

GAARTECHNIEK

Tot op de seconde nauwkeurig garen?

Dat is nog niet zo eenvoudig. Of toch?: Want bij de Bartscher gaartechniek is de zekerheid van succes al standaard ingebouwd – of het nu om een combi-stomer, een heteluchtoven of een sous-vide-gaarder gaat.



Gasfornuis MFGO 7040



De gasfornuisserie MFG - instapmodellen voor de professionele sector met een solide constructie van rvs. Door hun intuïtieve bediening met waakvlam zijn ze uitermate geschikt voor gebruik in de dagelijkse keuken.

- Gasbrander Enkelcircuit-brander
 - Ontstekingssoort Handmatige ontsteking
 - Waakvlam Ja
 - Hoogte verstelbaar 910 mm tot 955 mm
 - Gassoort Aardgas H (20 mbar)
- Mondstukken voor vloeibaar gas (50 mbar) en aardgasmondstukken L (20 mbar) zijn bijgevoegd

	Aantal kookpitten	Verdeling kookpitten	Aansluitwaarde	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	B 800 mm D 700 mm H 910 mm	56,4 kg	1582051	2.598,- €	4015613698878
MFG 7340	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	B 1.200 mm D 700 mm H 910 mm	79,2 kg	1582101	3.098,- €	4015613635033



Gasfornuis MFG 7341



- Gasbrander Enkelcircuit-brander
 - Ontstekingssoort Handmatige ontsteking
 - Waakvlam Ja
 - Soort oven Elektro
 - Ovenfuncties Boven-/onderwarmte
 - Gastronorm 2/1 GN
 - Inclusief 1 rooster
 - Hoogte verstelbaar 910 mm tot 955 mm
 - Gassoort Aardgas H (20 mbar)
- Mondstukken voor vloeibaar gas (50 mbar) en aardgasmondstukken L (20 mbar) zijn bijgevoegd



	Aantal kookpitten	Verdeling kookpitten	Aansluitwaarde	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	B 800 mm D 730 mm H 910 mm	108,4 kg	1582011	3.649,- €	4015613749136
MFG 7340	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	B 1.200 mm D 700 mm H 910 mm	129,4 kg	1582201	4.449,- €	4015613635040



Toebehoren

Bakblik 2/1GN, 20 mm

- Gastronorm: 2/1 GN
- Afmetingen: B 650 x D 530 x H 20 mm
- Gewicht: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

UVP* 49,- €

GN-rooster 2/1 CNS

- Gastronorm: 2/1 GN
- Afmetingen: B 650 x D 530 x H 10 mm
- Gewicht: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

UVP* 59,- €



Gasfornuis BGH 600-521

1519821

UVP* 1.598,- €

GTIN 4015613843841



- Aantal kookpitten 5
- Verdeling kookpitten 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Gasbrander Enkelcircuit-brander
Tweecircuit-brander
- Ontstekingssoort Elektronische eenhandsontsteking
- Soort oven Elektro
- Multifunctionele oven Ja
- Energie-efficiëntieklasse A (EU Nr. 65 / 2014)
- Ovenvolume 104 liter
- Energieverbruik boven-/onderwarmte 0,94 kWh / cyclus
- Energieverbruik circulatielucht 0,96 kWh / cyclus
- Aansluiting oven Gereed voor aansluiting
- Aansluitwaarde oven 2,5 kW
- Hoogte verstelbaar 850 mm tot 900 mm
- Inclusief 2 roosters
1 bakblik
- Gassoort Propaanmondstukken (50 mbar) en
aardgasmondstukken L (20 mbar) zijn
bijgevoegd
Aardgas H (20 mbar)
- Aansluitwaarde 11,5 kW
- Afmetingen B 895 x D 645 x H 828 mm
- Gewicht 65,8 kg



Keramisch fornuis 5K-EBMF

155670

UVP* 2.849,- €

GTIN 4015613843834



- Aantal kookpitten 5
- Verdeling kookpitten 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW,
2 x 1,2 kW
- Soort kookpitten Glaskeramisch
- Soort oven Elektro
- Multifunctionele oven Ja
- Energie-efficiëntieklasse A (EU Nr. 65 / 2014)
- Ovenvolume 104 liter
- Energieverbruik boven-/onderwarmte 0,94 kWh / cyclus
- Energieverbruik circulatielucht 0,96 kWh / cyclus
- Aansluitwaarde oven 2,5 kW
- Inclusief 1 bakblik
2 roosters
- Hoogte verstelbaar 890 mm tot 915 mm
- Vermogen 11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 897 x D 660 x H 890 mm
- Gewicht 71,8 kg



Toebehoren

Bakblik

- Materiaal: Plaatstaal, Geëmailleerd
- Afmetingen: B 666 x D 376 x H 25 mm
- Gewicht: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

UVP* 36,- €

Ovenrooster

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Afmetingen: B 666 x D 360 x H 19 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 26,- €



Inductiefornuis 6K-EBMF

286426

UVP* 3.898,- €

GTIN 4015613772943



- Materiaal
- Aantal kookpitten
- Verdeling kookpitten



- Materiaal kookplaat
- Soort oven
- Multifunctionele oven
- Energie-efficiëntieklasse
- Ovenvolume
- Energieverbruik boven-/onderwarmte
- Energieverbruik circulatielucht
- Aansluitwaarde oven
- Inclusief

- Hoogte verstelbaar
- Vermogen
- Apparaataansluiting
- Afmetingen
- Gewicht

Staal
6
Tot 2,1 kw max. per plaat dankzij powersharing in totaal max. 7,4 kW
Glas
Elektro
Ja
A (EU Nr. 65 / 2014)
87 liter
0,87 kWh / cyclus
1,11 kWh / cyclus
2,45 kW
1 bakblik
2 roosters
900 mm tot 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
B 900 x D 650 x H 890 mm
67,4 kg

Bakblik 6K-EBMF

- Materiaal: Staal, Geëmailleerd
- Belangrijke aanwijzing: Het ovenrooster 6K-EBMF is vereist om de bakplaat te gebruiken.
- Afmetingen: B 590 x D 320 x H 27 mm
- Gewicht: 1,44 kg
- GTIN: 4015613848075

150960

UVP* 129,- €

Ovenrooster 6K-EBMF-AK

- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: Wordt gebruikt voor opnamen van bakplaat 6K-EBMF
- Afmetingen: B 664 x D 332 x H 20 mm
- Gewicht: 0,95 kg
- GTIN: 4015613862965

150961

UVP* 29,- €

Ovenrooster 6K-EBMF

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: B 664 x D 332 x H 20 mm
- Gewicht: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

UVP* 36,- €

2-velden inductiekookplaat GU



- Materiaal kookplaat
- Aantal vermogensniveaus
- Hoogte verstelbaar
- Eigenschappen

- Apparaataansluiting

Glas
10
830 mm tot 860 mm
Besturing via knevel, touch
Regeling van de kookvelden wisselbaar tussen vermogensniveaus en temperatuur
3 NAC



► Gesloten onderbouw met vleugel deur



105765

	Aantal kookpitten	Verdeling kookpitten	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
2-velden inductie-kookplaat GU	2	1 x 5 kW 1 x 3,5 kW	8,5 kW 400 V 50/60 Hz	B 400 mm D 700 mm H 860 mm	42,4 kg	105764	2.049,- €	4015613803821
4-velden inductie-kookplaat GU	4	2 x 5 kW 2 x 3,5 kW	17 kW 400 V 50/60 Hz	B 800 mm D 700 mm H 860 mm	73,3 kg	105765	3.698,- €	4015613803814



Wokplaten



Gas wok-tafelplaat GWTH1

1052303

UVP* 1.349,- €

GTIN 4015613630977



- Grootte kookpitten
- Verdeling kookpitten
- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Voeten in hoogte verstelbaar
- Gassoort

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
High performance brander
Handmatige ontsteking
Ja
Ja
Vloeibaar gas (50 mbar)
Aardgasmondstukken H (20 mbar) zijn
bijgevoegd
11,5 kW
B 400 x D 600 x H 415 mm
25,4 kg

- Aansluitwaarde
- Afmetingen
- Gewicht

Wokkookplaat, 2 branders



- Grootte kookpitten
- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Hoogte verstelbaar
- Gassoort

Ø 290 mm
High performance brander
Handmatige ontsteking
Ja
Ja
960 mm tot 985 mm
Vloeibaar gas (50 mbar)
Aardgasmondstukken H (20 mbar) zijn
bijgevoegd

	Aantal kookpitten	Verdeling kookpitten	Aansluitwaarde	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Wok- kookplaat, 2 branders	2	2 x 11,5 kW	23 kW	B 900 mm D 600 mm H 960 mm	58 kg	1052103	2.649,- €	4015613610764
Wok- kookplaat, 3 branders	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	B 1.500 mm D 600 mm H 960 mm	85 kg	1053103	3.449,- €	4015613610771



Toebehoren

Wokpan staal, 360mm

- Materiaal: Staal
- Diameter: 360 mm
- Afmetingen: B 560 x D 360 x H 95 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



► Wokpannen
pagina 153

A105960

UVP* 149,- €

*UVP= Adviesprijs - Alle prijzen zijn alleen aanbevelingen. Het staat de wederverkoper vrij zijn/haar verkoopprijzen zelf te bepalen. | Technische wijzigingen voorbehouden.

Hokkers



Wokbrander E 1K350

105343

UVP* 1.749,- €

GTIN 4015613126036



- Diameter kookpit 300 mm
- Vermogen kookpit(ten) max. 3500 W
- Aantal vermogensniveaus 6
- Vermogen 3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 500 x D 500 x H 520 mm
- Gewicht 16,4 kg



Wokbrander E 1K500

105325

UVP* 1.469,- €

GTIN 4015613633244



- Diameter kookpit 400 mm
- Vermogen kookpit(ten) max. 5000 W
- Aantal vermogensniveaus 4
- Vermogen 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 570 x D 590 x H 515 mm
- Gewicht 34,2 kg



Wokbrander IND 1K300

105817

UVP* 1.598,- €

GTIN 4015613783604



De mobiele hokker is de ideale kookplaats voor binnen en buiten. Met het hoge vermogen tot 5 kW zijn er geen grenzen aan de voedselbereiding. De inductiekookplaat maakt snel en efficiënt werken mogelijk, waarbij slechts een geringe wordt afgegeven aan de omgeving.

- Materiaal kookplaat Glas
- Diameter kookpit 300 mm
- Vermogen kookpit(ten) max. 5000 W
- Aantal vermogensniveaus 9
- Draagvermogen max. 60 kg
- Vermogen 5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 500 x D 500 x H 410 mm
- Gewicht 15,4 kg



Wokbrander G-1KB 1K680

1054513

UVP* 345,- €

GTIN 4015613683256



- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Gassoort



- Draagvermogen max.
- Aansluitwaarde
- Afmetingen
- Gewicht

Krachtbrander
Piëzo-ontsteking
Vloeibaar gas
Aardgasmondstuk G20 (50 mbar) is
bijgevoegd
50 kg
6,8 kW
B 400 x D 440 x H 385 mm
12,6 kg

Kleine potring G-1KB 1K680

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter kookgerei: 175 - 230 mm
- Afmetingen: B 400 x D 390 x H 25 mm
- Gewicht: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453

UVP* 21,- €

Wokpotzet G-1KB 1K680

- Materiaal: CNS 18/10
- Diameter wokinzet: 314 mm
- Afmetingen: B 400 x D 400 x H 90 mm
- Gewicht: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452

UVP* 72,- €



Wokbrander G-2KB 1K700

1051403

UVP* 1.749,- €

GTIN 4015613734552



- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Gassoort



- Draagvermogen max.
- Aansluitwaarde
- Afmetingen
- Gewicht

Tweecircuit-brander
Handmatige ontsteking
Ja
Vloeibaar gas
Aardgasmondstukken H en L zijn bijgevoegd
70 kg
7 kW
B 450 x D 475 x H 500 mm
20,2 kg

Wokbrander G-WB 1K1250



- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Gassoort



- Draagvermogen max.
- Aansluitwaarde

Wrattenbrander
Handmatige ontsteking
Ja
Vloeibaar gas
Aardgasmondstukken H en L zijn bijgevoegd
70 kg
12,5 kW



1051603

	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
G-WB 1K1250	B 660 mm D 590 mm H 520 mm	28,6 kg	1051503	2.398,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	B 590 mm D 680 mm H 820 mm	31 kg	1051603	2.798,- €	4015613734088





Wokbrander G-1KB 1K2000

1051993

UVP* 2.049,- €

GTIN 4015613804729



Grote en zware pannen, paellapannen en gietijzeren koekenpannen zijn geen uitdaging voor deze gaswokbrander. Het bijzonder grote kookoppervlak, het grote draagvermogen en het vermogen van 20 kW maken het mogelijk om probleemloos grote hoeveelheden voedsel buitenshuis te bereiden.

