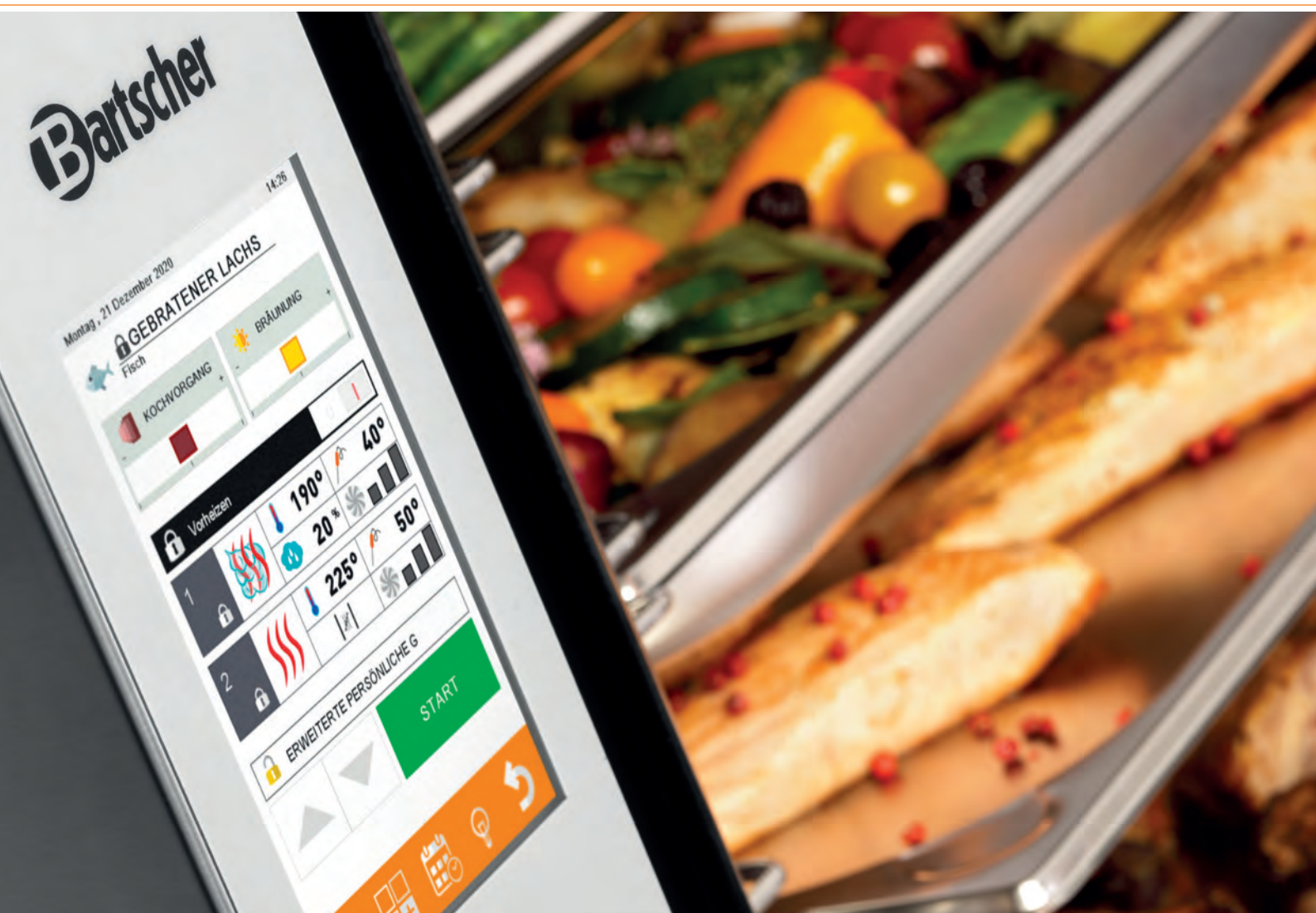


## TECHNIQUE DE CUISSON

FOURS À CONVECTION, FOURS MIXTES À VAPEUR ... et plus





# Les systèmes de cuisson, dont les professionnels ont réellement besoin



Depuis 1876, nous facilitons le quotidien des professionnels de la cuisine. Et nous ne cessons de nous améliorer.

Les systèmes de cuisson en sont le meilleur exemple. De nos best-sellers, les fours à convection de la série AT, jusqu'aux fours mixtes à vapeur de la série D, nous vous proposons une large gamme de produits basée sur ce dont vous avez besoin au quotidien dans votre cuisine. Ce que explique la confiance des professionnels dans Bartscher est une évidence : ils recherchent une qualité fiable. Sans fioritures. Avec un rapport qualité/prix attractif. Il existe certes meilleur marché que Bartscher mais acheter moins cher ne signifie pas acheter mieux.

Découvrez votre appareil Bartscher dans cette brochure. Et demandez-nous conseil pour découvrir notre service Bartscher bien connu dans le secteur.

