

Bartscher

ON POINT

La nueva libertad gastronómica

SOLUCIONES DE COCINA MÓVILES

SNACKPOINT, ESTACIONES DE COCCIÓN ... y mucho más



Modulares, flexibles, modernas: ¡libertad para sus ideas creativas de cocina!



A los clientes les encantan las cocinas abiertas (frontcooking), cuando los platos que desean se preparan justo frente a sus ojos y pueden disfrutar con todos sus sentidos, incluso antes de haber probado el primer bocado. Las soluciones de cocina móviles de Bartscher ofrecen posibilidades completamente nuevas.

Los mostradores son ideales para implementar campañas y temas gastronómicos, permiten trabajar de manera higiénica y atractiva frente a los clientes y también son rentables gracias a su flexibilidad modular.



¿Qué distingue a las soluciones de cocina de Bartscher?

Modularidad

El equipamiento con accesorios o aparatos de cocina se puede adaptar o ampliar en cualquier momento según sea necesario: reequipamiento fácil, más flexibilidad.

Diseño funcional

Superficies higiénicamente lisas, protección contra estornudos, componentes de fácil acceso y diseño ergonómico inteligente para un fácil manejo: moderna comodidad de manejo y trabajo.

Limpieza rápida

Todos los componentes que requieren limpieza son aptos para lavavajillas, de fácil acceso y se pueden quitar rápidamente sin herramientas → limpieza eficiente.

Selección de modelos

Ya se trate de una solución pequeña o grande, un Snackpoint o una estación de cocción, aquí encontrará el aparato adecuado para cada requisito → basado en las necesidades y personalizado.



SNACKPOINT 200

El todoterreno modular
para uso móvil



Snackpoint 200

El genio de la transformación flexible



El Snackpoint 200 permite preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad: desde un puesto de perritos calientes, pasando por una estación de parrilla, hasta una barra de café, este mostrador móvil se transforma rápida y fácilmente y se adapta a la perfección para el siguiente uso.

Snackpoint 200

107301 GTIN 4015613756820

- Material: Acero inoxidable
- 1 nicho de colocación
- Con pieza sobrepuesta de vidrio
- Medidas pieza sobrepuesta de vidrio: an. 790 x prof. 200 x al. 300 mm
- Características de área de cocción individual:
 - Baldas regulables en altura, 3 alturas
 - Superficie de apoyo: an. 760 x prof. 590 mm
 - Puede equiparse con baldas disponibles opcionalmente
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 755 x prof. 580 mm
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- 2 conductos para cables
- Frente magnético de acero inoxidable, que se puede utilizar como espacio publicitario
- Paneles de vidrio (de seguridad) redondeados en el lado del dependiente
- Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente
- Se pueden conectar 2 o más Snackpoints 200
- Incluye:
 - 2 elementos de conexión
 - Refuerzo de base reemplazable para baldas disponibles opcionalmente
- Medidas: an. 800 x prof. 600 x al. 1.225 mm
- Peso: 42,3 kg



SNACKPOINT 200 | LAS CARACTERÍSTICAS MÁS IMPORTANTES DEL PRODUCTO DE UN VISTAZO



VARIABLE | LA SUPERFICIE DE COLOCACIÓN



Aquí hay suficiente espacio para almacenar ingredientes, accesorios, alimentos, etc. El nicho de colocación se puede equipar con estantes extraíbles disponibles opcionalmente, que se pueden ajustar de manera flexible a 3 alturas.

SÓLIDO | LA BASE REFORZADA



La base reforzada suministrada se puede instalar en 2 variantes. Ambos refuerzos garantizan una sujeción perfecta cuando se utilizan los estantes extraíbles disponibles opcionalmente, independientemente de la altura a la que se coloquen.

SEGURO | LA PROTECCIÓN CONTRA ESTORNUDOS



La protección contra estornudos está hecha de vidrio de seguridad resistente y ofrece una protección sólida tanto para sus clientes como para su personal. Un eficaz elemento de higiene simplemente imprescindible en estos días.

DISEÑO INTELIGENTE | LA CONSTRUCCIÓN



La construcción se ha concebido de tal manera que los componentes individuales se pueden ensamblar fácil e intuitivamente y se puedan configurar fácilmente según sea necesario. Al mismo tiempo, la construcción general ofrece una sujeción sólida, también en el día a día de la restauración.

FLEXIBLE | LA TECNOLOGÍA DE COCCIÓN

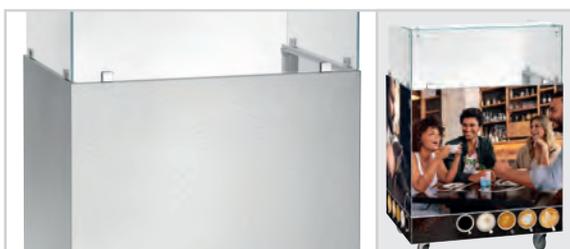


Los aparatos de cocina de sobremesa se pueden cambiar rápida y fácilmente. Los aparatos, como parrillas, wok, freidoras, cocedores de pasta o placas de inducción, se pueden colocar fácilmente.

2 MOSTRADORES O MÁS | AMPLIABLE SEGÚN SEA NECESARIO



PERSONALIZABLE | EL CUERPO DE ACERO INOXIDABLE



El gran frente de acero inoxidable y los paneles laterales invitan a usarlos con fines publicitarios. Un cartel publicitario magnético, con logotipo, productos y precios o una imagen de los platos, llama la atención sobre su oferta. ¡Póngase en contacto con nosotros!