- Gasbrander
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Gassoort
- Draagvermogen max.
- Aansluitwaarde
- Afmetingen
- Gewicht

Enkelcircuit-brander
Krachtbrander
Handmatige ontsteking
Ja
Vloeibaar gas
60 kg
20 kW
B 600 x D 620 x H 505 mm
22,6 kg

Onderstel G-1KB 1K2000

- Materiaal: Roestvrij staal
- Onderste schap: Ja
- Leveringstoestand: Bouwset (eenvoudige montage)
- Afmetingen: B 600 x D 600 x H 270 mm
- Gewicht: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198

UVP* 289,- €



Gaskooktoestel 1K750



- Gasbrander
- Regeldruk
- Gassoort

Wrattenbrander
50 mbar
Propana



1054603

	Vermogen kookpit(ten) max.	Ontstekings- soort	Aansluitwaarde	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Handmatige ontsteking	7,5 kW	B 398 mm D 570 mm H 170 mm	6 kg	1054503	198,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Piëzo- ontsteking	10,5 kW	B 410 mm D 540 mm H 180 mm	5,3 kg	1054603	92,- €	4015613682860



Toebehoren

Gasaansluit-set GW-Al

- Inzetbaar in: Binnen en buiten
- Afmetingen: B 64 x D 61 x H 27 mm
- Gewicht: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180

UVP* 149,- €



Gasaansluitset

- Inzetbaar in: Buiten
- Afmetingen: B 64 x D 180 x H 35 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 98,- €



Kookketels



Kookketel E113L



Op het gebied van de gezamenlijke maaltijden, catering en grote horecakeukens is de elektro-kookketel het ideale apparaat voor de bereiding van maaltijden in grote hoeveelheden - van soepen via stoofpotten tot en met bijgerechten zoals aardappelen, noedels of rijst.

- Materiaal ketel
- Verhittingssoort
- Hoogte verstelbaar
- Eigenschappen

Roestvrij staal
Indirect
850 mm tot 900 mm
Automatische controle van de waterstand in tussenmantel
Bij storing automatische uitschakeling
Drukbeveiliging: trechterarmaturen met veiligheidsventiel (op 0,5 bar gekalibreerd)
Elektrische verwarming middels ingekapselde "Incoloy 800"-weerstand van een speciale legering
Mengkraanunit voor koud en warm water
Inclusief: Afvoerzeef
Kookketel met stoomverhitting
3 NAC

- Op aanvraag leverbaar
- Apparaataansluiting

	Netto inhoud	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
E113L	102 liter	16 kW 400 V 50/60 Hz	B 800 mm D 900 mm H 900 mm	143 kg	280015	9.998,- €	4015613705378
E145L	135 liter	18 kW 400 V 50/60 Hz	B 800 mm D 900 mm H 900 mm	155 kg	280016	10.498,- €	4015613705392
E220L	200 liter	32 kW 400 V 50/60 Hz	B 1.000 mm D 1.150 mm H 900 mm	235 kg	280021	14.649,- €	4015613353326
E342L	317 liter	36 kW 400 V 50/60 Hz	B 1.150 mm D 1.300 mm H 900 mm	280 kg	280022	17.349,- €	4015613353333
E480L	455 liter	36 kW 400 V 50/60 Hz	B 1.150 mm D 1.300 mm H 1.030 mm	300 kg	280023	23.249,- €	4015613353340





Kookketel G113L



Op het gebied van de gezamenlijke maaltijden, catering en grote horecakeukens is de gas-kookketel het ideale apparaat voor de bereiding van maaltijden in grote hoeveelheden - van soepen via stoofpotten tot en met bijgerechten zoals aardappelen, noedels of rijst.

- Materiaal ketel: Roestvrij staal
- Temperatuurregeling: 2-traps
- Ontstekingssoort: Piëzo-ontsteking
- Verhittingssoort: Indirect
- Hoogte verstelbaar: 850 mm tot 900 mm
- Eigenschappen: Automatische controle van de waterstand in tussenmantel
Bij storting automatische uitschakeling
Drukbeveiliging: trechterarmaturen met veiligheidsventiel (op 0,5 bar gekalibreerd)
Gasverwarming middels rvs-brander met hoog rendement
De gastoevoer voor de brander wordt door een multifunctionele regeleenheid gewaarborgd
Mengkraanunit voor koud en warm water
Inclusief: Afvoerzeef
Aardgas H
Mondstukken voor vloeibaar gas (50 mbar) zijn bijgevoegd

• Gassoort

	Netto inhoud	Aansluitwaarde	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
G113L	102 liter	21 kW	B 800 mm D 900 mm H 1.070 mm	143 kg	2800021	10.598,- €	4015613705354
G150L	145 liter	21 kW	B 800 mm D 900 mm H 900 mm	153 kg	2800031	11.149,- €	4015613705361
G342L	317 liter	48 kW	B 1.150 mm D 1.300 mm H 900 mm	277 kg	2800071	17.549,- €	4015613353203
G480L	455 liter	58 kW	B 1.150 mm D 1.300 mm H 1.030 mm	305 kg	2800081	22.549,- €	4015613353210



Toebehoren

Afvoerzeef voor kookketel

- Afmetingen: B 110 x D 145 x H 80 mm
- Gewicht: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951



296999

UVP* 49,- €

Kantelbare braadpannen



Kantelbare braadpan E80LHK



- Materiaal pot
- Kantelmechanisme
- Watertoevoerkraan
- Hoogte verstelbaar
- Eigenschappen

- Apparaataansluiting

Chroomnikkelstaal

Handmatig

Ja

850 mm tot 910 mm

Bij storing onderbreking van de stroomtoevoer

Verwarmingsweerstand van "Incoloy 800"
3 NAC



	Netto inhoud	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
E80LHK	70 liter	9,9 kW 400 V 50 Hz	B 900 mm D 900 mm H 900 mm	158 kg	193036	7.479,- €	4015613721224
E120LHK	100 liter	14,8 kW 400 V 50 Hz	B 1.200 mm D 900 mm H 900 mm	237 kg	193062	11.998,- €	4015613723464



Kantelbare braadpan G80LHK



- Materiaal pot
- Ontstekingssoort
- Waakvlam
- Kantelmechanisme
- Watertoevoerkraan
- Hoogte verstelbaar
- Eigenschappen

- Gassoort

Chroomnikkelstaal

Piëzo-ontsteking

Ja

Handmatig

Ja

850 mm tot 910 mm

Gasverwarming via buisbrander van roestvrij staal

Veiligheidssysteem met thermo-element

Aardgas H

Mondstukken voor vloeibaar gas (50 mbar)
zijn bijgevoegd

	Netto inhoud	Aansluitwaarde gas	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
G80LHK	70 liter	22 kW	B 900 mm D 900 mm H 900 mm	162,6 kg	1930311	7.279,- €	4015613721231
G120LHK	100 liter	30 kW	B 1.200 mm D 900 mm H 900 mm	220 kg	1930511	11.425,- €	4015613723471



Kookstations



Kookstation KST3240 Eco

107311

UVP* 8.549,- €

GTIN 4015613779980



Als uit één stuk - de mobiele kookoplossing voor frontcooking, catering en evenementen. Flexibel te bezetten met de passende tafelapparaten en overeenkomstige toebehoren maakt dit een flexibel gebruik mogelijk. De apparaten kunnen bij verschillende eisen eenvoudig en willekeurig worden gewisseld.

- Ontworpen voor 2-3 tafelapparaten
- Afmetingen opstelvlak plaatsingsnis B 1.206 x D 600 mm
- Afmetingen glasopzet B 1684 x D 611 x H 470 mm
- Uitgerust met 4 GN-bakken 1/9 GN, 100 mm dief voor olie, sauzen, kookbestek
- Geïntegreerde, elektrische bescherming
- Opbergvak onder de nis, afmetingen: B 1.180 x D 455 x H 221 mm
- Ingebouwde ventilatie met vlamvertragsfilter
- 3-traps
- Roestvrij staal
- 3
- Actieve kool-filter
- Draadfilter
- Silicagelfilter
- Vlamvertragsfilter
- LED
- Op het hoestscherm
- 4 zwenkwielen, 2 met rem
- 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Elektrische apparatuur
- Platforms
- Aansluitkabel
- De aansluitkabel moet ter plaatse worden gemonteerd door een vakman
- 24 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- B 1.713 x D 845 x H 1.379 mm
- 180 kg

- Regeling ventilator
- Materiaal filter
- Aantal filters
- Filtersoort
- Verlichting
- Zwenkwielen
- Uitvoering contactdozen
- Niet bij de leveringsomvang inbegrepen
- Belangrijke aanwijzing
- Vermogen
- Apparaataansluiting
- Afmetingen
- Gewicht



- Inzetnis
- Benodigde ruimte: B 1.206 x T 600 mm
- Ontworpen voor 2-3 tafelapparaten



- 5 stopcontacten
- 3 x 230 V
- 2 x 400 V 16A CEE



- Geïntegreerde ventilatie
- Met vlamvertragsfilter van roestvrij staal
- In 3 standen schakelbaar



- 4 GN-bakken 1/9 GN, 100 mm diep

Bartscher apparatuur geschikt voor plaatsing in kookstation KST3240 Eco - Bartscher.com



Kookstation KST3240 Plus



Mobiel kookstation voor een professioneel optreden in het front-kook-bereik. Van de inductiekoker met 230 V tot de solide bakplaat van de serie 650 met 400 V - Met tot 2-3 tafelapparaten extreem flexibel inzetbaar in het catering-, evenementen- en front-kook-bereik.

- Regeling ventilator
- Materiaal filter
- Filtersoort

- Verlichting

- Zwenkwielen
- Niet bij de leveringsomvang inbegrepen

- Belangrijke aanwijzing

- Apparaataansluiting

4-traps

Roestvrij staal

Actieve kool-filter

Zeolit-filter

Vlamvertragsfilter

Draadfilter

LED

Op het hoestscherm

4 zwenkwielen, 2 met rem

Elektrische apparatuur

Platforms

Zijopslag

Aansluitkabel

De aansluitkabel moet ter plaatse worden gemonteerd door een vakman

3 NAC

Kookstation KST2200 Plus

- Ontworpen voor
- Afmetingen opstelvlak plaatsingsnis
- Afmetingen glasopzet
- Uitgerust met

2 tafelapparaten
B 805 x D 600 mm
B 1075 x D 740 x H 345 mm
Opbergvak onder de nis, afmetingen:
B 805 x D 600 x H 150 mm
4 GN-bakken 1/9 GN, 100 mm dief voor
olie, sauzen, kookbestek
Geïntegreerde, elektrische bescherming
Ingebouwde ventilatie met
vlamvertragsfilter

- Aantal filters
- Uitvoering contactdozen
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht
- GTIN

2
2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
20 kW | 400 V | 50/60 Hz
B 1.125 x D 770 x H 1.265 mm
108,4 kg
4015613731858



107300

UVP* 12.998,- €

Kookstation KST3240 Plus

- Ontworpen voor
- Afmetingen opstelvlak plaatsingsnis
- Afmetingen glasopzet
- Uitgerust met

2-3 tafelapparaten
B 1.208 x D 600 mm
B 1475 x D 740 x H 345 mm
Opbergvak onder de nis, afmetingen:
B 1.200 x D 600 x H 150 mm
4 GN-bakken 1/9 GN, 100 mm dief voor
olie, sauzen, kookbestek
Geïntegreerde, elektrische bescherming
Ingebouwde ventilatie met
vlamvertragsfilter

- Aantal filters
- Uitvoering contactdozen
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht
- GTIN

3
3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
24 kW | 400 V | 50 Hz
B 1.520 x D 770 x H 1.263 mm
146 kg
4015613697093



107290

UVP* 13.998,- €



107300

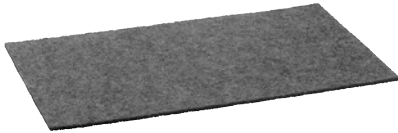


Bartscher apparatuur geschikt voor plaatsing in kookstation KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

Toebehoren

Actieve koolstoffiltermat KST2200 Plus

- Materiaal: Actieve koolstof
- Belangrijke aanwijzing: In het kookstation KST2200 Plus is 1 actieve koolstoffiltermat ingebouwd
- Afmetingen: B 760 x D 445 x H 10 mm
- Gewicht: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493


107291

UVP* 39,- €

Actieve koolstoffiltermat KST3240 Plus

- Materiaal: Actieve koolstof
- Belangrijke aanwijzing: In het kookstation KST3240 Plus is 1 actieve koolstoffiltermat ingebouwd
- Afmetingen: B 1.120 x D 445 x H 10 mm
- Gewicht: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634


107273

UVP* 69,- €

Zeolietfilter KST Plus

- Materiaal: Zeoliet
- Belangrijke aanwijzing: In het kookstation KST2200 Plus zijn 2 zeolietfilters geïnstalleerd, In het kookstation KST3240 Plus zijn 3 zeolietfilters geïnstalleerd
- Afmetingen: B 462 x D 380 x H 16 mm
- Gewicht: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326


107274

UVP* 319,- €

Platform 100 KST Plus

- Belangrijke aanwijzing: Ontworpen voor de kookstations KST Plus / KST Eco
- Materiaal: CNS 18/10
- Afmetingen: B 400 x D 595 x H 100 mm
- Gewicht: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549


107276

UVP* 239,- €

Platform 200 KST Plus

- Materiaal: CNS 18/10
- Afmetingen: B 400 x D 595 x H 200 mm
- Gewicht: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659


107277

UVP* 509,- €



Dienbladgeleider KST2200 Plus

- Materiaal: CNS 18/10
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal
- Afmetingen: B 1.100 x D 345 x H 130 mm
- Gewicht: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822


107289

UVP* 498,- €

Dienbladgeleider KST3240 Plus

- Materiaal: CNS 18/10
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal
- Afmetingen: B 1.490 x D 345 x H 130 mm
- Gewicht: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334


107278

UVP* 569,- €



Zijopslag KST Plus

- Materiaal: CNS 18/10
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal
- Afmetingen: B 700 x D 350 x H 80 mm
- Gewicht: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341


107279

UVP* 709,- €



Snackpoint



Snackpoint 200

107301

UVP* 1.998,- €

GTIN 4015613756820



STAINLESS
STEEEL

Voedselbereiding en -uitgifte met de hoogste flexibiliteit. De Snackpoint 200 maakt bereiden en serveren van voedsel mogelijk met maximale variabiliteit: van de hotdog-stand, via het grillstation tot en met de koffiebar – het mobiele station is snel en eenvoudig omgebouwd en meteen perfect aangepast voor het volgende gebruik.