**Nous vous attendons !**

Fours polyvalents

À faible consommation

Miracles économiques

Amortisseurs de coûts

# Nous ne **connaissons pas** vos exigences personnelles

## Fours à convection Bartscher

---

### Nos best-sellers : **série AT**

Séduit depuis des années avec une fiabilité et des avantages imbattables :

- Utilisation facile
- Cuisson homogène grâce à la chaleur tournante
- Excellent rapport qualité/prix

### La polyvalente : **série MF**

Multifonctions et facilité d'utilisation pour des préparations parfaites :

- Air ventilé
- Fonction gril avec soufflerie
- L'idéal pour les pâtisseries et la viande
- Nettoyage facile et rapide



Plus d'informations sur série AT  
à partir de la page 8



Plus d'informations sur série MF  
à partir de la page 13

# Mais nous avons la solution qu'il vous faut

## Fours mixtes à vapeur Bartscher

### Les fours polyvalents : Silversteam série M

Avec commande manuelle et symboles faciles à comprendre.

Fonctions :

- Convection
- Cuisson à la vapeur
- Cuisson mixte
- GN 2/3, GN 1/1 et norme de boulangerie 600 x 400

### Les plus flexibles : Silversteam série D

Offre les mêmes fonctions que la série M et plus encore :

- Cuisson Delta-T en fonction de la température à coeur
- Jusqu'à 600 programmes avec jusqu'à 9 phases de cuisson
- Commande facile
- Rack-Control
- GN 2/3, GN 1/1 et norme de boulangerie 600 x 400
- P - temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- RS - inclus système de nettoyage avec programme de séchage

### Merveille de l'espace : Kompakt série D

Pour tous ceux qui veulent profiter de tous les avantages du four mixte à vapeur Bartscher dans un espace restreint :

- Avec insert GN longitudinal pratique
- Avec commande digitale
- GN 1/1



Plus d'informations sur Silversteam série M à partir de la page 16



Plus d'informations sur Silversteam série D à partir de la page 20



Plus d'informations sur Kompakt série D à partir de la 26

## FOURS À CONVECTION

### La vraie dégustation avec l'air chaud

Grand choix de fours à convection puissants en fonction de vos besoins.



# Un four polyvalent Exactement comme moi

Nos fours à convection séduisent par leurs dimensions.  
Avec exactement l'équipement que vous souhaitez.

Car voilà ce que nous nous demandons lorsque nous développons nos appareils : quelles doivent être les caractéristiques d'un four à convection pour que votre travail quotidien soit facile ? Notre réponse est la suivante : il doit être solide et fonctionner de manière fiable. Et il doit être facile à utiliser. Et disposer d'un équipement réellement utile. En effet, vous voulez être certain de ne pas payer des fonctions que vous n'utiliserez pas.

Aux pages suivantes, vous trouverez « votre » four à convection Bartscher.



Nos best-sellers :  
série AT



La polyvalente :  
série MF

# FOURS À CONVECTION SÉRIE AT



## AT90-MDI

- Contenance : 4 x (438 x 315 mm)
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm
- 4 plaques incluses
- Manette avec affichage numérique

A120796



Commande - MDI

- ▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée



# Fiable

## Facile à utiliser

## Pratique

### Nos best-sellers : série AT

- ▶ Des fours polyvalents compacts
- ▶ Sûrs et fiables
- ▶ Qui économisent de l'énergie et font gagner du temps
- ▶ Cuisson homogène grâce à la chaleur tournante
- ▶ Excellent rapport qualité/prix



#### AT90

- Contenance : 4 x (438 x 315 mm)
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm
- 4 plaques incluses

A120786



#### AT90-ST

- Contenance : 4 x (438 x 315 mm)
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm
- 4 plaques incluses
- Chambre de cuisson acier inoxydable

120879



#### AT90-DIG

- Contenance : 4 x (438 x 315 mm)
- Puissance :  
2,67 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm
- 4 plaques incluses
- Commande électronique

A120799

# FOURS À CONVECTION SÉRIE AT



## AT211-MDI

- Contenance : 4 x GN 1/1
- Puissance :  
3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 700 x P 625 x H 540 mm
- 1 grille, 1 récipient GN incluses
- Manette avec affichage numérique

A120792



Commande - MDI

- ▶ Manette avec affichage numérique pour la température et la durée

# FOURS À CONVECTION SÉRIE AT



## AT110

- Contenance : 3 x GN 1/2
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 460 x P 575 x H 465 mm
- 3 grilles incluses

120789



## AT120

- Contenance : 4 x (438 x 315 mm)
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 600 x P 610 x H 580 mm
- 4 plaques incluses
- Avec grill et vapeur

A120788



## AT400

- Contenance : 4 x (600 x 400 mm)
- Puissance :  
6,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- 2 plaques perforées, 2 plaques incluses
- Avec vapeur

105780

## ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE



### Plaque 438x315x10

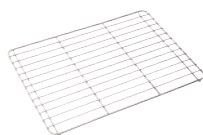
- Matériau : Aluminium
- Conçu pour : Fours à convection AT90, four à convection AT120



786004

### Grille 438x315x15

- Conçu pour : Fours à convection AT90, four à convection AT120



786005

### Étagère murale 600x600mm, Al

- Matériau : CNS 18/10
- Charge max. : 50 kg
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 155 mm



174600

### Soubassement AT90-120

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 438 x 315 mm
- Conçu pour : Fours à convection AT90, four à convection AT120



115084

### Soubassement AT90-120VR

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 438 x 315 mm
- Conçu pour : Fours à convection AT90, four à convection AT120



