

# Bartscher

*ON POINT*

SERIES THERMIK

NUUESTRA SERIE 700FX





## INFORMACIÓN IMPORTANTE

La prestación de los servicios se realiza conforme a nuestras Condiciones Generales de Contratación. Los datos sobre los pesos de los aparatos no incluyen el embalaje ni el medio de transporte (europalet, palet desechable).

Sujeto a modificaciones técnicas.

Precios indicados en Euros sin IVA - válido desde el 01.01.2024.

El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.

### REPARACIONES EN LOS APARATOS PEQUEÑOS:

Para cualquier tipo de reparación, los aparatos pequeños tienen que ser devueltos a nuestro almacén, o al distribuidor.

Encontrará la información más reciente sobre los nuevos productos y campañas en:

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

# SERIE 700FX

Flexible

Alto rendimiento

Larga vida útil



¿Prefiere un aparato de sobremesa o uno de pie?  
¡Ambas opciones son posibles!

No importa cómo sea tu cocina: gracias a su diseño modular, la serie 700FX puede integrarse, combinarse y modificarse fácilmente en cualquier lugar.

Los aparatos destacan por su acero al cromo-níquel 18/10 de alta calidad.

La superficie prensada de acero inoxidable con acabado Scotch-Brite garantiza una larga vida útil.

## SERIE 700FX

### Alto rendimiento y larga vida útil

Ofrece una flexibilidad extrema - se puede utilizar como aparato de sobremesa o combinarse como aparato de pie.



- ▶ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm (con patas 395 mm)  
Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 445 mm (con patas 545 mm)



- ▶ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- ▶ Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



- ▶ Freidora eléctrica con resistencia basculante

## Cocina de gas 700FX-G20



- Material  
Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite
- Dimensiones de superficies de cocción  
400 x 300 mm
- Quemador de gas  
Fogones con dos circuitos
- Llama del piloto  
Sí
- Modo de encendido  
Encendido manual
- Patas de altura ajustable  
No
- Características  
Rejillas de hierro fundido
- Tipo de gas  
Gas natural E
- Incluye  
Inyectores para gas propano incluidos  
4 patas



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de gas 700FX-G20	2	2 x 7,7 kW	15,4 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	25 kg	<b>2831021</b>	1.559,- €	4015613796987
Cocina de gas 700FX-G40	4	1 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 1 x 7,7 kW	22,95 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	42 kg	<b>2831041</b>	2.369,- €	4015613773391
Cocina de gas 700FX-G60	6	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 2 x 7,7 kW	34,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 295 mm	61 kg	<b>2832361</b>	3.289,- €	4015613796994



## Cocina eléctrica 700FX-E20



Las zonas de cocción de hierro fundido, con un diámetro de 26 cm y una potencia de 2,6 kW cada una, garantizan una transferencia de calor óptima a los utensilios de cocina.



• Material

Acero inoxidable 18/10

• Dimensiones de superficies de cocción

Acabado Scotch Brite

• Patas de altura ajustable

Ø 260 mm

• Incluye

No

• Conexión del aparato

4 patas

3 NAC



700FX-E40

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700FX-E20	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	35 kg	<b>284142</b>	1.298,- €	4015613797014
Cocina eléctrica 700FX-E40	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	62 kg	<b>284184</b>	1.998,- €	4015613773414

## Cocina eléctrica 700FX-GL20



Las zonas de cocción con superficie de vitrocerámica de 6mm de espesor, 2,5kW de potencia cada una e indicador de calor residual son ideales para utensilios de cocina pequeños y grandes.



• Material

Acero inoxidable 18/10

• Dimensiones de superficies de cocción

Acabado Scotch Brite

• Tipo de superficies de cocción

Ø 240 mm

• Patas de altura ajustable

Vitrocerámica

• Características

No

• Incluye

Indicador de calor residual

• Conexión del aparato

4 patas

3 NAC



700FX-GL40

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700FX-GL20	2	2 x 2,5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	28 kg	<b>284422</b>	2.639,- €	4015613797007
Cocina eléctrica 700FX-GL40	4	4 x 2,5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	44 kg	<b>284424</b>	3.819,- €	4015613773407

## Horno 700FX-EST110



Como estructura inferior, puede equiparse con aparatos de sobremesa de la misma serie según sea necesario.



