

**Bartscher**

*ON POINT*

# Nowa gastronomiczna wolność

MOBILNE ROZWIĄZANIA DLA GASTRONOMII

SNACKPOINT, STACJE DO GOTOWANIA ... i więcej



## Modułowo, elastycznie i w zgodzie z trendami:

Wolna przestrzeń na

kreatywne pomysły kulinarne!



Goście uwielbiają front cooking, gdy zamówione danie zostaje przygotowane bezpośrednio na ich oczach. Dzięki temu mają możliwość „doświadczania” potraw wieloma zmysłami, zanim jeszcze do ust trafi pierwszy kęs. Mobilne rozwiązania Bartscher dla gastronomii oferują w tym zakresie całkiem nowe możliwości.

Stacje do gotowania optymalnie nadają się do realizacji indywidualnych tematów i akcji kulinarnych, zapewniają atrakcyjną i higieniczną pracę na oczach gości, a dzięki modułowej elastyczności oferują korzyści również pod względem ekonomicznym.



## Co wyróżnia rozwiązania Bartscher dedykowane gastronomii?

### Modułowość

Wyposażenie w nadstawki lub urządzenia do gotowania zapewnia możliwość adaptacji / rozbudowy w każdej chwili stosownie do potrzeb → łatwość zmiany wyposażenia, większa elastyczność.

### Funkcyjny design

Łatwa w utrzymaniu czystości higieniczna osłona, dobrze dostępne komponenty i przemyślana ergonomia to recepta na łatwą obsługę → wysoki komfort obsługi i pracy zgodnie z duchem czasu.

### Szybkie czyszczenie

Wszystkie komponenty wymagające czyszczenia nadają się do mycia w zmywarce, są łatwo dostępne, a do ich demontażu nie potrzeba narzędzi → racjonalne czyszczenie, efektywna czystość.

### Wybór modeli

Rozwiązanie w rozmiarze S czy XL, Snackpoint czy stacja do gotowania? W naszej ofercie mamy urządzenia, które spełnią wszelkie wymagania → w zależności od potrzeb i dostępnego miejsca.



# SNACKPOINT 200

Modułowy multitalent

do zastosowań mobilnych



# Snackpoint 200

## Elastyczny czarodziej



Snackpoint 200 umożliwia przygotowanie i wydawanie potraw z wykorzystaniem szerokiej gamy wyposażenia: od stanowiska z hot-dogami przez stację grillową po bar z kawą – mobilna witryna zapewnia możliwość szybkiej i łatwej zmiany funkcji, dzięki czemu jest błyskawicznie gotowa na kolejne kulinarne wyzwanie.

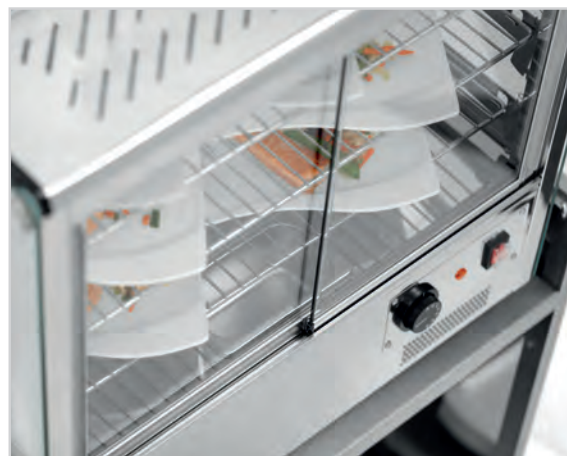
### Snackpoint 200

107301 GTIN 4015613756820

- materiał: stal szlachetna
- 1 strefa robocza
- z nadstawą szklaną
- wymiary nadstawy szklanej:  
szer. 790 x gł. 200 x wys. 300 mm
- właściwości wnęki regulowanej:
  - regulowana wysokość półki wkładanej, 3 wysokości
  - powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x gł. 590 mm
  - możliwość wyposażenia w dostępne opcjonalnie półki wkładane
- półka do odstawiania pod strefami roboczymi,  
wymiary: szer. 755 x gł. 580 mm
- kółka skrętne: 4 kółka skrętne,  
2 z możliwością zablokowania
- 2 kanały kablowe
- magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa
- szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika
- wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym
- możliwość połączenia 2 lub więcej witryn
- w zestawie:
  - 2 elementy łączące
  - możliwość regulowanego montażu wzmocnienia opcjonalnie dostępnych półek wtykanych
- wymiary: szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm
- waga: 42,3 kg



SNACKPOINT 200 | NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE

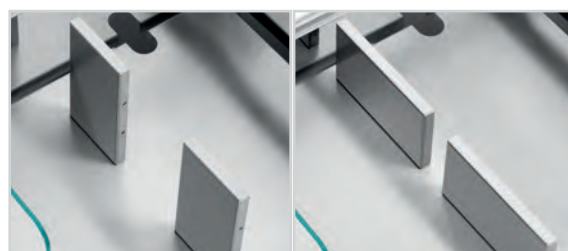


ZMIENNOŚĆ | POWIERZCHNIA DO USTAWIENIA



Model oferuje wystarczającą ilość miejsca na składniki, akcesoria, potrawy itp. Strefa robocza zapewnia możliwość wyposażenia w opcjonalnie dostępne półki wkładane z możliwością elastycznej regulacji na 3 wysokościach.

SOLIDNOŚĆ | WZMOCNIENIE SPODU



Dołączone do zestawu wzmocnienie spodu można zamontować w 2 wariantach. Oba wzmocnienia zapewniają perfekcyjne mocowanie w przypadku zastosowania dostępnych opcjonalnie półek wkładanych – całkowicie niezależnie od wysokości montażowej półek.

BEZPIECZEŃSTWO | OSŁONA HIGIENICZNA



Osłona higieniczna składa się ze stabilnego szkła bezpiecznego, oferując tym samym solidną ochronę zarówno gościom, jak i personelowi. Solidna porcja higieny, której nie może zabraknąć w dzisiejszych czasach.

PRZEMYSŁANA KONCEPCJA | KONSTRUKCJA



Konstrukcja została pomyślana w taki sposób, aby łączenie ze sobą jej poszczególnych elementów były proste i intuicyjne, a samą konstrukcję można było łatwo zmodyfikować w zależności od potrzeb. Jednocześnie cała konstrukcja zapewnia solidną stabilność, która sprawdzi się również w codziennej pracy w gastronomii.