- Aantal inzetnissen 1
- Met glazen opzet Ja
- Afmetingen glasopzet B 790 x D 200 x H 300 mm
- Eigenschappen inzetnis Legbord in hoogte verstelbaar, 3 hoogten
Opstelvlak: B 760 x D 590 mm
Kan worden uitgerust met optioneel verkrijgbare legborden
- Uitgerust met Opbergvak onder de nis, afmetingen: B 755 x D 580 mm
- Zwenkwielen 4 zwenkwielen, 2 met rem
- Eigenschappen 2 kabelgoten
Magnetisch roestvrij stalen front te gebruiken als advertentieruimte
Glasplaten (veiligheidsglas) afgerond aan de bedienerszijde
Veelzijdige apparaatcombinaties door optioneel verkrijgbare legborden
Mogelijke koppeling van 2 Snackpoints 200 of meer
- Inclusief Glazen opzet
2 verbindingselementen
Verplaatsbare bodemversterking voor optioneel verkrijgbare legborden
- Afmetingen B 800 x D 600 x H 1.225 mm
- Gewicht 42,3 kg



- ▶ Volledig flexibel
- ▶ 1 Inzetnis
Opstelvlak: b 760 x d 590 mm
- ▶ Ontworpen voor max. 2 tafelapparaten



- ▶ Veelzijdige apparaatcombinaties door de optioneel verkrijgbare legborden



- ▶ Mogelijke koppeling van 2 Snackpoints 200 of meer
- ▶ Verkorte glasplaat optioneel verkrijgbaar



- ▶ Magnetisch roestvrij stalen front te gebruiken als advertentieruimte

Toebehoren

Inlegbodem M1 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing: Ontworpen voor frituse SNACK III Plus, Afmetingen: B 380 x D 280 mm
- Afmetingen opstelvlak: B 375 x D 575 mm
- Eigenschappen: 2 kabelgoten
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770



107302

UVP* 135,- €

Inlegbodem M2 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing 1: Ontworpen voor inductiekookplaat IK 30S-EB, Afmetingen: B 270 x D 490 mm
- Uitsparing 2: Ontworpen voor au bain-marie 1/1 GN, 150 mm, Afmetingen: B 345 x D 545 mm
- Eigenschappen: Ventilatiegaten
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

UVP* 135,- €

Inlegbodem M3 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing 1: Ontworpen voor bakplaat GDP 320E-G, Afmetingen: B 330 x D 550 mm
- Uitsparing 2: Ontworpen voor au bain-marie 1/1 GN, 150 mm, Afmetingen: B 345 x D 545 mm
- Eigenschappen: Ventilatiegaten
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794



107304

UVP* 135,- €

Inlegbodem M4 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing 1: Ontworpen voor au bain-marie 1/1 GN, 150 mm, Afmetingen: B 345 x D 545 mm
- Uitsparing 2: Ontworpen voor au bain-marie 1/1 GN, 150 mm, Afmetingen: B 345 x D 545 mm
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800

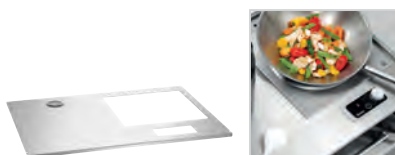


107305

UVP* 135,- €

Inlegbodem M5 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing: Ontworpen voor inductiewok IW 35-EB, Afmetingen voor wok: B 330 x D 350 mm, Afmetingen voor bedieningsveld: B 150 x D 70 mm
- Afmetingen opstelvlak: B 375 x D 575 mm
- Eigenschappen: 1 kabelgoot, Ventilatiegaten
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

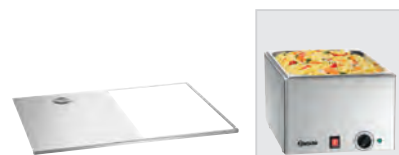


107306

UVP* 135,- €

Inlegbodem M6 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitsparing: Ontworpen voor au bain-marie 1/1 GN, 150 mm, Afmetingen: B 345 x D 545 mm
- Afmetingen opstelvlak: B 375 x D 575 mm
- Eigenschappen: 1 kabelgoot
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824

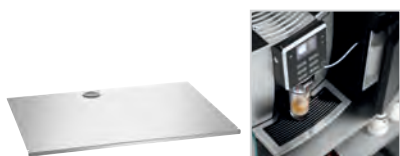


107307

UVP* 135,- €

Inlegbodem M7 Snackpoint 200

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen opstelvlak: B 755 x D 578 mm
- Eigenschappen: 1 kabelgoot
- Afmetingen: B 755 x D 578 x H 15 mm
- Gewicht: 5 kg
- GTIN: 4015613761831



107308

UVP* 135,- €

Glasplaat VB Snackpoint 200

- Materiaal: Glas
- Eigenschappen: Met voorboringen
- Belangrijke aanwijzing: Per verbinding zijn 2 glasplaten nodig
- Afmetingen: B 195 x D 6 x H 300 mm
- Gewicht: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848



107309

UVP* 169,- €

Afdekkap Snackpoint 200

- Materiaal: Polyester-weefsel, Aan beide zijden pvc-gecoat
- Ontworpen voor: Snackpoint 200
- Uitvoering: Opvouwbaar, Geïntegreerde polstering, Klittenbandsluiting aan 4 zijden
- Belangrijke aanwijzing: Gebruik aan de Snackpoint zonder glazen opzet
- Afmetingen: B 850 x D 630 x H 915 mm
- Gewicht: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700



107310

UVP* 319,- €

High-speed-ovens



Snackjet 200



STAINLESS STEEL

°C 280



De Bartscher Snackjet is de ideale high-speed-oven, zowel voor de systeemgastronomie als voor andere gastronomiesectoren. Een combinatie van heteluchtoven en magnetron maakt het mogelijk nagenoeg alle snacks knapperig krokant en tegelijk fris en sappig te koken. Met 1024 programma's en 15 kookfasen kunnen de meest uiteenlopende gerechten snel en ongecompliceerd in de kortste tijd worden bereid.

- Materiaal gaarruimte
- Interne Afmetingen
- Functies

- Aantal gaarprogramma's

- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Tijdstelling
- Ventilatorsnelheid
- Microgolfermogen
- Heteluchtvermogen
- Opwarmtijd
- USB-aansluiting

- Inclusief

- Belangrijke aanwijzing
- Vermogen
- Afmetingen

Roestvrij staal

B 305 x D 305 x H 185 mm

Hete lucht-magnetron-combinatie

Hetelucht

1.024

Individueel programmeerbaar programma's

15 max. per programma

25 °C tot 280 °C

van 0 tot 20 minuten

10 % tot 100 %

1500 W

3000 W

8 min.

Opslag / import voor programma's inclusief afbeeldingen

1 kookmand, 280 x 210 mm

1 luchtgeleider, 280 x 305 mm

1 voedselschep

1 pizzaplaat

Alleen geschikt kookgerei gebruiken

3,5 kW | 230 V | 50 Hz

B 460 x D 670 x H 610 mm



- ▶ High-speed-oven met 1024 programma's
- ▶ Veelzijdige snackbereiding in de kortste tijd



- ▶ Combinatie van heteluchtoven en magnetron
- ▶ Ventilatorsnelheid: 10 % tot 100 %



- ▶ Touch-kleurendisplay



- ▶ Programma's inclusief afbeeldingen op te slaan via USB-aansluiting

	Kleur	Materiaal	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Snackjet 200	Zilver	Roestvrij staal	68,6 kg	120751	6.149,- €	4015613736587
Snackjet 200 S	Zwart	Roestvrij staal Gelakt	68,1 kg	120767	6.149,- €	4015613865157



Toebehoren

Pizzaplaat Snackjet

- Materiaal: Aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: Ø 260 mm, Bodem geperforeerd, Rond
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 260 x D 260 x H 15 mm
- Gewicht: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158



120758

UVP* 32,- €

Kookplaat RG2500 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: Ø 250 mm, Gladde bodem, Met 28 mm hoge rand, Rond
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 250 x D 250 x H 33 mm
- Gewicht: 0,64 kg
- GTIN: 4015613809526



120775

UVP* 79,- €

Kookplaat RG2100 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: Ø 210 mm, Gladde bodem, Met 42 mm hoge rand, Rond
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 210 x D 210 x H 42 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502



120773

UVP* 75,- €

Kookplaat EG2600 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: Hoekig, Gladde bodem, Met 28 mm hoge rand
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 260 x D 260 x H 30 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472



120770

UVP* 85,- €

Omkeerbare grillplaat EGR2900 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: 1 kant geribbeld, 1 kant glad, Hoekig
- Eigenschappen: Aan beide kanten te gebruiken, Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 290 x D 282 x H 10 mm
- Gewicht: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776

UVP* 139,- €

Pancake-pan E5M110 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium, Gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering: 5 kommen, Ø 11 cm, hoogte 1,5 cm
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 282 x D 292 x H 20 mm
- Gewicht: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839

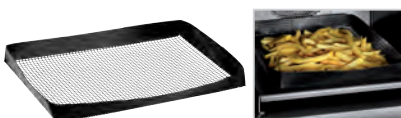


120777

UVP* 135,- €

Kookmand Snackjet

- Materiaal: Glasvezelweefsel, Polytetrafluorethyleen coating
- Ontworpen voor: Bereiding van kleine gerechten
- Eigenschappen: Geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: B 290 x D 220 x H 30 mm
- Gewicht: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072



120753

UVP* 22,- €

Voedselschep Snackjet

- Materiaal: Aluminium, Kunststof
- Ontworpen voor: Uitname van gerechten en pizzaplaat
- Eigenschappen: Met vast gemonteerde greep
- Afmetingen: B 300 x D 410 x H 62 mm
- Gewicht: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

UVP* 35,- €

Oventang E10 Snackjet

- Materiaal: Gegoten aluminium
- Ontworpen voor: Kookplaat Snackjet, Pizzaplaat Snackjet
- Afmetingen: B 40 x D 190 x H 55 mm
- Gewicht: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519



120774

UVP* 55,- €

Grillhandschoenen 425

- Materiaal: Aramide, Siliconenprint
- Lengte: 425 mm
- Hittebestendig tot: 500 °C
- Wasbaar: Ja
- Leveringsomvang: 1 paar grillhandschoenen
- Afmetingen: B 170 x D 400 x H 15 mm
- Gewicht: 0,32 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

UVP* 39,- €

Snackjet cleaner F1L

- Ontworpen voor: Snackjet 200, Bak- en combinatieovens met hete lucht (bijvoorbeeld highspeed-ovens)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- HACCP-conform: Ja | Chloorvrij: Ja
- Eigenschappen: Efficiënte spontane oplossing voor de snelste werkzaamheid, Zeer effectief tegen ingebrand voedsel
- Afmetingen: B 100 x D 110 x H 300 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- GTIN: 4015613779911



173284

UVP* 85,- €

Snackjet-Protectorspray F1L

- Ontworpen voor: Snackjet 200, Bak- en combinatieovens met hete lucht (bijvoorbeeld highspeed-ovens)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- HACCP-conform: Ja | Chloorvrij: Ja
- Eigenschappen: Vergemakelijkt de kookruimte-reiniging, Bescherming tegen ingebrand voedsel en vetresten
- Afmetingen: B 110 x D 100 x H 300 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- GTIN: 4015613779928



173285

UVP* 95,- €

Heteluchtoven



Heteluchtoven, Universal

A120880

UVP* 459,- €

GTIN 4015613404073



- Materiaal gaarruimte
- Interne Afmetingen
- Aantal roosters
- Functies
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Inclusief
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht

Roestvrij staal
B 404 x D 308 x H 254 mm
4
Convectie
50 °C tot 250 °C
Circa 6 minuten (163 °C)
1 plaat
1 rooster
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
B 530 x D 495 x H 320 mm
17,5 kg

Bakplaat voor A120880

- Afmetingen: B 400 x D 280 x H 11 mm
- Gewicht: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

UVP* 25,- €

Ovenrooster voor A120880

- Afmetingen: B 400 x D 290 x H 20 mm
- Gewicht: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

UVP* 19,50 €



Heteluchtoven AT110

120789

UVP* 559,- €

GTIN 4015613496924



De AT-serie: kookintelligentie voor het roosteren, braden en bakken. De serie AT biedt veelzijdige en krachtige heteluchtovenfuncties.

