



▶ Bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm

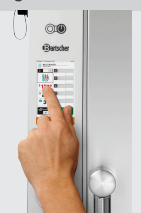


▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



▶ Rack-Control

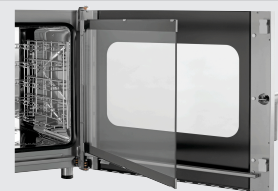
✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ 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 5 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: 6,3 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 Direkteinspritzung
Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm | <ul style="list-style-type: none"> • Material Garraum: CNS 18/10 • Anzahl Lüfter: 1 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
Beschwädung
Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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: 5 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten | <ul style="list-style-type: none"> • LED-Anzeige: • Auf Anfrage lieferbar: • Inklusive: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 Wasserzulaufschlauch
1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel • Kontrollleuchte: • Serie: Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Ja • Material: CNS 18/10 |

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