

GAARTECHNIEK

HETELUCHTOVENS, COMBI-STEAMERS ... en meer





Gaartechniek, die professionals werkelijk nodig hebben



Sinds 1876 verlichten wij het alledaagse
werk van de keukenprofessionals.
En wij worden daarin steeds beter.

Gaartechniek is daarvan het beste voorbeeld. Van onze bestseller, de heteluchtoven AT-serie, tot de combi-steamers D-serie bieden wij u een breed assortiment, dat u doet beseffen, wat u allemaal in uw dagelijkse keukenpraktijk nodig heeft. Waarom professionals daarbij voor Bartscher kiezen, ligt voor de hand: zij willen een gedegen kwaliteit. Zonder onnodige opsmuk. En met een absoluut aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding. Wij zeggen dan ook met volle overtuiging, natuurlijk kan het goedkoper dan Bartscher, maar zeker niet prijswaardiger.

Vindt in deze brochure uw Bartscher oven. Informeer naar ons landelijk dealernetwerken en ervaar onze kundige plaatsing- en service-monteurs.

Wij verheugen ons u te zien!

Alleskunner
Energiezuinig
Bedieningsgemak
Kostenbesparend

Uw persoonlijke eisen

Kennen wij natuurlijk niet

Bartscher heteluchtoven

Onze Bestseller: **AT-serie**

Sinds jaren overtuigend in betrouwbaarheid en onverslaanbare voordelen:

- Gemakkelijke bediening
- Gelijkmatic garen dankzij rondom verhitting
- Zeer sterke prijs-kwaliteitverhouding

De veelzijdige: **MF-serie**

Multifunctioneel en eenvoudig te bedienen voor een perfecte voedselbereiding.

- Optimale luchtcirculatie
- Grill-functie met ventilator
- Ideaal voor deegwaren en vlees
- Makkelijke en snelle reiniging



Meer over de AT-serie
op bladzijde 8



Meer over de MF-serie
op bladzijde 13

Maar wij hebben wel de oplossing

Bartscher combi-steamers

De Allrounder: Silversteam M-serie

Handmatige bediening met simpele symbolen.

Functies:

- Hete lucht
- Stomen
- Combi stomen
- 2/3 GN, 1/1 GN als ook bakkerijnorm 600 x 400

De Meest-flexibele: Silversteam D-serie

Biedt u dezelfde voordelen als de M-serie, met daarboven:

- Kerntemperatuur gestuurd Delta-T-garen
- Tot 600 programma's inclusief 9 gaarfases
- Gemakkelijke tiptoets bediening
- Rack-Control
- 2/3 GN, 1/1 GN als ook bakkerijnorm 600 x 400
- P - snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- RS - inclusief reinigingssysteem met droogprogramma

Het Ruimtewonder: Kompakt D-serie

Voor iedereen met weinig plek, die toch wil genieten van de voordelen van de Bartscher combi-steamers:

- Met praktische GN- lengte invoer
- Digitale bediening
- 1/1 GN



Meer over de Silversteam M-serie op bladzijde 16



Meer over de Silversteam D-serie op bladzijde 20



Meer over de Kompakt D-serie op bladzijde 26

HETELUCHTOVENS

Groot genot met hete lucht

Krachtige heteluchtoven-variëteit voor uw individuele behoeften.



Een echte Allrounder Net als ik

Onze heteluchtovens overtuigen in elk formaat.
Met exact het resultaat wat u wenst.

De vraag die wij, bij de ontwikkeling van onze apparaten, stellen: Met wat moet een heteluchtoven voorzien zijn, om uw dagelijkse werk te verlichten? Ons antwoord luidt: hij moet solide en betrouwbaar zijn. Mogelijk makkelijk te bedienen en een resultaat bieden wat u werkelijk nodig hebt. Tenslotte wilt u niet betalen voor functiemogelijkheden die u in de praktijk nooit zult gebruiken.

Op de volgende bladzijden vindt u "uw" Bartscher heteluchtoven.



