

Bartscher

ON POINT

SERIE THERMIK

NASZA SERIA 700FX





WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher.
Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych.
Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi - cennik obowiązuje od 01.01.2024.
Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży.

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie:
www.bartscher.com

SERIA 700FX

Elastyczność
Wysoka wydajność
Wysoka trwałość



Jako urządzenie nabladowe lub wolnostojące?
Obydwie opcje są możliwe!

Niezależnie od tego, jak zorganizowana jest Twoja kuchnia: seria 700 FX dzięki swojej konstrukcji modułowej dopasuje się wszędzie, łatwość integracji, łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia.

Urządzenia wyróżniają się wysokiej jakości stalą niklowo-chromową 18/10.

Formowana ciśnieniowo powierzchnia ze stali szlachetnej ze szlifem Scotch Brite zapewnia długą żywotność.

SERIA 700FX

Wysoka wydajność i wysoka trwałość

Zapewni maksymalną elastyczność - może być używana jako urządzenie nabladowe lub wolnostojące.

Dowiedz się o
produktach
online





- ▶ urządzenia
wysokość bez kominu 295 mm - wysokość z nóżkami 395 mm
wysokość z kominem 445 mm - wysokość z nóżkami 545 mm



- ▶ urządzenia łączone ze sobą



- ▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



- ▶ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym

Kuchnia gazowa 700FX-G20



- materiał: stal nikielowo-chromowa 18/10
- wielkość pól grzewczych: szlif Scotch Brite 400 x 300 mm
- palnik gazowy: palnik podwójny (dwukoronowy)
- płomień pilotowy: tak
- rodzaj zapłonu: zapłon ręczny
- regulowana wysokość nóżek: nie
- właściwości: ruszty żeliwne
- rodzaj gazu: gaz ziemny E
- w zestawie: dysze propanowe dołączone do zestawu 4 nóżki



	ilość pól grzewczych	ułożenie pól grzewczych	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 700FX-G20	2	2 x 7,7 kW	15,4 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	25 kg	2831021	6 234,- PLN	4015613796987
Kuchnia gazowa 700FX-G40	4	1 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 1 x 7,7 kW	22,95 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	42 kg	2831041	9 474,- PLN	4015613773391
Kuchnia gazowa 700FX-G60	6	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW 2 x 7,7 kW	34,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	61 kg	2832361	13 153,- PLN	4015613796994



Kuchnia elektryczna 700FX-E20



CNS
18/10

Pola grzewcze o średnicy 26 cm i mocy 2,6 kW każde zapewniają optymalne przekazywanie ciepła do naczyń dzięki swojej żeliwnej konstrukcji.

- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- wielkość pól grzewczych Ø 260 mm
- regulowana wysokość nóżek nie
- w zestawie 4 nóżki
- przyłącze urządzenia 3 NAC



700FX-E40

	ilość pól grzewczych	ułożenie pól grzewczych	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700FX-E20	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	35 kg	284142	5 191,- PLN	4015613797014
Kuchnia elektryczna 700FX-E40	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	62 kg	284184	7 990,- PLN	4015613773414

Kuchnia elektryczna 700FX-GL20



CNS
18/10

Pola grzewcze, o mocy 2,5 kW każde, z powierzchnią szklano-ceramiczną o grubości 6 mm i wskaźnikiem ciepła resztkowego są idealnie przystosowane do małych i dużych naczyń.

- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- wielkość pól grzewczych Ø 240 mm
- rodzaj pól grzewczych szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- regulowana wysokość nóżek nie
- właściwości wskaźnik ciepła resztkowego
- w zestawie 4 nóżki
- przyłącze urządzenia 3 NAC



700FX-GL40

	ilość pól grzewczych	ułożenie pól grzewczych	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700FX-GL20	2	2 x 2,5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	28 kg	284422	10 553,- PLN	4015613797007
Kuchnia elektryczna 700FX-GL40	4	4 x 2,5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	44 kg	284424	15 272,- PLN	4015613773407

Piekarnik 700FX-EST110



Służąc jako podstawa, może zostać wyposażony w urządzenia nabladowe z serii całkowicie według indywidualnych potrzeb.



- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- materiał komory stal nierdzewna
- pojemność piekarnika 89 l
- wymiary piekarnika szer. 570 x gł. 530 x wys. 295 mm
- norma gastronomiczna 1/1 GN
- ilość par przewodnic 6
- odstęp pomiędzy parami przewodnic 25 mm
- zakres temperatury 110 °C do 280 °C
- komin tak
- regulowana wysokość nóżek tak
- regulacja wysokości 550 mm do 620 mm
- w zestawie 1 ruszt
- moc przyłączeniowa 4,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 645 x wys. 620 mm
- waga 66 kg

	rodzaj ogrzewania	funkcje piekarnika	Nr art.	UVP*	GTIN
Piekarnik 700FX-EST110	statycznie	grzałka górna (grill) grzałka górna / dolna grzałka dolna	284786	9 990,- PLN	4015613794969
Piekarnik 700FX-EHL110	powietrze obiegowe	powietrze obiegowe grzałka górna (grill) grzałka górna / dolna grzałka dolna	284782	10 789,- PLN	4015613773643

Piekarnik gazowy 700FX-GST110

2837861

UVP* 9 794,- PLN

GTIN 4015613773667



Zalety piekarnika zasilanego gazem są bezsporne: szybkie osiągnięcie właściwej temperatury, oszczędność energii i czasu z uwagi na brak potrzeby wstępnego nagrzewania, a także bardziej ekonomiczna eksploatacja w porównaniu z piekarnikami elektrycznymi.



- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- materiał komory stal nierdzewna
- rodzaj ogrzewania statycznie
- rodzaj zapłonu zapłon Piezo
- funkcje piekarnika grzałka dolna
- pojemność piekarnika 89 l
- wymiary piekarnika szer. 570 x gł. 530 x wys. 295 mm
- norma gastronomiczna 1/1 GN
- ilość par przewodnic 6
- odstęp pomiędzy parami przewodnic 25 mm
- zakres temperatury 140 °C do 280 °C
- komin tak
- wysokość komina 260 mm
- regulowana wysokość nóżek tak
- regulacja wysokości 550 mm do 620 mm
- rodzaj gazu gaz ziemny E
- dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
- w zestawie 1 ruszt
- moc przyłączeniowa 5 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 645 x wys. 620 mm
- waga 63 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 700FX110

- materiał: stal szlachetna
- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613797106



284974

UVP* 676,- PLN

Ruszt do piekarnika 700FX110

- materiał: stal, chromowane
- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 50 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613797090



284973

UVP* 196,- PLN

Element roboczy 700FX-S400



CNS 18/10

Przygotowanie to podstawa: jako powierzchnia do odstawiania lub miejsce do przygotowania produktów żywnościowych – każdy ciąg technologiczny potrzebuje powierzchni roboczej. Najwyższej jakości wersja ze stali szlachetnej z wbudowaną szufladą jest wyjątkowo wytrzymała i higieniczna dzięki formowanej ciśnieniowo powierzchni.

- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- regulowana wysokość nóżek nie
- w zestawie 4 nóżki



700FX-800



700FX-S800

- ▶ zintegrowana szuflada
- ▶ z wkładem z tworzywa sztucznego

	ilość szuflad	wymiary szuflady	wkład z tworzywa sztucznego	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Element roboczy 700FX-S400	1	szer. 325 mm gł. 520 mm wys. 155 mm	Tak	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	19 kg	284471	4 275,- PLN	4015613773490
Element roboczy 700FX-S600	1	szer. 520 mm gł. 520 mm wys. 155 mm	Tak	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	26,4 kg	284672	4 791,- PLN	4015613773605
Element roboczy 700FX-800	–	–	–	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	24,9 kg	284870	3 579,- PLN	4015613796901
Element roboczy 700FX-S800	1	szer. 725 mm gł. 520 mm wys. 155 mm	Tak	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	33,2 kg	284872	5 435,- PLN	4015613773476

Bemar 700FX-E1110



- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- ilość komór 1
- głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- kranik doprowadzający wodę nie
- kranik spustowy wody tak
- regulowana wysokość nóżek nie
- w zestawie 4 nóżki
- nie wchodzi w zakres dostawy przewód zasilający pojemniki GN przegródki



Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 34,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 40,- PLN



700FX-E1210

	wymiary komory	wielkość komory, format GN	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 700FX-E1110	szer. 315 mm gł. 515 mm wys. 168 mm	1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	32 kg	284347	6 790,- PLN	4015613797045
Bemar 700FX-E1210	szer. 630 mm gł. 515 mm wys. 168 mm	2/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	41 kg	284387	9 074,- PLN	4015613797052