115083

### Cadre d'assemblage AT90-120

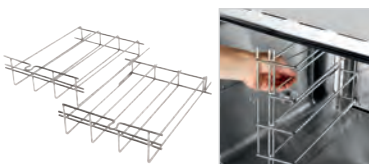
- Matériau : Acier inoxydable
- Conçu pour : Fours à convection AT90, four à convection AT120



115086

### Jeu guide d'étagères, gauche-droite

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : GN 1/1
- Conçu pour : Four à convection AT400



780002

### Soubassement AT400

- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Four à convection AT400



115085



# Facile à utiliser

## Préparations parfaites



### Multifonctions et facile à utiliser : série MF

Avec ses nombreuses fonctions de cuisson différentes, ce four à convection offre de nombreuses possibilités pour réaliser des préparations parfaites.

- ▶ Circulation optimale de l'air
- ▶ Fonction gril avec soufflerie
- ▶ L'idéal pour les pâtisseries et la viande
- ▶ Nettoyage facile et rapide



#### MF6430

- Contenance : 6 x (440 x 375 mm)
- Puissance :  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 600 x P 650 x H 620 mm
- 1 grille, 1 plaque incluses

121782

#### Plaque MF6430

- Matériau : Tôle d'acier, émaillé



206203

#### Grille MF6430

- Matériau : Acier inoxydable



206204

▶ Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 32–33

# FOURS MIXTES À VAPEUR

## Fiabilité et puissance

Préparation saine avec un équipement performant et intelligent.



# Mon bras droit dans la cuisine

Nos fours mixtes à vapeur répondent à vos attentes.  
Et amortissent même les coûts.

Pour vous, la rentabilité est une priorité absolue en cuisine. Et c'est également notre principal objectif. C'est ce que montre le prix d'achat attrayant des fours mixtes à vapeur Bartscher. Mais ces appareils se distinguent également par leur fiabilité et leurs performances. Avec les années, ils deviendront de réels miracles économiques dans votre cuisine. Et si vous pouvez choisir l'équipement dont vous avez besoin, c'est encore mieux. Vous trouverez certainement l'appareil qui répond le mieux à vos exigences dans notre vaste gamme de produits.

Et quel que soit l'appareil que vous choisirez : avec Bartscher, vous aurez toujours la certitude d'avoir un partenaire de confiance à vos côtés qui vous offrira tous les services nécessaires après l'achat.