SIN LÍMITES | LA AMPLIACIÓN



¿No es suficiente un solo Snackpoint 200 para la aplicación deseada? No hay problema: el mostrador móvil se puede ampliar como desee, ya sea con 1, 2 o incluso 3 mostradores divididos, por ejemplo, en áreas de preparación, cocina y servicio de comida.

MÓVIL | LAS RUEDAS PIVOTANTES



El alfa y omega de lo que caracteriza a este mostrador, además de su diseño compacto: las 4 ruedas pivotantes. El mostrador se puede colocar en el lugar deseado para catering y comida para llevar sin gran esfuerzo. Los dos frenos de estacionamiento garantizan una colocación segura.

ESTABLE | EL PANEL DE VIDRIO VB SNACKPOINT 200

El panel de vidrio lateral acortado permite trabajar de manera fluida con los aparatos cuando se conectan 2 Snackpoint 200.

- Con orificios guía
- Indicación importante: Se requieren 2 paneles de vidrio por conexión
- Medidas: an.195 x prof. 6 x al. 300 mm
GTIN 4015613761848



107309

LAS POSIBILIDADES DE USO PERSONALIZADAS DEL SNACKPOINT 200...



El Snackpoint 200 es insuperablemente versátil en sí mismo. La superficie de colocación ajustable en altura aumenta las posibilidades y se puede equipar como desee, por ejemplo con un mostrador de frío o calor para el servicio de platos o como estación de parrilla con un tostador de sobremesa.



No importa cuál sea su aplicación: ¡casi ningún mostrador es más flexible que el Snackpoint 200!



180°



... EQUIPAMIENTO Y MODULARIDAD

El Snackpoint 200 ofrece espacio para la preparación de platos, un área para la elaboración, superficie suficiente para presentar y servir la comida y un área de caja separada por razones higiénicas. Todo ello es posible gracias al diseño modular del Snackpoint 200. Además, el Snackpoint 200 se puede ampliar según sea necesario.



Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus I"

- Capacidad: 120 litros
 - Tipo de calentamiento: Calentamiento en seco
 - Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
 - Depósito de agua para humidificar el aire
 - Bandejas: 3
 - Potencia nominal: 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
 - Medidas: an. 690 x prof. 600 x al. 670 mm
- GTIN 4015613503035



305053

Mostrador refrigerada "Bartscher DeliCool II"

- Capacidad: 120 litros
 - Refrigeración: Convección con 2 ventiladores
 - Rango de temperatura: 2 °C a 12 °C
 - Consumo de energía: 1141 kWh / año
 - Clase climática: 4
 - Bandejas: 2
 - Potencia nominal: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
 - Medidas: an. 710 x prof. 575 x al. 685 mm
- GTIN 4015613505558



700202G

Asador de mesa a gas TB1000R

- Rejilla para parrilla: Acero, galvanizado, an. 600 x prof. 475 mm
 - Tipo de gas: Gas licuado
 - 3 quemadores
 - Potencia nominal: 10 kW
 - Medidas: an. 685 x prof. 540 x al. 275 mm
- GTIN 4015613685199



1061633

Asador de sobremesa a gas TB1100R

- Rejilla para parrilla: Niquelada, an. 594 x prof. 468 mm
 - Tipo de gas: Gas licuado
 - 3 quemadores
 - Potencia nominal: 11 kW
 - Medidas: an. 650 x prof. 570 x al. 270 mm
- GTIN 4015613527543



1062303

MÁS POSIBILIDADES DE USO CON LOS ESTANTES EXTRAÍBLES ADAPTADOS

Bartscher crea literalmente las bases para la versatilidad del Snackpoint 200. Lo hace con sus estables estantes extraíbles. Diseñados para adaptarse con exactitud a los aparatos, garantizan un espacio de cocina ordenado y perfectamente organizado, con un acabado higiénicamente impecable y una superficie de colocación segura para los aparatos.



Balda M1



Balda M5

Balda M1 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
 - Recorte: Diseñado para la freidora SNACK III Plus, medidas: an. 380 x prof. 280 mm
 - Medidas superficie de exposición: an. 375 x prof. 575 mm
 - Características: 2 conductos para cables
- GTIN 4015613761770



107302

Balda M2 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
 - Recorte 1: Diseñado para la placa de inducción IK 30S-EB, medidas: an. 270 x prof. 490 mm
 - Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, medidas: an. 345 x prof. 545 mm
 - Características: Orificios de ventilación
- GTIN 4015613761787



107303

Balda M3 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
 - Recorte 1: Diseñado para la plancha GDP 320E-G, medidas: an. 330 x prof. 550 mm
 - Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, medidas: an. 345 x prof. 545 mm
 - Características: Orificios de ventilación
- GTIN 4015613761794



107304

Balda M4 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
 - Recorte 1: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, medidas: an. 345 x prof. 545 mm
 - Recorte 2: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm, medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- GTIN 4015613761800



107305

HIGIENE Y PROTECCIÓN DE TRANSPORTE CONSISTENTES GRACIAS A LA CUBIERTA



Balda M7

El concepto de higiene, que ofrece protección contra el polvo y la suciedad, y la seguridad de transporte son características de calidad importantes del Snackpoint 200. Esto se consigue con la cubierta especialmente diseñada para el Snackpoint. Simplemente se coloca sobre el cuerpo de acero inoxidable, se abate y se cierra con velcro por los 4 lados.



