

Bartscher

ON POINT

SÉRIES THERMIQUES

NOTRE SÉRIE 700FX





INFORMATIONS IMPORTANTES

Les prestations seront fournies selon les conditions générales de vente.
Les poids des appareils s'entendent net et sans aucun emballage.

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.
Tous les prix s'entendent en EURO(€) hors taxes (HT) - valable dès le 01.01.2024.
Tous les prix indiqués constituent seulement des recommandations.
Le revendeur est libre de fixer ses prix de vente.

RÉPARATIONS DE PETITS APPAREILS :

Les petits appareils doivent être envoyés dans nos ateliers pour réparation ou auprès de votre revendeur.

Vous trouverez plus d'informations sur nos produits et nos promotions sur :
www.bartscher.com

SÉRIE 700FX

Flexibilité
Performance
Durabilité



Utilisable comme appareil de table ou sur pieds ?
Les deux sont possibles !

Quel que soit l'agencement de votre cuisine : la série 700FX s'intègre partout, peut être librement combinée et peut être agencée de manière variable grâce à sa structure modulaire.

Les appareils convainquent par l'acier chrome-nickel 18/10 de haute qualité.

La surface en acier inoxydable compressée avec polissage Scotch Brite assure une longue durée de vie.

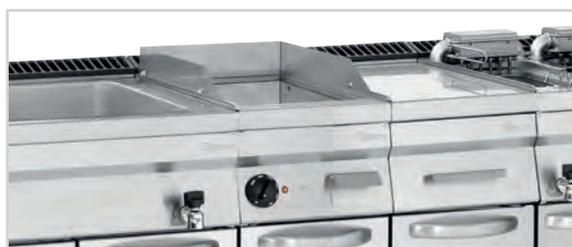
SÉRIE 700FX

Performance et durabilité

Offre une flexibilité maximale - utilisable comme appareil sur table ou combinée comme appareil sur pieds.

Informez-vous
en ligne sur les
produits





- ▶ Appareils
hauteur sans cheminée 295 mm - hauteur avec pieds 395 mm
hauteur avec cheminée 445 mm - hauteur avec pieds 545 mm



- ▶ Liaison des appareils par agrafe



- ▶ Performance optimale grâce au brûleur à double couronne



- ▶ Friteuse électrique :
résistances basculantes facilitant l'entretien

Fourneau à gaz 700FX-G20



- Matériau
- Taille des zones de cuisson
- Brûleur à gaz
- Flamme pilote
- Type d'allumage
- Pieds réglables en hauteur
- Propriétés
- Type de gaz
- Compris

CNS 18/10
 Polissage Scotch-Brite
 400 x 300 mm
 Brûleur à double cercle
 Oui
 Allumage manuel
 Non
 Grilles en fonte
 Gaz naturel E
 Les injecteurs pour propane sont fournis
 4 pieds



700FX-G40



700FX-G60

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau à gaz 700FX-G20	2	2 x 7,7 kW	15,4 kW	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	25 kg	2831021	1 559,- €	4015613796987
Fourneau à gaz 700FX-G40	4	1 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 1 x 7,7 kW	22,95 kW	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	42 kg	2831041	2 369,- €	4015613773391
Fourneau à gaz 700FX-G60	6	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 2 x 7,7 kW	34,5 kW	L 1 200 mm P 700 mm H 295 mm	61 kg	2832361	3 289,- €	4015613796994



Fourneau électrique 700FX-E20



Les zones de cuisson en fonte d'un diamètre de 26 cm et d'une puissance de 2,6 kW chacune assure une transmission de chaleur optimale vers les poêles et casseroles.



• Matériau

CNS 18/10

• Taille des zones de cuisson

Polissage Scotch-Brite

• Pieds réglables en hauteur

Ø 260 mm

• Compris

Non

• Raccord d'appareil

4 pieds

3 NAC



700FX-E40

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau électrique 700FX-E20	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	35 kg	284142	1 298,- €	4015613797014
Fourneau électrique 700FX-E40	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	62 kg	284184	1 998,- €	4015613773414

Fourneau électrique 700FX-GL20



Avec une puissance de 2,5 kW chacune, les zones de cuisson pourvues d'une surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur et un indicateur de chaleur résiduelle conviennent parfaitement aux petites et aux grandes poêles et casseroles.