### ELASTYCZNOŚĆ | TECHNIKA GOTOWANIA



Nablatowe urządzenia do gotowania umożliwiają ich szybką i wygodną wymianę. Urządzenia, np. płyty grillowe, wok, frytownice czy warniki do makaronu, a także płyty indukcyjne znajdą bez trudu swoje miejsce.

### 2 WITRYNY LUB WIĘCEJ | MOŻLIWOŚĆ DOWÓLNEGO DOPOSAŻENIA



### MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALIZACJI | KORPUS ZE STALI SZLACHETNEJ



Duży front ze stali szlachetnej i części boczne zachęcają do wykorzystania ich w celach reklamowych. Magnetyczna tablica reklamowa z logo, fragmentami oferty i cennikiem lub wizualizacją potraw przyciągają uwagę niczym plakat. Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!

### ZERO OGRANICZEŃ | ROZBUDOWA



Snackpoint 200 okazuje się niewystarczający pod kątem planowanego użycia? To nie problem: mobilna witryna oferuje możliwość doposażenia jej w zależności od preferencji – 1, 2 lub nawet 3 witryny, np. z podziałem na sekcje przygotowania, przyrządzania i wydawania potraw.

### MOBILNOŚĆ | KÓŁKA SKRĘTNE



Kwintesencją witryny, obok kompaktowości, są 4 kółka skrętne. Bez specjalnego wysiłku i nakładu pracy umieścimy witrynę w wybranym miejscu na potrzeby cateringu czy sprzedaży poza lokalem. Oba hamulce postojowe zapewnią bezpieczną stabilność.

### STABILNOŚĆ | SZYBA SZKLANA VB SNACKPOINT 200

Skrócona boczna szyba szklana, przy połączeniu dwóch witryn modelu Snackpoint 200, umożliwia sprawną pracę przy urządzeniach.

- ze wstępnie przygotowanymi otworami
  - ważna wskazówka: każde połączenie wymaga 2 szyb szklanych
  - wymiary: szer. 195 x gł. 6 x wys. 300 mm
- GTIN 4015613761848



107309

INDYWIDUALNE MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA MODELU SNACKPOINT 200...



Snackpoint 200 już sam w sobie jest nie do pobicia w kwestiach uniwersalności zastosowania. Regulowana na wysokość powierzchnia do ustawienia zwiększa dodatkowo zakres możliwości i zapewnia możliwość doposażenia w zależności od preferencji, np. w witrynę grzewczą lub chłodniczą do wydawania produktów. Model doskonale sprawdzi się również jako stacja grillowa z patelnią stołową.



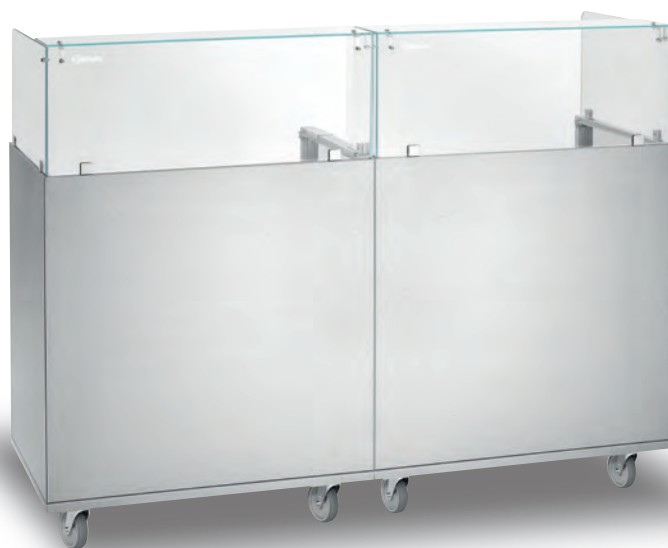
**Skrety i obroty:**  
pod względem elastyczności mistrz jest tylko jeden  
Snackpoint 200!





## ... W KWESTII DOPOSAŻENIA I MODUŁOWOŚCI

Snackpoint 200 zapewnia miejsce na przygotowanie potraw, ich przyrządzenie, wystarczającą powierzchnię na odpowiednią aranżację i wydawanie dań, a także wydzieloną ze względów higienicznych strefę kasową. Wszystko to za sprawą modułowości modelu Snackpoint 200. Ponadto istnieje możliwość dowolnego doposażenia witryny.



### Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"

- pojemność: 120 l
  - rodzaj ogrzewania: ogrzewanie suche
  - zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
  - pojemnik na wodę do nawilżania komory
  - ilość półek: 3
  - moc przyłączeniowa: 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
  - wymiary: szer. 690 x gł. 600 x wys. 670 mm
- GTIN 4015613503035



305053

### Witryna chłodnicza "Bartscher DeliCool II"

- pojemność: 120 l
  - chłodzenie: powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
  - zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
  - zużycie energii elektrycznej: 1141 kWh / rok
  - klasa klimatyczna: 4
  - półki: 2
  - moc przyłączeniowa: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
  - wymiary: szer. 710 x gł. 575 x wys. 685 mm
- GTIN 4015613505558



700202G

### Stołowa patelnia gazowa TB1000R

- rusztu grillowego: stal, ocynkowana, szer. 600 x gł. 475 mm
  - rodzaj gazu: gaz płynny
  - ilość palników: 3
  - moc przyłączeniowa: 10 kW
  - wymiary: szer. 685 x gł. 540 x wys. 275 mm
- GTIN 4015613685199



1061633

### Patelnia stołowa kombi gazowa TB1100R

- rusztu grillowego: niklowany, szer. 594 x gł. 468 mm
  - rodzaj gazu: gaz płynny
  - ilość palników: 3
  - moc przyłączeniowa: 11 kW
  - wymiary: szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm
- GTIN 4015613527543



1062303

## WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA DZIĘKI PASUJĄCYM PÓŁKOM WKŁADANYM

W kwestii uniwersalności modelu Snackpoint 200 producent Bartscher zapewnia solidne podstawy w dosłownym znaczeniu tego słowa. Gwarantują to stabilne półki wkładane. Perfekcyjne dostosowane do urządzeń półki to sposób na uporządkowane, idealnie zaaranżowane stanowisko robocze w kuchni z gwarantującym pełną higienę wykończeniem i bezpiecznym miejscem na urządzenia.



