



▶ Combisteamer Silversteam P

- ✓ Met hoog vermogen
- ✓ Tot 5 x 2/3 GN

▶ Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma



▶ Rekcontrole

- ✓ Voor een programmaselectie per slot



▶ Voordelen van de serie Silversteam

- ✓ Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ✓ Gereduceerde kooktijden tot 33 %
- ✓ Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes

▶ Elektronische bediening met 600 programma's (300 reeds geïnstalleerd, 300 programmeerbaar), elk programma met tot 9 gaarfasen



▶ Deur met dubbele beglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen

▶ Dampafzuiging eenvoudig te regelen

▶ Steunrails uitneembaar

▶ Ventilatorsnelheid in 3 stappen regelbaar

Meer efficiëntie en tijdsparing met de combisteamer Silverstream P 5 x 2/3 GN door het extra aan vermogen. Vol bezette kookruimtes zijn dankzij het hoge vermogen en de rack-control-functie geen probleem. Gereduceerde kooktijden, snellere opwarmtijden, een eenvoudige hantering en het reinigingssysteem spreken gewoon voor zich.

✓ Vermogen:	4,8 kW   400 V   50 Hz	• LED-indicator:	Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid Programma Temperatuur Tijd
• Temperatuurbereik:	50 °C tot 300 °C	• Op aanvraag leverbaar:	-
• Besturing:	Touch	• Controlelampje:	-
• Functies:	Convectie Stomen Combi-steamers Op lage temperatuur bereiden Delta-T-garen Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma	• Serie:	Silversteam
• Rekcontrole:	Ja	• Temperatuurregeling:	Traploos
• Continu gebruik:	Ja	• Binnenverlichting:	Ja
• Dampafzuiging:	Ja	• Formaat roosters:	2/3 GN
• Apparaataansluiting:	3 NAC	• Werkingsmodus:	Elektro
• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:	Aan de zijkant	• Met reinigingssysteem:	Ja
• USB-aansluiting:	Aan de zijkant	• Materiaal:	CNS 18/10
• Ventilatorsnelheid:	3-traps	• Belangrijke aanwijzing:	Vanaf waterhardheid 5° d.H raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
• Soort roosters:	Dwarsrichting	• Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
• Aantal roosters:	5	• Inclusief:	1 rooster 2/3 GN 1 plaat 2/3 GN 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel
• Afstand tussen de roosters:	74 mm	• Aantal gaarfasen:	9
• Wataersluiting:	3/4"	• Aantal gaarprogramma's:	300 voorgeïnstalleerd 300 programmeerbaar
• Tijdinstelling:	van 0 tot 599 minuten	• Eigenschappen:	Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar
• Aantal motoren:	1		
• LED-indicator:	Stomen Delta-T-garen		

### Onderstel Silversteam 230

CNS



- Voeten in hoogte verstelbaar: Nee
- Onderste schap: Ja
- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Kleur: Zilver
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 570 x D 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr 115075  
GTIN 4015613610641

### Kerntemperatuurmeterset

STAINLESS STEEL



- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler  
1 houder
- Lengte kabel: 1,8 m
- Materiaal temperatuurvoeler: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 180 x D 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr 116009  
GTIN 4015613595139

### Pompset voor Combi-steamer



- Set bestaande uit: 1 kunststof jerrycan (5 liter)  
1 pomp  
1 verbindingsslang: jerrycan - pomp (150 cm)  
1 jerrycan: pomp - stoompijp (80 cm)  
Installatiemateriaal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: Kunststof  
Metaal
- Afmetingen: B 325 x D 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg

Art.-Nr 116011  
GTIN 4015613595146

### 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
- Afmetingen: B 2.160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr 116005  
GTIN 4015613587189

### 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
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125065  
GTIN 4015613271217

### 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
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125100  
GTIN 4015613271224

### 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
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A103065  
GTIN 4015613278940

### Combi-steamer-reiniger RS-5L



- Ontworpen voor: Combi-steamer met reinigingssysteem
- Uitvoering: Vloeibaar
- Inhoud: 5 liter
- Besteleenheid: 1 Jerrycan
- Inclusief: -
- Belangrijke aanwijzing: Alleen voor professioneel gebruik
- Eigenschappen: Materiaalvriendelijke reiniging
- Toepassing: Ontvettingsconcentraat voor zelfreinigende combi-steamers
- Ph-waarde: 13
- HACCP-conform: Ja

Art.-Nr 116299  
GTIN 4015613685250

#### Krachtreiniger F1L, 2 per set



- Ontworpen voor: Hardnekkige verontreinigingen, met name in de keukenruimte  
Grill- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar  
Hoogconcentraat
- Ph-waarde: 13,5
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173078  
GTIN 4015613731926

#### Intensieve krachtreiniger F1L, 2 per set



- Besteleenheid: 1 doos (2 flessen)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Ph-waarde: 14
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Inclusief: 1 sproeikop  
1 spuitlans
- Belangrijke aanwijzing: Let op: niet geschikt voor alkaligevoelige oppervlakken zoals aluminium

Art.-Nr 173080  
GTIN 4015613731933