

**Bartscher**

*ON POINT*

# Die neue gastronomische Freiheit

MOBILE KOCHLÖSUNGEN

SNACKPOINT, KOCHSTATIONEN ... und mehr



# Modular, flexibel, trendgerecht: Bühne(n) frei für Ihre kreativen Kochideen!



Gäste lieben Frontcooking, wenn das gewünschte Gericht direkt vor ihren Augen zubereitet wird und sie quasi mit allen Sinnen genießen können, noch bevor sie den ersten Bissen probiert haben. Die mobilen Kochlösungen von Bartscher bieten da ganz neue Möglichkeiten.

Die Stationen eignen sich optimal, um individuelle Foodthemen und –aktionen zu fahren, erlauben ansprechendes, hygienisches Arbeiten vor dem Gast und lohnen sich durch ihre modulare Flexibilität auch wirtschaftlich.



## Was zeichnet die Kochlösungen von Bartscher aus?

### Die Modularität

Die Ausstattung mit Kochaufsätzen bzw. -geräten lässt sich nach Bedarf jederzeit anpassen bzw. erweitern → einfaches Umrüsten, mehr Flexibilität.

### Das funktionale Design

Leicht zu reinigende glatte Oberflächen, hygienischer Hustenschutz, gut zugängliche Komponenten und durchdachte Ergonomie für einfaches Handling → zeitgemäßer Bedien- und Arbeitskomfort.

### Die schnelle Reinigung

Sämtliche Komponenten mit Reinigungsbedarf sind spülmaschinentauglich, leicht zugänglich und können ohne Werkzeug schnell entnommen werden → rationelle Reinigung, effiziente Sauberkeit.

### Die Modell-Auswahl

Ob kleine oder große Lösung, ob Snackpoint oder Kochstation, hier findet sich für jeden Anspruch das passende Gerät → bedarfsgerecht und passgenau.



# SNACKPOINT 200

Das modulare Multitalent  
für den mobilen Einsatz



# Snackpoint 200

## Der flexible Verwandlungskünstler



Der Snackpoint 200 ermöglicht Speisenzubereitung und -ausgabe mit höchster Variabilität: Vom Hot-Dog-Stand, über die Grillstation bis hin zur Kaffeebar – die mobile Station ist schnell und einfach umfunktioniert und gleich für den nächsten Einsatz perfekt angepasst.

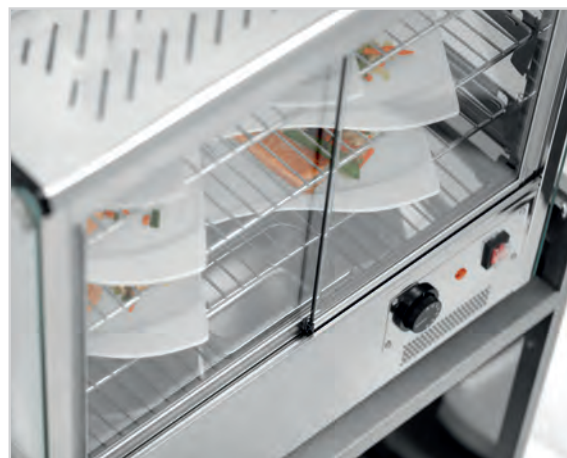
### Snackpoint 200

107301 GTIN 4015613756820

- Material: Edelstahl
- 1 Einstellnische
- Mit Glasaufsatz
- Maße Glasaufsatz: B 790 x T 200 x H 300 mm
- Eigenschaften Einstellnische:
  - Einlegeboden höhenverstellbar, 3 Höhen
  - Stellfläche: B 760 x T 590 mm
  - Bestückbar mit optional erhältlichen Einlegeböden
- Ablagefach unterhalb der Einstellnische, Maße: B 755 x T 580 mm
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- 2 Kabelschächte
- Magnetische Edelstahlfront als Werbefläche nutzbar
- Glasscheiben (Sicherheitsglas) an der Bedienerseite abgerundet
- Vielseitige Gerätekombinationen durch optional erhältliche Einlegeböden
- Mögliche Verbindung von 2 Snackpoints 200 oder mehr
- Inklusive:
  - 2 Verbindungselemente
  - Umsteckbare Bodenverstärkung für optional erhältliche Einlegeböden
- Maße: B 800 x T 600 x H 1.225 mm
- Gewicht: 42,3 kg



## SNACKPOINT 200 | DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK

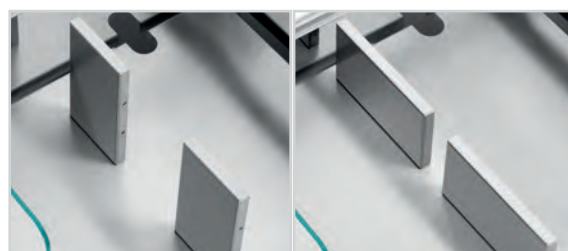


### VARIABLE | DIE STELLFLÄCHE



Hier findet sich genügend Raum zum Abstellen von Zutaten, Zubehör, Speisen etc. Die Einstellnische ist bestückbar mit optional erhältlichen Einlegeböden, die flexibel auf 3 Höhen verstellbar sind.

### SOLIDE | DIE BODENVERSTÄRKUNG



Die mitgelieferte Bodenverstärkung kann in 2 Varianten montiert werden. Beide Verstärkungen sorgen für einen perfekten Halt beim Einsatz der optional erhältlichen Einlegeböden – ganz gleich, auf welcher Höhe der Einlegeboden eingesetzt wird.

### SICHER | DER HUSTENSCHUTZ



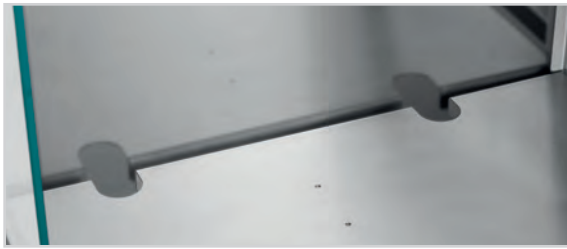
Der Hustenschutz besteht aus stabilem Sicherheitsglas und bietet so einen soliden Schutz sowohl für Ihre Gäste als auch für Ihr Personal. Ein starkes Stück Hygiene, das heutzutage einfach dazugehört.

### DURCHDACHT | DIE KONSTRUKTION



Die Konstruktion ist so konzipiert, dass sich die einzelnen Bauelemente einfach und intuitiv zusammenfügen und je nach Bedarf leicht umbauen lassen. Gleichzeitig bietet die Gesamtkonstruktion soliden Halt, der auch im gastronomischen Praxisalltag mühelos besteht.