Półka wkładana M1



Półka wkładana M5

### Półka wkładana M1 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
  - wnęka: zastosowanie: frytownica SNACK III Plus, wymiary: szer. 380 x gł. 280 mm
  - wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 375 x gł. 575 mm
  - właściwości: 2 kanały kablowe
- GTIN 4015613761770



107302

### Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
  - wnęka 1: zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 30S-EB, wymiary: szer. 270 x gł. 490 mm
  - wnęka 2: zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, wymiary: szer. 345 x gł. 545 mm
  - właściwości: otwory wentylacyjne
- GTIN 4015613761787



107303

### Półka wkładana M3 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
  - wnęka 1: zastosowanie: płyta grillowa GDP 320E-G, wymiary: szer. 330 x gł. 550 mm
  - wnęka 2: zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, wymiary: szer. 345 x gł. 545 mm
  - właściwości: otwory wentylacyjne
- GTIN 4015613761794



107304

### Półka wkładana M4 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
  - wnęka 1: zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, wymiary: szer. 345 x gł. 545 mm
  - wnęka 2: zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, wymiary: szer. 345 x gł. 545 mm
- GTIN 4015613761800



107305

## KONSEKWENTNA HIGIENA I OCHRONA TRANSPORTOWA DZIĘKI OSŁONIE



Półka wkładana M7

Koncepcja higieny, która zapewnia ochronę przed kurzem i zanieczyszczeniem, a także bezpieczny transport to istotne wyróżniki jakościowe modelu Snackpoint 200. Umożliwia to osłona specjalnie dedykowana dla urządzenia Snackpoint. Umieszcza się ją zwyczajnie na korpusie ze stali szlachetnej, rozkłada w dół i mocuje na rzep ze wszystkich 4 stron.



Pokrowiec

### Półka wkładana M5 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
- wnęka 1: zastosowanie: wok indukcyjny IW35-EB, wymiary na wok: szer. 330 x gł. 350 mm  
wymiary na panel obsługi: szer. 150 x głęb. 70 mm
- wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy, otwory wentylacyjne



GTIN 4015613761817



107306

### Półka wkładana M6 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
- wnęka: zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, wymiary: szer. 345 x gł. 545 mm
- wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy

GTIN 4015613761824



107307

### Półka wkładana M7 Snackpoint 200

- materiał: stal szlachetna
- wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 755 x gł. 578 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy

GTIN 4015613761831



107308

### Pokrowiec Snackpoint 200

- materiał: tkanina poliestrowa, z obustronną powłoką PVC
- grubość materiału: 0,5 mm (580 g/m<sup>2</sup>)
- składana
- zintegrowana wyściółka
- zamknięcie na rzep z 4 stron
- osłona całej powierzchni
- wymiary: szer. 850 x gł. 630 x wys. 915 mm
- wykorzystanie w Snackpoint bez nadstawki szklanej

GTIN 4015613768700



107310

## SNACKPOINT 200: PRZYSTOSOWANY DO PODŁĄCZENIA WIELU URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

Snackpoint 200 stanowi niejaką stację bazową, do której można podłączyć cały szereg urządzeń elektrycznych – punkt wyjścia dla szerokiego spektrum zastosowań. Poniżej prezentujemy mały wybór. W przypadku pytań dotyczących konkretnych możliwości użycia zapraszamy do kontaktu!



### Frytownica SNACK III Plus

- pojemność komory: 9 l
- pojemność kosza: 5,5 l
- zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)
- moc przyłączeniowa: 3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 300 x gł. 530 x wys. 385 mm

GTIN 4015613718897



na półkę wkładaną M1

**A162823E**

### Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- nadaje się do zabudowy
- średnica pól grzewczych: 180 mm
- moc pól grzewczych maks.: przód: 1300 W, tył 1800 W
- dotykowy panel kontrolny
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm

GTIN 4015613607061



na półkę wkładaną M2

**105936S**

### Bemar, 1/1GN, 150mm

- wielkość komory 1/1 GN
- głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- kranik spustowy wody
- moc przyłączeniowa: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 590 x wys. 240 mm

GTIN 4015613468969



na półki wkładane M2, M3, M4, M6

**200240**

### Płyta grillowa GDP 320E-G

- powierzchni do smażenia: stal, gładkie
- wymiary powierzchni do smażenia: szer. 320 x gł. 480 mm
- zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- 1 strefa grzewcza
- pojemnik na tłuszcz
- osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

GTIN 4015613370545



na półkę wkładaną M3

**A370031**

ZDOLNOŚĆ DO METAMORFOZY: OD STACJI GRILLOWEJ PO BAR Z KAWĄ



Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

- materiał misy: szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- nadaje się do zabudowy
- średnica misy: 260 mm
- moc pola grzewczych maks: 3500 W
- zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm

GTIN 4015613715766



na półkę wkładaną M5

105997

Ekspres do kawy KV1 Classic

- 1 zespół zaparacza
- pojemność pojemnika na ziarna: 1000 g
- przystosowane do 80 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- zasilanie w wodę za pośrednictwem pojemnika na wodę lub przyłącza wody
- stałe przyłącze wody 1/2"
- pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
- wymiary: szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm

GTIN 4015613712741



na półkę wkładaną M7

190052

Podgrzewacz do filiżanek TA720

- maks. pojemność 72 filiżanki
- zakres temperatury do 60 °C
- wymiary każdej powierzchni do ustawiania: szer. 280 x gł. 295 mm
- wysokość wewnątrz, na: 175 mm
- z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
- moc przyłączeniowa: 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm

GTIN 4015613708867



na półkę wkładaną M7

103076

Lodówka na mleko KV8, 1L

- przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- otwory Ø 7 mm z lewej i prawej strony urządzeni do pomocy wężyka na mleko
- zakres temperatury: -1 °C do 5 °C
- zużycie energii elektrycznej: 211 kWh / rok
- temperatura otoczenia do 25 °C
- moc przyłączeniowa: 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 225 x gł. 472 x wys. 458 mm

GTIN N 4015613779768



na półkę wkładaną M7

190082



# Mobilne

## centra nieograniczonych możliwości dla Twojej gastronomii



Co oznacza modułowa konstrukcja mobilnych stacji do gotowania w kontekście Twojego zakładu gastronomicznego?