- Material: Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite
- Material del interior: Acero inoxidable
- Capacidad del horno: 89 litro(s)
- Medidas horno: an. 570 x prof. 530 x al. 295 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Distancia entre los elementos de inserción: 25 mm
- Rango de temperatura: 110 °C a 280 °C
- Extracción de vahos: Sí
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 550 mm a 620 mm
- Incluye: 1 rejilla
- Potencia nominal: 4,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 645 x al. 620 mm
- Peso: 66 kg

	Tipo de calentamiento	Funciones de horno	Código:	PVP*	GTIN
Horno 700FX-EST110	Estático	Calor superior (grill) Calor superior/inferior Calor inferior	<b>284786</b>	2.498,- €	4015613794969
Horno 700FX-EHL110	Convección	Convección Calor superior (grill) Calor superior/inferior Calor inferior	<b>284782</b>	2.698,- €	4015613773643

## Horno de gas 700FX-GST110

**2837861**

PVP\* 2.449,- €

GTIN 4015613773667



Las ventajas de un horno a gas son indiscutibles: la temperatura de cocción se alcanza rápidamente, se ahorra energía y tiempo gracias a que no hay que precalentarlo y su funcionamiento es más económico que el de los hornos eléctricos.



- Material: Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite
- Material del interior: Acero inoxidable
- Tipo de calentamiento: Estático
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Funciones de horno: Temperatura inferior
- Capacidad del horno: 89 litro(s)
- Medidas horno: an. 570 x prof. 530 x al. 295 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Distancia entre los elementos de inserción: 25 mm
- Rango de temperatura: 140 °C a 280 °C
- Extracción de vahos: Sí
- Altura de chimenea: 260 mm
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 550 mm a 620 mm
- Tipo de gas: Gas natural E  
Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
- Incluye: 1 rejilla
- Potencia nominal: 5 kW
- Medidas: an. 800 x prof. 645 x al. 620 mm
- Peso: 63 kg

### Accesorio

#### Bandeja de horno 700FX110

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 35 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613797106



**284974**

PVP\* 169,- €

#### Rejilla de horno 700FX110

- Material: Acero, cromado
- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 50 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613797090



**284973**

PVP\* 49,- €



## Elemento de trabajo 700FX-S400



CNS  
18/10

La preparación lo es todo: ninguna cocina está completa sin una buena encimera, ya sea para almacenar alimentos o para prepararlos. Este diseño de acero inoxidable de alta calidad con cajón integrado es especialmente resistente e higiénico gracias a su superficie prensada.

- Material
- Patas de altura ajustable
- Incluye

Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite  
No  
4 patas



700FX-800



700FX-S800

- ▶ Cajón integrado
- ▶ Con inserto de plástico

	Cantidad cajones	Medidas cajón	Inserto de plástico	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 700FX-S400	1	an. 325 mm prof. 520 mm al. 155 mm	Sí	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	19 kg	284471	1.069,- €	4015613773490
Elemento de trabajo 700FX-S600	1	an. 520 mm prof. 520 mm al. 155 mm	Sí	an. 600 mm prof. 700 mm al. 295 mm	26,4 kg	284672	1.198,- €	4015613773605
Elemento de trabajo 700FX-800	–	–	–	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	24,9 kg	284870	895,- €	4015613796901
Elemento de trabajo 700FX-S800	1	an. 725 mm prof. 520 mm al. 155 mm	Sí	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	33,2 kg	284872	1.359,- €	4015613773476

## Baño maría 700FX-E1110



- Material

Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite



- Cantidad de cubetas
- Profundidad cubeta GN máx.
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Grifo de salida de agua
- Patas de altura ajustable
- Incluye
- No incluido en el suministro

1  
150 mm  
30 °C a 90 °C  
No  
Sí  
No  
4 patas  
Cable de conexión  
Cubeta GN  
Barras intermedias

### Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

PVP\* 8,50 €

### Barra intermedia, 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

PVP\* 10,- €



700FX-E1210

	Medidas cubeta	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño maría 700FX-E1110	an. 315 mm prof. 515 mm al. 168 mm	1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	32 kg	284347	1.698,- €	4015613797045
Baño maría 700FX-E1210	an. 630 mm prof. 515 mm al. 168 mm	2/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	41 kg	284387	2.269,- €	4015613797052

# Plancha 700FX-E796-GRCR



- Material
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Características
- Patas de altura ajustable
- Incluye
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10  
 Acabado Scotch Brite  
 50 °C a 300 °C  
 Sí  
 Depósito colector de grasa  
 Protección antisalpicaduras  
 No  
 4 patas  
 3 NAC