## FLEXIBEL | DIE KOCHTECHNIK

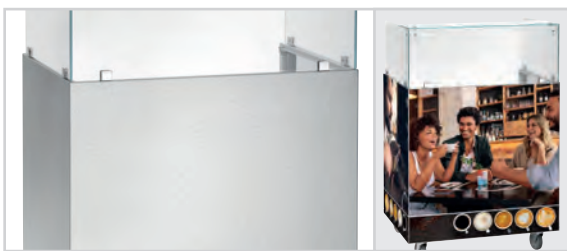


Die Auf Tisch-Kochgeräte lassen sich schnell und bequem austauschen. Die Geräte, z.B. Grillplatten, Wok, Fritteusen oder Pastakocher sowie Induktionskochfelder können einfach platziert werden.

## 2 STATIONEN ODER MEHR | BELIEBIG ERWEITERBAR



## INDIVIDUALISIERBAR | DER EDELSTAHLKORPUS



Die große Edelstahl-Front und die Seitenteile laden förmlich dazu ein, sie für Werbezwecke zu nutzen. Ein magnetisch haftendes Werbeschild mit Logo, Auszügen des Angebots und Preisen oder Abbildung der Speisen sorgen so plakativ für Aufmerksamkeit für Ihr Angebot. Sprechen Sie uns hierzu gerne an!

## GRENZENLOS | DIE ERWEITERUNG



Ein Snackpoint 200 reicht nicht für den von Ihnen geplanten Einsatz aus? Kein Problem: Die mobile Station ist ganz nach Belieben erweiterbar – Ob mit 1, 2 oder vielleicht sogar 3 Stationen, z.B. in einer Aufteilung als Vorbereitung, Garküche und Speisenausgabe.

## MOBIL | DIE LENKROLLEN



Das A und O, was diese Station neben der kompakten Bauweise ausmacht: Die 4 Lenkrollen. Ohne großen Kraft- und Arbeitsaufwand kann die mobile Einheit so an den gewünschten Ort für Catering und den Außer-Haus-Verkauf platziert werden. Die beiden Feststellbremsen sorgen für einen sicheren Stand.

## STABIL | DIE GLASSCHEIBE VB SNACKPOINT 200

Die verkürzte seitliche Glasscheibe ermöglicht bei einer Verbindung von 2 Snackpoints 200 einen reibungslosen Arbeitsablauf an den Geräten.

- Mit Vorbohrungen
  - Wichtiger Hinweis: Pro Verbindung werden 2 Glasscheiben benötigt
  - Maße: B 195 x T 6 x H 300 mm
- GTIN 4015613761848



107309

## DIE INDIVIDUELLEN NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN DES SNACKPOINT 200...



Der Snackpoint 200 ist für sich genommen schon unschlagbar vielseitig einsetzbar. Die höhenverstellbare Stellfläche steigert die Möglichkeiten zusätzlich und kann ganz nach Belieben bestückt werden, z.B. mit einer heißen oder kalten Theke zur Speisenausgabe sowie als Grillstation mit einem Tischbräter.



Wie man es auch dreht und wendet:  
Kaum ein anderer ist flexibler als der  
Snackpoint 200!





**... IN SACHEN BESTÜCKUNG SOWIE MODULARITÄT**

Der Snackpoint 200 bietet Platz für die Vorbereitung der Speisen, einen Bereich für die Zubereitung, genügend Fläche zum Anrichten sowie für die Speisenausgabe und einen aus hygienischen Gründen abgetrennten Kassenbereich. All das erlaubt die Modulbauweise des Snackpoint 200. Zudem ist der Snackpoint 200 ganz nach Bedarf beliebig erweiterbar.



**Heiße Theke "Bartscher Deli Plus I"**

- Inhalt: 120 Liter
  - Heiz-Art: Trockenbeheizt
  - Temperaturbereich: 30 °C bis 90 °C
  - Wasserschale zur Luftbefeuchtung
  - Zwischenablagen: 3
  - Anschlusswert: 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
  - Maße: B 690 x T 600 x H 670 mm
- GTIN 4015613503035



305053

**Kalte Theke "Bartscher DeliCool II"**

- Inhalt: 120 Liter
  - Kühlung: Umluft mit 2 Lüftern
  - Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
  - Energieverbrauch: 1141 kWh / Jahr
  - Klimaklasse: 4
  - Zwischenablagen: 2
  - Anschlusswert: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
  - Maße: B 710 x T 575 x H 685 mm
- GTIN 4015613505558



700202G

**Gas-Tischbräter TB1000R**

- Grillrost: Stahl, verzinkt, B 600 x T 475 mm
  - Gas-Art: Flüssiggas
  - 3 Brenner
  - Anschlusswert: 10 kW
  - Maße: B 685 x T 540 x H 275 mm
- GTIN 4015613685199



1061633

**Gas-Kombi Tischbräter TB1100R**

- Grillrost: Vernickelt, B 594 x T 468 mm
  - Gas-Art: Flüssiggas
  - 3 Brenner
  - Anschlusswert: 11 kW
  - Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
- GTIN 4015613527543



1062303

## MEHR EINSATZMÖGLICHKEITEN MIT DEN PASSENDEN EINLEGEBODEN

Bartscher bereitet der Vielseitigkeit des Snackpoint 200 im wahrsten Sinne des Wortes den Boden. Dafür sorgen die stabilen Einlegeböden. Passgenau auf die Geräte zugeschnitten, sorgen sie für einen aufgeräumten, perfekt ausgerichteten Küchenarbeitsplatz mit hygienisch einwandfreiem Abschluss und sicherem Stand der Geräte.