- Materiaal gaarruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Functies
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Aantal ventilatoren
- Eigenschappen

- Inclusief
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht

Roestvrij staal
3
1/2 GN
Convectie
50 °C tot 300 °C
Circa 3 minuten (180 °C)
1
Dubbeledeurbeglazing
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Signaaltoon na afloop van de tijd
3 roosters
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
B 460 x D 575 x H 465 mm
25,5 kg

GN-bakblik 1/2 met versterkte rand

- Materiaal: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/2 GN
- Afmetingen: B 325 x D 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

UVP* 16,- €

Rooster 1/2 GN

- Materiaal: Roestvrij staal
- Gastronorm: 1/2 GN
- Afmetingen: B 330 x D 265 x H 55 mm
- Gewicht: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009

UVP* 45,- €





Heteluchtoven AT90



De AT-serie: kookintelligentie voor het roosteren, braden en bakken. De serie AT biedt veelzijdige en krachtige heteluchtovenfuncties.



- Aantal roosters 4
- Formaat roosters 438 x 315 mm
- Temperatuurbereik 50 °C tot 300 °C
- Opwarmtijd Circa 8 minuten (150°C)
- Aantal ventilatoren 2
- Eigenschappen Dubbeledeurbeglazing
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Signaaltoon na afloop van de tijd
4 platen

• Inclusief



A120799



A120788

• Digitale display voor temperatuur en tijd, van de tijd

	Materiaal gaaruimte	Functies	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
AT90	Geëmailleerd	Convectie	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	B 595 mm D 615 mm H 580 mm	38 kg	A120786	575,- €	4015613400655
AT90-ST	Roestvrij staal	Convectie	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	B 595 mm D 615 mm H 580 mm	37,4 kg	120879	629,- €	4015613717081
AT90-DIG	Roestvrij staal	Convectie	2,67 kW 230 V 50 Hz	B 595 mm D 615 mm H 580 mm	37 kg	A120799	929,- €	4015613635149
AT120	Roestvrij staal	Convectie Grill-functie Stomen	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	B 600 mm D 610 mm H 580 mm	40 kg	A120788	919,- €	4015613400662



Heteluchtoven – MDI-hendel

Bartscher MDI-besturing

MDI staat voor "Manual Digital Interface" en combineert de erg intuïtieve knewelbediening met digitale intelligentie.

Op de graad nauwkeurige temperatuurinstelling en een op de seconde nauwkeurige tijdstelling maken een uitstekend terugkerend kookproces. Na beëindiging van de kookprocedure klinkt een signaal en de laatste ingestelde tijd is op het display zichtbaar.



Heteluchtoven AT90-MDI

A120796

UVP* 698,- €

GTIN 4015613712147



Een goede basis voor terugkerende garingsprocessen - De temperatuur en tijd kunnen nauwkeurig worden ingesteld met behulp van de twee regelaars met digitale display.



- Materiaal gaarruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Functies
- Besturing
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Aantal ventilatoren
- Eigenschappen

Geëmailleerd

4

438 x 315 mm

Convectie

MDI-hendel

50 °C tot 300 °C

Circa 8 minuten (150°C)

2

Afgeronde bakkamer

Steunrails uitneembaar

Dubbeledeurbeglazing

Knop met digitale display voor temperatuur en tijd

Memory-functie

Mogelijke onderbreking van het

garingsproces via de temperatuurregelaar

Signaaltoon wanneer de tijd voorbij is
(1 - 120 minuten)

4 platen

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

B 595 x D 615 x H 580 mm

38,4 kg

- Inclusief
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht



- ▶ Soort inschuifelementen: dwars
- ▶ Formaat: 438 x 315 mm
- ▶ Aantal: 4



- ▶ Steunrails uitneembaar



- ▶ Afgeronde bakkamer



- ▶ Dubbele deurbeglazing

Toebehoren

Bakblik AT90120

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: B 435 x D 312 x H 12 mm
- Gewicht: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008

UVP* 26,- €

Rooster AT90120

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: B 435 x D 316 x H 15 mm
- Gewicht: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010

UVP* 30,- €

Onderstel AT90-120

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 438 x 315 mm
- Afmetingen: B 535 x D 595 x H 855 mm
- Gewicht: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

UVP* 409,- €



Onderstel AT90-120VR

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 438 x 315 mm
- Afmetingen: B 535 x D 595 x H 590 mm
- Gewicht: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

UVP* 369,- €



Verbindingsframe AT90-120

- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, Heteluchtoven AT120
- Afmetingen: B 598 x D 536 x H 55 mm
- Gewicht: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

UVP* 55,- €



Bakplaat 433x333-ST

- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 433 x D 333 x H 10 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

UVP* 35,- €

Bakplaat 433x333-SI

- Materiaal: Aluminium
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 433 x D 333 x H 10 mm
- Gewicht: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

UVP* 41,- €

Bakplaat 433x333-AL

- Materiaal: Aluminium
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 433 x D 333 x H 10 mm
- Gewicht: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

UVP* 29,- €

Geperforeerde plaat 433x333-SI

- Materiaal: Aluminium
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 433 x D 333 x H 10 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

UVP* 39,- €

Geperforeerde plaat 433x333-AL

- Materiaal: Aluminium
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 433 x D 333 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

UVP* 25,- €

Wandplank 600x600mm, CNS

- Materiaal: CNS 18/10
- Draagvermogen max.: 50 kg
- Afmetingen: B 600 x D 600 x H 155 mm
- Gewicht: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

UVP* 115,- €

Heteluchtoven AT211-MDI



- Materiaal gaarruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Besturing
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Aantal ventilatoren
- Eigenschappen

Roestvrij staal
4
1/1 GN
MDI-hendel
50 °C tot 300 °C
Circa 12 minuten (150°C)
2
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Knop met digitale display voor temperatuur en tijd
Memory-functie
Mogelijke onderbreking van het garingsproces via de temperatuurregelaar
Signaaltoon wanneer de tijd voorbij is (1 - 120 minuten)
1 rooster
1 GN-bak
3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Inclusief
- Vermogen



A120821



A120823

- Eenvoudig vullen door zijdelingse deuraanslag

	Functies	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
AT211-MDI	Convectie	B 700 mm D 625 mm H 540 mm	42,2 kg	A120792	898,- €	4015613727349
AT220-MDI	Convectie Grill-functie Stomen	B 700 mm D 640 mm H 540 mm	44 kg	A120821	1.039,- €	4015613757124
AT230-MDI	Convectie Grill-functie Stomen	B 700 mm D 675 mm H 550 mm	47,6 kg	A120823	1.059,- €	4015613757704



Toebehoren

Bakblik 1/1GN, 20 mm

- Materiaal: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 20 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

UVP* 29,- €

GN-rooster 1/1 CNS

- Materiaal: CNS 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Afmetingen: B 325 x D 530 x H 10 mm
- Gewicht: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

UVP* 39,- €



Heteluchtoven AT400 Bev.

105780

UVP* 1.679,- €

GTIN 401561350572



STAINLESS
STEEL

°C
300

- Materiaal gaarruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Functies

- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Aantal ventilatoren
- Eigenschappen

- Inclusief

- Vermogen
- Apparaataansluiting
- Afmetingen
- Gewicht

Roestvrij staal
4
600 x 400 mm
Convectie
Stomen
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
50 °C tot 300 °C
Circa 12 minuten (150°C)
2
Dubbeledeurbeglazing
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Signaaltoon na afloop van de tijd
2 gatenplaten
2 platen
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
B 835 x D 800 x H 570 mm
65 kg

Oplegrails - set rechts-links

- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Afmetingen: B 105 x D 485 x H 300 mm
- Gewicht: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002

UVP* 65,- €



Heteluchtoven AT410-MDI

A120822

UVP* 1.798,- €

GTIN 4015613757131



STAINLESS
STEEL

°C
300

- Materiaal gaarruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Functies

- Besturing
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Aantal ventilatoren
- Eigenschappen

- Inclusief

- Vermogen
- Apparaataansluiting
- Afmetingen
- Gewicht

Roestvrij staal
4
600 x 400 mm
Convectie
Stomen
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
MDI-hendel
50 °C tot 300 °C
Circa 12 minuten (150°C)
2
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Knop met digitale display voor temperatuur en tijd
Memory-functie
Signaaltoon wanneer de tijd voorbij is (1 - 120 minuten)
4 platen
1 toevoerslang
6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
B 835 x D 765 x H 570 mm
69 kg

Toebehoren

Onderstel AT400

- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Afmetingen: B 833 x D 673 x H 844 mm
- Gewicht: 12,4 kg
- GTIN: 4015613730059

115085

UVP* 629,- €



► Omkeerbare grillplaat EGR60400
pagina 88



Heteluchtoven MF6430

121782

UVP* 1.409,- €

GTIN 4015613681757



Multifunctioneel en eenvoudige bediening – Met zijn vele verschillende gaarfuncties biedt de heteluchtoven vele mogelijkheden voor een perfecte voedselbereiding.

- Materiaal gaaruimte
- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Functies

Geëmailleerd
6
440 x 375 mm
Bovenwarmte
Onderwarmte
Onderwarmte met convectieverwarming
Boven-/onderwarmte
Boven- / onderwarmte met ventilator
Convectie
Grill-functie
Grill-functie met ventilator
1,8 kW
25 °C tot 250 °C
Circa 20 minuten (250 °C)
Deur met driedubbel glas
Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
1 plaat
1 rooster
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
B 600 x D 650 x H 620 mm
50,2 kg

- Grillvermogen
- Temperatuurbereik
- Opwarmtijd
- Eigenschappen

- Inclusief

- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht



► 6 inschuifplateaus
► Formaat: 440 x 375 mm



► Steunrails uitneembaar



► Bovenverwarming, scharnierend

Bakblik MF6430

- Materiaal: Plaatstaal, Geëmailleerd
- Afmetingen: B 442 x D 362 x H 33 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613702148


206203

UVP* 49,- €

Ovenrooster MF6430

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: B 440 x D 375 x H 5 mm
- Gewicht: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155


206204

UVP* 32,- €



Rijskast 823HO

116550

UVP* 1.409,- €

GTIN 4015613610917



- Aantal roosters
- Formaat roosters
- Temperatuurbereik
- Eigenschappen
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht

8
2/3 GN
442 x 320 mm
30 °C tot 60 °C
Waterbak voor luchtbevochtiging
2 kW | 230 V | 50-60 Hz
B 700 x D 600 x H 960 mm
44 kg

Serie Silversteam2 M



Combi-steamer Silversteam2 5230M



CNS 18/10

°C 280

De ideale partner in iedere keuken: Bartscher combi-steamer van de serie Silverstream2. Garen met circulatielucht, garen met stoom, combistomen of garen op lage temperatuur - de handmatige bediening maakt een ongecompliceerde, op behoeften gebaseerde regeling van alle gaarprocessen mogelijk - optioneel met of zonder kerntemperatuurvoeler.

- Materiaal gaarruimte
- Functies
- Aantal gaarprogramma's
- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- Wateraansluiting
- Eigenschappen
- Inclusief

CNS 18/10
Combi-steamen
Op lage temperatuur bereiden
Convectie
Stomen
Stoomvorming door directe insputting
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
1
1
50 °C tot 280 °C
2-traps
Aan de zijkant
3/4"
Afgeronde gaarruimte
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Led-verlichting in de deur
1 rooster GN
1 plaat GN



► Eenvoudige knevelbediening



► Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen



► Kookveldafzuiging eenvoudig te regelen



► Draagrails uitneembaar

	Formaat roosters	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230M 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 630 mm D 730 mm H 670 mm	58,2 kg	116822	3.598,- €	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 680 mm	87 kg	116826	5.098,- €	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 860 mm	106 kg	116828	6.398,- €	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 1.055 mm	120 kg	116831	7.398,- €	4015613864907



Serie Silversteam2 D



Combi-steamer Silversteam2 5110D



CNS
18/10

°C
300

De elektronische bediening maakt een op behoeften gebaseerde regeling van alle gaarprocessen mogelijk. Met de rack-controlefunctie kunnen verschillende gerechten met verschillende tijden worden bereid. Een geruststelling, waarbij de Silversteam2 alles voor u in het zicht heeft.

- Materiaal gaarruimte
- Functies

- Rekcontrole
- Aantal gaarprogramma's

- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- USB-aansluiting
- Wataansluiting
- Eigenschappen

- Inclusief

CNS 18/10
Delta-T-garen
Combi-steamen
Stomen
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
Stoomvorming door directe insputing
Op lage temperatuur bereiden
Convectie
Cooldown in gaarfase
Handmatig stomen
Ja
300 programmeerbaar
300 voorgeïnstalleerd
9
50 °C tot 300 °C
3-traps
Voorkant, onder
Voorkant, onder
3/4"
Afgeronde gaarruimte
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Led-verlichting in de deur
1 rooster GN
1 plaat GN

	Formaat roosters	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 635 mm D 775 mm H 680 mm	60 kg	117733	4.449,- €	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 680 mm	89 kg	117735	5.849,- €	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 860 mm	108 kg	117737	7.149,- €	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117740	8.149,- €	4015613864945



Combi-steamer Silversteam2 P-7110D



CNS 18/10

°C 300

Meer efficiëntie en tijdsbesparing met de combi-steamer Silversteam2 P 5 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.