Cubierta

Balda M5 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte: Diseñado para el wok de inducción IW35-EB, medidas para wok: an. 330 x prof. 350 mm medidas para panel de control: an. 150 x prof. 70 mm
- Medidas superficie de exposición: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables, orificios de ventilación



GTIN 4015613761817



107306

Balda M6 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte: Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN, 150 mm medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Medidas superficie de exposición: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables



107307

Balda M7 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Medidas superficie de exposición: an. 755 x prof. 578 mm
- Características: 1 conducto para cables

GTIN 4015613761831



107308

Cubierta Snackpoint 200

- Material: Tejido de poliéster , con revestimiento de PVC en ambos lados
- Grosor del material: 0,5 mm (580 g/m²)
- Plegable
- Acolchado integrado
- Cierre de velcro en los 4 lados
- Cubierta completa
- Medidas: an. 850 x prof. 630 x al. 915 mm
- Usar en Snackpoint sin pieza sobrepuesta de vidrio

GTIN 4015613768700



107310

SNACKPOINT 200: CONEXIÓN PARA NUMEROSOS APARATOS ELÉCTRICOS

El Snackpoint 200 es prácticamente la estación de base a la que se pueden conectar numerosos aparatos eléctricos y, por lo tanto, el punto de partida para una gran cantidad de aplicaciones. A continuación puede ver una pequeña selección. ¡Póngase en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta sobre las posibilidades de uso concretas!



Freidora SNACK III Plus

- Capacidad de la cubeta: 9 litros
- Capacidad de la cesta: 5,5 litros
- Rango de temperatura: 50 °C a 190 °C
- Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras
- Potencia nominal: 3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 300 x prof. 530 x al. 385 mm

GTIN 4015613718897



Para balda M1

A162823E

Placa inducción IK 30S-EB

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Acoplable
- Diámetro zonas de cocción: 180 mm
- Rendimiento máx. zonas de cocción: delantera: 1300 W, trasera 1800 W
- Panel de control táctil
- Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 290 x prof. 510 x al. 83 mm

GTIN 4015613607061



Para balda M2

105936S

Baño María, 1/1 GN, 150 mm

- Dimensiones de la cubeta 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Grifo de salida de agua
- Potencia nominal: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 340 x prof. 590 x al. 240 mm

GTIN 4015613468969



Para baldas
M2, M3, M4, M6

200240

Plancha „Fry top“ GDP 320E-G

- Material superficie de asado: Acero, lisa
- Medidas superficie de asado: an. 320 x prof 480 mm
- Potencia nominal: 50 °C a 300 °C
- 1 zona de calor
- Depósito colector de grasa
- Protección antisalpicaduras firmemente soldada
- Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm

GTIN 4015613370545



Para balda M3

A370031

VERSÁTIL: DESDE UNA ESTACIÓN DE PARRILLA HASTA UNA BARRA DE CAFÉ



Wok de inducción empotrable IW35-EB

- Material placa de cocción: Vitrocerámica
- Acoplable
- Diámetro placa de cocción: 260 mm
- Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
- Rango de temperatura: 60 °C a 240 °C
- Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 370 x prof. 390 x al. 135 mm

GTIN 4015613715766



Para balda M5

105997

Cafetera automática KV1 Classic

- 1 grupo de preparación
- Capacidad recipiente de granos: 1000 g
- Diseñado para 80 tazas / día
- Rendimiento máx. 40 tazas de 120 ml/hora
- Suministro de agua opcionalmente por depósito de agua o toma de agua de la red fija
- Toma de agua de la red fija 1/2"
- Capacidad del depósito de agua 1,8 litros
- Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
- Medidas: an. 305 x prof. 550 x al. 580 mm

GTIN 4015613712741



Para balda M7

190052

Calientatazas TA720

- Capacidad máx. 72 tazas
- Rango de temperaturas hasta 60 °C
- Medidas superficie de exposición: an. 280 x prof. 295 mm
- Altura interior, cada una: 175 mm
- Con superficie de apoyo, medidas: 250 x 250 mm
- Potencia nominal: 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 320 x prof. 345 x al. 550 mm

GTIN 4015613708867



Para balda M7

103076

Refrigerador de leche KV8, 1L

- Diseñado para, por ejemplo, 3 Tetra Pak® de 1 litro cada uno
- Orificios, Ø 7 mm, en la parte izquierda y derecha del aparato para tubo de leche
- Rango de temperatura: -1 °C a 5 °C
- Consumo de energía: 211 kWh / año
- Temperatura ambiente a 25 °C
- Potencia nominal: 0,075 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 225 x prof. 472 x al. 458 mm