Pozwala ona odejść od kuchennej rutyny, wprowadza większą elastyczność i otwiera szerokie spektrum możliwości w zakresie użycia i zastosowania. Jest to różnorodność, która przyciąga gości i opłaca się pod względem ekonomicznym. To co najistotniejsze: stacje do gotowania łączą doskonałe efekty kulinarne z ekscytującymi przeżyciami gości podczas przyrządzania potraw!



## Pozostałe zalety

### Rekomendacja dotycząca zastosowania

Możliwości w zakresie wydajności / moce przerobowej są w zależności od doposażenia / wyposażenia średnie lub wysokie, możliwości wykorzystania są zapewnione przez cały dzień, a także w godzinach wzmożonego ruchu.

### Technika gotowania

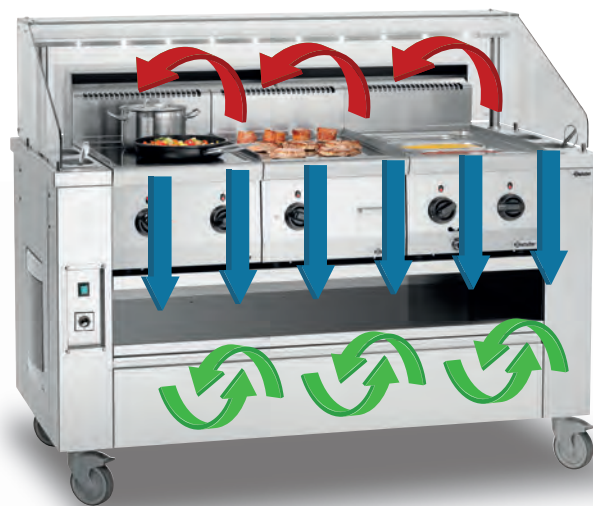
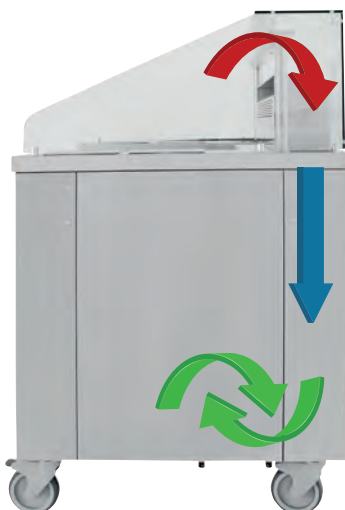
Nablatowe urządzenia do gotowania umożliwiają ich szybką i wygodną wymianę. Do wyboru mamy 35 różnych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości – np. płyty indukcyjne i woki, płyty grillowe, warki do makaronu, frytownice i bemały – do wsunięcia i podłączenia do dostępnych na miejscu gniazdek elektrycznych.

### Mobilność

Wersja / konstrukcja Mobilna stacja do gotowania do swobodnego umiejscowienia w pomieszczeniu. Wszystkie komponenty wymagające czyszczenia nadają się do mycia w zmywarce, są łatwo dostępne, a do ich demontażu nie potrzeba narzędzi → racjonalne czyszczenie, efektywna czystość.

### Technika wentylacji

Okap do wyciągu oparów pracuje z wykorzystaniem wysoce wydajnego systemu wyciągowego / filtracyjnego oraz oferuje zintegrowaną i wielostopniową technikę wyciągu i filtracji w bezpośrednim sąsiedztwie urządzeń do gotowania. Umieszczone w dolnej części, niewidoczne moduły filtracyjne gwarantują dokładną filtrację zapachów, wilgoci i tłuszczu. Dzięki temu – niezależnie od stacjonarnego okapu do wyciągu oparów – można gotować bezpośrednio w pomieszczeniu dla gości. Okap ten nie zastąpi jednak technicznej instalacji do wentylacji powietrza w pomieszczeniu.



# STACJA DO GOTOWANIA KST2200 PLUS

Modułowy multitalent

do zastosowań mobilnych





# KST2200 Plus

## Tak wygląda front cooking dla profesjonalistów!



KST2200 Plus to mobilna stacja do profesjonalnego gotowania na oczach gości. Wszystko da się zintegrować: od kuchenki indukcyjnej o napięciu 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o napięciu 400 V. To oznacza, że dzięki maks. 2 urządzeniom nablutowym model KST2200 Plus zapewni niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

### Stacja do gotowania KST2200 Plus

107300 GTIN 4015613731858

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- 1 strefa robocza przystosowana na 2 urządzenia nablutowe
- właściwości strefa robocza:
  - powierzchnia do ustawienia: szer. 805 x gł. 600 mm
  - 4 gniazda elektryczne: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- z nadstawą szklaną, wymiary: szer. 1.075 x gł. 740 x wys. 345 mm
- regulacja nadmuchu: 4-stopniowo
- zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
- 2 filtry labiryntowe: Typ A, materiał: stal szlachetna
- oświetlenie LED na osłonie higienicznej
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x gł. 600 x wys. 150 mm
- 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania
- włącznik/wyłącznik
- lampka kontrolna: wł./wył.
- moc przyłączeniowa: 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
- waga: 108,4 kg



## NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE



### NAJWYŻSZA JAKOŚĆ | WERSJA



Strefa robocza jest przystosowana do 2 urządzeń nabladowych i została wykonana ze stali szlachetnej. Powierzchnia do ustawienia o szerokości 805 mm i głębokości 600 mm oferuje wystarczającą ilość miejsca na uzupełniającą technikę do gotowania.

### DUŻY PAKIET MOCY | PRZYŁĄCZA



Stacja do gotowania KST2200 Plus to prawdziwy pakiet mocy 20 kW. Dzięki 4 gniazdom 2 x 230 V, 2 x 400 V 16 A CEE oferuje możliwości podłączenia dodatkowych urządzeń do gotowania i sprzętu do przygotowania dań.