Les fours polyvalents :  
Silversteam série M

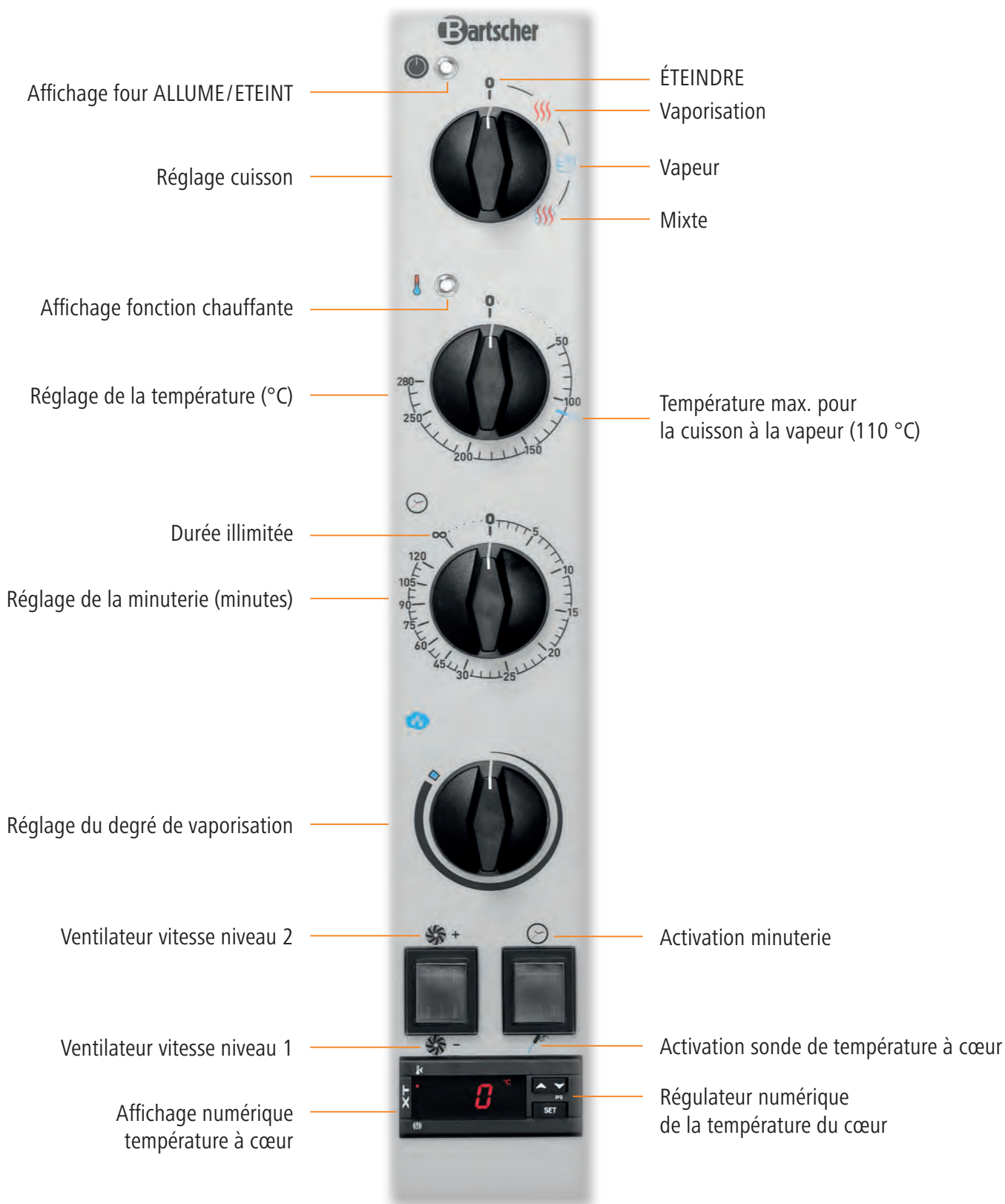


Les plus flexibles :  
Silversteam série D



Merveille de l'espace :  
Kompakt série D

## SILVERSTEAM SÉRIE M | UTILISATION SIMPLE PAR L'INTERMÉDIAIRE DES BOUTONS





# Commande facile

## Nombreuses fonctions

## Rentabilité élevée

### Les fours polyvalents : Silversteam série M

Avec commande manuelle et symboles faciles à comprendre.

- Fonctions :
- ▶ Air ventilé
  - ▶ Cuisson à la vapeur
  - ▶ Cuisson mixte



#### 5230M

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 2/3
- Puissance :  
3,3 kW | 230 V | 50 Hz  
prêt à brancher
- Dimensions : L 620 x P 780 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

116622



#### 5111M

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 1/1
- Puissance :  
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

116726

▶ Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 34–36



Très  
convoité



TECHNIQUE DE CUISSON ► FOURS MIXTES À VAPEUR ► SILVERSTEAM SÉRIE M

#### 7111M

- Contenance : jusqu'à 7 x GN 1/1
- Puissance :  
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 850 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

116728

► Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 34–36

## Aperçu de tous les avantages

- ▶ Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
- ▶ Vitesse du ventilateur réglable sur 2 niveaux
- ▶ Production de vapeur par injection directe
- ▶ Sortie de vapeur réglable
- ▶ Éclairage de la chambre de cuisson
- ▶ Double vitrage de porte
- ▶ Éclairage LED dans la porte
- ▶ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur et pour la fixation de la douchette
- ▶ Glissières de support amovibles
- ▶ GN 2/3, GN 1/1 et norme de boulangerie 600 x 400

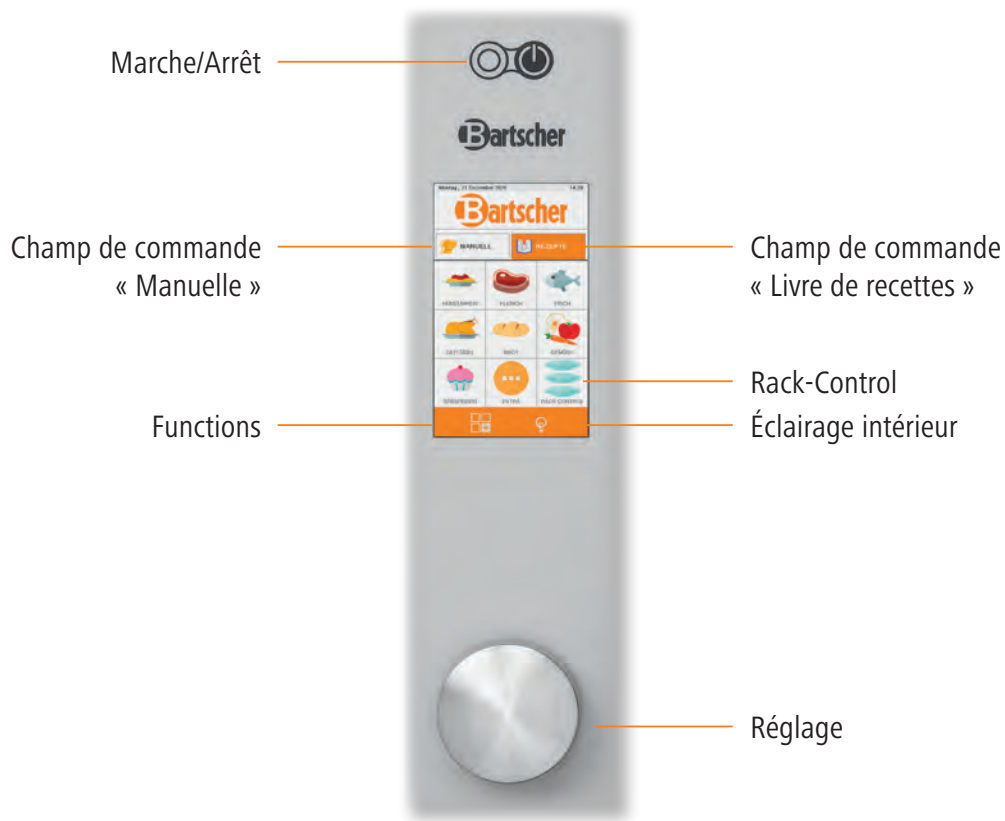


### 10111M

- Contenance : jusqu'à 10 x GN 1/1
- Puissance :  
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 1 065 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