- Materiaal gaarruimte
- Functies

CNS 18/10
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
Ja
300 programmeerbaar
300 voorgeïnstalleerd
9
50 °C tot 300 °C
3-traps
Voorkant, onder
Voorkant, onder
3/4"
Afgeronde gaarruimte
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Led-verlichting in de deur
Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
Gereduceerde kooktijden
Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes
1 rooster 1/1 GN
1 plaat 1/1 GN

- Rekcontrole
- Aantal gaarprogramma's
- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- USB-aansluiting
- Wateraansluiting
- Eigenschappen

- Inclusief



► Elektronische besturing met 600 programma's (300 voorgeïnstalleerd, 300 programmeerbaar)



► Rack-control
► Voor een programmaselectie per slot



Silversteam2 P
► Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
► Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes

	Formaat roosters	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm D 775 mm H 680 mm	60 kg	117790	4.598,- €	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 680 mm	89 kg	117791	6.149,- €	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 860 mm	108 kg	117792	7.449,- €	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117793	8.549,- €	4015613864983



Serie Silversteam2 DRS



Combi-steamer Silversteam2 7110DRS



De Bartscher combisteamer Silversteam2 overtuigt door zijn geïntegreerd reinigingssysteem. Met of zonder kerntemperatuurvoeler - de elektronische bediening maakt een op behoeften gebaseerde regeling van alle gaarprocessen mogelijk. Met de rack-controlefunctie kunnen verschillende gerechten met verschillende tijden worden bereid.



CNS 18/10

°C 300

- Materiaal gaarruimte
- Functies

CNS 18/10

Stoomvorming door directe insputting
Stomen

Op lage temperatuur bereiden

Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma

Combi-steamen

Convectie

Omkering draairichting van de motor
(ventilatorbladen)

Delta-T-garen

Cooldown in gaarfase

Handmatig stomen

Ja

Ja

300 programmeerbaar

300 voorgeïnstalleerd

9

50 °C tot 300 °C

3-traps

Voorkant, onder

Voorkant, onder

3/4"

Afgeronde gaarruimte

Steenrails uitneembaar

Dubbeledeurbeglazing

Led-verlichting in de deur

1 rooster GN

1 plaat GN

- Rekcontrole
- Met reinigingssysteem
- Aantal gaarprogramma's

- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- USB-aansluiting
- Wateraansluiting
- Eigenschappen

- Inclusief

	Formaat roosters	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 635 mm D 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117172	5.098,- €	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 680 mm	90 kg	117175	6.598,- €	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 860 mm	109 kg	117176	7.898,- €	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117174	9.098,- €	4015613865041



Combi-steamer Silversteam2 P-10111DRS



CNS
18/10

°C
300

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

- Materiaal gaarruimte
- Functies

CNS 18/10
Combi-steamers
Delta-T-garen
Stoomvorming door directe insputing
Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma
Convectie
Op lage temperatuur bereiden
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
Stomen
Cooldown in gaarfase
Handmatig stomen
Ja
Ja
300 programmeerbaar
300 voorgeïnstalleerd
9
50 °C tot 300 °C
3-traps
Voorkant, onder
Voorkant, onder
3/4"
Afgeronde gaarruimte
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing
Led-verlichting in de deur
Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
Gereduceerde kooktijden
Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes
1 rooster 1/1 GN
1 plaat 1/1 GN

- Rekcontrole
- Met reinigingssysteem
- Aantal gaarprogramma's

- Aantal gaarfasen
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- USB-aansluiting
- Wateraansluiting
- Eigenschappen

- Inclusief



► Elektronische besturing met 600 programma's (300 voorgeïnstalleerd, 300 programmeerbaar)



► Rack-control
► Voor een programmaselectie per slot



Silversteam2 P
► Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
► Het best geschikt voor sterk gevulde kookruimtes

	Formaat roosters	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm D 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117182	5.249,- €	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 680 mm	90 kg	117184	6.898,- €	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 860 mm	109 kg	117185	8.198,- €	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm D 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117186	9.498,- €	4015613865027



Steunrails 6040 SST2-5110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combistomer 5 x 1/1 GN serie Silversteam2
- Afmetingen: B 300 x D 385 x H 76 mm
- Gewicht: 1,97 kg
- GTIN: 4015613866666



117151

UVP* 309,- €

Steunrails 6040 SST2-7110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 5
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combistomer 7 x 1/1 GN serie Silversteam2
- Afmetingen: B 385 x D 690 x H 38 mm
- Gewicht: 4,42 kg
- GTIN: 4015613866673



117152

UVP* 359,- €

Steunrails 6040 SST2-10110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 8
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combistomer 10 x 1/1 GN serie Silversteam2
- Afmetingen: B 385 x D 450 x H 38 mm
- Gewicht: 2,56 kg
- GTIN: 4015613866680



117153

UVP* 549,- €

Kerntemperatuurmeterset SST2-M1P

- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler, 1 houder
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Aantal meetpunten: 1
- Lengte kabel: 1,7 m
- Ontworpen voor: Handmatige elektrische combistomer serie Silversteam2
- Afmetingen: B 170 x D 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523



116108

UVP* 269,- €

Kerntemperatuurmeterset SST2-D1P

- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler, 1 houder
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Aantal meetpunten: 1
- Lengte kabel: 1,7 m
- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Afmetingen: B 170 x D 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,13 kg
- GTIN: 4015613866697



116109

UVP* 269,- €

Kerntemperatuurmeterset SST2-D4P

- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler, 1 houder
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Aantal meetpunten: 4
- Lengte kabel: 1,75 m
- Ontworpen voor: Digitale elektrische combistomer serie Silversteam2
- Afmetingen: B 170 x D 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747



116113

UVP* 329,- €

Smoker-Box 1160

- Bestaande uit: Netadapter, Smoker-Box
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen Smoker-Box: B 125 x D 470 x H 75 mm
- Uitvoering: Met verwarmingsspiraal
- Geschikt brandmateriaal: Standaard Smoker-materialen
- Ontworpen voor: Combi-steamers
- Belangrijke aanwijzing: Maximale rooktemperatuur: 200 °C
- Vermogen: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 130 x D 470 x H 75 mm
- Gewicht: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

UVP* 949,- €

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
- Afmetingen: B 325 x D 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

UVP* 219,- €

Handdouche v. Combi-steamer

- Materiaal: Kunststof, Metaal
- Lengte slang: 2 m
- Wateraansluiting: 1/2"
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Afmetingen: B 2.160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 249,- €

Combi-steamerreiniger RS-5L

- Ontworpen voor: Combi-steamer met automatisch doseersysteem
- Besteleenheid: 1 Jerrycan
- Inhoud: 5 kg
- Chloorvrij: Ja
- Eigenschappen: Materiaalvriendelijke reiniging
- Belangrijke aanwijzing: Alleen voor professioneel gebruik
- Afmetingen: B 200 x D 150 x H 250 mm
- Gewicht: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

UVP* 55,- €

Combi-steamerreiniger F10L

- Ontworpen voor: Combi-steamer met automatisch doseersysteem
- Besteleenheid: 1 Jerrycan
- Inhoud: 10 liter
- HACCP-conform: Ja | Chloorvrij: Ja
- Eigenschappen: Gebruiksklaar zonder overgieten, Gemakkelijk en residu-vrij af te spoelen, Lost automatisch vet, eiwitten en aangebrande stoffen op.
- Afmetingen: B 230 x D 200 x H 315 mm
- Gewicht: 10 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 115,- €

Toebehoren

Drukregelaar

- Materiaal: Messing, Verchroomd
- Aansluiting: 3/4"
- Waterdruk: 1 - 6 bar (standaardinstelling 3 bar)
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Afmetingen: B 95 x D 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617


533051

UVP* 62,- €

Aansluitkit Silversteam2

- Materiaal: Roestvrij staal
- Set bestaande uit: 1 frame, 4 voeten, 1 verbindingsslang, 5 schroeven, 2 bevestigingsplaten, 2 buizen en 2 bevestigingsplaten, 6 bevestigingsklemmen
- Ontworpen voor: Elektrische combistomer 1/1 GN serie Silversteam2
- Combinatiemogelijkheden: 5 x 1/1 GN op 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN op 7 x 1/1 GN
- Afmetingen: B 910 x D 620 x H 115 mm
- Gewicht: 9,6 kg
- GTIN: 4015613866703


116112

UVP* 749,- €

Onderstel Silversteam 230

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Onderste schap: Ja
- Afmetingen: B 570 x D 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641


115075

UVP* 349,- €

Onderstel Silversteam 110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 10
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Soort roosters: Lengterichting
- Hoogte verstelbaar: 741 mm tot 790 mm
- Afmetingen: B 850 x D 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg
- GTIN: 4015613602486


115069

UVP* 698,- €

Onderstel Silversteam2 6040

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 10
- Formaat roosters: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Soort roosters: Lengterichting
- Hoogte verstelbaar: 740 mm tot 790 mm
- Afmetingen: B 950 x D 700 x H 740 mm
- Gewicht: 26,3 kg
- GTIN: 4015613877730


115089

UVP* 819,- €

Onderstel Silversteam 2-110

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Aantal roosters: 6
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Soort roosters: Lengterichting
- Hoogte verstelbaar: 400 mm tot 450 mm
- Afmetingen: B 850 x D 700 x H 400 mm
- Gewicht: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589


115071

UVP* 645,- €

Afzuigkap Silversteam2

- Materiaal: Roestvrij staal
- Materiaal filter: Roestvrij staal
- Aantal filters: 2
- Aantal ventilatormotoren/luichtuitlaten: 1
- Motorvermogen: 383 W
- Montagewijze: Boven in apparaat
- Vermogen: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 905 x D 815 x H 230 mm
- Gewicht: 23,2 kg
- GTIN: 4015613866710


116116

UVP* 2.679,- €

Condensatiekap Silversteam2

- Materiaal: Roestvrij staal
- Materiaal filter: Roestvrij staal
- Aantal filters: 2
- Aantal ventilatormotoren/luichtuitlaten: 1
- Motorvermogen: 383 W
- Montagewijze: Boven in apparaat
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal, Aansluitmateriaal
- Vermogen: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 905 x D 950 x H 300 mm
- Gewicht: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727


116119

UVP* 3.398,- €



Serie Silversteam-K



Combi-steamer Silversteam-K 6110D



Dankzij de langssleuf is de Silverstream-K bijzonder compact en vindt zo in de kleinste keuken zijn plaats. Bij intuïtieve bediening met rack-control-functie en goede luchtcirculatie kan voedsel op GN-container in het 1/1 GN-formaat stomen, garen of bakken.

- Materiaal gaarruimte CNS 18/10
- Formaat roosters 1/1 GN
- Soort roosters Lengterichting
- Functies Convector
- Stomen
- Combi-steamen
- Op lage temperatuur bereiden
- Delta-T-garen
- Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
- Stoomvorming door directe inspuiting
- Cooldown in gaarfase
- Ja
- 300 voorgeïnstalleerd | 300 programmeerbaar
- 9
- 50 °C tot 300 °C
- 3-traps
- onder de gaarruimte
- Aan de voorkant
- Dubbeledeurbeglazing
- Led-verlichting in de deur
- Afgeronde gaarruimte
- Steunrails uitneembaar
- combisteamer met deuraanslag links
- 3 NAC
- Rekcontrole
- Aantal gaarprogramma's
- Aantal gaarfases
- Temperatuurbereik
- Ventilatorsnelheid
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler
- USB-aansluiting
- Eigenschappen
- Op aanvraag leverbaar
- Apparaataansluiting



► Elektronische besturing met 600 programma's



► Rack-control
► Voor een programmaselectie per slot



► Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen



117265

	Aantal roosters	Reinigings-systeem	Aantal ventilatoren	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nee	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 525 mm D 880 mm H 800 mm	73,6 kg	117262	6.949,- €	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Ja	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 520 mm D 880 mm H 875 mm	73,2 kg	117263	7.698,- €	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nee	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 552 mm D 880 mm H 1.000 mm	90,2 kg	117264	8.849,- €	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Ja	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 520 mm D 880 mm H 1.012 mm	92,1 kg	117265	9.498,- €	4015613804972



Toebehoren

Kerntemperatuurmeterset 3KA

- Set bestaande uit:
1 kerntemperatuurvoeler, 1 houder
- Materiaal temperatuurvoeler: Chroomnikkelstaal
- Insteekdiepte: 80 mm
- Lengte kabel: 1,9 m
- Ontworpen voor: Elektrische combistomer serie Silversteam-K
- Afmetingen: B 175 x D 25 x H 270 mm
- Gewicht: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP* 279,- €

Handdouche v. Combi-steamer

- Materiaal: Kunststof, Metaal
- Lengte slang: 2 m
- Wateraansluiting: 1/2"
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Afmetingen: B 2.160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 249,- €

Drukregelaar

- Materiaal: Messing, Verchroomd
- Aansluiting: 3/4"
- Waterdruk: 1 - 6 bar (standaardinstelling 3 bar)
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Afmetingen: B 95 x D 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 62,- €

Aansluitkit Silversteam-K

- Materiaal: Roestvrij staal
- Set bestaande uit:
1 frame, 4 voeten
1 buis en bevestigingsplaat voor dampafzuiging
1 verbindingsslang
Bevestigingsklemmen, Schroeven
- Combinatiemogelijkheden:
6 x 1/1 GN op 6 x 1/1 GN,
6 x 1/1 GN op 10 x 1/1 GN
- Afmetingen: B 525 x D 735 x H 75 mm
- Gewicht: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452

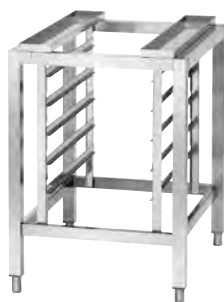


117100

UVP* 339,- €

Onderstel Silversteam-K

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Aantal roosters: 5
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Soort roosters: Lengterichting
- Hoogte verstelbaar: 735 mm tot 780 mm
- Afmetingen: B 550 x D 700 x H 741 mm
- Gewicht: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

UVP* 555,- €

Condensatiekap Silversteam-K

- Materiaal: Roestvrij staal
- Regeling ventilator: Automatisch, sensorgestuurd
- Inclusief: Afvoerslang, 320 mm
- Montagewijze: Wand
- Vermogen: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 520 x D 1.040 x H 300 mm
- Gewicht: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

UVP* 3.998,- €

Serie Gigasteam



Combi-steamer Gigasteam 20110DRS

117820

UVP* 19.998,- €

GTIN 4015613769745



STAINLESS
STEEL

300 °C

Maximaal garen op minimale ruimte: de combistomer met trolley voor 20 GN-bakken 1/1 GN is speciaal bestemd voor de productie van grote hoeveelheden – De perfecte partner bij de voorbereiding van gerechten voor de gemeenschapsverzorging en in grootkeukens. Met overtuigende volledige uitrusting: 4-punts-kerntemperatuurvoeler, Delta-T-garen, garen op lage temperaturen en reinigingssysteem.