700FX-E796-GCR

► 2 zonas de calentamiento, de regulación individual



700FX-E796-GRCR

► 2 zonas de calentamiento, de regulación individual

	Material superficie de asado	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 700FX-E796-GRCR	Acero Cromado duro	Lisa	an. 396 mm prof. 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	40 kg	284403	2.539,- €	4015613796932
Plancha 700FX-E796-GCR	Acero Cromado duro	Lisa	an. 796 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	94 kg	284803	3.798,- €	4015613796956
Plancha 700FX-E796-G	Acero inoxidable	Lisa	an. 796 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	94 kg	284813	3.689,- €	4015613796949
Plancha 700FX-E796-GRCR	Acero Cromado duro	2/3 lisa, 1/3 ranurada	an. 796 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	94 kg	284823	4.109,- €	4015613773292

## Accesorio - Planchas

### Tapón de cierre p. desagüe oval

- Material: Plástico, resistente al calor
- Medidas: an. 70 x prof. 118 x al. 90 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

PVP\* 169,- €



## Plancha 700FX-G396-GCR



CNS 18/10

- Material
- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Características

- Patas de altura ajustable
- Tipo de gas

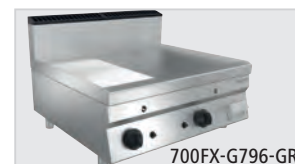
- Incluye

Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite  
Encendido piezoeléctrico  
90 °C a 280 °C  
Sí  
Depósito colector de grasa  
Protección antisalpicaduras  
No  
Gas natural E  
Inyectores para gas propano incluidos  
4 patas



700FX-G796-GCR

- ▶ 2 zonas de calentamiento, de regulación individual



700FX-G796-GR

- ▶ 2 zonas de calentamiento, de regulación individual

	Material superficie de asado	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 700FX-G396-GCR	Acero Cromado duro	Lisa	an. 396 mm prof. 520 mm	1	6,5 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	44 kg	2834431	2.889,- €	4015613773285
Plancha 700FX-G796-GCR	Acero Cromado duro	Lisa	an. 796 mm prof. 520 mm	2	13 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	72 kg	2838231	4.389,- €	4015613796970
Plancha 700FX-G796-G	Acero inoxidable	Lisa	an. 796 mm prof. 520 mm	2	13 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	72 kg	2838131	3.698,- €	4015613796963
Plancha 700FX-G796-GR	Acero inoxidable	2/3 lisa, 1/3 ranurada	an. 796 mm prof. 520 mm	2	13 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	72 kg	2838331	3.759,- €	4015613773728

## Parrilla de VO 700FX-G40



CNS 18/10

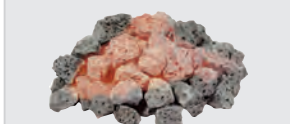
Las ventajas de una parrilla de piedra volcánica frente a una parrilla de carbón son evidentes: las piedras volcánicas conservan el calor, por lo que se ahorra energía, se consigue un consumo de combustible más económico y casi no se genera humo al preparar los alimentos.

- Material
- Tipo de rejilla p. parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Patas de altura ajustable
- Tipo de gas

- Incluye

Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite  
Parrilla redonda  
No  
Encendido piezoeléctrico  
No  
Gas natural E  
Inyectores para gas propano incluidos  
4 patas

Piedras volcánicas Código: 100611



700FX-G80

- ▶ 2 zonas de calentamiento, de regulación individual



- ▶ 2 superficies de asado

	Medidas superficie de parrilla	Cantidad superficies de parrilla	Cantidad zonas de calor	Volumen de relleno con piedras volcánicas	Incluye	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO 700FX-G40	an. 380 mm prof. 500 mm	1	1	4 kg	Piedras volcánicas para primer llenado (6 kg)	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	32,8 kg	2836201	2.639,- €	4015613797021
Parrilla de VO 700FX G80	an. 650 mm prof. 500 mm	2	2	8 kg	Piedras volcánicas para primer llenado (12 kg)	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 295 mm	42 kg	2836301	3.798,- €	4015613773438

## Freidora 700FX-E1110



Para facilitar la limpieza, la cubeta de 10 litros del modelo eléctrico está equipada con un elemento calefactor inclinable hacia fuera y un grifo de descarga de grasa.