• Matériau

CNS 18/10

• Taille des zones de cuisson

Polissage Scotch-Brite

• Type de zones de cuisson

Ø 240 mm

• Pieds réglables en hauteur

Vitrocéramique

• Propriétés

Non

• Compris

Indicateur de chaleur résiduelle

• Raccord d'appareil

4 pieds

3 NAC



700FX-GL40

	Nombre de zones de cuisson	Répartition des zones de cuisson	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Fourneau électrique 700FX-GL20	2	2 x 2,5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	28 kg	284422	2 639,- €	4015613797007
Fourneau électrique 700FX-GL40	4	4 x 2,5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	44 kg	284424	3 819,- €	4015613773407

Four 700FX-EST110



Servant de soubassement, il peut être équipé de différents appareils de table de la série en fonction des besoins.



- Matériau CNS 18/10
Polissage Scotch-Brite
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Volume du four 89 litre(s)
- Dimensions four L 570 x P 530 x H 295 mm
- Gastronorm GN 1/1
- Nombre de niveaux 6
- Distance entre les glissières 25 mm
- Plage de température de 110 °C à 280 °C
- Hotte aspirante Oui
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 550 mm à 620 mm
- Compris 1 grille
- Puissance 4,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil 3 NAC
- Dimensions L 800 x P 645 x H 620 mm
- Poids 66 kg

	Type de chauffage	Fonctions du four	Code-No.	PVC*	GTIN
Four 700FX-EST110	Statique	Chaleur voûte (gril) Chaleur voûte / sole Chaleur sole	284786	2 498,- €	4015613794969
Four 700FX-EHL110	Air ventilé	Air ventilé Chaleur voûte (gril) Chaleur voûte / sole Chaleur sole	284782	2 698,- €	4015613773643

Four à gaz 700FX-GST110

2837861

PVC* 2 449,- €

GTIN 4015613773667



Les avantages du four à gaz sont indéniables : température de cuisson rapidement atteinte, économie d'énergie et gain de temps grâce à l'absence de préchauffage et fonctionnement plus avantageux que les fours électriques.



- Matériau CNS 18/10
Polissage Scotch-Brite
- Matériau de la chambre de cuisson Acier inoxydable
- Type de chauffage Statique
- Type d'allumage Allumage Piezo
- Fonctions du four Chaleur sole
- Volume du four 89 litre(s)
- Dimensions four L 570 x P 530 x H 295 mm
- Gastronorm GN 1/1
- Nombre de niveaux 6
- Distance entre les glissières 25 mm
- Plage de température de 140 °C à 280 °C
- Hotte aspirante Oui
- Hauteur de cheminée 260 mm
- Pieds réglables en hauteur Oui
- Réglable en hauteur de 550 mm à 620 mm
- Type de gaz Gaz naturel E
Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
- Compris 1 grille
- Puissance 5 kW
- Dimensions L 800 x P 645 x H 620 mm
- Poids 63 kg

Accessoires

Plaque 700FX110

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : L 530 x P 490 x H 35 mm
- Poids : 2,1 kg
- GTIN : 4015613797106



284974

PVC* 169,- €

Grille pour four 700FX110

- Matériau : Acier, chromé
- Dimensions : L 530 x P 490 x H 50 mm
- Poids : 1,7 kg
- GTIN : 4015613797090



284973

PVC* 49,- €

Élément de travail 700FX-S400



CNS 18/10

La préparation est essentielle : qu'il soit utilisé comme surface de rangement ou pour la préparation des aliments, toutes les cuisines équipées ont besoin d'un plan de travail. Le modèle de haute qualité en acier inoxydable avec tiroir intégré est particulièrement hygiénique et résistant grâce à sa surface compressée.