116731

# FOURS MIXTES À VAPEUR SILVERSTEAM SÉRIE D



## 5230D

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 2/3
- Puissance :  
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | prêt à brancher
- Dimensions : L 620 x P 775 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117623

## P-5230D

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117650



## 5230DRS

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 2/3
- Puissance :  
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | prêt à brancher
- Dimensions : L 620 x P 775 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses
- 1 flexible d'alimentation pour le détergent inclus

117723

## P-5230DRS

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117672

► Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 34–36

# Flexible Numérique Fiable

## Les plus flexibles : Silversteam série D

Offre les mêmes fonctions que la série M et plus encore :

- ▶ Cuisson Delta-T en fonction de la température à coeur
- ▶ Jusqu'à 600 programmes avec jusqu'à 9 phases de cuisson
- ▶ Rack-Control
- ▶ Commande facile
- ▶ P - temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- ▶ RS - inclus système de nettoyage avec programme de séchage



### 5111D

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 1/1
- Puissance :  
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117725

### P-5111D

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117761



### 5111DRS

- Contenance : jusqu'à 5 x GN 1/1
- Puissance :  
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 675 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses
- 1 flexible d'alimentation pour le détergent inclus

117741

### P-5111DRS

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117764



Votre partenaire  
365 jours  
par an

TECHNIQUE DE CUISSON ▲ FOURS MIXTES À VAPEUR ▲ SILVERSTEAM SÉRIE D



#### 7111D

- Contenance : jusqu'à 7 x GN 1/1
- Puissance :  
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 850 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117727

#### P-7111D

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117762



#### 7111DRS

- Contenance : jusqu'à 7 x GN 1/1
- Puissance :  
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 850 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses
- 1 flexible d'alimentation pour le détergent inclus

117781

#### P-7111DRS

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117765

► Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 34–36

## Tout cela est en faveur de la série D

- ▶ Jusqu'à 600 programmes avec jusqu'à 9 phases de cuisson
- ▶ Rack-Control
- ▶ Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson
- ▶ Vitesse du ventilateur réglable sur 3 niveaux
- ▶ Production de vapeur par injection directe
- ▶ Sortie de vapeur réglable
- ▶ Éclairage de la chambre de cuisson
- ▶ Double vitrage de porte
- ▶ Éclairage LED dans la porte
- ▶ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur et pour la fixation de la douchette
- ▶ USB connection
- ▶ Glissières de support amovibles
- ▶ GN 2/3, GN 1/1 et norme de boulangerie 600 x 400
- ▶ P - temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- ▶ RS - système de nettoyage automatique à 3 niveaux avec programme de séchage



### 10111D

- Contenance : jusqu'à 10 x 1/1 GN
- Puissance :  
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 1 065 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117730

### P-10111D

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117763



### 10111DRS

- Contenance : jusqu'à 10 x 1/1 GN
- Puissance :  
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 835 x H 1 065 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses
- 1 flexible d'alimentation pour le détergent inclus

117731

### P-10111DRS

- Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
- Puissance : 17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117766

AVEC L'ÉQUIPEMENT SOUHAITÉ - DISPONIBLE POUR TOUS LES APPAREILS DE LA SÉRIE M ET D



#### Glissières de support 6040 SST5110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 5 x GN 1/1, série Silversteam



117051

#### Glissières de support 6040 SST7110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 7 x GN 1/1, série Silversteam



117052

#### Glissières de support 6040 SST10110

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 8
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Conçu pour : Fours mixtes à vapeur 10 x GN 1/1, série Silversteam



117053

#### Set de sonde de température à coeur

- Longueur du câble : 1,8 m
- Dotation du set : 1 sonde de température à coeur 1 support



116009

#### Douchette four mixtes à vapeur

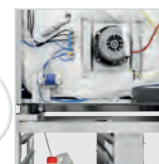
- Longueur du tuyau : 2 m
- Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support



116005

#### Set pompes four mixtes à vapeur

- Dotation du set : 1 bidon en plastique (5 litres), 1 pompe 1 tuyau de raccordement : bidon - pompe 1 tuyau de raccordement : pompe - tube d'humidification Matériel d'installation



116011

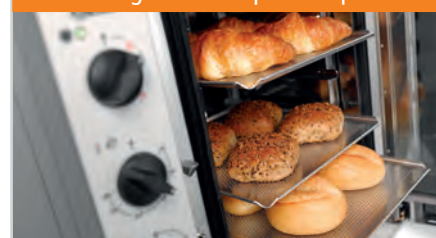
#### Nettoyant pour fours mixtes F10L

- Conçu pour : Les fours mixtes avec système de dosage automatique
- Contenance : 10 litres
- Conforme HACCP
- Se rince facilement et sans résidus
- Élimine la graisse, les protéines et les aliments brûlés



173279

**Vous trouverez les plaques, les grilles, etc. dans toutes les dimensions courantes dans notre gamme complète de produits.**