GTIN N 4015613779768

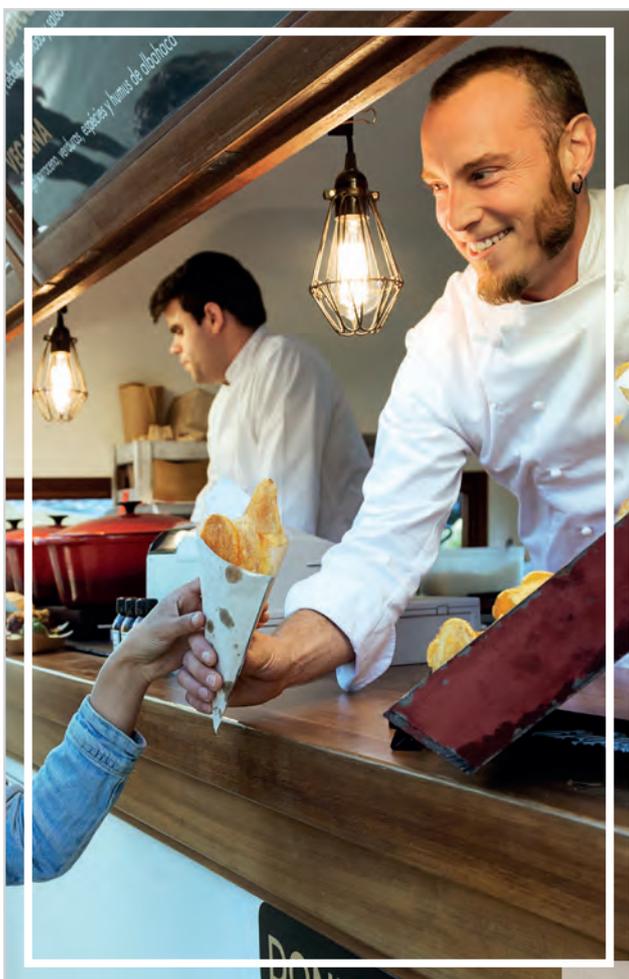


Para balda M7

190082



Centros de trabajo **móviles** para su oferta gastronómica



¿Qué significa la estructura modular de las estaciones de cocina móviles para su negocio de restauración?

Le libera de la rutina clásica de la cocina, le aporta mayor flexibilidad y le abre un nuevo abanico de posibles usos y aplicaciones. Esta es la diversidad que garantiza la fidelidad de los clientes y que es económicamente rentable. ¡La clave es que las estaciones de cocina combinan excelentes resultados de elaboración de platos con experiencias gastronómicas atractivas y llenas de sabor para sus clientes!



Otras ventajas

Recomendación de uso

La capacidad/producción es de media a alta dependiendo del equipamiento, con diferentes usos a lo largo del día y con capacidad para las horas pico.

La tecnología de cocción

Los aparatos de cocina de sobremesa se pueden cambiar rápida y fácilmente. Puede elegir entre 35 aparatos de cocina de sobremesa de diferentes capacidades y tamaños, como placas de inducción y woks, parrillas, cocedores de pasta, freidoras y baños María, que se pueden enchufar a las tomas de corriente del lugar de instalación.

Movilidad

Diseño/construcción
Estación de cocina móvil para colocación libre en la sala. Todos los componentes que requieren limpieza son aptos para lavavajillas, de fácil acceso y se pueden quitar rápidamente sin herramientas → limpieza eficiente.

Tecnología de ventilación

La campana extractora de humos funciona con un sistema de extracción y filtrado de alta eficiencia y ofrece tecnología de extracción y filtración integrada y de múltiples etapas directamente en el área de los aparatos de cocina. Las cajas de filtro, instaladas en la parte inferior y no visibles, aseguran una filtración completa de olores, humedad y grasa. Esto significa que se puede cocinar directamente en el espacio de los clientes, sin necesidad de una campana extractora fija. Sin embargo, esta campana extractora no sustituye a un sistema de ventilación.



ESTACIÓN DE COCCIÓN KST2200 PLUS

El todoterreno modular
para uso móvil



KST2200 Plus

¡Así funciona el frente de cocina para profesionales!



La KST2200 Plus es la estación de cocina móvil para una apariencia profesional en el frente de cocina. Puede integrar cualquier aparato, desde una placa de inducción de 230 V hasta la robusta plancha de cocina de la serie 650 de 400 V. Esto significa que la KST2200 Plus es extremadamente flexible en las áreas de catering, eventos y frente de cocina, con hasta 2 aparatos de sobremesa.

Estación de cocción KST2200 Plus

107300 GTIN 4015613731858

- Material: Acero inoxidable 18/10
- 1 nicho de colocación diseñado para 2 aparatos de mesa
- Características nicho de colocación:
 - Superficie de colocación: an. 805 x prof. 600 mm
 - 4 enchufes: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Con pieza sobrepuesta de vidrio, medidas: an. 1.075 x prof. 740 x al. 345 mm
- Regulación de ventilación: 4 niveles
- Ventilación integrada con filtro de laberinto
- 2 filtro protector contra llamas: Typ A, material: acero inoxidable
- iluminación LED en el protector
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 805 x prof. 600 x al. 150 mm
- 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Interruptor de encendido/apagado
- Luz indicadora: Encendido/apagado
- Potencia nominal: 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 1.125 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso: 108,4 kg



LAS CARACTERÍSTICAS MÁS IMPORTANTES DEL PRODUCTO DE UN VISTAZO



ALTA CALIDAD | EL DISEÑO



El nicho de colocación está diseñado para 2 aparatos de sobremesa y está hecho de acero inoxidable de alta calidad. Con unas medidas de an. 805 x prof. 600 mm, la superficie de colocación ofrece suficiente espacio para equipos de cocina adicionales.

POTENTE | LAS CONEXIONES



La estación de cocción KST2200 Plus es una auténtica fuente de alimentación de 20 KW. Con 4 enchufes de 2 x 230 V, 2 x 400 V 16 A CEE, proporciona potentes opciones de conexión para aparatos de cocina adicionales y tecnología de preparación.

EFICIENTE | EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN Y FILTRADO



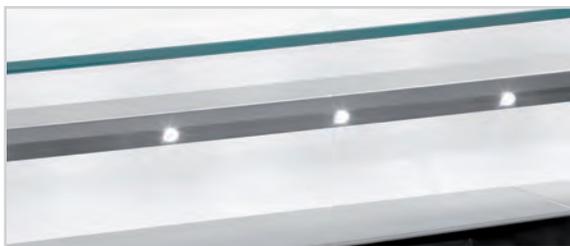
La tecnología integrada de extracción y filtrado de múltiples etapas se encuentra directamente en el área de los aparatos de cocina. La regulación del ventilador funciona en 4 etapas y la ventilación integrada con filtro de laberinto. Por seguridad hay 2 filtros de protección contra llamas tipo A, hechos de acero inoxidable de alta calidad.