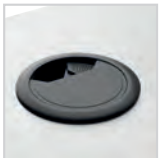
Einlegeboden M1



Einlegeboden M5

### Einlegeboden M1 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
  - Ausschnitt: Ausgelegt für Fritteuse SNACK III Plus, Maße: B 380 x T 280 mm
  - Maße Stellfläche: B 375 x T 575 mm
  - Eigenschaften: 2 Kabelschächte
- GTIN 4015613761770



107302

### Einlegeboden M2 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
  - Ausschnitt 1: Ausgelegt für Induktionskocher IK 305-EB, Maße: B 270 x T 490 mm
  - Ausschnitt 2: Ausgelegt für Bain Marie 1/1 GN, 150 mm, Maße: B 345 x T 545 mm
  - Eigenschaften: Belüftungslöcher
- GTIN 4015613761787



107303

### Einlegeboden M3 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
  - Ausschnitt 1: Ausgelegt für Griddleplatte GDP 320E-G, Maße: B 330 x T 550 mm
  - Ausschnitt 2: Ausgelegt für Bain Marie 1/1 GN, 150 mm, Maße: B 345 x T 545 mm
  - Eigenschaften: Belüftungslöcher
- GTIN 4015613761794



107304

### Einlegeboden M4 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
  - Ausschnitt 1: Ausgelegt für Bain Marie 1/1 GN, 150 mm, Maße: B 345 x T 545 mm
  - Ausschnitt 2: Ausgelegt für Bain Marie 1/1 GN, 150 mm, Maße: B 345 x T 545 mm
- GTIN 4015613761800



107305

KONSEQUENTE HYGIENE UND TRANSPORTSCHUTZ DURCH DIE ABDECKHAUBE



Einlegeboden M7

Ein Hygienekonzept, das Schutz vor Staub und Schmutz bietet, sowie ein sicherer Transport sind wichtige Qualitätsmerkmale beim Snackpoint 200. Das leistet die extra für den Snackpoint angefertigte Abdeckhaube. Sie wird einfach auf den Edelstahlkorpus gelegt, heruntergeklappt und mit Klettverschluss an allen 4 Seiten verschlossen.

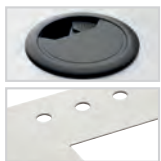


Abdeckhaube

Einlegeboden M5 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
- Ausschnitt: Ausgelegt für Induktionswok IW35-EB, Maße für Wok: B 330 x T 350 mm, Maße für Bedienfeld: B 150 x T 70 mm
- Maße Stellfläche: B 375 x T 575 mm
- Eigenschaften: 1 Kabelschacht, Belüftungslöcher

GTIN 4015613761817



107306

Einlegeboden M6 Snackpoint 200

- Material: Edelstahl
  - Ausschnitt: Ausgelegt für Bain Marie 1/1 GN, 150 mm, Maße: B 345 x T 545 mm
  - Maße Stellfläche: B 375 x T 575 mm
  - Eigenschaften: 1 Kabelschacht
- GTIN 4015613761824



107307

Einlegeboden M7 Snackpoint 200

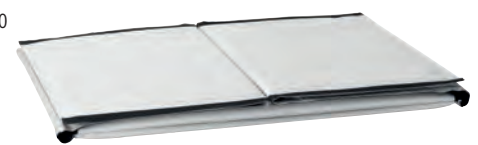
- Material: Edelstahl
  - Maße Stellfläche: B 755 x T 578 mm
  - Eigenschaften: 1 Kabelschacht
- GTIN 4015613761831



107308

Abdeckhaube Snackpoint 200

- Material: Polyester-Gewebe, beidseitig PVC beschichtet
  - Materialstärke: 0,5 mm (580 g/m<sup>2</sup>)
  - Faltbar
  - Integrierte Polsterung
  - Klettverschluss an 4 Seiten
  - Vollflächige Abdeckung
  - Maße: B 850 x T 630 x H 915 mm
  - Nutzung am Snackpoint ohne Glasaufsatz
- GTIN 4015613768700



107310

## SNACKPOINT 200: ANSCHLUSSFÄHIG FÜR EINE VIELZAHL VON ELEKTROGERÄTEN

Der Snackpoint 200 ist quasi die Basisstation, an die sich zahlreiche Elektrogeräte anschließen lassen – der Ausgangspunkt für eine Vielzahl von Anwendungen. Im Folgenden sehen Sie eine kleine Auswahl. Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu konkreten Einsatzmöglichkeiten haben!



### Fritteuse SNACK III Plus

- Beckeninhalt: 9 Liter
  - Korbinhalt: 5,5 Liter
  - Temperaturbereich: 50 °C bis 190 °C
  - Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
  - Anschlusswert: 3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Maße: B 300 x T 530 x H 385 mm
- GTIN 4015613718897



Für Einlegeboden M1

**A162823E**

### Einbau-Induktionskocher IK 30S-EB

- Material Kochmulde: SCHOTT CERAN®
  - Einbaufähig
  - Durchmesser Kochstellen: 180 mm
  - Leistung Kochstelle max.: vorne: 1300 W, hinten 1800 W
  - Touch-Bedienung
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
  - Maße: B 290 x T 510 x H 83 mm
- GTIN 4015613607061



Für Einlegeboden M2

**105936S**

### Bain Marie, 1/1 GN, 150 mm

- Beckengröße 1/1 GN
  - Tiefe GN-Behälter max. 150 mm
  - Wasserablaufhahn
  - Anschlusswert: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Maße: B 340 x T 590 x H 240 mm
- GTIN 4015613468969



Für Einlegeböden M2, M3, M4, M6

**200240**

### Griddleplatte GDP 320E-G

- Bratfläche: Stahl, glatt
  - Maße Bratfläche: B 320 x T 480 mm
  - Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
  - 1 Heizzone
  - Fettauffangbehälter
  - Spritzschutz fest verschleißt
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
  - Maße: B 325 x T 580 x H 310 mm
- GTIN 4015613370545



Für Einlegeboden M3

**A370031**

WANDLUNGSFÄHIG VON GRILLSTATION BIS ZUR KAFFEEBAR



**Einbau-Induktionswok IW35-EB**

- Material Kochmulde: Glaskeramik
- Einbaufähig
- Durchmesser Kochmulde: 260 mm
- Leistung Kochstelle max.: 3500 W
- Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
- Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 370 x T 390 x H 135 mm

GTIN 4015613715766



Für Einlegeboden M5

105997

**Kaffeevollautomat KV1 Classic**

- 1 Brühgruppe
- Inhalt Bohnenbehälter: 1000 g
- Ausgelegt für 80 Tassen / Tag
- Leistung max. 40 Tassen à 120 ml / Stunde
- Wasserversorgung wahlweise über Wassertank oder Festwasseranschluss
- Festwasseranschluss 1/2"
- Inhalt Wassertank 1,8 Liter
- Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 305 x T 550 x H 580 mm

GTIN 4015613712741



Für Einlegeboden M7

190052

**Tassenwärmer TA720**

- Aufnahmefähigkeit max. 72 Tassen
- Temperaturbereich bis 60 °C
- Maße Stellfläche: B 280 x T 295 mm
- Höhe innen, je: 175 mm
- Mit Abstellfläche, B 250 x T 250 mm
- Anschlusswert: 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 320 x T 345 x H 550 mm