- Materiaal gaarruimte CNS 18/10
- Aantal roosters 20
- Formaat roosters 1/1 GN
- Functies Delta-T-garen
Handmatig stomen
Op lage temperatuur bereiden
Stomen
Convectie
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
Combi-steamen
Cooldown in gaarfase
Stoomvorming door directe insputting
Stoomvorming via boiler
Automatisch reinigingssysteem
HACCP-gegevensopslag
- Met reinigingssysteem Ja
- Aantal gaarprogramma's 1.000 programmeerbaar
250 voorgeïnstalleerd
- Aantal gaarfasen 9
- Ventilatorsnelheid 6-traps
- Temperatuurbereik 20 °C tot 300 °C
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler In de binnenruimte
- USB-aansluiting Voorkant
- Wateraansluiting 2 x 3/4"
- Eigenschappen Afgeronde gaarruimte
Deur met driedubbel glas
Led-verlichting in de deur
Geïntegreerde handdouche

- Inclusief 1 trolley 20 x 1/1 GN
1 kerntemperatuurvoeler, 4-punts-meting
Montagemateriaal
2 watertoevoerslangen
Installatie/instructie door geautoriseerde servicepartner vereist
GN-bakken en -roosters niet bij de levering inbegrepen
- Belangrijke aanwijzing
- Vermogen 38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 935 x D 1.030 x H 1.870 mm
- Gewicht 310,4 kg



► Inclusief trolley voor 20 x 1/1 GN



► Elektronische besturing met 1.250 programma's (250 voorgeïnstalleerd, 1.000 programmeerbaar), per programma tot 9 gaarfasen



► Automatisch reinigingssysteem
► Automatische reiniging met vaste reinigingsmiddelen

Toebehoren



Trolley Gigasteam 20110

- Materiaal: CNS 18/10
- Ontworpen voor: Combistomer Gigasteam 20110DRS
- Aantal roosters: 20
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Afstand tussen de roosters: 65 mm
- Draagvermogen per inschuifvak, max.: 15 kg
- Draagvermogen totaal, max.: 90 kg
- Uitrusting: Elk met containerbeveiliging aan voor- en achterkant, Met kerntemperatuurvoeler-houder
- Zwenkwielen: 4 zwenkwielen, 2 met rem
- Diameter wielen: 100 mm
- Inclusief: Transportgreep
- Leveringstoestand: Gebruiksklaar gemonteerd
- Afmetingen: B 560 x D 744 x H 1.754 mm
- Gewicht: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

UVP* 3.349,- €

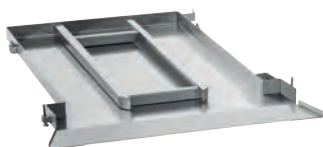


Bordentrolley Gigasteam 50T

- Materiaal: CNS 18/10
- Ontworpen voor: Combistomer Gigasteam 20110DRS
- Aantal bordenhouders: 50
- Bordgrootte: 210 tot 320 mm
- Afstand tussen de bordenhouders: 32 mm
- Draagvermogen per bordenhouder, max.: 5 kg
- Draagvermogen totaal, max.: 250 kg
- Uitrusting: Met kerntemperatuurvoeler-houder voor de bordtemperatuur-meting
- Zwenkwielen: 4 zwenkwielen, 2 met rem
- Diameter wielen: 100 mm
- Inclusief: Transportgreep
- Leveringstoestand: Gebruiksklaar gemonteerd
- Afmetingen: B 560 x D 850 x H 1.753 mm
- Gewicht: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

UVP* 3.665,- €



Oprijplaat Gigasteam 20110DRS

- Materiaal: CNS 18/10
- Uitvoering: 2 geleiderails
- Draagvermogen max.: 130 kg
- Eigenschappen: Fixering aan de demper
- Leveringstoestand: Gebruiksklaar gemonteerd
- Afmetingen: B 680 x D 960 x H 55 mm
- Gewicht: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

UVP* 898,- €



Greep-houder Gigasteam 20110DRS

- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Trolley-greep van de combistomer Gigasteam 20110DRS
- Montagewijze: Alleen geschikt voor een horizontale
- Belangrijke aanwijzing: Alleen voor horizontale montage geschikt
- Afmetingen: B 360 x D 85 x H 77 mm
- Gewicht: 0,34 kg
- GTIN: 4015613876436

117825

UVP* 79,- €



Lage-temperatuuroven 1,2 kW

120792

UVP* 1.798,- €

GTIN 4015613525822



Garen en warmhouden in combinatie – Voedselvriendelijke bereiding door gelijkmatige warmte, die van alle kanten op het te garen voedsel inwerkt.

• Aantal roosters

3

• Formaat roosters

1/1 GN

600 x 400 mm

Op lage temperatuur bereiden

HOLD-functie - voor nauwkeurig op temperatuur warm houden

COOK-functie - voor bereiden op lage temperatuur tot maximaal 110 °C

30 °C tot 110 °C

Ja

1 kerntemperatuurvoeler

1 paar steunrails voor platen 600 x 400

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

B 505 x D 715 x H 415 mm

42,2 kg

• Temperatuurbereik
• Deuraanslag verwisselbaar
• Inclusief

• Vermogen
• Afmetingen
• Gewicht



- Inschuifelementen tot 3 x 1/1 GN of 600 x 400 mm
- Afstand tussen de inschuifelementen 80 mm

Toebehoren

Bakplaat 600x400-AL

- Materiaal: Aluminium
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 20 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

UVP* 36,- €

Geperforeerde plaat 600x400-AL

- Materiaal: Aluminium
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 20 mm
- Gewicht: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

UVP* 33,- €

Geperforeerde plaat 600x400-SI

- Materiaal: Aluminium
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 15 mm
- Gewicht: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

UVP* 52,- €

Bakplaat 600x400-ALB

- Materiaal: Aluminium, Antiaanbaklaag
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Temperatuurbestendig tot: 280 °C
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 10 mm
- Gewicht: 1,27 kg
- GTIN: 4015613863511



100439

UVP* 69,- €

Geperforeerde plaat 600x400-ALB

- Materiaal: Antiaanbaklaag, Aluminium
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Temperatuurbestendig tot: 280 °C
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 10 mm
- Gewicht: 0,92 kg
- GTIN: 4015613863504



100438

UVP* 69,- €

Omkeerbare grillplaat EGR60400

- Materiaal: Gecoat, Gegoten aluminium
- Uitvoering: 1 kant geribbeld, 1 kant glad
- Eigenschappen: Aan beide kanten te gebruiken
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 15 mm
- Gewicht: 3,8 kg
- GTIN: 4015613863481



100437

UVP* 198,- €

Toebehoren

Vetpan 600 x 400

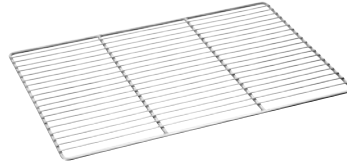
- Materiaal: Roestvrij staal
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Afmetingen: B 605 x D 405 x H 45 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414


525782

UVP* 119,- €

Rooster 600 x 400, edelstaal

- Materiaal: Roestvrij staal
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 8 mm
- Gewicht: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355


133264

UVP* 55,- €

Geperforeerde plaat 2/3-AL

- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 354 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729


100417

UVP* 19,- €

Geperforeerde plaat 2/3-SI

- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 2/3 GN
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 355 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736


100425

UVP* 29,- €

Bakplaat 1/1-AL

- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743


100426

UVP* 25,- €

Geperforeerde plaat 1/1-AL

- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750


100427

UVP* 32,- €

Geperforeerde plaat 1/1-SI

- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767


100428

UVP* 36,- €

Kookmand 110

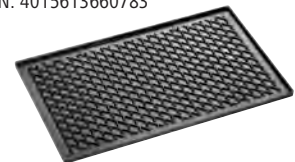
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gastronorm: 1/1 GN
- Afmetingen mand: B 490 x D 275 x H 50 mm
- Inhoud: 7 liter
- Afmetingen: B 536 x D 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111


900300

UVP* 52,- €

Grillplaat

- Materiaal: Gegoten aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Uitvoering braaddoppervlak: Geruit
- Met sapgoot: Ja
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 15 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783


106576

UVP* 159,- €

Bakpapier 1/1 GN

- Materiaal: Papier
- Formaat per bocht: 1/1 GN, b 530 x d 325 mm
- Hittebestendig tot: 220 °C
- Besteleenheid: 1 doos (500 bladen)
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 1 mm
- Gewicht: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423


150687

UVP* 49,- €

Anti-aanbakspray 500 ml DS

- Ontworpen voor: Invetten van vormen, bakblikken, koekenpannen en wafelijzers
- Materiaal: 100 % plantaardige oliën
- Inhoud / blik: 500 ml
- Afmetingen: B 65 x D 65 x H 240 mm
- Gewicht: 0,37 kg
- Besteleenheid: 1 doos à 6 bussen
- GTIN: 4015613498515
- Minimum bestelhoeveelheid 2 dozen


173060

UVP* 47,50 €

Etage-ovens CL



Bakproducten van de traditionele baksteen van chamotte met gescheiden regelbare boven- / onderwarmte. De etage-oven overtuigt ook bij bewaseming met een gering temperatuurverlies. De externe bewasemingsopwekking en de chamottesteen zorgen voor een nagenoeg constante temperatuur in de bakkamer.



• Materiaal bakkamer	Baksteen van vuurvaste klei
• Inschuifhoogte	RVS
• Verwarmingsoort	140 mm
• Boven-/onderwarmte afzonderlijk regelbaar	Boven-/onderwarmte
• Stoomgeneratoren	Ja
• Temperatuurbereik tot	Externe Steam-Box
• Temperatuurregeling	300 °C
• Aantal programma's	In stappen van 1 °C
	15 voorgeïnstalleerd
	84 programmeerbaar
	handmatig instelbaar programma
• Aantal bakfases	6
• Bewaseming	In het programma ingesteld
	Handmatig
• Tijdsinstelling	1 tot 99 minuten
	Handmatige baktijdverlenging
• Automatisch inschakelen via timer	Ja
• Automatisch voorverwarmen	Ja
• Besturing	Touch
• Binnenverlichting	LED
• USB-aansluiting	Ja
• Watertoevoertemperatuur	10 °C tot 40 °C
• Wateraansluiting	R3/4"
• Eigenschappen	Programma's kunnen worden geïmporteerd van andere apparaten
	Programma's kunnen met alle parameters binnen de menu's worden gekopieerd
• Belangrijke aanwijzing	Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
	Er moet altijd een waterontharder voor worden geïnstalleerd
• Apparaataansluiting	3 NAC

Toebehoren

Installatiekit LBO70

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoevoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Etage-oven CL6080-3
+ onderstel CL6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
Etage-oven CL6080-3
+ rijskast PR6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
+ rijskastverlenging PR6040-10
- Afmetingen: B 398 x D 558 x H 228 mm
- Gewicht: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945

UVP* 379,- €

Installatiekit LBO80

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoevoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Etage-oven CL6080-2
+ onderstel CL6040-12
+ condensatie afzuigkap LBO800
Etage-oven CL6080-2
+ rijskast PR6040-16
+ condensatie afzuigkap LBO800
+ rijskastverlenging PR6040-16
- Afmetingen: B 550 x D 430 x H 320 mm
- Gewicht: 6,59 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

UVP* 379,- €

Installatiekit LBO100

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Watertoevoerslang, Dampafzuiging
- Afmetingen: B 398 x D 558 x H 228 mm
- Gewicht: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948

UVP* 249,- €



Etage-oven CL6040-1

- Aantal bakkamers 1
- Afmetingen bakkamer B 680 x D 420 x H 160 mm
- Opnamecapaciteit 1 x 600 x 400 mm
- Verwarmingsvermogen 2,4 kW
- Vermogen Steam-Box 1,5 kW
- Belangrijke aanwijzing Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO100 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- Vermogen 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Afmetingen B 980 x D 900 x H 400 mm
- Gewicht 98 kg
- GTIN 4015613769981


117910

UVP* 5.549,- €



Etage-oven CL6080-1

- Aantal bakkamers 1
- Afmetingen bakkamer B 680 x D 840 x H 160 mm
- Opnamecapaciteit 1 x 600 x 800 mm
- Verwarmingsvermogen 2 x 600 x 400 mm
- Vermogen Steam-Box 4,8 kW
- Belangrijke aanwijzing Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO100 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- Vermogen 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Afmetingen B 980 x D 1.330 x H 400 mm
- Gewicht 131 kg
- GTIN 4015613795157


117911

UVP* 6.598,- €



Etage-oven CL6080-2

- Aantal bakkamers 2
- Afmetingen bakkamer B 680 x D 840 x H 160 mm
- Opnamecapaciteit 2 x 600 x 800 mm
- Verwarmingsvermogen 4 x 600 x 400 mm
- Vermogen Steam-Box 9,6 kW
- Belangrijke aanwijzing Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO80 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- Vermogen 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Afmetingen B 980 x D 1.330 x H 700 mm
- Gewicht 233 kg
- GTIN 4015613770017


117912

UVP* 12.849,- €



Etage-oven CL6080-3

- Aantal bakkamers 3
- Afmetingen bakkamer B 680 x D 840 x H 160 mm
- Opnamecapaciteit 3 x 600 x 800 mm
- Verwarmingsvermogen 6 x 600 x 400 mm
- Vermogen Steam-Box 14,4 kW
- Belangrijke aanwijzing Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO70 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- Vermogen 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Afmetingen B 980 x D 1.330 x H 995 mm
- Gewicht 329 kg
- GTIN 4015613795164


117913

UVP* 18.498,- €

Convectie-oven MC

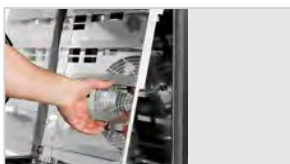


STAINLESS
STEEL

°C
250

Ideaal gaarruimteklimaat in de convectie-oven: de knapperig-krokante, verse bakproducten slagen vooral door de optimale luchtcirculatie, die door de erg snelle verandering van richting van de ventilator in de bakkamer ontstaat. 99 programma's, 6 bakfases en 6 parameters garanderen een tijdbesparende en ongecompliceerde werkstroom.