Płyta grillowa 700FX-E396-GCR



• materiał



• zakres temperatury
• termostat bezpieczeństwa
• właściwości

• regulowana wysokość nóżek
• w zestawie
• przyłącze urządzenia

stal niklowo-chromowa 18/10
szlif Scotch Brite
50 °C do 300 °C
tak
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa
nie
4 nóżki
3 NAC



700FX-E796-GCR

▶ 2 strefy grzewcze, osobno regulowane



700FX-E796-GRCR

▶ 2 strefy grzewcze, osobno regulowane

	materiał powierzchni do smażenia	wersja powierzchni do smażenia	wymiary powierzchni pieczenia	ilość stref grzewczych	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 700FX-E396-GCR	stal, powłoka z twardego chromu	gładkie	szer. 396 mm gł. 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	40 kg	284403	10 153,- PLN	4015613796932
Płyta grillowa 700FX-E796-GCR	stal, powłoka z twardego chromu	gładkie	szer. 796 mm gł. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	94 kg	284803	15 188,- PLN	4015613796956
Płyta grillowa 700FX-E796-G	stal nierdzewna	gładkie	szer. 796 mm gł. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	94 kg	284813	14 752,- PLN	4015613796949
Płyta grillowa 700FX-E796-GRCR	stal, powłoka z twardego chromu	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 796 mm gł. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	94 kg	284823	16 432,- PLN	4015613773292

Wyposażenie dodatkowe - płyty grillowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

- materiał: tworzywo sztuczne, termoodporny
- wymiary: szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

UVP* 661,- PLN



Płyta grillowa 700FX-G396-GCR



CNS 18/10

- materiał
- rodzaj zapłonu
- zakres temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- właściwości
- regulowana wysokość nóżek
- rodzaj gazu
- w zestawie

stal niklowo-chromowa 18/10
szlif Scotch Brite
zapłon Piezo
90 °C do 280 °C
tak
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgową
nie
gaz ziemny E
dysze propanowe dołączone do zestawu
4 nóżki



700FX-G796-GCR

► 2 strefy grzewcze, osobno regulowane



700FX-G796-GR

► 2 strefy grzewcze, osobno regulowane

	materiał powierzchni do smażenia	wersja powierzchni do smażenia	wymiary powierzchni pieczenia	ilość stref grzewczych	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 700FX-G396-GCR	stal, powłoka z twardego chromu	gładkie	szer. 396 mm gł. 520 mm	1	6,5 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	44 kg	2834431	11 553,- PLN	4015613773285
Płyta grillowa 700FX-G796-GCR	stal, powłoka z twardego chromu	gładkie	szer. 796 mm gł. 520 mm	2	13 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	72 kg	2838231	17 552,- PLN	4015613796970
Płyta grillowa 700FX-G796-G	stal nierdzewna	gładkie	szer. 796 mm gł. 520 mm	2	13 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	72 kg	2838131	14 788,- PLN	4015613796963
Płyta grillowa 700FX-G796-GR	stal nierdzewna	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 796 mm gł. 520 mm	2	13 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	72 kg	2838331	15 032,- PLN	4015613773728

Lawa-grill gazowy 700FX-G40



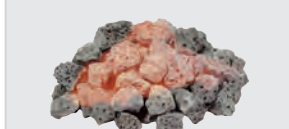
CNS 18/10

Zalety grilla z lawą wulkaniczną w porównaniu z grillem na węgiel drzewny są oczywiste: zatrzymywanie ciepła przez lawę wulkaniczną oszczędza energię, zużycie paliwa jest oszczędne, a przygotowywanie grillowanych potraw odbywa się niemal bez dymu.

- materiał
- rodzaj ruszty grillowego
- regulowana wysokość ruszty grillowego
- rodzaj zapłonu
- regulowana wysokość nóżek
- rodzaj gazu
- w zestawie

stal niklowo-chromowa 18/10
szlif Scotch Brite
ruszt okrągły
nie
zapłon Piezo
nie
gaz ziemny E
dysze propanowe dołączone do zestawu
4 nóżki

Kamienie lawowe Nr art. 100611



700FX-G80

► 2 strefy grzewcze, osobno regulowane



► 2 powierzchnie grillowe

	wymiary powierzchni grilla	ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	w zestawie	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 700FX-G40	szer. 380 mm gł. 500 mm	1	4 kg	kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (6 kg)	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	32,8 kg	2836201	10 553,- PLN	4015613797021
Lawa-grill gazowy 700FX-G80	szer. 650 mm gł. 500 mm	2	8 kg	kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (12 kg)	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	42 kg	2836301	15 188,- PLN	4015613773438

Frytownica 700FX-E1110



Dla ułatwienia czyszczenia komora 10-litrowa modelu elektrycznego jest wyposażona w wychyłany element grzewczy i kranik spustowy do tłuszczu.