GTIN 4015613708867



Für Einlegeboden M7

103076

**Milch-Kühlschrank KV8, 1L**

- Ausgelegt für z. B. 3 Tetra Paks® à 1 Liter
- Öffnungen Ø 7 mm links und rechts am Gerät für Milchschauch
- Temperaturbereich: -1 °C bis 5 °C
- Energieverbrauch: 211 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur bis 25 °C
- Anschlusswert: 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 225 x T 472 x H 458 mm

GTIN N 4015613779768



Für Einlegeboden M7

190082



# Mobile Leistungszentren für Ihre Gastronomie



Was bedeutet der modulare Aufbau mobiler Kochstationen für Ihren gastronomischen Betrieb? Er befreit aus klassischer Küchenroutine, macht flexibler und eröffnet eine neue Spannweite an Einsatzmöglichkeiten und Anwendungen. Das ist Vielfalt, die für Gästebindung sorgt und sich wirtschaftlich rechnet. Entscheidend ist: Kochstationen kombinieren exzellente Kochergebnisse mit genussvollen Zubereitungslebnissen für Ihre Gäste!



## Weitere Vorteile

### Die Anwendungsempfehlung

Die Kapazität / der Output sind je nach Bestückung/ Ausstattung mittel bis hoch, Einsatzmöglichkeiten bestehen über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten.

### Die Kochtechnik

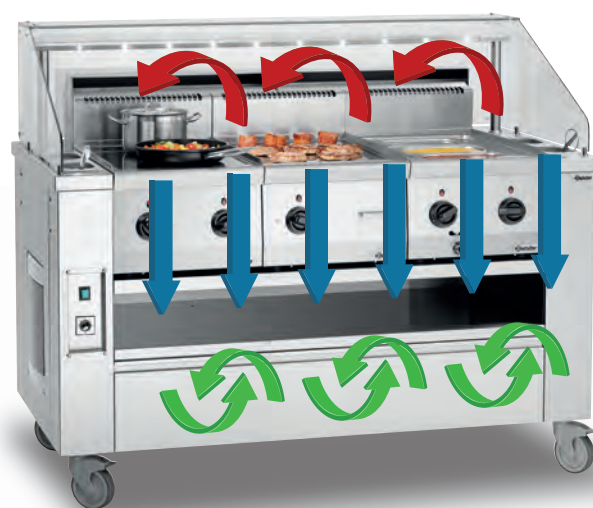
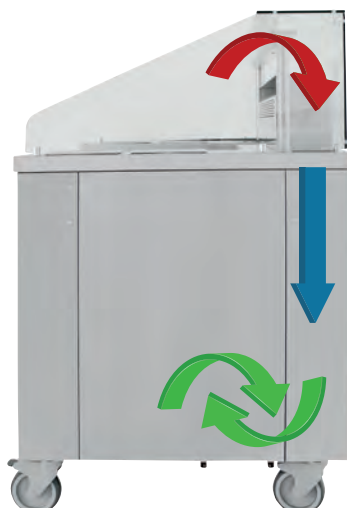
Die Auftisch-Kochgeräte können schnell und bequem ausgetauscht werden. 35 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe stehen zur Auswahl, z.B. Induktionskochfelder und -Woks, Grillplatten, Pastakocher, Fritteuse und Bain- Marie – zum Einschieben und Anschließen an die bauseitigen Gerätesteckdosen.

### Die Mobilität

Ausführung / Aufbau  
 Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum. Sämtliche Komponenten mit Reinigungsbedarf sind spülmaschinentauglich, leicht zugänglich und können ohne Werkzeug schnell entnommen werden → rationelle Reinigung, effiziente Sauberkeit.

### Die Lüftungstechnik

Die Dunstabzugshaube arbeitet mit einem hoch-effizienten Absaug- /Filter-system und bietet integrierte und mehrstufige Absaug- und Filtertechnik direkt im Bereich der Kochgeräte. Die unten nicht sichtbar angebrachten Filterboxen sorgen für eine gründliche Filterung von Gerüchen, Feuchtigkeit und Fett. Damit kann – unabhängig von einer stationären Dunst-abzugshaube – direkt im Gastraum gekocht werden. Diese Dunstabzugshaube ersetzt jedoch keine raum-lufttechnische Anlage.



# KOCHSTATION KST2200 PLUS

Der modulare Alleskönner

für den mobilen Einsatz





# KST2200 Plus

## So geht Front-Cooking für Profis!



Die KST2200 Plus ist die mobile Kochstation für den professionellen Auftritt im Front-Cooking-Bereich. Vom Induktionskocher mit 230 V bis hin zur soliden Griddleplatte der Serie 650 mit 400 V ist alles integrierbar, das heißt: Mit bis zu 2 Auftischgeräten ist die KST2200 Plus extrem flexibel im Catering-, Event- und Front-Cooking-Bereich einsetzbar.

### Kochstation KST2200 Plus

107300

GTIN 4015613731858

- Material: CNS 18/10
- 1 Einstellnische ausgelegt für 2 Auftischgeräte
- Eigenschaften Einstellnische:
  - Stellfläche: B 805 x T 600 mm
  - 4 Steckdosen: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Mit Glasaufsatz, Maße: B 1.075 x T 740 x H 345 mm
- Regulierung Gebläse: 4-stufig
- Integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter
- 2 Flammschutzfilter: Typ A, Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung am Hustenschutz
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Ablagefach unterhalb der Einstellnischen, Maße: B 805 x T 600 x H 150 mm
- 4 GN-Behältern 1/9 GN, 100 mm tief für Öle, Soßen, Kochbesteck
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Ein-/Aus
- Anschlusswert: 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 1.125 x T 770 x H 1.265 mm
- Gewicht: 108,4 kg



## DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK



### HOCHWERTIG | DIE AUSFÜHRUNG



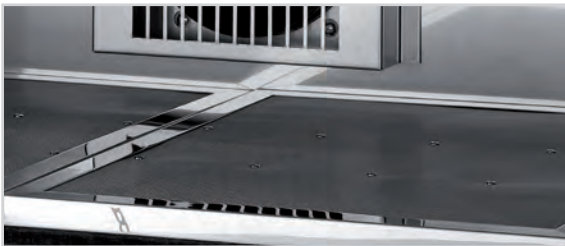
Die Einstellnische ist ausgelegt für 2 Auftischgeräte und besteht aus hochwertigem Edelstahl. Die Stellfläche bietet mit Maßen von B 805 x T 600 mm genügend Raum für ergänzende Kochtechnik.