HIGIÉNICO | LA PANTALLA DE VIDRIO



Las superficies de vidrio son fáciles de limpiar y ofrecen protección higiénica durante la preparación. Al mismo tiempo, proporcionan la transparencia que hace que el frente de cocina sea una experiencia digna de ver. Medidas: an. 1.075 x prof. 740 x al. 345 mm

ATRATIVO | LA ILUMINACIÓN



En la pantalla de vidrio para la protección contra estordos hay puntos de luz LED que iluminan la estación de cocina de manera atractiva, especialmente por la noche.

SEGURO | LA CAJA DE FUSIBLES



La caja de fusibles integrada con su tapa ofrece una protección óptima para todos los cables y conexiones y, por lo tanto, garantiza la seguridad funcional en todo momento.

MÓVIL | LAS RUEDAS PIVOTANTES



Las ruedas pivotantes estables garantizan una movilidad suave sin sacudidas. Dos de ellas están equipadas con frenos de estacionamiento, que garantizan una colocación firme y segura.

FÁCIL DE USAR | LOS DETALLES



Son los pequeños detalles inteligentes los que hacen que la estación de cocina KST2200 Plus sea también una maravilla ergonómica, con, por ejemplo, sus prácticos recipientes para aceite, salsas y utensilios de cocina, que aumentan la comodidad de trabajo.

VERSÁTIL | LA SELECCIÓN DE APARATOS



La KST2200 Plus ofrece excelentes condiciones para una selección de aparatos flexible y versátil: desde una pequeña placa de inducción hasta la serie 650, se pueden integrar fácilmente aparatos de cocina de diferentes tamaños y capacidades.



LAS POSIBILIDADES DE USO PERSONALIZADAS DE KST2200 PLUS...



La estación de cocina KST2200 Plus abre un abanico inmejorable de campos de aplicación y posibles usos. Además, los versátiles accesorios multiplican los posibles usos y las áreas de aplicación.



Deslizabandejas KST2200 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Incluye: Material de fijación
 - Medidas: an. 1.100 x prof. 345 x al. 130 mm
- GTIN 4015613765822



107289

Estante lateral KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Lado de montaje: Izquierda o derecha
 - Incluye: Material de fijación
 - Medidas: an. 700 x prof. 350 x al. 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

Filtro de zeolita KST Plus

- Material: Zeolita
 - Medidas: an. 462 x prof. 380 x al. 16 mm
 - Indicación importante:
En la estación de cocina KST2200 Plus hay instalados 2 filtros de zeolita
- GTIN 4015613692326



107274

Estera filtrante de carbón KST2200 Plus

- Material: Carbón activo
 - Medidas: an. 760 x prof. 445 x al. 10 mm
 - Indicación importante:
En la estación de cocina KST2200 Plus esta instalado 1 estera filtrante de carbón
- GTIN 4015613769493



107291

... INCLUYENDO LOS ACCESORIOS OPCIONALES



Tarima 100 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Tarima 200 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

Limpiador F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
 - Valor ph: 13
 - Conforme con HACCP, exento de cloro, exento de fosfatos
 - Indicación importante: No apto para superficies sensibles a álcalis, como aluminio
 - Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN 4015613773346



173278

Limpiador intensivo F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
 - Valor ph: 13
 - Conforme con HACCP, exento de cloro, exento de fosfatos
 - Indicación importante: No apto para superficies sensibles a álcalis, como aluminio
 - Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN 4015613773353



173280

ESTACIÓN DE COCCIÓN KST3240 PLUS

El modelo superior modular

para uso móvil



KST3240 Plus

Concebida para los requisitos más exigentes



Algunos detalles de equipamiento se han optimizado aún más para la estación de cocina móvil KST3240 Plus. Así, la KST3240 también ofrece a los profesionales con altas exigencias una base ideal como solución de cocina para uso móvil en las áreas de catering, eventos y frente de cocina. Desde la cocina de inducción de 230 V hasta la sólida plancha de 400 V de la serie 650, se puede combinar una gran selección de aparatos con esta estación de cocina.

Estación de cocción KST3240 Plus

107290 GTIN 4015613697093

- Material: Acero inoxidable 18/10
- 1 nicho de colocación diseñado para 2-3 aparatos de mesa
- Características nicho de colocación:
 - Superficie de colocación: an. 1.208 x prof. 600 mm
 - 5 enchufes: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Con pieza sobrepuesta de vidrio, medidas: an. 1.475 x prof. 740 x al. 345 mm
- Regulación de ventilación: 4 niveles
- Ventilación integrada con filtro de laberinto
- 3 filtro protector contra llamas: Typ A, material: acero inoxidable
- iluminación LED en el protector
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 1.200 x prof. 600 x al. 150 mm
- 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Interruptor de encendido/apagado
- Luz indicadora: Encendido/apagado
- Potencia nominal: 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 1.520 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso: 146 kg



LAS CARACTERÍSTICAS MÁS IMPORTANTES DEL PRODUCTO DE UN VISTAZO



ALTA CALIDAD | EL DISEÑO



El nicho de colocación está diseñado para 2-3 aparatos de sobremesa y está hecho de acero inoxidable de alta calidad. Con unas medidas de an. 1.208 x prof. 600 mm, la superficie de colocación ofrece suficiente espacio para equipos de cocina adicionales.