• Material	Acero inoxidable 18/10 Acabado Scotch Brite
• Medidas cubeta	an. 210 x prof. 405 x al. 185 mm
• Capacidad de la cubeta	10 litro(s)
• Medidas cesta	an. 170 x prof. 305 x al. 115 mm
• Capacidad de la cesta	6 litro(s)
• Rango de temperatura	90 °C a 180 °C
• Regulación de la temperatura	Manual
• Termostato de seguridad	Sí
• Elemento calentador de acero inoxidable	Sí
• Elemento calentador	Giratorio
• Zona fría	Sí
• Grifo de descarga de grasa	Sí
• Depósito colector de grasa	No
• Patas de altura ajustable	No
• Características	Cubeta con gran zona fría
• Incluye	4 patas
• Conexión del aparato	3 NAC




	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Incluye	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 700FX-E1110	1	1	1 cesta 1 tapa 1 tamiz para empanar	9 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	26 kg	<b>284910</b>	2.269,- €	4015613796918
Freidora 700FX-E2100	2	2	2 cestas 2 tapas 2 tamices para empanar	18 kW 400 V 50-60 Hz	an. 600 mm prof. 700 mm al. 295 mm	34 kg	<b>284921</b>	3.849,- €	4015613773254

### Accesorio - Freidoras

#### Cesta de freidora 700FX 6L

- Material: Acero inoxidable, plástico
- Medidas cesta: an. 170 x prof. 305 x al. 115 mm
- Capacidad: 6 litro(s)
- Medidas: an. 480 x prof. 200 x al. 225 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613810577

**284911**

PVP\* 125,- €

#### Cesta de freidora 700FX 7L

- Material: Acero inoxidable, plástico
- Medidas cesta: an. 190 x prof. 340 x al. 110 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Medidas: an. 560 x prof. 175 x al. 220 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613810584

**284912**

PVP\* 125,- €



## Freidora 700FX-G180



Para facilitar la limpieza, el modelo de gas está equipado con una cubeta de 8 litros en forma de V y un grifo de descarga de grasa.



• Material  
Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite  
an. 255 x prof. 520 x al. 200 mm



• Medidas cubeta  
8 litro(s)  
• Capacidad de la cubeta  
an. 190 x prof. 340 x al. 110 mm  
• Medidas cesta  
7 litro(s)  
• Capacidad de la cesta  
• Modo de encendido  
Encendido piezoeléctrico  
• Rango de temperatura  
100 °C a 185 °C  
• Regulación de la temperatura  
Manual  
• Termostato de seguridad  
Sí  
• Zona fría  
Sí  
• Grifo de descarga de grasa  
Sí  
• Depósito colector de grasa  
No  
• Patas de altura ajustable  
No  
• Características  
Cubeta con gran zona fría  
Cubeta con tina en forma de V

• Tipo de gas  
Gas natural E  
Inyectores para gas propano incluidos  
• Incluye  
4 patas



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Incluye	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 700FX-G180	1	1	1 cesta 1 tapa 1 tamiz para empanar	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 295 mm	32 kg	2839171	2.998,- €	4015613796925
Freidora 700FX-G280	2	2	2 cestas 2 tapas 2 tamices para empanar	14 kW	an. 600 mm prof. 700 mm al. 295 mm	37 kg	2839221	5.219,- €	4015613773247

## Cocedor de pasta 700FX-E1850

284305

PVP\* 2.998,- €

GTIN 4015613797038



• Material  
Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite



• Cantidad de cubetas  
1  
• Medidas cubeta  
an. 310 x prof. 340 x al. 140 mm  
18,5 litro(s)



• Capacidad de la cubeta  
2  
• Cantidad de cestas  
an. 145 x prof. 290 x al. 125 mm  
• Medidas cesta  
4,5 litro(s)  
• Capacidad de la cesta  
100 °C  
• Margen de temperaturas hasta  
G 3/8"  
• Toma de agua  
No  
• Patas de altura ajustable  
Con grifo de entrada y salida de agua  
• Características  
2 cestas  
4 patas

• Incluye  
• Potencia nominal  
5,67 kW | 400 V | 50-60 Hz  
• Conexión del aparato  
3 NAC  
• Medidas  
an. 400 x prof. 700 x al. 295 mm  
• Peso  
34 kg

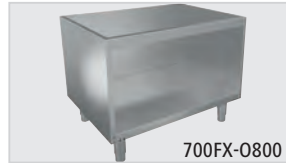
## Subestructura 700FX-0400



CNS  
18/10

Esta estructura bajo encimera de la serie 700FX ofrece una flexibilidad extrema: puede equiparse con aparatos de sobremesa de la misma serie según sea necesario. Con las puertas disponibles opcionalmente, se puede convertir en un armario.