### LEISTUNGSSTARK | DIE ANSCHLÜSSE



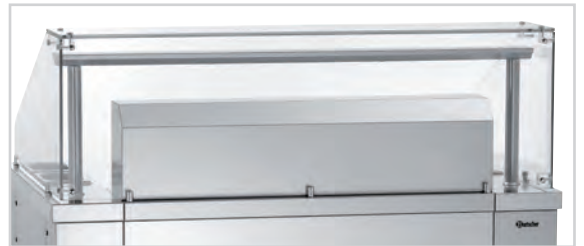
Die Kochstation KST2200 Plus ist ein echtes Powerpaket mit 20 KW. Mit 4 Steckdosen von 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE liefert sie kraftvolle Anschlussmöglichkeiten für zusätzliche Kochgeräte und Zubereitungstechnik.

### EFFIZIENT | DAS ABSAUG- UND FILTERSYSTEM



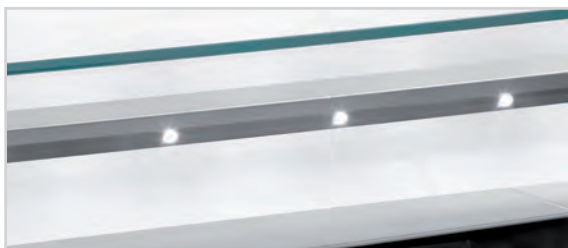
Die integrierte und mehrstufige Absaug- und Filtertechnik befindet sich direkt im Bereich der Kochgeräte. Die Regulierung des Gebläses arbeitet 4-stufig, die integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter. Zur Sicherheit gibt es 2 Flammenschutzfilter Typ A, aus hochwertigem Edelstahl.

### HYGIENISCH | DER GLASAUFSATZ



Die Glasflächen sind leicht zu reinigen und bieten während der Zubereitung einen hygienischen Schutz. Gleichzeitig liefern sie die Transparenz, die Front-Cooking zum sehenswerten Erlebnis macht.  
Die Maße: B 1.075 x T 740 x H 345 mm

## ANSPRECHEND | DIE BELEUCHTUNG



Am Glasaufsatz für den Hustenschutz befinden sich LED-Leuchtpunkte, die die Kochstation gerade zu Abendzeiten attraktiv illuminieren und für einen Blickfang sorgen.

## SICHER | DER SCHALTKASTEN



Der integrierte Sicherungskasten bietet mit seinem Deckel optimalen Schutz für alle Leitungen und Anschlüsse und gewährleistet so jederzeit funktionale Sicherheit.

## MOBIL | DIE LENKROLLEN



Stabile Lenkrollen garantieren fließende Mobilität ohne Ruckeln, zwei davon sind mit Feststellbremsen ausgestattet, die für stabilen und sicheren Stand sorgen.

## ANWENDERFREUNDLICH | DIE DETAILS



Es sind die durchdachten „Kleinigkeiten“, die aus der Kochstation KST2200 Plus auch ein ergonomisches Wunderwerk machen, z.B. mit den praktischen Behältern für Öl, Saucen und Kochbesteck, die den Arbeitskomfort zusätzlich erhöhen.

## VIELSEITIG | DIE GERÄTEAUSWAHL



Die KST2200 Plus liefert exzellente Voraussetzungen für eine flexible, vielseitige Geräteauswahl: Vom kleinen Induktionskocher bis zur 650er Serie lassen sich Kochgeräte unterschiedlicher Größe und Leistung problemlos integrieren.



## DIE INDIVIDUELLEN NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN DER KST2200 PLUS...



Die Kochstation KST2200 Plus eröffnet eine unerschlagbar breite Palette an Anwendungsfeldern und Einsatzmöglichkeiten und durch das vielseitige Zubehör multiplizieren sich die Nutzungsmöglichkeiten und Einsatzgebiete noch zusätzlich.



### Tablettrutsche KST2200 Plus

- Material: CNS 18/10
  - Inklusive: Befestigungsmaterial
  - Maße: B 1.100 x T 345 x H 130 mm
- GTIN 4015613765822



107289

### Seitenablage KST Plus

- Material: CNS 18/10
  - Montag-Seite: Links oder Rechts
  - Inklusive: Befestigungsmaterial
  - Maße: B 700 x T 350 x H 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

### Zeolithfilter KST Plus

- Material: Zeolith
  - Maße: B 462 x T 380 x H 16 mm
  - Wichtiger Hinweis:  
In der Kochstation KST2200 Plus sind 2 Zeolithfilter verbaut
- GTIN 4015613692326



107274

### Aktivkohlefiltermatte KST2200 Plus

- Material: Aktivkohle
  - Maße: B 760 x T 445 x H 10 mm
  - Wichtiger Hinweis:  
In der Kochstation ST2200 Plus ist 1 Aktivkohlefiltermatte verbaut
- GTIN 4015613769493



107291

... INKLUSIVE DES OPTIONAL ERHÄLTlichen ZUBEHÖRS



**Podest 100 KST Plus**

- Material: CNS 18/10
- Maße: B 400 x T 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

**Podest 200 KST Plus**

- Material: CNS 18/10
- Maße: B 400 x T 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

**Kraftreiniger F1L**

- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform, chlorfrei, phosphatfrei
- Wichtiger Hinweis: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613773346



173278

**Intensiv-Kraftreiniger F1L**

- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform, chlorfrei, phosphatfrei
- Wichtiger Hinweis: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613773353



173280

# KOCHSTATION KST3240 PLUS

Das modulare Spitzenmodell

für den mobilen Einsatz



# KST3240 Plus

## Konzipiert für höchste Ansprüche



Für die mobile Kochstation KST3240 Plus wurden einige Ausstattungsdetails weiter optimiert. Damit bietet die KST3240 auch Profis mit hohen Ansprüchen eine ideale Grundlage als Kochlösung für den mobilen Einsatz im Catering-, Event- und Front-Cooking-Bereich. Vom Induktionskocher mit 230 V bis hin zur soliden Griddleplatte der Serie 650 mit 400 V ist eine große Auswahl von Geräten mit dieser Kochstation kombinierbar.