• materiał	stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
• wymiary komory	szer. 210 x gł. 405 x wys. 185 mm
• pojemność komory	10 l
• wymiary kosza	szer. 170 x gł. 305 x wys. 115 mm
• pojemność kosza	6 l
• zakres temperatury	90 °C do 180 °C
• regulacja temperatury	ręcznie
• termostat bezpieczeństwa	tak
• grzałka ze stali szlachetnej	tak
• grzałka	możliwość wychylenia
• strefa zimna	tak
• kran spustowy tłuszczu	tak
• pojemnik na tłuszcz	nie
• regulowana wysokość nóżek	nie
• właściwości	komora z dużą strefą zimną
• w zestawie	4 nóżki
• przyłącze urządzenia	3 NAC



	ilość komór	ilość koszy	w zestawie	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700FX-E1110	1	1	1 kosz 1 pokrywa 1 sito do panierowania	9 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	26 kg	284910	9 074,- PLN	4015613796918
Frytownica 700FX-E2100	2	2	2 kosze 2 pokrywy 2 sita do panierowania	18 kW 400 V 50-60 Hz	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	34 kg	284921	15 392,- PLN	4015613773254

Wyposażenie dodatkowe - frytownice

Kosz do frytownicy 700FX 6L

- materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
- wymiary kosza: szer. 170 x gł. 305 x wys. 115 mm
- pojemność: 6 l
- wymiary: szer. 480 x gł. 200 x wys. 225 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613810577

284911

UVP* 500,- PLN

Kosz do frytownicy 700FX 7L

- materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
- wymiary kosza: szer. 190 x gł. 340 x wys. 110 mm
- pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 560 x gł. 175 x wys. 220 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613810584

284912

UVP* 500,- PLN



Frytownica 700FX-G180



Dla ułatwienia czyszczenia model gazowy jest wyposażony w 8-litrową komorę w kształcie V oraz kranik spustowy do tłuszczu.



• materiał stal niklowo-chromowa 18/10
szlif Scotch Brite



• wymiary komory szer. 255 x gł. 520 x wys. 200 mm
8 l

• pojemność komory szer. 190 x gł. 340 x wys. 110 mm

• wymiary kosza 7 l

• rodzaj zapłonu zapłon Piezo

• zakres temperatury 100 °C do 185 °C

• regulacja temperatury ręcznie

• termostat bezpieczeństwa tak

• strefa zimna tak

• kran spustowy tłuszczu tak

• pojemnik na tłuszcz nie

• regulowana wysokość nóżek nie

• właściwości komora z dużą strefą zimną

komora z misą w kształcie V

• rodzaj gazu gaz ziemny E

• w zestawie dysze propanowe dołączone do zestawu

4 nóżki



	ilość komór	ilość koszy	w zestawie	moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700FX-G180	1	1	1 kosz 1 pokrywa 1 sito do panierowania	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	32 kg	2839171	11 989,- PLN	4015613796925
Frytownica 700FX-G280	2	2	2 kosze 2 pokrywy 2 sita do panierowania	14 kW	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 295 mm	37 kg	2839221	20 871,- PLN	4015613773247

Warnik do makaronu 700FX-E1850

284305

UVP* 11 989,- PLN

GTIN 4015613797038



• materiał stal niklowo-chromowa 18/10
szlif Scotch Brite



• ilość komór 1
szer. 310 x gł. 340 x wys. 140 mm



• pojemność komory 18,5 l

• ilość koszy 2

• wymiary kosza szer. 145 x gł. 290 x wys. 125 mm

• pojemność kosza 4,5 l

• zakres temperatury do 100 °C

• przyłącze wody G 3/8"

• regulowana wysokość nóżek nie

• właściwości z zaworem dopływu wody i odpływu

• w zestawie 2 kosze

4 nóżki

• moc przyłączeniowa 5,67 kW | 400 V | 50-60 Hz

• przyłącze urządzenia 3 NAC

• wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 295 mm

• waga 34 kg

Podstawa 700FX-O400



CNS
18/10

Podstawa z serii 700FX zapewni maksymalną elastyczność – dokładnie według potrzeb może zostać wyposażona indywidualnie w urządzenia nabladowe. Przy użyciu opcjonalnie dostępnych drzwi można zmienić funkcję otwartej wersji na szafkę.