- Material: Acero inoxidable 18/10  
Acabado Scotch Brite
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 550 mm a 620 mm



700FX-0800



700FX-01200

	Interior de la estructura bajo encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subestructura 700FX-0400	350 x 590 x 380 mm (an. x prof. x al.)	an. 400 mm prof. 645 mm al. 620 mm	11 kg	283447	455,- €	4015613773629
Subestructura 700FX-0600	550 x 590 x 380 mm (an. x prof. x al.)	an. 600 mm prof. 645 mm al. 620 mm	13 kg	283667	495,- €	4015613773636
Subestructura 700FX-0800	750 x 590 x 380 mm (an. x prof. x al.)	an. 800 mm prof. 645 mm al. 620 mm	16 kg	283887	549,- €	4015613773612
Subestructura 700FX-01200	1150 x 590 x 380 mm (an. x prof. x al.)	an. 1.200 mm prof. 645 mm al. 620 mm	21 kg	283712	655,- €	4015613797069

## Mesa refrigerada empotrable S2-200

110904

PVP\* 4.498,- €

GTIN 4015613800066



Esta mesa refrigerada empotrable con 2 grandes cajones es apta para recipientes GN de hasta 200 mm de profundidad. Su rango de temperatura de -2°C a +8°C permite enfriar una gran variedad de alimentos.



- Material: Acero inoxidable
- Cantidad cajones: 2
- Medidas cajón: an. 300 x prof. 525 x al. 315 mm
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
- Cajones refrigerados: Sí
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: -2 °C a 8 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Consumo de energía: 457 kWh / año
- Clase de eficiencia energética: A (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática: 5
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 640 mm a 728 mm
- Potencia nominal: 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.200 x prof. 660 x al. 640 mm
- Peso: 91,2 kg

### Juego de patas 452-200

- El juego consta de 4 patas con una altura de entre 60 y 85 mm y es el complemento para el ajuste de la altura de trabajo de la mesa refrigerada empotrable S2-200.
- Material: Acero inoxidable, plástico
- Ajuste de altura: 60 mm a 85 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 80 x al. 60 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

PVP\* 75,- €



## Accesorio

### Listón para conectar aparatos 700FX

- Esta regleta de conexión de aparatos apta para aparatos de sobremesa de la serie 700FX tiene dos usos: principalmente, procura una unión segura de los aparatos, pero, al mismo tiempo, evita que se acumule suciedad en forma de alimentos, aceites, especias, etc.
- Material: Acero inoxidable 18/10, acabado Scotch Brite
- Medidas: an. 10 x prof. 620 x al. 10 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613797083



284972

PVP\* 45,- €

### Puerta 700FX-300

- Material: Acero inoxidable 18/10, acabado Scotch Brite
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Apta para las estructuras inferiores de 600 mm de la serie 700FX
- Medidas: an. 300 x prof. 100 x al. 470 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613773650



284971

PVP\* 235,- €

### Puerta 700FX-400

- Material: Acero inoxidable 18/10, Acabado Scotch Brite
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Apta para las estructuras inferiores de 400 mm, 800 mm y 1200 mm de la serie 700FX
- Medidas: an. 390 x prof. 110 x al. 465 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613797076



284970

PVP\* 255,- €

## PARA LIMPIEZA, HIGIENE Y CUIDADO, RECOMENDAMOS



### Limpiador F1L

- Diseñado para: Limpieza manual de superficies muy sucias, Limpieza de parrilla, cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP | Exento de cloro
- Medidas: an. 110 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773346



173278

PVP\* 85,- €

### Limpiador intensivo F1L

- Diseñado para: Para cocinas y lugares destinados al procesamiento de alimentos, limpieza intensiva rápida y fiable de superficies de muy a extremadamente sucias
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP | Exento de cloro
- Medidas: an. 105 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,2 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773353



173280

PVP\* 94,- €

### Desengrasante F1L

- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable, paredes de azulejos y suelos de baldosas, altamente eficaz contra restos en cafeteras, máquinas y aparatos
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP | Exento de cloro
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773339



173276

PVP\* 55,- €

### Aerosol p. pulir acero in. 500ml LT

- Contenido / lata: 500 ml
- Indicación importante: No rocíe sobre objetos calientes; deje primero que se enfríen
- Medidas: an. 68 x prof. 68 x al. 237 mm
- Peso: 0,45 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 12 latas cada una
- GTIN: 4015613584454
- Cantidad mínima de pedido: 2 cartones



173031

PVP\* 225,- €

# Bartscher

desde 1876



Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Alemania  
Teléfono +49 5258 971-127  
Fax +49 5258 971-120  
export@bartscher.com  
www.bartscher.com

Más información sobre productos, hojas de datos, folletos y nuestro surtido completo en [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