- Matériau
- Pieds réglables en hauteur
- Compris

CNS 18/10
Polissage Scotch-Brite
Non
4 pieds



700FX-800



700FX-S800

- ▶ Tiroir intégré
- ▶ Avec insert en plastique

	Nombre de tiroirs	Dimensions tiroir	Inserts en plastique	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Élément de travail 700FX-S400	1	L 325 mm P 520 mm H 155 mm	Oui	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	19 kg	284471	1 069,- €	4015613773490
Élément de travail 700FX-S600	1	L 520 mm P 520 mm H 155 mm	Oui	L 600 mm P 700 mm H 295 mm	26,4 kg	284672	1 198,- €	4015613773605
Élément de travail 700FX-800	–	–	–	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	24,9 kg	284870	895,- €	4015613796901
Élément de travail 700FX-S800	1	L 725 mm P 520 mm H 155 mm	Oui	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	33,2 kg	284872	1 359,- €	4015613773476

Bain-marie 700FX-E1110



- Matériau
- Nombre de cuves
- Profondeur max. du récipient GN
- Plage de température
- Robinet d'arrivée d'eau
- Robinet de sortie d'eau
- Pieds réglables en hauteur
- Compris
- Non fourni

CNS 18/10
Polissage Scotch-Brite
1
150 mm
de 30 °C à 90 °C
Non
Oui
Non
4 pieds
Câble de raccordement
Récipients GN
Barres intermédiaires

Entretoise, 325 mm

- Dimensions : L 330 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4016098101181

A120601

PVC* 8,50 €

Entretoise, 530 mm

- Dimensions : L 530 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,15 kg
- GTIN : 4016098101198

A120602

PVC* 10,- €



700FX-E1210

	Dimensions cuve	Taille de la cuve, format GN	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Bain-marie 700FX-E1110	L 315 mm P 515 mm H 168 mm	1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	32 kg	284347	1 698,- €	4015613797045
Bain-marie 700FX-E1210	L 630 mm P 515 mm H 168 mm	2/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	41 kg	284387	2 269,- €	4015613797052

Plaque grill 700FX-E396-GCR



• Matériau



• Plage de température
• Thermostat de sécurité
• Propriétés

• Pieds réglables en hauteur
• Compris
• Raccord d'appareil

CNS 18/10

Polissage Scotch-Brite
de 50 °C à 300 °C

Oui

Bac collecteur de graisse
Protection contre les projections

Non

4 pieds

3 NAC



700FX-E796-GCR

▶ 2 zones chauffantes, réglables
séparément



700FX-E796-GRCR

▶ 2 zones chauffantes, réglables
séparément

	Matériau de la plaque de braisage	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Nombre de zones chauffantes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill 700FX-E396-GCR	Acier, revêtement en chrome dur	Lisse	L 396 mm P 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	40 kg	284403	2 539,- €	4015613796932
Plaque grill 700FX-E796-GCR	Acier, revêtement en chrome dur	Lisse	L 796 mm P 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	94 kg	284803	3 798,- €	4015613796956
Plaque grill 700FX-E796-G	Acier inoxydable	Lisse	L 796 mm P 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	94 kg	284813	3 689,- €	4015613796949
Plaque grill 700FX-E796-GRCR	Acier, revêtement en chrome dur	2/3 lisse, 1/3 rainurée	L 796 mm P 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	94 kg	284823	4 109,- €	4015613773292

Accessoires - Plaques à grillade

Bouchon obt. écoull. graisse ovale

- Matériau : Plastique, résistant à la chaleur
- Dimensions : L 70 x P 118 x H 90 mm
- Poids : 0,14 kg
- GTIN : 4015613588346



115107

PVC* 169,- €



Plaque grill 700FX-G396-GCR



CNS 18/10

- Matériau
- Type d'allumage
- Plage de température
- Thermostat de sécurité
- Propriétés
- Pieds réglables en hauteur
- Type de gaz

CNS 18/10
 Polissage Scotch-Brite
 Allumage Piezo
 de 90 °C à 280 °C
 Oui
 Bac collecteur de graisse
 Protection contre les projections
 Non
 Gaz naturel E
 Les injecteurs pour propane sont fournis
 4 pieds