### Kochstation KST3240 Plus

107290

GTIN 4015613697093

- Material: CNS 18/10
- 1 Einstellnische ausgelegt für 2-3 Auf Tischgeräte
- Eigenschaften Einstellnische:
  - Stellfläche: B 1.208 x T 600 mm
  - 5 Steckdosen: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Mit Glasaufsatz, Maße: B 1.475 x T 740 x H 345 mm
- Regulierung Gebläse: 4-stufig
- Integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter
- 3 Flammschutzfilter: Typ A, Material: Edelstahl
- LED-Beleuchtung am Hustenschutz
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Ablagefach unterhalb der Einstellnischen, Maße: B 1.200 x T 600 x H 150 mm
- 4 GN-Behältern 1/9 GN, 100 mm tief für Öle, Soßen, Kochbesteck
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Ein-/Aus
- Anschlusswert: 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 1.520 x T 770 x H 1.265 mm
- Gewicht: 146 kg



## DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK



### HOCHWERTIG | DIE AUSFÜHRUNG



Die Einstellnische ist ausgelegt für 2-3 Auftischgeräte und besteht aus hochwertigem Edelstahl. Die Stellfläche bietet mit Maßen von B 1.208 x T 600 mm genügend Raum für ergänzende Kochtechnik.

### LEISTUNGSSTARK | DIE ANSCHLÜSSE



Die Kochstation KST3240 Plus ist ein echtes Powerpaket mit 24 KW. Mit 5 Steckdosen von 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE liefert sie kraftvolle Anschlussmöglichkeiten für zusätzliche Kochgeräte und Zubereitungstechnik.

### EFFIZIENT | DAS ABSAUG- UND FILTERSYSTEM



Die integrierte und mehrstufige Absaug- und Filtertechnik befindet sich direkt im Bereich der Kochgeräte. Die Regulierung des Gebläses arbeitet 4-stufig, die integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter. Zur Sicherheit gibt es 3 Flammenschutzfilter Typ A, aus hochwertigem Edelstahl.

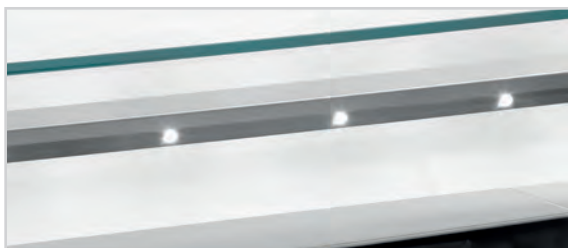
### HYGIENISCH | DER GLASAUFSATZ



Die Glasflächen sind leicht zu reinigen und bieten während der Zubereitung einen hygienischen Schutz. Gleichzeitig liefern sie die Transparenz, die Front-Cooking zum sehenswerten Erlebnis macht.  
Die Maße: B 1.475 x T 740 x H 345 mm



## ANSPRECHEND | DIE BELEUCHTUNG



Am Glasaufsatz für den Hustenschutz befinden sich LED-Leuchtpunkte, die die Kochstation gerade zu Abendzeiten attraktiv illuminieren und für einen Blickfang sorgen.

## SICHER | DER SCHALTKASTEN



Der integrierte Sicherungskasten bietet mit seinem Deckel optimalen Schutz für alle Leitungen und Anschlüsse und gewährleistet so jederzeit funktionale Sicherheit.

## MOBIL | DIE LENKROLLEN



4 stabile Lenkrollen garantieren fließende Mobilität ohne Ruckeln, 2 sind mit Feststellbremsen ausgestattet, um für festen und sicheren Stand zu sorgen.

## ANWENDERFREUNDLICH | DIE DETAILS



Es sind die durchdachten „Kleinigkeiten“, die aus der Kochstation KST3240 Plus auch ein ergonomisches Wunderwerk machen, z.B. mit den 4 praktischen GN-Behältern mit 100 mm Tiefe für Öl, Saucen und Kochbesteck, die den Arbeitskomfort zusätzlich erhöhen.

## VIELSEITIG | DIE GERÄTEAUSWAHL



Die KST3240 Plus bietet noch mehr flexibles Leistungspotenzial für eine vielseitige Geräteauswahl: Vom kleinen Induktionskocher bis zur 650er Serie lassen sich Kochgeräte unterschiedlicher Größe und Leistung problemlos integrieren.



## DIE INDIVIDUELLEN NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN DER KST3240 PLUS...

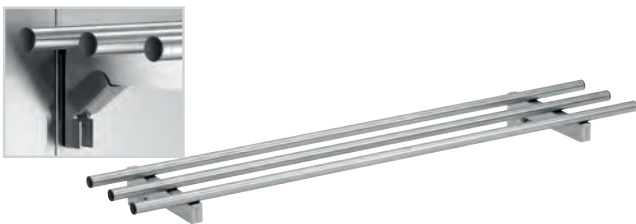


Für Profis mit Ambition und hohen Ansprüchen eröffnet die Kochstation KST3240 Plus eine unschlagbar breite Palette an Anwendungsfeldern und Einsatzmöglichkeiten. Durch das vielseitige Zubehör multiplizieren sich die Nutzungsmöglichkeiten und Einsatzgebiete noch zusätzlich.



### Tablettrutsche KST3240 Plus

- Material: CNS 18/10
  - Inklusive: Befestigungsmaterial
  - Maße: B 1.490 x T 345 x H 130 mm
- GTIN 4015613695334



107278

### Seitenablage KST Plus

- Material: CNS 18/10
  - Montag-Seite: Links oder Rechts
  - Inklusive: Befestigungsmaterial
  - Maße: B 700 x T 350 x H 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

### Zeolithfilter KST Plus

- Material: Zeolith
  - Maße: B 462 x T 380 x H 16 mm
  - Wichtiger Hinweis:  
In der Kochstation KST3240 Plus sind 3 Zeolithfilter verbaut
- GTIN 4015613692326



107274

### Aktivkohlefiltermatte KST3240 Plus

- Material: Aktivkohle
  - Maße: B 1.120 x T 445 x H 10 mm
  - Wichtiger Hinweis:  
In der Kochstation KST3240 Plus ist 1 Aktivkohlefiltermatte verbaut
- GTIN 4015613681634



107273

... INKLUSIVE DES OPTIONAL ERHÄLTlichen ZUBEHÖRS



**Podest 100 KST Plus**

- Material: CNS 18/10
- Maße: B 400 x T 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

**Podest 200 KST Plus**

- Material: CNS 18/10
- Maße: B 400 x T 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

**Kraftreiniger F1L**

- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform, chlorfrei, phosphatfrei
- Wichtiger Hinweis: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613773346



