



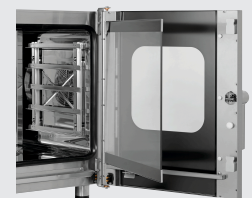
► Bis zu 5 x 2/3 GN



► Einfache Knebelbedienung



► Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



► Wrasenabzug einfach zu regulieren



► Auflageschienen herausnehmbar



► Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar

Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit 5 Einschüben im 2/3 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Anschlusswert: 3,3 kW 230 V 50 Hz • Geräte-Anschluss: Steckerfertig • Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C • Steuerung: Knebel • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: Steckerfertig
Beschwungung
Kerntemperatur
Temperatur
Zeit • LED-Anzeige: - • Auf Anfrage lieferbar: Ein/Aus
Temperatur
Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 2/3 GN • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Nein • Material: CNS 18/10 • Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar |
| <ul style="list-style-type: none"> • Rack-Control: Nein • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: - • Lüftergeschwindigkeit: 2 Stufen • Anzahl Garprogramme: 1 • Anzahl Garphasen: 1 • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 5 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 120 Minuten • Anzahl Lüfter: 1 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür | <ul style="list-style-type: none"> • Material Garraum: CNS 18/10 • Inklusive: 1 Rost 2/3 GN
1 Blech 2/3 GN
1 Wasserzulaufschlauch • Maße: B 620 x T 780 x H 675 mm • Gewicht: 57,2 kg |

Untergestell Silversteam 230

CNS



- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Ja
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr. 115075
GTIN 4015613610641

Kerntemperaturfühler-Set 1KA

STAINLESS STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009
GTIN 4015613595139

Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Set bestehend aus: 1 Kunststoffkanister (5 Liter)
1 Pumpe
1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm)
1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm)
Installationsmaterial
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Kunststoff
Metall
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm

Art.-Nr. 116011
GTIN 4015613595146

Kombidämpfer-Handbrause



- Länge Schlauch: 2 m
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasseranschluss: 1/2"
- Material: Kunststoff
Metall
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 116005
GTIN 4015613587189

GN-Behälter, 2/3, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125065
GTIN 4015613271217

GN-Behälter, 2/3, T100

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125100
GTIN 4015613271224

GN-Behälter, 2/3, T65, gelocht

CNS
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A103065
GTIN 4015613278940

Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078
GTIN 4015613731926

Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933

Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Manuelle Reinigung stark verschmutzter Oberflächen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173278
GTIN 4015613767918

Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613761183