

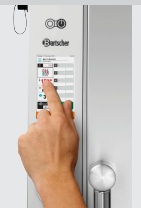


▶ Bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Rack-Control

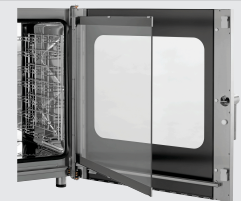
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ 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 7 Einschüben im 1/1 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedenste Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam für Sie alles im Blick hat.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Anschlusswert: 9,6 kW 400 V 50 Hz • Geräte-Anschluss: 3 NAC • Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C • Steuerung: Touch • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direktinspritzung • Rack-Control: Ja • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: Seitlich • Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen • Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert
300 programmierbar • Anzahl Garphasen: 9 • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 7 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten • Material Garraum: CNS 18/10 • Anzahl Lüfter: 2 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
Beschwadung
Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit • LED-Anzeige: • Inklusive: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 Wasserzulaufschlauch • Auf Anfrage lieferbar: - • Kontrollleuchte: - • Serie: Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm • 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 Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar • Maße: B 890 x T 835 x H 850 mm |
|---|--|

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