POTENTE | LAS CONEXIONES



La estación de cocción KST3240 Plus es una auténtica fuente de alimentación de 24 KW. Con 5 enchufes de 3 x 230 V, 2 x 400 V 16 A CEE, proporciona potentes opciones de conexión para aparatos de cocina adicionales y tecnología de preparación.

EFICIENTE | EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN Y FILTRADO



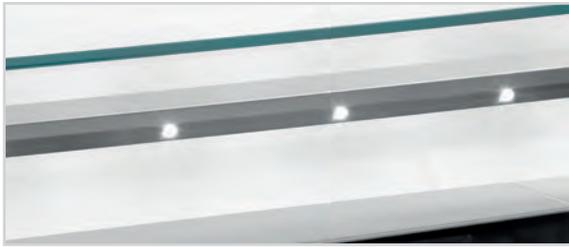
La tecnología integrada de extracción y filtrado de múltiples etapas se encuentra directamente en el área de los aparatos de cocina. La regulación del ventilador funciona en 4 etapas y la ventilación integrada con filtro de laberinto. Por seguridad hay 3 filtros de protección contra llamas tipo A, hechos de acero inoxidable de alta calidad.

HIGIÉNICO | LA PANTALLA DE VIDRIO



Las superficies de vidrio son fáciles de limpiar y ofrecen protección higiénica durante la preparación. Al mismo tiempo, proporcionan la transparencia que hace que el frente de cocina sea una experiencia digna de ver. Medidas: an. 1.475 x prof. 740 x al. 345 mm

ATRATIVO | LA ILUMINACIÓN



En la pantalla de vidrio para la protección contra estordos hay puntos de luz LED que iluminan la estación de cocina de manera atractiva, especialmente por la noche.

SEGURO | LA CAJA DE FUSIBLES



La caja de fusibles integrada con su tapa ofrece una protección óptima para todos los cables y conexiones y, por lo tanto, garantiza la seguridad funcional en todo momento.

MÓVIL | LAS RUEDAS PIVOTANTES



Las 4 ruedas pivotantes estables garantizan una movilidad suave sin sacudidas. Dos de ellas están equipadas con frenos de estacionamiento, que garantizan una colocación firme y segura.

FÁCIL DE USAR | LOS DETALLES



Son los pequeños detalles inteligentes los que hacen que la estación de cocina KST3240 Plus sea también una maravilla ergonómica, con, por ejemplo, sus 4 prácticos recipientes GN de 100 mm de profundidad para aceite, salsas y utensilios de cocina, que aumentan la comodidad de trabajo.

VERSÁTIL | LA SELECCIÓN DE APARATOS



La KST3240 Plus ofrece un potencial de rendimiento aún más flexible para una selección de aparatos versátil: desde una pequeña placa de inducción hasta la serie 650, se pueden integrar fácilmente aparatos de cocina de diferentes tamaños y capacidades.



LAS POSIBILIDADES DE USO PERSONALIZADAS DE KST3240 PLUS...



Para profesionales con ambición y altas exigencias, la estación de cocina KST3240 Plus abre un abanico inmejorable de campos de aplicación y posibles usos. Además, los versátiles accesorios multiplican los posibles usos y las áreas de aplicación.



Deslizabandejas KST3240 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Incluye: Material de fijación
 - Medidas: an. 1.490 x prof. 345 x al. 130 mm
- GTIN 4015613695334



107278

Estante lateral KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Lado de montaje: Izquierda o derecha
 - Incluye: Material de fijación
 - Medidas: an. 700 x prof. 350 x al. 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

Filtro de zeolita KST Plus

- Material: Zeolita
 - Medidas: an. 462 x prof. 380 x al. 16 mm
 - Indicación importante:
En la estación de cocina KST3240 Plus hay instalados 3 filtros de zeolita
- GTIN 4015613692326



107274

Estera filtrante de carbón KST3240 Plus

- Material: Carbón activo
 - Medidas: an. 1.120 x prof. 445 x al. 10 mm
 - Indicación importante:
En la estación de cocina KST3240 Plus esta instalado 1 estera filtrante de carbón
- GTIN 4015613681634



107273

... INCLUYENDO LOS ACCESORIOS OPCIONALES



Tarima 100 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Tarima 200 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

Limpiador F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
 - Valor ph: 13
 - Conforme con HACCP, exento de cloro, exento de fosfatos
 - Indicación importante: No apto para superficies sensibles a álcalis, como aluminio
 - Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN 4015613773346



173278

Limpiador intensivo F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
 - Valor ph: 13
 - Conforme con HACCP, exento de cloro, exento de fosfatos
 - Indicación importante: No apto para superficies sensibles a álcalis, como aluminio
 - Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN 4015613773353



173280

CUANTO MÁS FLEXIBLE ES EL EQUIPAMIENTO, MÁS VERSÁTILES SON LAS POSIBILIDADES DE USO



Elemento de trabajo 600, A400, CA

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - 1 cajón, an. 320 x prof. 480 x al. 180 mm
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613548005



131905

Baño María 600, A400, ES

- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 3 x 1/4 GN
 - Profundidad cubeta GN máx: 150 mm
 - Potencia nominal: 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613310084



131760

Freidora 600, B400, 6L

- Capacidad de la cubeta: 6 litros
 - Medidas cesta: an. 190 x prof. 270 x al. 120 mm
 - Potencia nominal: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613309699



131306

Plancha eléctrica 600, B400, lisa

- Superficie de asado: Lisa, acero especial, cromado duro
 - Medidas superficie de asado: an. 390 x prof. 440 mm
 - Potencia nominal: 3,6 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613547572