## Support Silversteam 230

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Dimensions : L 570 x P 515 x H 741 mm



115075

## Support Silversteam 110

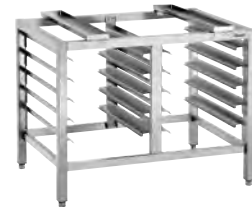
- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : GN 1/1
- Dimensions : L 850 x P 700 x H 741 mm



115069

## Support Silversteam 6040

- Matériau : CNS 18/10
- Nombre de niveaux : 10
- Format des niveaux : GN 1/1, 600 x 400 mm
- Dimensions : L 950 x P 700 x H 745 mm



115079

## Support Silversteam 2-110

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Nombre de niveaux : 6
- Format des niveaux : GN 1/1
- Dimensions : L 850 x P 700 x H 400 mm



115071

## Kit de raccordement Silversteam

- La solution compacte : le kit de raccordement permet d'empiler 2 fours mixtes électriques GN 1/1 de la série Silversteam.
- Possibilités de combinaison :  
5 x GN 1/1 sur 5 x GN 1/1  
5 x GN 1/1 sur 7 x GN 1/1



116012

Combinaisons possibles :  
5 x GN 1/1 sur 5 x GN 1/1  
5 x GN 1/1 sur 7 x GN 1/1



## Hotte aspirante Silversteam

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Puissance du moteur : 100 m<sup>3</sup>/h jusqu'à 540 m<sup>3</sup>/h
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Dimensions : L 900 x P 875 x H 230 mm



116016

## Hotte à condensation Silversteam

- Matériau : Acier inoxydable
- Puissance du moteur : 800 m<sup>3</sup>/h jusqu'à 1500 m<sup>3</sup>/h
- Type de montage : En haut sur l'appareil
- Dimensions : L 870 x P 950 x H 300 mm



116019



# FOURS MIXTES À VAPEUR KOMPAKT SÉRIE D

## KOMPAKT SÉRIE D | COMMANDE ÉLECTRONIQUE



Allumer/Éteindre

Affichage de la minuterie/la sonde de température à coeur

Affichage des phases de cuisson/programmes

Éclairage intérieur

Affichage de la température/la cuisson Delta-T

Affichage de vitesse du ventilateur/vaporisation

Extraction de la vapeur

Port USB

Vaporisation/Vapeur/Mixte

Activation de la température

Activation de la minuterie

Activation de la vaporisation

Activation des programmes

MARCHE/ARRÊT

Raccord pour une sonde de température à coeur

Activation de la cuisson Delta-T

Activation de la sonde de température à coeur

Activation de vitesse du ventilateur

Activation/désactivation des phases de cuisson et du préchauffage

Touche de rappel

Réglage

# Gain de place

## Pour votre gastronomie

## Pour chaque cuisine

### Merveille de l'espace : **Kompakt série D**

Pour tous ceux qui veulent profiter de tous les avantages du four mixte à vapeur Bartscher dans un espace restreint :

- ▶ Avec insert GN longitudinal pratique
- ▶ Avec commande digitale
- ▶ Avec 99 programmes, chacun programmable jusqu'à 9 phases de cuisson
- ▶ Jusqu'à 10 x GN 1/1



#### D 6110

- Contenance : jusqu'à 6 x GN 1/1
- Puissance :  
6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 520 x P 850 x H 770 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117261

▶ Vous trouverez toutes les caractéristiques techniques dans la liste des pages 34–36



# Compact classe



## D 10110

- Contenance : jusqu'à 10 x GN 1/1
- Puissance :  
13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Dimensions : L 520 x P 850 x H 1 065 mm
- 1 grille et 1 plaque incluses

117201

## De bonnes raisons pour la Kompakt série D

Fonctions :

- ▶ Convection
- ▶ Vapeur
- ▶ Mixte
- ▶ Cuisson Delta-T
- ▶ Programme de régénération
- ▶ Cuisson basse température
- ▶ Refroidissement rapide
- ▶ Commande électronique avec 99 programmes, chacun programmable jusqu'à 9 phases de cuisson
- ▶ Port USB
- ▶ Sonde de température à coeur disponible en option
- ▶ Four mixte à vapeur avec système de nettoyage automatique peut être livré sur demande



DES SOUHAITS SUPPLÉMENTAIRES ? VOLONTIERS ! - DISPONIBLE POUR TOUS LES APPAREILS DE LA KOMPAKT SÉRIE D



## Set de sonde de température à cœur

- Longueur du câble : 1,8 m
- Dotation du set :  
1 sonde de température à cœur  
1 support



116009

## Douchette four mixtes à vapeur

- Longueur du tuyau : 2 m
- Vannes de sectionnement pour raccord d'eau fixe 1/2"
- Compris : 1 support



116005

## Set pompes four mixtes à vapeur

- Dotation du set :  
1 bidon en plastique (5 litres), 1 pompe,  
1 tuyau de raccordement : bidon - pompe,  
1 tuyau de raccordement : pompe - tube  
d'humidification, matériel d'installation



116011

## Support Kompakt

- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Nombre de niveaux : 5
- Format des niveaux : GN 1/1



115076

## Kit de raccordement Kompakt

- La solution compacte :  
le kit de raccordement permet d'empiler 2 fours mixtes électriques GN 1/1 de la série « Bartscher Kompakt ».
- Possibilités de combinaison :  
6 x GN 1/1 sur 6 x GN 1/1  
6 x GN 1/1 sur 10 x GN 1/1



117100

Combinaisons possibles :  
6 x GN 1/1 sur 6 x GN 1/1  
6 x GN 1/1 sur 10 x GN 1/1



## Hotte à condensation Kompakt

- Matériau : Acier inoxydable
- Réglage du ventilateur : Automatique, commandé par capteur
- Type de montage : Mural
- Dimensions : L 520 x P 1 040 x H 300 mm



117002

Vous trouverez les plaques, les grilles, etc.  
dans toutes les dimensions courantes  
dans notre gamme complète de produits.