- Materiaal bakkamer RVS
- Formaat roosters 600 x 400 mm
- Verwarmingssoort Hetelucht
- Stoomgeneratoren Directe inspuiting
- Temperatuurbereik tot 250 °C
- Temperatuurregeling In stappen van 1 °C
- Aantal programma's 15 voorgeïnstalleerd
84 programmeerbaar
handmatig instelbaar programma
In het programma ingesteld
Handmatig
- Bewaseming
- Aantal bakfases 6
- Tijdsinstelling 1 tot 99 minuten
Continuedrijf
Handmatige baktijdverlenging
- Aantal ventilatoren 1
- Ventilatorsnelheid 10 niveaus
- Omkering draairichting van de motor Ja
- Met reinigingssysteem Ja
- Automatisch inschakelen via timer Ja
- Automatisch voorverwarmen Ja
- Automatisch afkoelen Ja
- Besturing Touch
- Binnenverlichting In de deur
LED
- USB-aansluiting Ja
- Wateraansluiting R3/4"
- Eigenschappen Draagrails en achterwand uitneembaar
Dubbele deurbeglazing
Gelijkmatige resultaten bij gevulde bakkamer
Ventilatorstop na bewasemingsproces
Programma's kunnen worden geïmporteerd van andere apparaten
Programma's kunnen met alle parameters binnen de menu's worden gekopieerd
Snelle verandering van richting van de ventilator
Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
Er moet altijd een waterontharder voor worden geïnstalleerd
Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO10 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- Belangrijke aanwijzing
- Apparaataansluiting 3 NAC



► linschuifelementen 600 x 400 mm



► 99 programma's
► 6 bakfases
► 6 parameters



► Stoomgeneratoren: directe inspuiting



► Ventilatorsnelheid
► 10-traps



	Aantal roosters	Verwarmingsvermogen	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 840 mm H 750 mm	125,4 kg	117900	10.549,- €	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 840 mm H 1.025 mm	152 kg	117901	11.998,- €	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 840 mm H 1.150 mm	187 kg	117902	14.498,- €	4015613795126



Toebehoren

Installatiekit LBO10

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoevoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven MC6040-5
+ onderstel LBO6040-5
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-5
+ rijskast PR6040-16
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-8
+ onderstel LBO6040-5
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-8
+ rijskast PR6040-16
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-10
+ onderstel LBO6040-4
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-10
+ rijskast PR6040-16
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 549 x D 439 x H 324 mm
- Gewicht: 4,4 kg
- GTIN: 4015613771755

117922

UVP* 249,- €



Convectie-oven HC



Perfect op de bakproducten afgestemde stoomopwekking: naar keuze via de externe Steam-Box of via directe inspuiting - De AirFresh-Box van de convectie-oven zorgt voor een knapperige buitenkant door snel verlagen van de luchtvochtigheid. De multiselectieve knevel met meerkleurige led-verlichting maakt een intuïtieve bediening met een extra optisch signaal mogelijk.

- Materiaal bakkamer
 - Formaat roosters
 - Verwarmingssoort
 - Stoomgeneratoren
 - Vermogen Steam-Box
 - Temperatuurbereik tot
 - Temperatuurregeling
 - Aantal ventilatoren
 - Ventilatorsnelheid
 - Omkering draairichting van de motor
 - Aantal programma's
 - Aantal bakfases
 - Bewaseming
 - Tijdsinstelling
 - AirFresh-Box
 - Met reinigingssysteem
 - Automatisch inschakelen via timer
 - Automatisch voorverwarmen
 - Automatisch afkoelen
 - Besturing
 - Binnenverlichting
 - USB-aansluiting
 - Wateraansluiting
 - Eigenschappen
 - Belangrijke aanwijzing
 - Apparaataansluiting
- RVS
600 x 400 mm
Hetelucht
Directe inspuiting
Externe Steam-Box
3 kW
250 °C
In stappen van 1 °C
1
10 niveaus
Ja
15 voorgeïnstalleerd
84 programmeerbaar
handmatig instelbaar programma
6
In het programma ingesteld
Handmatig
Handmatige keuze van het bewasemingssysteem
1 tot 99 minuten
Continubedrijf
Handmatige baktijdverlenging
Ja
Ja
Ja
Ja
Ja
Multiselectieve knevel met led-verlichting
Touch
In de deur
LED
Ja
R3/4"
Draagrails en achterwand uitneembaar
Dubbele deurbeglazing
Gelijkmatige resultaten bij gevulde bakkamer
Ventilatorstop na bewasemingsproces
Programma's kunnen worden geïmporteerd van andere apparaten
Programma's kunnen met alle parameters binnen de menu's worden gekopieerd
Snelle verandering van richting van de ventilator
Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
Er moet altijd een waterontharder voor worden geïnstalleerd
Voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO20 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
3 NAC



- 99 programma's
- 6 bakfases
- 6 parameters



- Stoomgenerator: naar keuze intern en extern
- Directe inspuiting
- Externe Steam-Box



- AirFresh-Box



- Ventilatorsnelheid
- 10-traps



	Aantal roosters	Verwarmingsvermogen	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 900 mm H 730 mm	158,8 kg	117905	12.998,- €	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 900 mm H 1.000 mm	187,5 kg	117906	15.498,- €	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	B 980 mm D 900 mm H 1.130 mm	210 kg	117907	18.498,- €	4015613795140



Toebehoren

Installatiekit LBO20

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoevoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
 - Convectie-oven HC6040-5
 - + onderstel LBO6040-5
 - + condensatie afzuigkap LBO800
 - Convectie-oven HC6040-8
 - + onderstel LBO6040-5
 - + rijskast PR6040-16
 - + condensatie afzuigkap LBO800
 - Convectie-oven HC6040-10
 - + onderstel LBO6040-5
 - + condensatie afzuigkap LBO800
 - Convectie-oven HC6040-8
 - + rijskast PR6040-16
 - + condensatie afzuigkap LBO800
 - Convectie-oven HC6040-10
 - + onderstel LBO6040-4
 - + condensatie afzuigkap LBO800
 - Convectie-oven HC6040-10
 - + rijskast PR6040-16
 - + condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 550 x D 435 x H 320 mm
- Gewicht: 6,6 kg
- GTIN: 4015613771762

117923

UVP* 398,- €



Toebehoren

Steunrails MCHC6040-6

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 6
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Afstand tussen de roosters: 75 mm
- Ontworpen voor: Convectie-oven MC6040-5, Convectie-oven HC6040-5
- Afmetingen: B 405 x D 495 x H 55 mm
- Gewicht: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390



117920

UVP* 398,- €

Steunrails MCHC6040-10

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 10
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Afstand tussen de roosters: 72 mm
- Ontworpen voor: Convectie-oven MC6040-8, Convectie-oven HC6040-8
- Afmetingen: B 440 x D 770 x H 60 mm
- Gewicht: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921

UVP* 398,- €

Drukregelaar

- Materiaal: Messing, Verchroomd
- Aansluiting: 3/4"
- Waterdruk: 1 - 6 bar (standaardinstelling 3 bar)
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Afmetingen: B 95 x D 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 62,- €

Installatiekit LBO30

- Set bestaande uit: Elektrische aansluitdoos, Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoefvoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven MC6040-5
+ convectie-oven MC6040-8
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-5
+ convectie-oven MC6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 305 x D 985 x H 255 mm
- Gewicht: 12,7 kg
- GTIN: 4015613796406

117935

UVP* 519,- €

Installatiekit LBO40

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoefvoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven MC6040-5
+ convectie-oven MC6040-5
+ onderstel LBO6040-3
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven MC6040-5
+ convectie-oven MC6040-5
+ rijskast PR6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 295 x D 985 x H 255 mm
- Gewicht: 11 kg
- GTIN: 4015613796451

117936

UVP* 519,- €

Installatiekit LBO50

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoefvoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven HC6040-5
+ convectie-oven HC6040-8
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven HC6040-5
+ convectie-oven HC6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 295 x D 986 x H 255 mm
- Gewicht: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937

UVP* 519,- €

Installatiekit LBO60

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoefvoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven HC6040-5
+ convectie-oven HC6040-5
+ onderstel LBO6040-3
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven HC6040-5
+ convectie-oven HC6040-5
+ rijskast PR6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 295 x D 985 x H 255 mm
- Gewicht: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938

UVP* 519,- €

Installatiekit LBO90

- Set bestaande uit: Condensaatopvangbak, Condensaatslangen, Montagemateriaal, Waterafvoerslangen, Vatteninloppsmanometer, Watertoefvoerslang, Dampafzuiging
- Combinatievoorbeelden:
Convectie-oven MC6040-5
+ etage-oven CL6040-1
+ onderstel LBO6040-4
+ condensatie afzuigkap LBO800
Konvektionsugn MC6040-5
+ etageugn CL6040-1
+ rijskast PR6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven HC6040-5
+ etage-oven CL6040-1
+ onderstel LBO6040-4
+ condensatie afzuigkap LBO800
Convectie-oven HC6040-5
+ etage-oven CL6040-1
+ rijskast PR6040-10
+ condensatie afzuigkap LBO800
- Afmetingen: B 310 x D 998 x H 278 mm
- Gewicht: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947

UVP* 519,- €

Toebehoren

Onderstel CL6040-10

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 5 à 2 platen
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm
- Ontworpen voor: Etage-ovens CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Afmetingen: B 990 x D 1.170 x H 735 mm
- Gewicht: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934

UVP* 1.459,- €

Onderstel CL6040-12

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 6 à 2 platen
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 100 mm
- Ontworpen voor: Etage-ovens CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Afmetingen: B 990 x D 1.170 x H 910 mm
- Gewicht: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031



117933

UVP* 1.509,- €

Onderstel LBO6040-3

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 3
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm
- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC, convectie-ovens HC, etage-oven CL6040-1
- Afmetingen: B 990 x D 760 x H 510 mm
- Gewicht: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420



117932

UVP* 1.159,- €

Onderstel LBO6040-4

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm
- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC, convectie-ovens HC, etage-oven CL6040-1
- Afmetingen: B 990 x D 760 x H 750 mm
- Gewicht: 28 kg
- GTIN: 4015613769967



117931

UVP* 1.249,- €

Onderstel LBO6040-5

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 5
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm
- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC, convectie-ovens HC, etage-oven CL6040-1
- Afmetingen: B 990 x D 760 x H 915 mm
- Gewicht: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413



117930

UVP* 1.298,- €

Rolsokkel MCHC2300

- Materiaal: Roestvrij staal
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 100 mm
- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC, convectie-ovens HC
- Afmetingen: B 1.045 x D 910 x H 345 mm
- Gewicht: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939

UVP* 1.198,- €

Condensatiekap LBO800

- Materiaal: Roestvrij staal
- Motorvermogen: 20 W
- Aantal ventilatormotoren: 2
- Regeling ventilator: Automatisch, ovengeregeld
- Montagewijze: Boven in apparaat
- Vermogen: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 980 x D 885 x H 335 mm
- Gewicht: 28,2 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

UVP* 3.398,- €

Afzuigkap-verlenging LBO800

- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Condensatiekap LBO800
- Afmetingen: B 418 x D 35 x H 335 mm
- Gewicht: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444



117941

UVP* 285,- €



Rijskast PR6040-10



Voor het gaarproces kunnen temperatuur, luchtvochtigheid en tijd elektronisch worden geregeld. Het ideale klimaat voor deeg ontstaat vooral door de innovatieve luchtcirculatietechnologie en de externe luchttoevoer.



