



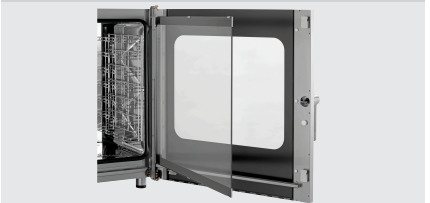
▶ Bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Einfache Knebelbedienung



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



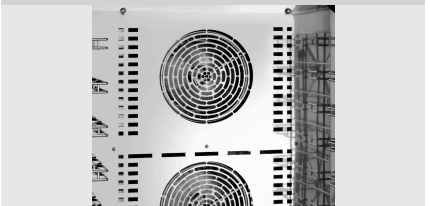
▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren



▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar



Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit 7 Einschüben im 1/1 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlusswert: 9,6 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C</li> <li>• Steuerung: Knebel</li> <li>• Funktionen: Umluft<br/>Dämpfen<br/>Kombidämpfen<br/>Niedertemperaturgaren<br/>Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)<br/>Dampferzeugung durch Direktinspritzung</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften: LED-Beleuchtung in der Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube<br/>Beschwädung<br/>Kerntemperatur<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> <li>• LED-Anzeige:</li> <li>• Inklusive: 1 Rost 1/1 GN<br/>1 Blech 1/1 GN<br/>1 Wasserzulaufschlauch</li> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Kontrollleuchte: Ein/Aus<br/>Temperatur<br/>Silversteam</li> <li>• Serie: Stufenlos</li> <li>• Temperaturregelung: Ja</li> <li>• Innenbeleuchtung: 1/1 GN<br/>600 x 400 mm</li> <li>• Format Einschübe: Elektro</li> <li>• Betriebsart: Nein</li> <li>• Mit Reinigungssystem: CNS 18/10</li> <li>• Material: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar</li> <li>• Wichtiger Hinweis: B 890 x T 835 x H 850 mm</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack-Control: Nein</li> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich</li> <li>• USB-Anschluss: -</li> <li>• Anzahl Garprogramme: 1</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 2 Stufen</li> <li>• Anzahl Garphasen: 1</li> <li>• Art der Einschübe: Quer</li> <li>• Anzahl Einschübe: 7</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 120 Minuten</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Anzahl Lüfter: 2</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maße: 101 kg</li> <li>• Gewicht:</li> </ul>   |

### Smoker-Box 1160



- Bestehend aus: Netzteil  
Smoker-Box
- Fassungsvermögen: 1,16 Liter
- Maße Smoker-Box: B 125 x T 470 x H 75 mm
- Geeignetes Brennmaterial: Handelsübliche Smoker-Materialien
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Edelstahl
- Kontrollleuchte: Betriebsbereit  
Heizen
- Ausgelegt für: Kombidämpfer

Art.-Nr. 117712  
GTIN 4015613779195

### Garkorb 110



- Gastronorm: 1/1 GN
- Maße Korb: B 490 x T 275 x H 50 mm
- Inhalt: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 536 x T 326 x H 61 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 900300  
GTIN 4015613788111