## Fours à convection

### Série AT

	AT110	AT90	AT90-ST	AT90-MDI	AT90-DIG	AT120
--	-------	------	---------	----------	----------	-------

### Commande

Manette	●	●	●	●	–	●
Électrique	–	–	–	●	●	–

### Caractéristiques techniques

Type d'insertions (mm / GN)	GN 1/2	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315
Nombre d'insertions	3	4	4	4	4	4
Distance entre les plaques	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Chambre de cuisson émaillée	–	●	–	●	–	–
Chambre de cuisson acier inoxydable	●	–	●	–	●	●
Plage de température	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C
Raccord d'eau	–	–	–	–	–	3/4"
Puissance	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,67 kW	2,7 kW
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50/60 Hz
Raccord d'appareil	prêt à brancher	prêt à brancher	prêt à brancher	prêt à brancher	prêt à brancher	prêt à brancher

### Dimensions

Largeur	460 mm	595 mm	595 mm	595 mm	595 mm	600 mm
Profondeur	575 mm	615 mm	615 mm	615 mm	615 mm	610 mm
Hauteur	465 mm	580 mm	580 mm	580 mm	580 mm	580 mm
Poids	25,5 kg	38 kg	37,4 kg	38,4 kg	37 kg	40 kg

### Fonctions

Air ventilé	●	●	●	●	●	●
Chaleur supérieure / inférieure	–	–	–	–	–	–
Humidification	–	–	–	–	–	●
Fonction gril	–	–	–	–	–	●
Vitesse du ventilateur	1	1	1	1	1	1
Inversion de rotation du ventilateur	–	–	–	–	–	–
Éclairage de la chambre de cuisson	–	●	●	●	●	●
Vitrage de porte	double	double	double	double	double	double
Nombre de programmes de cuisson	1	1	1	1	1	1
Nombre de phases de cuisson	1	1	1	1	1	1

### Accessories

Guiding rails (1/1 GN)	–	–	–	–	–	–
Base frame	–	+	+	+	+	+

Code-No.	120789	A120786	120879	A120796	A120799	A120788
GTIN	4015613496924	4015613400655	4015613717081	4015613712147	4015613635149	4015613400662





## Fours à convection

Série AT		Série MF
AT211-MDI	AT400	MF6430

### Commande

●	●	●
●	–	–

### Caractéristiques techniques

GN 1/1	600 x 400	440 x 375
4	4	6
70 mm	80 mm	30 mm
–	–	●
●	●	–
50–300 °C	50–300 °C	25–250 °C
–	3/4"	–
3 kW	6,4 kW	2,7 kW
230 V	400 V	230 V
50 Hz	50 Hz	50/60 Hz
prêt à brancher	3 NAC	prêt à brancher

### Dimensions

700 mm	835 mm	600 mm
625 mm	800 mm	650 mm
540 mm	570 mm	620 mm
42,2 kg	65 kg	50,2 kg

### Functions

●	●	●
–	–	●
–	●	–
–	–	●
1	1	1
–	●	–
●	●	●
double	double	double
1	1	–
1	1	–

### Accessories

–	+	–
–	+	–

A120792	105780	121782
4015613727349	4015613505572	4015613681757

- En standard
- + Disponible en option
- Inexistant

Sous réserve de modifications techniques.



## Fours mixtes à vapeur

### Silversteam série M

### Silversteam série D

5230M

5111M

7111M

10111M

5230D

P-5230D

### Commande

Manette	●	●	●	●	–	–
Touch	–	–	–	–	●	●

### Caractéristiques techniques

Type d'insertions (mm / GN)	GN 2/3 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 2/3 transversal	GN 2/3 transversal
Autres insertions (mm)	–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
Nombre d'insertions	5	5	7	10	5	5
Distance entre les plaques	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
Plage de température	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
Raccord d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Puissance	3,3 kW	6,3 kW	9,6 kW	12,6 kW	3,3 kW	4,8 kW
Tension	230 V	400 V	400 V	400 V	230 V	400 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Raccord d'appareil	prêt à brancher	3 NAC	3 NAC	3 NAC	prêt à brancher	3 NAC

### Dimensions

Largeur	620 mm	890 mm	890 mm	890 mm	620 mm	620 mm
Profondeur	780 mm	835 mm	835 mm	835 mm	775 mm	775 mm
Hauteur	675 mm	675 mm	850 mm	1 065 mm	675 mm	675 mm
Poids	58 kg	89 kg	101 kg	119 kg	59 kg	59 kg