132115

Cocina eléctrica 600 2PLTG

- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 180 mm
 - Disposición de superficies de cocción: 2 x 2 kW
 - Potencia nominal: 4 kW | 400 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: 2 NAC
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613690094



131723

Cocina de vitroc. 600 2 platos ES

- Tipo de superficies de cocción: Vitrocerámica
 - Disposición de superficies de cocción: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
 - Potencia nominal: 4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 400 x prof. 600 x al. 290/425 mm
- GTIN 4015613418193



131800

AÚN MÁS OPCIONES DE EQUIPAMIENTO



Elemento de trabajo 650, an.400, TGOK

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 330 mm
- GTIN 4015613697598



115117

Baño maría 650, B400, 1/1GN, TGOK

- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 1 x 1/1 GN
 - Profundidad cubeta GN máx: 150 mm
 - Potencia nominal: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 330 mm
- GTIN 4015613697574



115121

Freidora 650, B400, 10L, TGOK

- Capacidad de la cesta: 5,5 litros
 - Rango de temperatura: 90 °C a 180 °C
 - Potencia nominal: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 400 x prof. 690 x al. 370 mm
- GTIN 4015613697604



115214

Fry-top 650, B400, GL, TGOK

- Superficie de asado: Lisa, acero
 - Medidas superficie de asado: an. 396 x prof. 555 mm
 - Potencia nominal: 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 330 mm
- GTIN 4015613697581



115118

Cocina eléctrica 650, B400, 2PL, TGOK

- Dimensiones de superficies de cocción: 1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
 - Disposición de superficies de cocción: 1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
 - Potencia nominal: 4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 330 mm
- GTIN 4015613697550



115006



LA SELECCIÓN DE APARATOS EN RELACIÓN CON TARIMAS



CONSIGA ALTURAS DE TRABAJO UNIFORMES CON LA TARIMA 100 KST PLUS

Wok de inducción 3kW, ES

- Material placa de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3000 W
 - Diámetro placa de cocción: 300 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 330 x prof. 380 x al. 180 mm
- GTIN 4015613468235



105840

Wok de inducción 30/293

- Material placa de cocción: Vitrocerámica EuroKera
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3000 W
 - Diámetro placa de cocción: 293 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 455 x al. 180 mm
- GTIN 4015613712635



105871

Wok de inducción 35/293

- Material placa de cocción: Vitrocerámica EuroKera
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro placa de cocción: 293 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 455 x al. 180 mm
- GTIN 4015613712642



105872

Wok de inducción IW 35 PRO-2

- Material placa de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro placa de cocción: 260 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 355 x prof. 440 x al. 165 mm
- GTIN 4015613706498



105732

Placa inducción ITH 30-265

- Material superficie de cocción: Vidrio
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3000 W
 - Diámetro zona de cocción: 265 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 455 x al. 160 mm
- GTIN 4015613712673

105993

Placa inducción ITH 35-265

- Como ITH 30-265 – Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
- GTIN 4015613712680



105994

Cocedor de pasta 1 cubeta, 7L, ES

- Capacidad de la cubeta: 7 litros
 - Medidas cesta: an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
 - Margen de temperaturas hasta 110 °C
 - Potencia nominal: 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 305 x prof. 410 x al. 315 mm
- GTIN 4015613584171



132260

CON LA 200 KST PLUS, LA ERGONOMÍA LLEGA HASTA LA TARIMA

Placa eléctrica 1K2300 GL

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Medidas placa de vidrio: an. 290 x prof. 290 mm
 - Potencia nominal: 2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 420 x al. 100 mm
- GTIN 4015613390352



104904

Placa eléctrica 1K3000 GL

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Medidas placa de vidrio: an. 350 x prof. 350 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 400 x prof. 455 x al. 120 mm
- GTIN 4015613432540



104906

Placa inducción 1 F, 2,5kW, ES

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 2500 W
 - Diámetro zona(s) de cocción: 230 mm
 - Potencia nominal: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 420 x al. 100 mm
- GTIN 4015613370156



A105942

Cocina de inducción IK 30T-1

- Material superficie de cocción: Vidrio
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3000 W
 - Diámetro zona de cocción: 330 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 320 x prof. 420 x al. 105 mm
- GTIN 4015613698946

105991

Cocina de inducción IK 30TCS-1

- Como IK 30T-1 – Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613714882



105991S

Cocina de inducción IK 35TC

- Material superficie de cocción: Vidrio
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro zona de cocción: 228 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 445 x al. 117 mm
- GTIN 4015613633329

105843

Cocina de inducción IK 35TCS

- Como IK 35TC – Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613638300



105843S

Placa inducción ITH 35S-220

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro zona de cocción: 220 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 400 x al. 110 mm
- GTIN 4015613676623



105984

Placa inducción IK 35SK

- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro zona de cocción: 228 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 445 x al. 115 mm
- GTIN 4015613520643



105837

Wok de inducción IW 35

- Material placa de cocción: Vidrio
 - Rendimiento máx. zona de cocción: 3500 W
 - Diámetro placa de cocción: 260 mm
 - Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 340 x prof. 440 x al. 125 mm
- GTIN 4015613680217



105986

Tarima 100 KST Plus

- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Tarima 200 KST Plus

- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

AÚN MÁS OPCIONES DE EQUIPAMIENTO



Plancha "Fry top" GDP 320E-G

- Superficie de asado: Lisa, acero
 - Medidas superficie de asado: an. 320 x prof. 480 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm
- GTIN 4015613370545