- materiał stal niklowo-chromowa 18/10 szlif Scotch Brite
- rodzaj podstawy otwarte
- regulowana wysokość nóżek tak
- regulacja wysokości 550 mm do 620 mm



	wymiary wewnętrzne	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 700FX-O400	szer. 350 x głęb. 590 x wys. 380 mm	szer. 400 mm gł. 645 mm wys. 620 mm	11 kg	283447	1 820,- PLN	4015613773629
Podstawa 700FX-O600	szer. 550 x głęb. 590 x wys. 380 mm	szer. 600 mm gł. 645 mm wys. 620 mm	13 kg	283667	1 980,- PLN	4015613773636
Podstawa 700FX-O800	szer. 750 x głęb. 590 x wys. 380 mm	szer. 800 mm gł. 645 mm wys. 620 mm	16 kg	283887	2 195,- PLN	4015613773612
Podstawa 700FX-O1200	szer. 1150 x głęb. 590 x wys. 380 mm	szer. 1 200 mm gł. 645 mm wys. 620 mm	21 kg	283712	2 619,- PLN	4015613797069

Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904

UVP* 17 988,- PLN

GTIN 4015613800066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewni przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.



- materiał stal szlachetna
- ilość szuflad 2
- wymiary szuflady szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
- szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- szuflady chłodzone tak
- chłodzenie powietrze obiegowe
- zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- regulacja temperatury w odstępach co 1 °C
- zużycie energii elektrycznej 457 kWh / rok
- klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- klasa klimatyczna 5
- regulowana wysokość nóżek tak
- regulacja wysokości 640 mm do 728 mm
- moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm
- waga 91,2 kg

Zestaw nóżek 452-200

- zestaw składający się z 4 nóżek o wysokości 60 - 85 mm stanowi uzupełnienie pozwalające dostosować wysokość roboczą stołu chłodniczego do zabudowy S2-200
- materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
- regulacja wysokości: od 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

UVP* 300,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń 700FX

- pasująca do urządzeń nablutowych z serii 700FX listwa o podwójnym zastosowaniu: przede wszystkim zapewnia ona bezpieczne połączenie urządzeń, jednocześnie zapobiegając osadzeniu się zanieczyszczeń pochodzących z potraw, oleju, przypraw itd.
- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10, szlif Scotch Brite
- wymiary: szer. 10 x gł. 620 x wys. 10 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613797083



284972

UVP* 180,- PLN

Drzwi 700FX-300

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10, szlif Scotch Brite
- zawias drzwi: lewo / prawo
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: tak
- pasujące do podstaw 600 mm z serii 700FX
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 470 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613773650



284971

UVP* 940,- PLN

Drzwi 700FX-400

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10, szlif Scotch Brite
- zawias drzwi: lewo / prawo
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: tak
- pasujące do podstaw 400, 800 i 1200 mm z serii 700FX
- wymiary: szer. 390 x gł. 110 x wys. 465 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613797076



284970

UVP* 1 020,- PLN

W CELU ZAPEWNIENIA CZYSTOŚCI, HIGIENY I PIELĘGNACJI POLECAMY



Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- przystosowane do: ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, czyszczenie grillów, kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- pojemność: 6 x 1 litr
- zgodność z HACCP | nie zawiera chloru
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346



173278

UVP* 340,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- pojemność: 6 x 1 litr
- zgodność z HACCP | nie zawiera chloru
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,2 kg
- jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP* 376,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- pojemność: 6 x 1 litr
- zgodność z HACCP | nie zawiera chloru
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 220,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- pojemność / puszka: 500 ml
- ważna wskazówka: nie rozpylać na gorących przedmiotach – należy odczekać, aż ostygną
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- jednostka zamówienia: 1 karton (12 puszek)
- GTIN: 4015613584454
- minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 900,- PLN

Bartscher

od 1876



Wersja
elektroniczna
dostępna
jest tutaj



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy
Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120
info@bartscher.com
www.bartscher.com

Bartscher GmbH
Biuro w Polsce
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa - Wesola
Polska
Tel. 0 22 760 86 45
Fax 0 22 773 19 22
info@bartscher.pl
www.bartscher.com

Szczegółowe informacje o produktach, karty danych, broszury oraz nasz kompletny asortyment można znaleźć na stronie www.bartscher.com