173278

**Intensiv-Kraftreiniger F1L**

- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform, chlorfrei, phosphatfrei
- Wichtiger Hinweis: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613773353



173280

JE FLEXIBLER DIE GERÄTEBESTÜCKUNG, DESTO VIELSEITIGER DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN



## Arbeitselement 600, B400, SL

- Material: CNS 18/10
  - 1 Schublade, B 320 x T 480 x H 180 mm
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613548005



131905

## Bain Marie 600, B400, TG

- Beckengröße, GN-Format: 3 x 1/4 GN
  - Tiefe GN-Behälter max.: 150 mm
  - Anschlusswert: 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310084



131760

## Fritteuse 600, B400, 6L

- Beckeninhalt: 6 Liter
  - Maße Korb: B 190 x T 270 x H 120 mm
  - Anschlusswert: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613309699



131306

## Griddleplatte 600, B400, glatt

- Bratfläche: Glatt, Spezialstahl, hartverchromt
  - Maße Bratfläche: B 390 x T 440 mm
  - Anschlusswert: 3,6 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613547572



132115

## Elektroherd 600 2PLTG

- Größe Kochstellen: Ø 180 mm
  - Verteilung Kochstellen: 2 x 2 kW
  - Anschlusswert: 4 kW | 400 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: 2 NAC
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613690094



131723

## Elektroherd 600, 2 Felder, TG

- Art der Kochstellen: Glaskeramik
  - Verteilung Kochstellen: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
  - Anschlusswert: 4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 400 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613418193



131800

NOCH MEHR AUSWAHL BEI DER GERÄTEBESTÜCKUNG



**Arbeitselement 650, B400, TGOK**

- Material: CNS 18/10
  - Maße: B 400 x T 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697598



115117

**Bain-Marie 650, B400, 1/1GN, TGOK**

- Beckengröße, GN-Format: 1 x 1/1 GN
  - Tiefe GN-Behälter max.: 150 mm
  - Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697574



115121

**Fritteuse 650, B400, 10L, TGOK**

- Korbinhalt: 5,5 Liter
  - Temperaturbereich: 90 °C bis 180 °C
  - Anschlusswert: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 400 x T 690 x H 370 mm
- GTIN 4015613697604



115214

**Griddleplatte 650, B400, GL, TGOK**

- Bratfläche: Glatt, Stahl
  - Maße Bratfläche: B 396 x T 555 mm
  - Anschlusswert: 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 400 x T 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697581



115118

**Elektroherd 650, B400, 2PL, TGOK**

- Größe Kochstellen: 1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
  - Verteilung Kochstellen: 1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
  - Anschlusswert: 4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 400 x T 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697550



115006



## DIE GERÄTEAUSWAHL IN VERBINDUNG MIT PODESTEN



## MIT DEM PODEST 100 KST PLUS EINHEITLICHE ARBEITSHÖHEN ERZIELEN

### Induktionswok 3kW, TG

- Material Kochmulde: SCHOTT CERAN®
  - Leistung Kochstelle max.: 3000 W
  - Durchmesser Kochmulde: 300 mm
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 330 x T 380 x H 180 mm
- GTIN 4015613468235



105840

### Induktionswok 30/293

- Material Kochmulde: EuroKera-Glaskeramik
  - Leistung Kochstelle max.: 3000 W
  - Durchmesser Kochmulde: 293 mm
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm
- GTIN 4015613712635



105871

### Induktionswok 35/293

- Material Kochmulde: EuroKera-Glaskeramik
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochmulde: 293 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm
- GTIN 4015613712642



105872

### Induktionswok IW 35 PRO-2

- Material Kochmulde: SCHOTT CERAN®
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochmulde: 260 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 355 x T 440 x H 165 mm
- GTIN 4015613706498



105732

### Induktionstischherd ITH 30-265

- Material Kochfläche: Glas
  - Leistung Kochstelle max.: 3000 W
  - Durchmesser Kochstelle: 265 mm
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 455 x H 160 mm
- GTIN 4015613712673

105993

### Induktionstischherd ITH 35-265

- wie ITH 30-265 – Leistung Kochstelle max.: 3500 W
- GTIN 4015613712680



105994

### Nudelkocher 1 Korb, 7L, TG

- Beckeninhalt: 7 Liter
  - Maße Korb: B 210 x T 235 x H 100 mm
  - Temperaturbereich bis 110 °C
  - Anschlusswert: 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 305 x T 410 x H 315 mm
- GTIN 4015613584171



132260



MIT DEM 200 KST PLUS KOMMT ERGONOMIE AUF'S PODEST

**Elektro-Kocher 1K2300 GL**

- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
  - Maße Glasfeld: B 290 x T 290 mm
  - Anschlusswert: 2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
- GTIN 4015613390352



104904

**Elektro-Kocher 1K3000 GL**

- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
  - Maße Glasfeld: B 350 x T 350 mm
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 400 x T 455 x H 120 mm
- GTIN 4015613432540



104906

**Induktionsherd 1 FL, 2,5kW, TG**

- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
  - Leistung Kochstelle max.: 2500 W
  - Durchmesser Kochstelle: 230 mm
  - Anschlusswert: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
- GTIN 4015613370156



A105942

**Induktionskocher IK 30T-1**

- Material Kochfläche: Glas
  - Leistung Kochstelle max.: 3000 W
  - Durchmesser Kochstelle: 230 mm
  - Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 330 x T 420 x H 105 mm
- GTIN 4015613698946

105991

**Induktionskocher IK 30TCS-1**

- wie IK 30T-1 – Kochfläche SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613714882



105991S

**Induktionskocher IK 35TC**

- Material Kochfläche: Glas
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochstelle: 228 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 445 x H 117 mm
- GTIN 4015613633329

105843

**Induktionskocher IK 35TCS**

- wie IK 35TC – Kochfläche SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613638300



105843S

**Induktionstischherd ITH 35S-220**

- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochstelle: 220 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 400 x H 110 mm
- GTIN 4015613676623



105984

**Induktionskocher IK 35SK**

- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochstelle: 228 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 445 x H 115 mm
- GTIN 4015613520643



105837

**Induktionswok IW 35**

- Material Kochmulde: Glas
  - Leistung Kochstelle max.: 3500 W
  - Durchmesser Kochmulde: 260 mm
  - Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 340 x T 440 x H 125 mm
- GTIN 4015613680217



