



## ▶ Combisteamer Silversteam P

- ✓ Met hoog vermogen
- ✓ Tot 5 x 1/1 GN of 600 x 400 mm



## ▶ Rekcontrole

- ✓ Voor een programmaselectie per slot



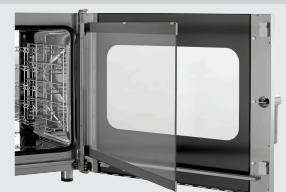
## ▶ Voordelen van de serie Silversteam

- ✓ Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ✓ Gereduceerde kooktijden tot 16 %
- ✓ 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 1/1 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 en een eenvoudige hantering spreken gewoon voor zich.

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vermogen: 7,7 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Apparaataansluiting: 3 NAC</li> <li>• Temperatuurbereik: 50 °C tot 300 °C</li> <li>• Besturing: Touch</li> <li>• Functies: Convectie Stomen Combi-steamen Op lage temperatuur bereiden Delta-T-garen Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting</li> <li>• Rekcontrole: Ja</li> <li>• Continu gebruik: Ja</li> <li>• Dampafzuiging: Ja</li> <li>• Aansluiting voor kern-temperatuurvoeler: Aan de zijkant</li> <li>• USB-aansluiting: Aan de zijkant</li> <li>• Ventilatorsnelheid: 3-traps</li> <li>• Aantal gaarprogramma's: 300 voorgeïnstalleerd 300 programmeerbaar</li> <li>• Aantal gaarfasen: 9</li> <li>• Soort roosters: Dwarsrichting</li> <li>• Aantal roosters: 5</li> <li>• Afstand tussen de roosters: 74 mm</li> <li>• Wateraansluiting: 3/4"</li> <li>• Tijdstelling: van 0 tot 599 minuten</li> <li>• Materiaal gaarruimte: CNS 18/10</li> <li>• Aantal motoren: 1</li> <li>• Eigenschappen: Afgeronde bakkamer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschappen: Steunrails uitneembaar Dubbeledeurbeglazing Led-verlichting in de deur Contactdoos (500 W) voor aansluiting van een afzuigkap Snellere opwarm- en weer opwarmtijden Gereduceerde kooktijden met tot 16 % Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes Stomen Delta-T-garen Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid Programma Temperatuur Tijd</li> <li>• LED-indicator: 1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang</li> <li>• Inclusief: -</li> <li>• Op aanvraag leverbaar: -</li> <li>• Controlelampje: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperatuurregeling: Traploos</li> <li>• Binnenverlichting: Ja</li> <li>• Formaat roosters: 1/1 GN 600 x 400 mm</li> <li>• Werkingsmodus: Elektro</li> <li>• Met reinigingssysteem: Nee</li> </ul>
--	---