A370031

Plancha "Fry top" GDP 320E-R

- Superficie de asado: Ranurada, acero
 - Medidas superficie de asado: an. 320 x prof. 480 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm
- GTIN 4015613610894



370035

Equipo multifunción 300

- Material cuba: Acero
 - Medidas cuba: an. 325 x prof. 535 x al. 60 mm
 - Potencia nominal: 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 330 x prof. 580 x al. 300 mm
- GTIN 4015613653488



370205

ACCESORIOS COMO COMPLEMENTO, REEMPLAZO O PREPARACIÓN



Tapa 1/9 GN, Basic Line

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
 - Medidas: an. 176 x prof. 108 x al. 20 mm
- GTIN 4015613695990



711319

Cubeta GN, 1/9 GN, P100, Basic Line

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
 - Gastronorm: 1/9 GN | Profundidad: 100 mm
 - Medidas: an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm
- GTIN 4015613695914



719100



Tapa 1/9 GN, Top Line

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Medidas: an. 176 x prof. 108 x al. 20 mm
- GTIN 4016098169204



Ilustración similar

A120649

Cubeta GN, 1/9 GN, P100, Top Line

- Material: Acero inoxidable 18/10
 - Gastronorm: 1/9 GN | Profundidad: 100 mm
 - Medidas: an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm
- GTIN 4016098169198



A129100

EQUIPAMIENTO DE ALTA CALIDAD PARA LA KST3240 PLUS



Se necesita una estación de cocina Premium para poder equiparla con aparatos de cocina profesionales tan potentes. La estación de cocina KST3240 es la base ideal para ello.

Cocina eléctrica 600, A600, 4F, ES

- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 180 mm
 - Disposición de superficies de cocción: 4 x 2 kW
 - Potencia nominal: 8 kW | 400 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613310008



131734

Cocina de vitro. 600, 4F, ES

- Tipo de superficies de cocción: Vitrocerámica
 - Disposición de superficies de cocción: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
 - Potencia nominal: 8 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613418209



131850

Plancha eléctrica 600, B600 lisa CD

- Superficie de asado: Lisa, acero especial, cromado duro
 - Medidas superficie de asado: an. 590 x prof. 440 mm
 - Potencia nominal: 7,2 kW | 400 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613547589



132125

Bano maría eléctrico

- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN
 - Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
 - Potencia nominal: 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
 - Conexión del aparato: Listo para conectar
 - Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613310091



131770

La solución adecuada para cada requisito



COMPARATIVA DE RENDIMIENTO DEL SNACKPOINT 200 Y ESTACIÓN DE COCCIÓN

	Snackpoint 200	Estación de cocción
Tecnología de cocción	Aparatos de cocina de sobremesa intercambiables	Aparatos de cocina de sobremesa intercambiables
Accesorios	Colocación sencilla de aparatos de sobremesa, como parrillas, woks, cocedores de pasta o placas de inducción.	Amplia selección: 35 aparatos de cocina de sobremesa de diferentes capacidades y tamaños, como placas de inducción y woks, parrillas, cocedores de pasta, freidoras y baños María, que se pueden enchufar a las tomas de corriente del lugar de instalación.
Barra de café	✓	—
Conexión eléctrica	—	KST2200 Plus 4 enchufes: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE KST3240 Plus 5 enchufes: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Medidas y pesos	an. 800 x prof. 600 x al. 1.225 mm 42,3 kg	KST2200 Plus an. 1.125 x prof. 770 x al. 1.265 mm 108,4 kg KST3240 Plus an. 1.520 x prof. 770 x al. 1.265 mm 146,0 kg
Campana extractora de humos	—	Sistema de extracción y filtrado altamente eficiente: tecnología integrada de extracción y filtrado de múltiples etapas, directamente en el área de los aparatos de cocina.

COMPARATIVA DE LAS SOLUCIONES DE COCINA MÓVILES

	Snackpoint 200 107301	KST2200 Plus 107300	KST3240 Plus 107290
Diseño	Móvil Construcción compacta y ligera	Móvil Encimera de cocina compacta	Móvil Encimera de cocina compacta
Ámbito de aplicación	Bufés Catering Comida para llevar	Bufés Catering Comida para llevar	Bufés Catering Comida para llevar
Áreas de uso	Cocina móvil Servicio de comida Barra de café Área de caja	Cocina móvil Servicio de comida	Cocina móvil Servicio de comida
Cantidad de aparatos de sobremesa	1-2	2	2 - 3
Equipamiento	Personalizado según sus necesidades	Personalizado según sus necesidades	Personalizado según sus necesidades
Posibilidades de equipamiento (opcional)	7 baldas	2 Tarimas	2 Podeste
Construcción modular	Ampliable según sea necesario	—	—
Medidas superficie de colocación	an. 760 x prof. 590 mm	an. 805 x prof. 600 mm	an. 1.208 x prof. 600 mm
Superficie de colocación ajustable	✓	—	—
Protección contra estornudos (pieza sobrepuesta de vidrio)	✓	✓	✓
Sistema de extracción/filtrado	—	✓	✓
Iluminación	—	✓	✓
Ruedas	✓	✓	✓
Enchufes integrados	—	✓	✓
Superficie publicitaria	Lados + frente, acero inoxidable, magnética	—	—



Bartscher

desde 1876



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania

Tel. +49 5258 971-175
Fax +49 5258 971-120

export@bartscher.com
www.bartscher.com

Encontrará más información sobre productos, hojas de datos, folletos y nuestra gama completa en www.bartscher.com