700FX-G796-GCR

► 2 zones chauffantes, réglables séparément



700FX-G796-GR

► 2 zones chauffantes, réglables séparément

	Matériau de la plaque de braisage	Modèle de plaque de braisage	Dimensions surface de cuisson	Nombre de zones chauffantes	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Plaque grill 700FX-G396-GCR	Acier, revêtement en chrome dur	Lisse	L 396 mm P 520 mm	1	6,5 kW	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	44 kg	2834431	2 889,- €	4015613773285
Plaque grill 700FX-G796-GCR	Acier, revêtement en chrome dur	Lisse	L 796 mm P 520 mm	2	13 kW	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	72 kg	2838231	4 389,- €	4015613796970
Plaque grill 700FX-G796-G	Acier inoxydable	Lisse	L 796 mm P 520 mm	2	13 kW	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	72 kg	2838131	3 698,- €	4015613796963
Plaque grill 700FX-G796-GR	Acier inoxydable	2/3 lisse, 1/3 rainurée	L 796 mm P 520 mm	2	13 kW	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	72 kg	2838331	3 759,- €	4015613773728

Gril pierre lave 700FX-G40



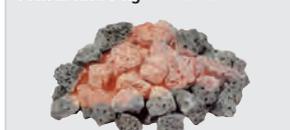
CNS 18/10

Les avantages d'un gril à pierre de lave par rapport à un barbecue au charbon sont évidents : l'accumulation de chaleur des pierres de lave permet d'économiser de l'énergie, la consommation de combustible est faible et il n'y a pratiquement pas de dégagement de fumée lors de la cuisson des aliments.

- Matériau
- Type de grille
- Grille réglable en hauteur
- Type d'allumage
- Pieds réglables en hauteur
- Type de gaz
- Compris

CNS 18/10
 Polissage Scotch-Brite
 Grille ronde
 Non
 Allumage Piezo
 Non
 Gaz naturel E
 Les injecteurs pour propane sont fournis
 4 pieds

Pierres lave 7 kg Code-No. 100611



700FX-G80

► 2 zones chauffantes, réglables séparément



► 2 surfaces de grill

	Dimensions surface de grill	Nombre de zones chauffantes	Quantité de remplissage de pierres de lave	Compris	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Gril pierre lave 700FX-G40	L 380 mm P 500 mm	1	4 kg	Pierres de lave pour premier remplissage (6 kg)	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	32,8 kg	2836201	2 639,- €	4015613797021
Gril pierre lave 700FX-G80	L 650 mm P 500 mm	2	8 kg	Pierres de lave pour premier remplissage (12 kg)	14 kW	L 800 mm P 700 mm H 295 mm	42 kg	2836301	3 798,- €	4015613773438

Friteuse 700FX-E1110



Pour un nettoyage facile, la cuve de 10 litres du modèle électrique est équipée d'une résistance électrique basculante et d'un robinet de vidange d'huile.



• Matériau	CNS 18/10 Polissage Scotch-Brite
• Dimensions cuve	L 210 x P 405 x H 185 mm
• Contenance de la cuve	10 litre(s)
• Dimensions panier	L 170 x P 305 x H 115 mm
• Contenance du panier	6 litre(s)
• Plage de température	de 90 °C à 180 °C
• Réglage de la température	Manuel
• Thermostat de sécurité	Oui
• Résistance électrique en acier inoxydable	Oui
• Résistance électrique	Escamotable
• Zone froide	Oui
• Robinet de vidange de la graisse	Oui
• Bac collecteur de graisse	Non
• Pieds réglables en hauteur	Non
• Propriétés	Cuve avec grande zone froide
• Compris	4 pieds
• Raccord d'appareil	3 NAC



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Compris	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 700FX-E1110	1	1	1 panier 1 couvercle 1 caillebotis	9 kW 400 V 50-60 Hz	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	26 kg	284910	2 269,- €	4015613796918
Friteuse 700FX-E2100	2	2	2 paniers 2 couvercles 2 caillebotis	18 kW 400 V 50-60 Hz	L 600 mm P 700 mm H 295 mm	34 kg	284921	3 849,- €	4015613773254

Accessoires - Friteuses

Panier de friteuse 700FX 6L

- Matériau : Acier inoxydable, plastique
- Dimensions panier : L 170 x P 305 x H 115 mm
- Contenance : 6 litre(s)
- Dimensions : L 480 x P 200 x H 225 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613810577

284911

PVC* 125,- €

Panier de friteuse 700FX 7L

- Matériau : Acier inoxydable, plastique
- Dimensions panier : L 190 x P 340 x H 110 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Dimensions : L 560 x P 175 x H 220 mm
- Poids : 0,9 kg
- GTIN : 4015613810584

284912

PVC* 125,- €



Friteuse 700FX-G180



Pour un nettoyage facile, le modèle au gaz est équipé d'une cuve de 8 litres en forme de V et d'un robinet de vidange d'huile.



