorbehalten.

Art.-Nr. 117763

GTIN 4015613786421