### EFEKTYWNOŚĆ | SYSTEM WYCIĄGOWY I FILTRACYJNY

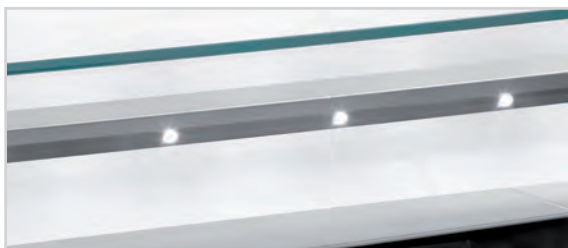


Zintegrowana i wielostopniowa technika wyciągu i filtracji znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzeń do gotowania. Regulacja dmuchawy jest 4-stopniowa, natomiast zintegrowana wentylacja wykorzystuje filtr labiryntowy. Bezpieczeństwo zapewniają 2 filtry ochrony płomienia typu A, wykonane z najwyższej jakości stali szlachetnej.

### HIGIENA | NADSTAWKA SZKLANA



Powierzchnie szklane są łatwe w czyszczeniu i oferują higieniczną ochronę podczas przygotowania dań. Jednocześnie zapewniają transparentność, która sprawia, że gotowanie na oczach gości staje się przeżyciem, którego warto doświadczyć.  
Wymiary: szer. 1 075 x gł. 740 x wys. 345 mm

**ATRAKCYJNOŚĆ | OŚWIETLENIE**


Na szklanej nadstawce do ochrony higienicznej zostały umieszczone punkty świetlne LED, które szczególnie w porze wieczornej zapewniają atrakcyjną iluminację stacji do gotowania, jednocześnie przykuwając wzrok gości.

**BEZPIECZEŃSTWO | SKRZYŃKA ROZDZIELCZA**


Zintegrowana skrzynka bezpiecznikowa z osłoną zapewnia optymalną ochronę wszystkich przewodów oraz przyłączy i w każdej chwili gwarantuje bezpieczeństwo funkcjonowania.

**MOBILNOŚĆ | KÓŁKA SKRĘTNE**


Stabilne kółka skrętne gwarantują płynną mobilność bez szarpnięć. Dwa z nich są wyposażone w hamulce postojowe, które zapewniają stabilną i bezpieczną pozycję.

**PRZYJAZNOŚĆ DLA UŻYTKOWNIKA | DETALE**


To właśnie przemysłowe „drobiazgi” zmieniają stację do gotowania KST2200 Plus w ergonomiczne чудо, np. dzięki praktycznym pojemnikom na olej, sosy i przybory do gotowania, które dodatkowo zwiększają komfort pracy.

**WSZECHSTRONNOŚĆ | WYBÓR URZĄDZEŃ**


KST2200 Plus zapewnia doskonale warunki w zakresie elastycznego i wszechstronnego doboru urządzeń: od małej kuchenki indukcyjnej po serię 650 istnieje możliwość bezproblemowej integracji urządzeń do gotowania o różnym rozmiarze i mocy.



MOŻLIWOŚCI INDYWIDUALNEGO ZASTOSOWANIA MODELU KST2200 PLUS...



Stacja do gotowania KST2200 Plus oferuje niezrównanie szerokie spektrum obszarów zastosowania i możliwości użycia, które zwielokrotniają się jeszcze dzięki bogatemu wyposażeniu akcesoryjnemu.



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- w zestawie: materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 100 x gł. 345 x wys. 130 mm

GTIN 4015613765822



107289

Półka boczna KST Plus

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- strona montażu: lewo lub prawo
- w zestawie: materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm

GTIN 4015613695341



107279

Filtr zeolitowy KST Plus

- materiał: zeolit
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 16 mm
- ważna wskazówka:  
w stacji do gotowania KST2200 Plus wbudowane są 2 filtry zeolitowe

GTIN 4015613692326



107274

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

- materiał: aktywny węgiel
- wymiary: szer. 760 x gł. 445 x wys. 10 mm
- ważna wskazówka:  
w stacji do gotowania KST2200 Plus wbudowane są 1 mata filtracyjna z węglem

GTIN 4015613769493



107291

... WRAZ Z OPCJONALNIE DOSTĘPNYMI AKCESORIAMI



**Podest 100 KST Plus**

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

**Podest 200 KST Plus**

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

**Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L**

- pojemność: 6 x 1 litr
  - wartość pH: 13
  - zgodność z HACCP, nie zawiera chloru, nie zawiera fosforanów
  - ważna wskazówka: produkt nie nadaje się do stosowania na powierzchniach wrażliwych na alkalia jak aluminium
  - jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN 4015613773346



173278

**Intensywny środek czyszczący F1L**

- pojemność: 6 x 1 litr
  - wartość pH: 13
  - zgodność z HACCP, nie zawiera chloru, nie zawiera fosforanów
  - ważna wskazówka: produkt nie nadaje się do stosowania na powierzchniach wrażliwych na alkalia jak aluminium
  - jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN 4015613773353



173280

# STACJA DO GOTOWANIA KST3240 PLUS

Modułowy lider wśród modeli

do zastosowań mobilnych



# KST3240 Plus

Zaprojektowany do najbardziej wymagających zastosowań



W przypadku stacji do gotowania KST3240 Plus dokonano optymalizacji niektórych detali wyposażenia. Dzięki temu model KST3240 oferuje również profesjonalistom o wysokich wymaganiach idealną bazę jako rozwiązanie gastronomiczne do zastosowań mobilnych w branży cateringowej, eventowej i front cookingu. Od kuchenki indukcyjnej 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o napięciu 400 V – stacja do gotowania oferuje możliwość łączenia z wieloma urządzeniami.

## Stacja do gotowania KST3240 Plus

107290 GTIN 4015613697093

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- 1 strefa robocza przystosowana na 2-3 urządzenia nabladowe
- właściwości strefa robocza:
  - powierzchnia do ustawienia: szer. 1 208 x gł. 600 mm
  - 5 gniazd elektrycznych: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- z nadstawą szklaną, wymiary: szer. 1 475 x gł. 740 x wys. 345 mm
- regulacja nadmuchu: 4-stopniowo
- zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
- 3 filtry labiryntowe: Typ A, materiał: stal szlachetna
- oświetlenie LED na osłonie higienicznej
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 150 mm
- 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucce do gotowania
- włącznik/wyłącznik
- lampka kontrolna: wł./wył.
- moc przyłączeniowa: 24 kW | 400 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
- waga: 146 kg



## NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU W PIGUŁCE



### NAJWYŻSZA JAKOŚĆ | WERSJA



Strefa robocza jest przystosowana do 2-3 urządzeń nablatowych i została wykonana ze stali szlachetnej. Powierzchnia do ustawienia o szerokości 1 208 mm i głębokości 600 mm oferuje wystarczającą ilość miejsca na uzupełniającą technikę do gotowania.