- Formaat roosters 600 x 400 mm
- Afstand tussen de roosters 70 mm
- Verwarmingsvermogen 1,2 kW
- Stoomgenerator Externe Steam-Box
- Vermogen stoomgenerator 1,2 kW
- Temperatuurbereik tot 50 °C
- Temperatuurregeling In stappen van 0,1 °C
- Luchtvochtigheid 10 % tot 95 %
- Automatische luchtvochtigheidscontrole Tot 99 %
- Tijdsinstelling 1 tot 999 minuten
- Besturing Continubedrijf
- Binnenverlichting Elektronisch
- Watertoevoertemperatuur LED
- Wateraansluiting 10 °C tot 40 °C
- Zwenkwielen R3/4"
- Diameter wielen 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Eigenschappen 80 mm
- Inclusief Innovatieve luchtcirculatietechnologie
- Vermogen Watertoevoerslang
- 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



117926

	Aantal roosters	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
PR6040-10	10	B 985 mm D 850 mm H 630 mm	74,4 kg	117925	4.798,- €	4015613769950
PR6040-16	16	B 985 mm D 850 mm H 840 mm	91,7 kg	117926	4.998,- €	4015613771779



Toebehoren

Gaarkast-verlenging PR6040-10

- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Rijskast PR6040-10
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal
- Afmetingen: B 990 x D 515 x H 540 mm
- Gewicht: 9 kg
- GTIN: 4015613770048



117927

UVP* 1.198,- €

Gaarkast-verlenging PR6040-16

- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Rijskast PR6040-16
- Inclusief: Bevestigingsmateriaal
- Afmetingen: B 985 x D 515 x H 750 mm
- Gewicht: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

UVP* 1.198,- €





Sous-Vide-Stick SV ST15L

115133

UVP* 139,- €

GTIN 4015613685076



Het compacte alternatief voor de traditionele sous-vide-gaarder - met de bijpassende pannen is de handige sous-vide-stick flexibel en kan op veel plaatsen worden gebruikt en is daarom ideaal voor mobiel gebruik.

• Ontworpen voor

• Temperatuurbereik

• Tijdsinstelling

• Eigenschappen

• Vermogen

• Afmetingen

• Gewicht

Pannen, diepte: min. 190 mm

Waterhoeveelheid max.: 15 liter

20 °C tot 95 °C

1 minuut - 59 uur en 59 minuten

Memory-functie

Signaaltoon na afloop van de tijd

1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

B 68 x D 135 x H 375 mm

1,1 kg



Sous-vide koker SV G16L

115131

UVP* 519,- €

GTIN 4015613675008



► Vacuümachines, vacuümmachines
pagina 408 - 411



Nauwkeurig, zacht en smaakvol - Met de individuele tijd- en temperatuurstelling kan het gaarpunt exact worden bepaald.

• Bakinhoud

• Afmetingen bak

• Temperatuurbereik

• Tijdsinstelling

• Eigenschappen

• Inclusief

• Vermogen

• Afmetingen

• Gewicht

16 liter

B 300 x D 330 x H 200 mm

25 °C tot 90 °C

0 minuten - 99 uur

Memory-functie met 5 geheugenplaatsen

Programmeerbare tijdsinstelling in stappen

van 1 minuut

Akoestische timer

Houder / frame voor vacuümmachine

2 kW | 230 V | 50 Hz

B 345 x D 400 x H 317 mm

7,5 kg



Droogautomaat 120

A120888

UVP* 198,- €

GTIN 4015613713809



Bij het drogen worden levensmiddelen niet alleen geconserveerd en hun houdbaarheid verlengd. Bij deze voorzichtige conserveringsmethode blijven voedingsstoffen zo goed mogelijk behouden en fruit, groenten, vlees, vis, kruiden en specerijen krijgen volledig nieuwe smaakcomponenten.

• Materiaal

• Materiaal gaarruimte

• Aantal roosters

• Droogmethode

• Temperatuurbereik

• Opwarmtijd

• Ventilatorsnelheid

• Tijdsinstelling

• Inclusief

• Vermogen

• Afmetingen

• Gewicht

Kunststof

Kunststof

Metalen rooster

12

Convectie

30 °C tot 70 °C

20 minuut/minuten

1-traps

30 min. tot 48 uur

1 Lebak uitneembaar

6 droogroosters

0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

B 450 x D 340 x H 305 mm

5 kg

Droogroosterset 120

- Set bestaande uit: 2 droogroosters
- Materiaal: Kunststof
- Ontworpen voor: droogautomaat 120
- Afmetingen: B 328 x D 305 x H 9 mm
- Gewicht: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893

UVP* 19,- €

HI-LIGHT-Salamanders



Hi-Light-Lift-Salamander 400-2Z

101552

UVP* 2.549,- €

GTIN 4015613634890



- Aantal verwarmingszones 2
- Verwarmingszones afzonderlijk regelbaar Nee
- Verwarmingselement in hoogte verstelbaar Ja



- Warmtebron Infrarood-warmtestraler
- Afmetingen grillrooster B 400 x D 304 mm
- Handmatige tijdstelling Ja
- Vetopvangbak Ja
- Inclusief 1 rooster
- 1 console voor wandbevestiging
- Vermogen 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen B 400 x D 570 x H 515 mm
- Gewicht 41 kg

Hi-Light-Lift-Salamander 600-2Z



- Aantal verwarmingszones 2
- Verwarmingszones afzonderlijk regelbaar Ja



- Warmtebron Infrarood-warmtestraler
- Afmetingen grillrooster B 572 x D 358 mm
- Warmhoudfunctie Ja
- Handmatige tijdstelling Ja
- Vetopvangbak Ja
- Inclusief 1 rooster
- 1 console voor wandbevestiging
- Vermogen 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC



101548

	Verwarmings- element in hoogte verstelbaar	Grillrooster in hoogte verstelbaar	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
Hi-Light-Lift-Salamander 600-2Z	Ja	Nee	B 580 mm D 590 mm H 515 mm	59,4 kg	101546	3.249,- €	4015613634913
Hi-Light-Salamander 600-2Z	Nee	Ja	B 590 mm D 550 mm H 515 mm	40,2 kg	101548	2.649,- €	4015613634906





Hi-Light-Lift-Salamander 700-22

101554

UVP* 3.649,- €

GTIN 4015613634920



- Aantal verwarmingszones 2
- Verwarmingszones afzonderlijk regelbaar Ja
- Verwarmingselement in hoogte verstelbaar Ja
- Warmtebron Infrarood-warmtestraler
- Afmetingen grillrooster B 737 x D 355 mm
- Handmatige tijdstelling Ja
- Vetopvangbak Ja
- Inclusief 1 rooster
1 console voor wandbevestiging
- Vermogen 6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 745 x D 590 x H 515 mm
- Gewicht 70,6 kg



Hi-Light-Lift-Salamander "Premium"

101547

UVP* 3.798,- €

GTIN 4015613634883



- Aantal verwarmingselementen 3
- Verwarmingszones afzonderlijk regelbaar Ja
- Verwarmingselement in hoogte verstelbaar Ja
- Warmtebron Infrarood-warmtestraler
- Instelling verwarmingsoppervlakken Volledig of gereduceerd
- Afmetingen grillrooster B 572 x D 358 mm
- Warmhoudfunctie Ja
- Automatische inschakelfunctie Ja
- Instelbare programma's 3
- Handmatige tijdstelling Ja
- Vetopvangbak Ja
- Inclusief 1 rooster
1 console voor wandbevestiging
- Vermogen 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting 3 NAC
- Afmetingen B 585 x D 600 x H 515 mm
- Gewicht 61,4 kg



► Automatische inschakelfunctie

DE SERIE IN VERGELIJKING

	Aantal verwarmingszones	Aantal verwarmingselementen	Verwarmingszones afzonderlijk regelbaar	Verwarmingselement in hoogte verstelbaar	Automatische inschakelfunctie	Warmhoudfunctie	Handmatige tijdstelling	Grillrooster in hoogte verstelbaar
101552	2	2	✓	✓	-	-	✓	-
101548	2	3	✓	-	-	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	-	✓	✓	-
101554	2	4	✓	✓	-	-	✓	-
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	-

Salamanders - MDI-hendel

Bartscher MDI-besturing

MDI staat voor "Manual Digital Interface" en combineert de erg intuïtieve knevelbediening met digitale intelligentie.

Op de graad nauwkeurige temperatuurinstelling en een op de seconde nauwkeurige tijdstelling maken een uitstekend terugkerend kookproces. Na beëindiging van de kookprocedure klinkt een signaal en de laatste ingestelde tijd is op het display zichtbaar.



Lift-Salamander 500-1Z-MDI

151520

UVP* 849,- €

GTIN 4015613815527



De salamander met intelligente MDI-besturing laat niets te wensen over: de warmteafgifte wordt geregeld met behulp van de lifffunctie en de exacte digitale temperatuur- en tijdstellingen. De memory-functie en een akoestisch signaal na afloop van de tijd zorgen voor optimale workflows. Met de energiebesparende eco-modus wordt het voedsel goed op temperatuur gehouden en worden kosten bespaard.

• Aantal verwarmingszones	1
• Verwarmingselement in hoogte verstelbaar	Ja
• Warmtebron	Stralingsverwarming
• Besturing	MDI-hendel
• Afmetingen grillrooster	B 435 x D 320 mm
• Grillrooster in hoogte verstelbaar	Nee
• Warmhoudfunctie	Ja
• Handmatige tijdstelling	Ja
• Vetopvangbak	Ja
• Digitaal display	Ja
• Eigenschappen	Memory-functie Knop met digitale display voor temperatuur en tijd Eco-modus: energiebesparend en tegelijkertijd geschikt voor het warmhouden van gerechten Grillrooster afneembaar Signaaltoon wanneer de tijd voorbij is (0:10 - 9:30 minuten)
• Inclusief	1 rooster
• Vermogen	2,8 kW 230 V 50/60 Hz
• Afmetingen	B 462 x D 515 x H 532 mm
• Gewicht	33,8 kg



- ▶ Salamander met MDI-besturing
- ▶ Knop met digitale weergave voor temperatuur en tijd
- ▶ Memory-functie



- ▶ Eco-modus
- ▶ Energiebesparend
- ▶ Warmhoudfunctie



- ▶ 1 verwarmingszone met 1 verwarmingselement
- ▶ Verwarmingselement in hoogte verstelbaar

Lift-Salamander 500-1Z



- Verwarmingselement in hoogte verstelbaar
- Warmtebron
- Vetopvangbak
- Inclusief

Ja
Stralingsverwarming
Ja
1 rooster



	Aantal verwarmingszones	Afmetingen grillrooster	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
500-1Z 	1	B 445 mm D 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	B 470 mm D 525 mm H 535 mm	38,8 kg	151510	759,- €	4015613385570
600-2Z	2	B 590 mm D 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	B 600 mm D 540 mm H 530 mm	47,7 kg	151512	889,- €	4015613680163



Salamander 400-1Z-P

100534

UVP* 435,- €

GTIN 4015613782508



Gratineren, bruinen en warmhouden direct bij de doorgang voor een soepele workflow. Wanneer de Salamander op een werkblad wordt geplaatst, bieden de twee lange open zijden van de Salamander een gemakkelijke tweezijdige bediening binnen de keuken of naar het servicegebied.



- Aantal verwarmingszones
- Warmtebron
- Afmetingen grillrooster
- Grillrooster in hoogte verstelbaar
- Vetopvangbak
- Vermogen
- Afmetingen
- Gewicht

1
Stralingsverwarming
B 430 x D 300 mm
Ja
Ja
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
B 625 x D 500 x H 362 mm
14,4 kg



► Salamander met 1 verwarmingszone



► Grillrooster in hoogte verstelbaar
► In 7 stappen



► Zeer goed toegankelijke grillrooster
► van 3 kanten





Salamander 401-1Z-W

A1515002

UVP* 309,- €

GTIN 4015613708850



De salamander met in hoogte verstelbaar grillrooster is uitgerust met 1 verwarmingszone, die met een timer tot 15 minuten kan worden geactiveerd. Met de ophangingen aan de achterkant is de 401-1Z-W bruikbaar als tafelmodel of geschikt voor wandmontage aan vuurvaste wandvlakken.

- Aantal verwarmingszones 1
- Warmtebron Infrarood-warmtestraler
- Afmetingen grillrooster B 447 x D 250 mm
- Grillrooster in hoogte verstelbaar Ja
- Vetopvangbak Ja
- Eigenschappen Geschikt als tafelmodel en voor wandmontage
Ophangingen voor wandmontage aan de achterzijde van het apparaat
- Inclusief 1 rooster
- Vermogen 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen B 610 x D 305 x H 280 mm
- Gewicht 14 kg

Salamander 400-1Z



- Grillrooster in hoogte verstelbaar Ja
- Vetopvangbak Ja
- Inclusief 1 rooster



- Inclusief: 2 grepen

	Aantal verwarmings- zones	Afmetingen grillrooster	Vermogen	Afmetingen	Gewicht	Art.-Nr	UVP*	GTIN
400-1Z	1	B 430 mm D 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	B 597 mm D 368 mm H 365 mm	13,8 kg	100524	539,- €	4015613370057
600-2Z	2	B 640 mm D 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	B 880 mm D 550 mm H 390 mm	23 kg	100528	949,- €	4015613390925
700-2Z II	2	B 705 mm D 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	B 910 mm D 375 mm H 425 mm	29,5 kg	100532	529,- €	4015613709369



Griddle-Salamander



Combinatieapparaat van
► Grillplaat
► Salamander
pagina 132