• Matériau

CNS 18/10

Polissage Scotch-Brite



• Dimensions cuve

L 255 x P 520 x H 200 mm

• Contenance de la cuve

8 litre(s)

• Dimensions panier

L 190 x P 340 x H 110 mm

• Contenance du panier

7 litre(s)

• Type d'allumage

Allumage Piezo

• Plage de température

de 100 °C à 185 °C

• Réglage de la température

Manuel

• Thermostat de sécurité

Oui

• Zone froide

Oui

• Robinet de vidange de la graisse

Oui

• Bac collecteur de graisse

Non

• Pieds réglables en hauteur

Non

• Propriétés

Cuve avec grande zone froide

Cuve en forme de V

• Type de gaz

Gaz naturel E

Les injecteurs pour propane sont fournis

• Compris

4 pieds



	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Compris	Puissance	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Friteuse 700FX-G180	1	1	1 panier 1 couvercle 1 caillebotis	7 kW	L 400 mm P 700 mm H 295 mm	32 kg	2839171	2 998,- €	4015613796925
Friteuse 700FX-G280	2	2	2 paniers 2 couvercles 2 caillebotis	14 kW	L 600 mm P 700 mm H 295 mm	37 kg	2839221	5 219,- €	4015613773247

Cuiseur pâtes 700FX-E1850

284305

PVC* 2 998,- €

GTIN 4015613797038



• Matériau

CNS 18/10

Polissage Scotch-Brite



• Nombre de cuves

1

• Dimensions cuve

L 310 x P 340 x H 140 mm

• Contenance de la cuve

18,5 litre(s)



• Nombre de paniers

2

• Dimensions panier

L 145 x P 290 x H 125 mm

• Contenance du panier

4,5 litre(s)

• Plage de température jusqu'à

100 °C

• Raccord d'eau

G 3/8"

• Pieds réglables en hauteur

Non

• Propriétés

Avec robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau

• Compris

2 paniers

4 pieds

• Puissance

5,67 kW | 400 V | 50-60 Hz

• Raccord d'appareil

3 NAC

• Dimensions

L 400 x P 700 x H 295 mm

• Poids

34 kg

Soubassement 700FX-O400



Le soubassement de la série 700FX est extrêmement flexible. Il peut être équipé de différents appareils de table de la série en fonction des besoins. Grâce aux portes disponibles en option, le soubassement ouvert peut être transformé en armoire.

- Matériau : CNS 18/10
Polissage Scotch-Brite
- Type de support : Ouvert
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Réglable en hauteur : de 550 mm à 620 mm



	Dimensions intérieures du soubassement	Dimensions	Poids	Code-No.	PVC*	GTIN
Soubassement 700FX-O400	L 350 x P 590 x H 380 mm	L 400 mm P 645 mm H 620 mm	11 kg	283447	455,- €	4015613773629
Soubassement 700FX-O600	L 550 x P 590 x H 380 mm	L 600 mm P 645 mm H 620 mm	13 kg	283667	495,- €	4015613773636
Soubassement 700FX-O800	L 750 x P 590 x H 380 mm	L 800 mm P 645 mm H 620 mm	16 kg	283887	549,- €	4015613773612
Soubassement 700FX-O1200	L 1150 x P 590 x H 380 mm	L 1 200 mm P 645 mm H 620 mm	21 kg	283712	655,- €	4015613797069

Table réfrigérée av. soubassement S2-200

110904

PVC* 4 498,- €

GTIN 4015613800066



La table réfrigérée avec soubassement avec 2 grands tiroirs peut accueillir des récipients GN d'une profondeur max. de 200 mm. La plage de température allant de -2°C à +8°C permet de maintenir les aliments les plus variés au frais.



- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 2
- Dimensions tiroir : L 300 x P 525 x H 315 mm
- Tiroirs de format standard : 1/1 GN
- Profondeur max. du récipient GN : 200 mm
- Tiroirs réfrigérés : Oui
- Réfrigération : Air ventilé
- Plage de température : de -2 °C à 8 °C
- Réglage de la température : Par incréments de 1 °C
- Consommation énergétique : 457 kWh / an
- Classe d'efficacité énergétique : A (EU No.2015 / 1094)
- Classe de climat : 5
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Réglable en hauteur : de 640 mm à 728 mm
- Puissance : 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 1 200 x P 660 x H 640 mm
- Poids : 91,2 kg

Jeu de pieds 4S2-200

- Le jeu est composé de 4 pieds avec une hauteur de 60 à 85 mm, le complément sert à ajuster la hauteur de travail de la sous-table de refroidissement S2-200.
- Matériau : Acier inoxydable, plastique
- Hauteur réglable de jusqu'à : 60 mm à 85 mm
- Dimensions : L 100 x P 80 x H 60 mm
- Poids : 1,1 kg
- GTIN : 4015613818078



110905

PVC* 75,- €



Accessoires

Traverse liaison d'appareils 700FX

- La barre de raccordement pour les appareils de table de la série 700FX avec double fonction : elle assure d'abord le raccordement sûr des appareils, mais elle évite également les dépôts de saleté provenant des aliments, des huiles, des épices, etc.
- Matériau : CNS 18/10, polissage Scotch-Brite
- Dimensions : L 10 x P 620 x H 10 mm
- Poids : 0,1 kg
- GTIN : 4015613797083



284972

PVC* 45,- €

Porte 700FX-300

- Matériau : CNS 18/10, polissage Scotch-Brite
- Butée de porte : Gauche / droite
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Compatible avec les soubassements de 600 mm de la série 700FX
- Dimensions : L 300 x P 100 x H 470 mm
- Poids : 2,8 kg
- GTIN : 4015613773650



284971

PVC* 235,- €

Porte 700FX-400

- Matériau : CNS 18/10, polissage Scotch-Brite
- Butée de porte : Gauche / droite
- Butée de porte interchangeable : Oui
- Compatible avec les soubassements de 400 mm, 800 mm et 1 200 mm de la série 700FX
- Dimensions : L 390 x P 110 x H 465 mm
- Poids : 3,5 kg
- GTIN : 4015613797076



284970

PVC* 255,- €

POUR LA PROPRETÉ, L'HYGIÈNE ET L'ENTRETIEN, NOUS CONSEILLONS



Nettoyant surpuissant F1L

- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées, grils, cuisinières, hottes aspirantes, braisiers basculants, etc.
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP | Sans chlore
- Dimensions : L 110 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773346



173278

PVC* 85,- €

Nettoyant intensif surpuissant F1L

- Conçu pour : Utilisation dans les cuisines et les domaines de transformation des aliments. Nettoyage intensif rapide et efficace des surfaces fortement à extrêmement encrassées.
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP | Sans chlore
- Dimensions : L 105 x P 100 x H 300 mm
- Poids : 1,2 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773353



173280

PVC* 94,- €

Dégraissant F1L

- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable, murs et sols carrelés, extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières, machines, appareils
- Contenance : 6 x 1 l
- Conforme HACCP | Sans chlore
- Dimensions : L 90 x P 63 x H 251 mm
- Poids : 1 kg
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN : 4015613773339



173276

PVC* 55,- €

Spray d'entretien, Al, 500ml DS

- Contenu / boîte : 500 ml
- Remarque importante : Ne pas pulvériser sur des objets chauds, d'abord les laisser refroidir
- Dimensions : L 68 x P 68 x H 237 mm
- Poids : 0,45 kg
- Unité de commande : 1 carton (12 boîtes)
- GTIN : 4015613584454
- Quantité minimum de commande: 2 cartons



173031

PVC* 225,- €

Bartscher

depuis 1876



La version
numérique
est disponible
ici



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

Vous trouverez de plus amples informations sur les produits, des fiches techniques, des brochures et notre gamme complète sur www.bartscher.com

