



▶ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



▶ Rack-Control

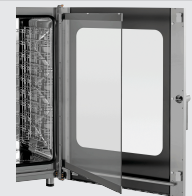
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ 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, Reinigungssystem und 10 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"> <li>✓ Anschlusswert: 12,6 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</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<br/>Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm</li> </ul>                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Anzahl Lüfter: 2</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung<br/>LED-Beleuchtung in der Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube<br/>Beschwädung<br/>Delta-T-Garen<br/>Garphasen<br/>Kerntemperatur<br/>Lüftergeschwindigkeit<br/>Programm<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> <li>• LED-Anzeige:</li> </ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <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>• Anzahl Garprogramme: 300 vorinstalliert<br/>300 programmierbar</li> <li>• Anzahl Garphasen: 9</li> <li>• Art der Einschübe: Quer</li> <li>• Anzahl Einschübe: 10</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inklusive: 1 Rost 1/1 GN<br/>1 Blech 1/1 GN<br/>1 Wasserzulaufschlauch<br/>1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel</li> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Kontrollleuchte: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 1/1 GN<br/>600 x 400 mm</li> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Mit Reinigungssystem: Ja</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> </ul> |

# Kombidämpfer Silversteam 1011DRS

Ergänzungsprodukte

## Kombidämpferreiniger RS-5L



- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Nein
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Nein
- Anwendung: Entfettungskonzentrat für selbstreinigende Kombidämpfer
- Eigenschaften: Materialschonende Reinigung
- Wichtiger Hinweis: Nur für professionelle Verwendung

Art.-Nr. 116299V  
GTIN 4015613813042

## 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