



▶ Bis zu 5 x 2/3 GN



▶ Rack-Control

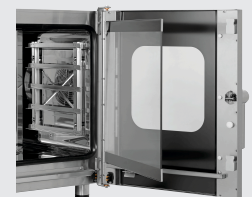
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen



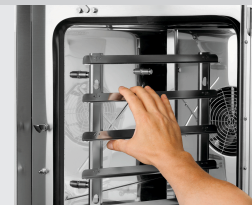
▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren



▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit elektronischer Bedienung und 5 Einschüben im 2/3 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam für Sie alles im Blick hat.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlusswert: 3,3 kW   230 V   50 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: Steckerfertig</li> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C</li> <li>• Steuerung: Touch</li> <li>• Funktionen: Umluft<br/>Dämpfen<br/>Kombidämpfen<br/>Niedertemperaturgaren<br/>Delta-T-Garen<br/>Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)<br/>Dampferzeugung durch Direkteinspritzung</li> <li>• Rack-Control: Ja</li> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich</li> <li>• USB-Anschluss: Seitlich</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen</li> <li>• Art der Einschübe: Quer</li> <li>• Anzahl Einschübe: 5</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten</li> <li>• Anzahl Lüfter: 1</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung<br/>LED-Beleuchtung in der Tür<br/>Steckerfertig</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Anzeige: Beschwädung<br/>Delta-T-Garen<br/>Garphasen<br/>Kerntemperatur<br/>Lüftergeschwindigkeit<br/>Programm<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Kontrollleuchte: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 2/3 GN</li> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Mit Reinigungssystem: Nein</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• Wichtiger Hinweis: Ab einer Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Inklusive: 1 Rost 2/3 GN<br/>1 Blech 2/3 GN<br/>1 Wasserzulaufschlauch</li> <li>• Anzahl Garphasen: 9</li> <li>• Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert<br/>300 programmierbar</li> <li>• Maße: B 620 x T 775 x H 675 mm</li> <li>• Gewicht: 58,6 kg</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# Kombidämpfer Silversteam 5230D

Ergänzungsprodukte

## 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