### DUŻY PAKIET MOCY | PRZYŁĄCZA



Stacja do gotowania KST3240 Plus to prawdziwy pakiet mocy 24 kW. Dzięki 5 gniazdom 3 x 230 V, 2 x 400 V 16 A CEE oferuje możliwości podłączenia dodatkowych urządzeń do gotowania i sprzętu do przygotowania dań.

### EFEKTYWNOŚĆ | SYSTEM WYCIĄGOWY I FILTRACYJNY



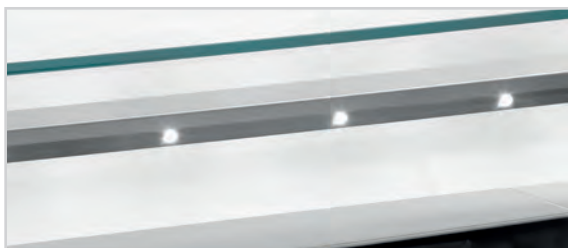
Zintegrowana i wielostopniowa technika wyciągu i filtracji znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzeń do gotowania. Regulacja dmuchawy jest 4-stopniowa, natomiast zintegrowana wentylacja wykorzystuje filtr labiryntowy. Bezpieczeństwo zapewniają 3 filtry ochrony płomienia typu A, wykonane z najwyższej jakości stali szlachetnej.

### HIGIENA | NADSTAWKA SZKLANA



Powierzchnie szklane są łatwe w czyszczeniu i oferują higieniczną ochronę podczas przygotowania dań. Jednocześnie zapewniają transparentność, która sprawia, że gotowanie na oczach gości staje się przeżyciem, którego warto doświadczyć.  
Wymiary: szer. 1 475 x głęb. 740 x wys. 345 mm



**ATRAKCYJNOŚĆ | OŚWIETLENIE**


Na szklanej nadstawce do ochrony higienicznej zostały umieszczone punkty świetlne LED, które szczególnie w porze wieczornej zapewniają atrakcyjną iluminację stacji do gotowania, jednocześnie przykuwając wzrok gości.

**BEZPIECZEŃSTWO | SKRZYŃKA ROZDZIELCZA**


Zintegrowana skrzynka bezpiecznikowa z osłoną zapewnia optymalną ochronę wszystkich przewodów oraz przyłączy i w każdej chwili gwarantuje bezpieczeństwo funkcjonowania.

**MOBILNOŚĆ | KÓŁKA SKRĘTNE**


4 stabilne kółka skrętne gwarantują płynną mobilność bez szarpnięć. 2 z nich są wyposażone w hamulce postojowe, które zapewniają stabilną i bezpieczną pozycję.

**PRZYJAZNOŚĆ DLA UŻYTKOWNIKA | DETALE**


To właśnie przemysłowe „drobiazgi” zmieniają stację do gotowania KST3240 Plus w ergonomiczne чудо, np. dzięki 4 praktycznym pojemnikom GN o głębokości 100 mm na olej, sosy i przybory do gotowania, które dodatkowo zwiększają komfort pracy.

**WSZECHSTRONNOŚĆ | WYBÓR URZĄDZEŃ**


KST3240 Plus oferuje jeszcze więcej elastycznego potencjału mocy, który zapewni wszechstronny dobór urządzeń: od małej kuchenki indukcyjnej po serię 650 istnieje możliwość bezproblemowej integracji urządzeń do gotowania o różnym rozmiarze i mocy.



MOŻLIWOŚCI INDYWIDUALNEGO ZASTOSOWANIA MODELU KST3240 PLUS...



Dla profesjonalistów z ambicjami i wysokimi wymaganiami stacja do gotowania KST3240 Plus oferuje niezrównanie szerokie spektrum możliwości zastosowania i wykorzystania. Dzięki uniwersalnym akcesoriom zwięzłokrotnieją się jeszcze możliwości wykorzystania i obszary zastosowań.



Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- w zestawie: materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 490 x gł. 345 x wys. 130 mm

GTIN 4015613695334



107278

Półka boczna KST Plus

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- strona montażu: lewo lub prawo
- w zestawie: materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm

GTIN 4015613695341



107279

Filtr zeolitowy KST Plus

- materiał: zeolit
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 16 mm
- ważna wskazówka:  
w stacji do gotowania KST3240 Plus wbudowane są 3 filtry zeolitowe

GTIN 4015613692326



107274

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

- materiał: aktywny węgiel
- wymiary: szer. 1 120 x gł. 445 x wys. 10 mm
- ważna wskazówka:  
w stacji do gotowania KST3240 Plus wbudowane są 1 mata filtracyjna z węglem

GTIN 4015613681634



107273

... WRAZ Z OPCJONALNIE DOSTĘPNYMI AKCESORIAMI



**Podest 100 KST Plus**

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

**Podest 200 KST Plus**

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

**Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L**

- pojemność: 6 x 1 litr
  - wartość pH: 13
  - zgodność z HACCP, nie zawiera chloru, nie zawiera fosforanów
  - ważna wskazówka: produkt nie nadaje się do stosowania na powierzchniach wrażliwych na alkalia jak aluminium
  - jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN 4015613773346



173278

**Intensywny środek czyszczący F1L**

- pojemność: 6 x 1 litr
  - wartość pH: 13
  - zgodność z HACCP, nie zawiera chloru, nie zawiera fosforanów
  - ważna wskazówka: produkt nie nadaje się do stosowania na powierzchniach wrażliwych na alkalia jak aluminium
  - jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN 4015613773353



173280

IM BARDZIEJ ELASTYCZNE MOŻLIWOŚCI DOPOSAŻENIA W DODATKOWE URZĄDZENIA, TYM BARDZIEJ WSZECHSTRONNE MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWAŃ



## Element roboczy 600, szer. 400, szf.

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość szuflad: 1 (szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613548005



131905

## Bemar 600, szer. 400, US

- wielkość komory, format GN: 3 x 1/4 GN
- głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- moc przyłączeniowa: 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613310084



131760

## Frytownica 600, B400, 6L

- pojemność komory: 6 l
- wymiary kosza: szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
- moc przyłączeniowa: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613309699



131306

## Płyta grillowa 600, B400, gładka

- powierzchnia do smażenia: gładka, stal specjalna, chromowana na twardo
- wymiary powierzchni do smażenia: szer. 390 x gł. 440 mm
- moc przyłączeniowa: 3,6 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613547572



132115

## Kuchnia elektryczna 600 2PLTG

- średnica pól grzewczych: Ø 180 mm
- moc pól grzewczych: 2 x 2 kW
- moc przyłączeniowa: 4 kW | 400 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: 2 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613690094



131723

## Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US

- pola grzewcze: szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- moc pól grzewczych: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
- moc przyłączeniowa: 4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 290/425 mm  
GTIN 4015613418193



131800

JESZCZE WIĘKSZY WYBÓR W ZAKRESIE MOŻLIWOŚCI DOPOSAŻENIA W URZĄDZENIA



**Element roboczy 650, szer.400, TGOK**

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 330 mm
- GTIN 4015613697598



115117

**Bemar 650, B400, 1/1GN, TGOK**

- wielkość komory, format GN: 1 x 1/1 GN
  - głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
  - moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 330 mm
- GTIN 4015613697574



115121

**Frytownica 650, B400, 10L, TGOK**

- pojemność kosza: 5,5 l
  - zakres temperatury: 90 °C do 180 °C
  - moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 400 x gł. 690 x wys. 370 mm
- GTIN 4015613697604



115214

**Płyta grillowa 650, B400, GL, TGOK**

- powierzchni do smażenia: gładkie, stal
  - wymiary powierzchni do smażenia: szer. 396 x gł. 555 mm
  - moc przyłączeniowa: 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 330 mm
- GTIN 4015613697581



115118

**Kuchnia elektryczna 650, B400, 2PL, TGOK**

- średnica pól grzewczych: 1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
  - moc pól grzewczych: 1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
  - moc przyłączeniowa: 4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 330 mm
- GTIN 4015613697550



115006



## WYBÓR URZĄDZEŃ W POŁĄCZENIU Z PODESTAMI



## UJEDNOLICONE POWIERZCHNIE ROBOCZE DZIĘKI PODESTOWI 100 KST PLUS

### Wok indukcyjny 3kW, US

- materiał misy: SCHOTT CERAN®
  - moc pola grzewczego maks.: 3000 W
  - średnica misy: 300 mm
  - moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
- GTIN 4015613468235



105840

### Wok indukcyjny 30/293

- materiał misy: szkło ceramiczne EuroKera
  - moc pola grzewczego maks.: 3000 W
  - średnica misy: 293 mm
  - moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm
- GTIN 4015613712635



105871

### Wok indukcyjny 35/293

- materiał misy: szkło ceramiczne EuroKera
  - moc pola grzewczego maks.: 3500 W
  - średnica misy: 293 mm
  - moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm
- GTIN 4015613712642



105872

### Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

- materiał misy: SCHOTT CERAN®
  - moc pola grzewczego maks.: 3500 W
  - średnica misy: 260 mm
  - moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
- GTIN 4015613706498



105732

### Płyta indukcyjna ITH 30-265

- materiał powierzchni grzewczej: szkło
  - moc pola grzewczego maks.: 3000 W
  - średnica pola grzewczego: 265 mm
  - moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm
- GTIN 4015613712673

105993

### Płyta indukcyjna ITH 35-265

- jak ITH 30-265 – moc pola grzewczego maks.: 3500 W
- GTIN 4015613712680



105994

### Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

- pojemność komory: 7 l
  - wymiary komory: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
  - zakres temperatury do 110 °C
  - moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
- GTIN 4015613584171



132260

## ERGONOMIA NA PODEST DZIĘKI MODELOWI 200 KST PLUS

### Płyta elektryczna 1K2300 GL

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- wymiary pola szklanego: szer. 290 x gł. 290 mm
- moc przyłączeniowa: 2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm

GTIN 4015613390352



104904

### Płyta elektryczna 1K3000 GL

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- wymiary pola szklanego: szer. 350 x gł. 350 mm
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm

GTIN 4015613432540



104906

### Płyta indukcyjna 1 FL, 2,5kW, TG

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- moc pola grzewczego maks.: 2500 W
- średnica pola grzewczego: 230 mm
- moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm

GTIN 4015613370156



A105942

### Kuchenka indukcyjna IK 30T-1

- materiał powierzchni grzewczej: szkło
- moc pola grzewczego maks.: 3000 W
- średnica pola grzewczego: 230 mm
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm

GTIN 4015613698946

105991

### Kuchenka indukcyjna IK 30TCS-1

- jak IK 30T-1 - powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®

GTIN 4015613714882



105991S

### Kuchenka indukcyjna IK 35TC

- materiał powierzchni grzewczej: szkło
- moc pola grzewczego maks.: 3500 W
- średnica pola grzewczego: 228 mm
- moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm

GTIN 4015613633329

105843

### Kuchenka indukcyjna IK 35TCS

- jak IK 35TC – powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®

GTIN 4015613638300



105843S

### Płyta indukcyjna ITH 35S-220

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- moc pola grzewczego maks.: 3500 W
- średnica pola grzewczego: 220 mm
- moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 400 x wys. 110 mm

GTIN 4015613676623



105984

### Kuchenka indukcyjna IK 35SK

- materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- moc pola grzewczego maks.: 3500 W
- średnica pola grzewczego: 228 mm
- moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm

GTIN 4015613520643



105837

### Wok indukcyjny IW 35

- materiał miski: szkło
- moc pola grzewczego maks.: 3500 W
- średnica miski: 260 mm
- moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm

GTIN 4015613680217



105986

### Podest 100 KST Plus

- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm

GTIN 4015613682549



107276

### Podest 200 KST Plus

- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm

GTIN 4015613684659



107277

## JESZCZE WIĘKSZY WYBÓR W ZAKRESIE MOŻLIWOŚCI DOPOSAŻENIA W URZĄDZENIA



### Płyta grillowa GDP 320E-G

- powierzchnia do smażenia: gładka, stal
- wymiary powierzchni do smażenia: szer. 320 x gł. 480 mm
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

GTIN 4015613370545



A370031

### Płyta grillowa GDP 320E-R

- powierzchnia do smażenia: ryflowana, stal
- wymiary powierzchni do smażenia: szer. 320 x gł. 480 mm
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

GTIN 4015613610894



370035

### Patelnia wielofunkcyjna 300

- materiał miski: stal
- wymiary miski: szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
- moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm

GTIN 4015613653488



370205

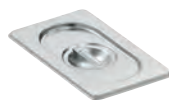
### AKCESORIA JAKO WYPOSAŻENIE UZUPEŁNIAJĄCE, ZASTĘPCZE LUB DO PRZYGOTOWANIA POTRAW



### Pokrywa 1/9 GN, Basic Line

- materiał: stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 176 x gł. 108 x wys. 20 mm

GTIN 4015613695990



711319

### Pojemnik GN, 1/9 GN, G100, Basic Line

- materiał: stal niklowo-chromowa
- głębokość: 100 mm | pojemność: 1 l
- wymiary: szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm

GTIN 4015613695914



719100



### Pokrywa 1/9 GN, Top Line

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- wymiary: szer. 176 x gł. 108 x wys. 20 mm

GTIN 4016098169204



Ilustracja pogładowa

A120649

### Pojemnik GN, 1/9 GN, gl100, Top Line

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- głębokość: 100 mm | pojemność: 1 l
- wymiary: szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm

GTIN 4016098169198



A129100



## DOPOSAŻENIE W NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI URZĄDZENIA DLA MODELU KST3240 PLUS



Stacja do gotowania klasy Premium oferuje wyjątkową możliwość doposażenia w wysoce efektywne urządzenia dla profesjonalnego gastronomii. Stacja do gotowania KST3240 stanowi w tym przypadku idealną bazę.

**Kuchnia elektryczna 600, szer. 600 4PL, US**

- średnica pól grzewczych: Ø 180 mm
  - moc pól grzewczych: 4 x 2 kW
  - moc przyłączeniowa: 8 kW | 400 V | 50 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613310008



131734

**Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US**

- pola grzewcze: szklo-ceramiczna płyta kuchenna
  - moc pól grzewczych: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
  - moc przyłączeniowa: 8 kW | 400 V | 50/60 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613418209



131850

**Płyta grillowa 600, B600, gładka HV**

- powierzchnia do smażenia: gładka, stal specjalna, chromowana na twardo
  - wymiary powierzchni do smażenia: szer. 590 x wys. 440 mm
  - moc przyłączeniowa: 7,2 kW | 400 V | 50 Hz
  - przyłącze urządzenia: 3 NAC
  - wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613547589



132125

**Bemar elektryczny**

- wielkość komory, format GN: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN
  - głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
  - moc przyłączeniowa: 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
  - przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
  - wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 / 425 mm
- GTIN 4015613310091



131770

# Na każdą potrzebę właściwe rozwiązanie



## SNACKPOINT 200 I STACJA DO GOTOWANIA – PORÓWNANIE

	Snackpoint 200	Stacja do gotowania
Technika gotowania	Wymienne nabladowe urządzenia do gotowania	Wymienne nabladowe urządzenia do gotowania
Akcesoria	Łatwość w rozmieszczeniu urządzeń nabladowych – np. płyt grillowych, woka, werników do makaronu lub płyt indukcyjnych.	Szeroki wybór: 35 różnych urządzeń do gotowania o różnej mocy i wielkości – np. płyty indukcyjne i woki, płyty grillowe, werniki do makaronu, frytownice i bemały – do wsunięcia i podłączenia do dostępnych na miejscu gniazdek elektrycznych.
Bar z kawą	✓	–
Przyłącze elektryczne	–	KST2200 Plus 4 gniazda elektryczne: 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE KST3240 Plus 5 gniazd elektrycznych: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Wymiary i waga	szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm   42,3 kg	KST2200 Plus szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm   108,4 kg  KST3240 Plus szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm   146,0 kg
Okap do wyciągu oparów	–	Wysoce wydajny system wyciągowy i filtracyjny: zintegrowana i wielostopniowa technika wyciągu i filtracji znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzeń do gotowania.

## PORÓWNANIE MOBILNYCH ROZWIĄZAŃ DLA GASTRONOMII

	Snackpoint 200 107301	KST2200 Plus 107300	KST3240 Plus 107290
Wersja	mobilna kompaktowa i lekka konstrukcja	mobilna kompaktowy aneks kuchenny	mobilna kompaktowy aneks kuchenny
Obszar zastosowania	bufet catering sprzedaż poza lokalem	bufet catering sprzedaż poza lokalem	bufet catering sprzedaż poza lokalem
Zakres zastosowań	kuchnia mobilna wydawanie dań bar z kawą strefa kasowa	kuchnia mobilna wydawanie dań	kuchnia mobilna wydawanie dań
Liczba urządzeń nablatowych	1-2	2	2 - 3
Doposażenie w urządzenia	w zależności od potrzeb, indywidualnie	w zależności od potrzeb, indywidualnie	w zależności od potrzeb, indywidualnie
Możliwości doposażenia (opcjonalnie)	7 półek wkładanych	2 podesty	2 podesty
Konstrukcja modułowa	możliwość dowolnego doposażenia	—	—
Wymiary powierzchnia do ustawienia	szer. 760 x gł. 590 mm	szer. 805 x gł. 600 mm	szer. 1 208 x gł. 600 mm
Powierzchnia do ustawienia regulowana wysokości	✓	—	—
Osłona higieniczna (nadstawą szklaną)	✓	✓	✓
System wyciągowy / system filtracyjny	—	✓	✓
Oświetlenie	—	✓	✓
Kółka skrętne	✓	✓	✓
Zintegrowane gniazda	—	✓	✓
Powierzchnia reklamowa	boki + front ze stali szlachetnej, magnetyczne	—	—



# Bartscher

od 1876



**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 - Wesoła  
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](http://www.bartscher.com)