### Fonctions

Air ventilé	●	●	●	●	●	●
Cuisson à la vapeur	●	●	●	●	●	●
Cuisson mixte	●	●	●	●	●	●
Cuisson à basse température	●	●	●	●	●	●
Cuisson Delta-T	–	–	–	–	●	●
Vitesse du ventilateur	2	2	2	2	3	3
Inversion de rotation du ventilateur	●	●	●	●	●	●
Hotte aspirante	●	●	●	●	●	●
Éclairage de la chambre de cuisson	●	●	●	●	●	●
Porte avec double vitrage	●	●	●	●	●	●
Nombre de programmes de cuisson	1	1	1	1	600	600
Nombre de phases de cuisson	1	1	1	1	9	9
Rack-Control	–	–	–	–	●	●
Programme de régénération	–	–	–	–	–	–
Temps de chauffage plus rapides	–	–	–	–	–	●
Refroidissement rapide	–	–	–	–	–	–
Livre de cuisine numérique	–	–	–	–	●	●
Port USB	–	–	–	–	●	●
Système de nettoyage automatique	–	–	–	–	–	–

### Accessoires

Sonde de température à coeur	+	+	+	+	+	+
Douchette	+	+	+	+	+	+
Glissières de support (600x400)	–	+	+	+	–	–
Support	+	+	+	+	+	+
Kit d'humidification pour fours mixtes	+	+	+	+	+	+
Kit de raccordement pour fours mixtes	–	+	+	+	–	–
Support de 40 cm de haut	–	+	+	+	–	–
Hotte aspirante	–	+	+	+	–	–

Code-No.	116622	116726	116728	116731	117623	117650
GTIN	4015613751900	4015613786353	4015613776439	4015613786360	4015613751931	4015613762067

## Fours mixtes à vapeur

### Silversteam série D

5230DRS	P-5230DRS	5111D	P-5111D	5111DRS	P-5111DRS	7111D	P-7111D
---------	-----------	-------	---------	---------	-----------	-------	---------

### Commande

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

### Caractéristiques techniques

GN 2/3 transversal	GN 2/3 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal
–	–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
5	5	5	5	5	5	7	7
74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
3,3 kW	4,8 kW	6,3 kW	7,7 kW	6,3 kW	7,7 kW	9,6 kW	12,6 kW
230 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
prêt à brancher	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

### Dimensions

620 mm	620 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm
775 mm	775 mm	835 mm	835 mm	835 mm	835 mm	835 mm	835 mm
675 mm	675 mm	675 mm	675 mm	675 mm	675 mm	850 mm	850 mm
59 kg	59 kg	85 kg	88 kg	87 kg	92 kg	106 kg	107 kg

### Fonctions

●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
3	3	3	3	3	3	3	3
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
600	600	600	600	600	600	600	600
9	9	9	9	9	9	9	9
●	●	●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–	–	–
–	●	–	●	–	●	–	●
–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	–	–	●	●	–	–

### Accessoires

+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
–	–	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
–	–	+	+	+	+	+	+
–	–	+	+	+	+	+	+
–	–	+	+	+	+	+	+

117723	117672	117725	117761	117741	117764	117727	117762
4015613737997	4015613762128	4015613786377	4015613786407	4015613786476	4015613786438	4015613786384	4015613786414

● En standard

+ Disponible en option

– Inexistant

## Fours mixtes à vapeur

### Silversteam série D

### Kompakt série D

7111DRS	P-7111DRS	10111D	P-10111D	10111DRS	P-10111DRS	D 6110	D 10110
---------	-----------	--------	----------	----------	------------	--------	---------

### Commande

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

### Caractéristiques techniques

GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 transversal	GN 1/1 longitudinal	GN 1/1 longitudinal
600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
7	7	10	10	10	10	6	10
74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	60 mm	60 mm
50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
9,6 kW	12,6 kW	12,6 kW	17,4 kW	12,6 kW	17,4 kW	6,9 kW	13,8 kW
400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

### Dimensions

890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	520 mm	520 mm
835 mm	835 mm	835 mm	835 mm	835 mm	835 mm	850 mm	850 mm
830 mm	850 mm	1 065 mm	1 065 mm	1 065 mm	1 065 mm	770 mm	1 065 mm
111 kg	111 kg	120 kg	120 kg	122 kg	122 kg	72 kg	93 kg

### Fonctions

●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
3	3	3	3	3	3	3	3
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
600	600	600	600	600	600	99	99
9	9	9	9	9	9	9	9
●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	●	●
–	●	–	●	–	●	–	–
–	–	–	–	–	–	●	●
●	●	●	●	●	●	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	–	–	●	●	+	+

### Accessoires

+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	–	–
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	–	–
+	+	+	+	+	+	+	+

117781	117765	117730	117763	117731	117766	117261	117201
4015613776446	4015613786445	4015613786391	4015613786421	4015613786469	4015613786452	4015613623689	4015613623696



## CENTRES D'EXPOSITION ET DE FORMATION



Rendez-vous dans nos espaces d'exposition et découvrez les appareils Bartscher en live.  
Il est également possible de prendre rendez-vous par téléphone.

# Bartscher

depuis 1876



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

Vous trouverez de plus amples informations sur les produits, des fiches techniques, des brochures et notre gamme complète sur [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