105986

**Podest 100 KST Plus**

- Maße: B 400 x T 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

**Podest 200 KST Plus**

- Maße: B 400 x T 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

## NOCH MEHR AUSWAHL BEI DER GERÄTEBESTÜCKUNG



### Griddleplatte GDP 320E-G

- Bratfläche: Glatt, Stahl
- Maße Bratfläche: B 320 x T 480 mm
- Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: Steckerfertig
- Maße: B 325 x T 580 x H 310 mm
- GTIN 4015613370545



A370031

### Griddleplatte GDP 320E-R

- Bratfläche: Gerillt, Stahl
- Maße Bratfläche: B 320 x T 480 mm
- Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Geräte-Anschluss: Steckerfertig
- Maße: B 325 x T 580 x H 310 mm
- GTIN 4015613610894



370035

### Multibräter 300

- Material Tiegel: Stahl
- Maße Tiegel: B 325 x T 535 x H 60 mm
- Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Geräte-Anschluss: Steckerfertig
- Maße: B 330 x T 580 x H 300 mm
- GTIN 4015613653488



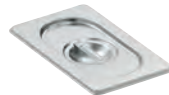
370205

## ZUBEHÖR ALS ERGÄNZUNG, ERSATZ ODER ZUR VORBEREITUNG



### Deckel 1/9 GN, Basic Line

- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 176 x T 108 x H 20 mm
- GTIN 4015613695990



711319

### GN-Behälter, 1/9 GN, T100, Basic Line

- Material: Chromnickelstahl
- Tiefe: 100 mm | Inhalt: 1 Liter
- Maße: B 176 x T 108 x H 100 mm
- GTIN 4015613695914



719100



### Deckel 1/9 GN, Top Line

- Material: CNS 18/10
- Maße: B 176 x T 108 x H 20 mm
- GTIN 4016098169204



Abbildung ähnlich

A120649

### GN-Behälter, 1/9 GN, T100, Top Line

- Material: CNS 18/10
- Tiefe: 100 mm | Inhalt: 1 Liter
- Maße: B 176 x T 108 x H 100 mm
- GTIN 4016098169198



A129100



HOCHWERTIGE GERÄTEBESTÜCKUNG FÜR DIE KST3240 PLUS



Es braucht schon eine Premium-Kochstation, um sie mit derart leistungsfähigen Profi-Kochgeräten bestücken zu können. Die Kochstation KST3240 stellt die ideale Basis dafür dar.

**Elektroherd 600, B600, 4PL, TG**

- Größe Kochstellen: Ø 180 mm
  - Verteilung Kochstellen: 4 x 2 kW
  - Anschlusswert: 8 kW | 400 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 600 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310008



131734

**Elektroherd 600, 4 Felder, TG**

- Art der Kochstellen: Glaskeramik
  - Verteilung Kochstellen: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
  - Anschlusswert: 8 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 600 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613418209



131850

**Griddleplatte 600, B600, glatt, HV**

- Bratfläche: Glatt, Spezialstahl, hartverchromt
  - Maße Bratfläche: B 590 x T 440 mm
  - Anschlusswert: 7,2 kW | 400 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: 3 NAC
  - Maße: B 600 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613547589



132125

**Elektro-Wasserbad 600**

- Beckengröße, GN-Format: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN
  - Tiefe GN-Behälter max.: 150 mm
  - Anschlusswert: 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
  - Geräte-Anschluss: Steckerfertig
  - Maße: B 600 x T 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310091



131770

# Für jeden Bedarf die richtige Lösung



## SNACKPOINT 200 UND KOCHSTATION IM LEISTUNGSVERGLEICH

	Snackpoint 200	Kochstation
Kochtechnik	Austauschbare Auftisch-Kochgeräte	Austauschbare Auftisch-Kochgeräte
Zubehör	Einfaches Platzieren von Auftischgeräten – z.B. Grillplatten, Wok, Pastakoher oder Induktionskochfelder.	Große Auswahl: 35 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe – z.B. Induktionskochfelder und Woks, Grillplatten, Pastakoher, Fritteuse und Bain-Marie – zum Einschieben und Anschließen an die bauseitigen Gerätesteckdosen.
Kaffeebar	✓	–
Stromanschluss	–	KST2200 Plus 4 Steckdosen: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE KST3240 Plus 5 Steckdosen: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Maße und Gewichte	B 800 x T 600 x H 1.225 mm   42,3 kg	KST2200 Plus B 1.125 x T 770 x H 1.265 mm   108,4 kg KST3240 Plus B 1.520 x T 770 x H 1.265 mm   146,0 kg
Dunstabzugshaube	–	Hocheffizientes Absaug- /Filtersystem: Integrierte und mehrstufige Absaug- und Filtertechnik direkt im Bereich der Kochgeräte.

## DIE MOBILEN KOCHLÖSUNGEN IM VERGLEICH

	Snackpoint 200 107301	KST2200 Plus 107300	KST3240 Plus 107290
Ausführung	Mobil Kompakte und leichte Bauweise	Mobil Kompakte Küchenzeile	Mobil Kompakte Küchenzeile
Einsatzgebiet	Buffet Catering Außer-Haus-Verkauf	Buffet Catering Außer-Haus-Verkauf	Buffet Catering Außer-Haus-Verkauf
Anwendungsbereiche	Mobile Küche Speisenausgabe Kaffeabar Kassenbereich	Mobile Küche Speisenausgabe	Mobile Küche Speisenausgabe
Anzahl Auftischgeräte	1-2	2	2 - 3
Geräte-Bestückung	Bedarfsgerecht, individuell	Bedarfsgerecht, individuell	Bedarfsgerecht, individuell
Bestückungsmöglichkeiten (optional)	7 Einlegeböden	2 Podeste	2 Podeste
Modulbauweise	Beliebig erweiterbar	—	—
Maße Stellfläche	B 760 x T 590 mm	B 805 x T 600 mm	B 1.208 x T 600 mm
Stellfläche höhenverstellbar	✓	—	—
Hustenschutz (Glasaufsatz)	✓	✓	✓
Abluftsystem / Filtersystem	—	✓	✓
Beleuchtung	—	✓	✓
Lenkrollen	✓	✓	✓
Integrierte Steckdosen	—	✓	✓
Werbefläche	Seiten + Front Edelstahl, magnetisch	—	—



# Bartscher

seit 1876



Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel. +49 5258 971-0  
Fax +49 5258 971-120

info@bartscher.com  
www.bartscher.com

Weitere Produktinformationen, Datenblätter, Broschüren und unser komplettes Sortiment finden Sie unter [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