Onze Bestseller:
AT-serie



De veelzijdige:
MF-serie



AT90-MDI

- Volume: 4 x (438 x 315 mm)
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 595 x D 615 x H 580 mm
- Inclusief 4 bakblikken
- Knop met digitale display

A120796



MDI-Besturing

- ▶ Knop met digitale display voor temperatuur en tijd

▶ Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 32–33

Betrouwbaar

Bedieningsgemak

Praktijkgericht

Onze Bestseller: AT-serie

- ▶ Zijn alleskunnners
- ▶ Gemakkelijke bediening
- ▶ Energie - en tijdbesparend
- ▶ Gelijkmatic garen dankzij rondom verhitting
- ▶ Zeer sterke prijs-kwaliteitverhouding



AT90

- Volume: 4 x (438 x 315 mm)
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 595 x D 615 x H 580 mm
- Inclusief 4 bakblikken

A120786

AT90-ST

- Volume: 4 x (438 x 315 mm)
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 595 x D 615 x H 580 mm
- Inclusief 4 bakblikken
- Gaarruimte roestvrij staal

120879

AT90-DIG

- Volume: 4 x (438 x 315 mm)
- Vermogen:
2,67 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 595 x D 615 x H 580 mm
- Inclusief 4 bakblikken
- Elektronische besturing

A120799



AT211-MDI

- Volume: 4 x 1/1 GN
- Vermogen:
3 kW | 230 V | 50 Hz
- Afmetingen: B 700 x D 625 x H 540 mm
- Inklusive 1 rooster, 1 GN-bak
- Knop met digitale display

A120792



MDI-Besturing

- ▶ Knop met digitale display voor temperatuur en tijd

▶ Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 32–33

HETELUCHTOVENS AT-SERIE



AT110

- Volume: 3 x 1/2 GN
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 460 x D 575 x H 465 mm
- Inclusief 3 roosters

120789



AT120

- Volume: 4 x (438 x 315 mm)
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 600 x D 610 x H 580 mm
- Inclusief 4 bakblikken
- Met grill en vochtinjectie

A120788



AT400

- Volume: 4 x (600 x 400 mm)
- Vermogen:
6,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 835 x D 800 x H 570 mm
- Inclusief 2 gatenplaten, 2 platen
- Met vochtinjectie

105780

TOEBEHOREN EN UITBREIDINGEN VOOR HET PROFESSIONELE WERKVERLOOP



Bakblik 438x315x10

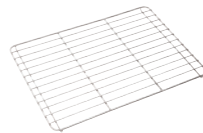
- Materiaal: Aluminium
- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, heteluchtoven AT120



786004

Ovenrooster 438x315x15

- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, heteluchtoven AT120



786005

Wandplank 600x600mm, CNS

- Materiaal: CNS 18/10
- Draagvermogen max.: 50 kg
- Afmetingen: B 600 x D 600 x H 155 mm



174600

Onderstel AT90-120

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 438 x 315 mm
- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, heteluchtoven AT120



115084

Onderstel AT90-120VR

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 438 x 315 mm
- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, heteluchtoven AT120



115083

Verbindingsframe AT90-120

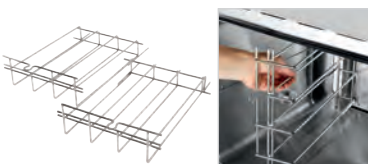
- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Heteluchtovens AT90, heteluchtoven AT120



115086

Oplegrails - set rechts-links

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Ontworpen voor: Heteluchtoven AT400



780002

Onderstel AT400

- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Heteluchtoven AT400



115085



Bedieningsgemak

Perfekte voedselbereiding



Multifunctioneel en eenvoudige bediening: MF-serie

Met zijn vele verschillende gaar-functies biedt de heteluchtoven vele mogelijkheden voor een perfecte voedselbereiding.

- ▶ Optimale luchtcirculatie
- ▶ Grill-functie met ventilator
- ▶ Ideaal voor deegwaren en vlees
- ▶ Makkelijke en snelle reiniging



MF6430

- Volume: 6 x (440 x 375 mm)
- Vermogen:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Afmetingen: B 600 x D 650 x H 620 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

121782

Bakblik MF6430

- Materiaal: Plaatstaal, geëmailleerd



206203

Ovenrooster MF6430

- Materiaal: Roestvrij staal



206204

▶ Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 32–33

COMBI-STEAMERS

Betrouwbaar en krachtig

Gezond koken met krachtige en intelligente uitrusting.



Mijn rechterhand in de dagelijkse keuken

Onze combi-steamers bieden wat u wenst.
En zelfs uw kosten verdampen.

Economisch rendement heeft voor u in de keuken de hoogste prioriteit. En dat is ook voor ons de eerste leidraad. Dat spreekt uit de aantrekkelijke aanschafprijs van de Bartscher combi-steamers. Voor anderen overtuigen de betrouwbaarheid en de prestaties van onze apparaten. Zo wordt u door de jaren heen een echt "Wirtschaftswunder" in uw eigen keuken. Des te beter dat u kunt kiezen uit de benodigde ovenfuncties. U vindt in ons uitgebreide assortiment zeker de optimale oven, wat aan uw eisen zal voldoen.

Om het even welke oven u kiest: u geniet met Bartscher en haar dealers, van een landelijk dekkend service netwerk.



De Allrounder:
Silversteam M-serie

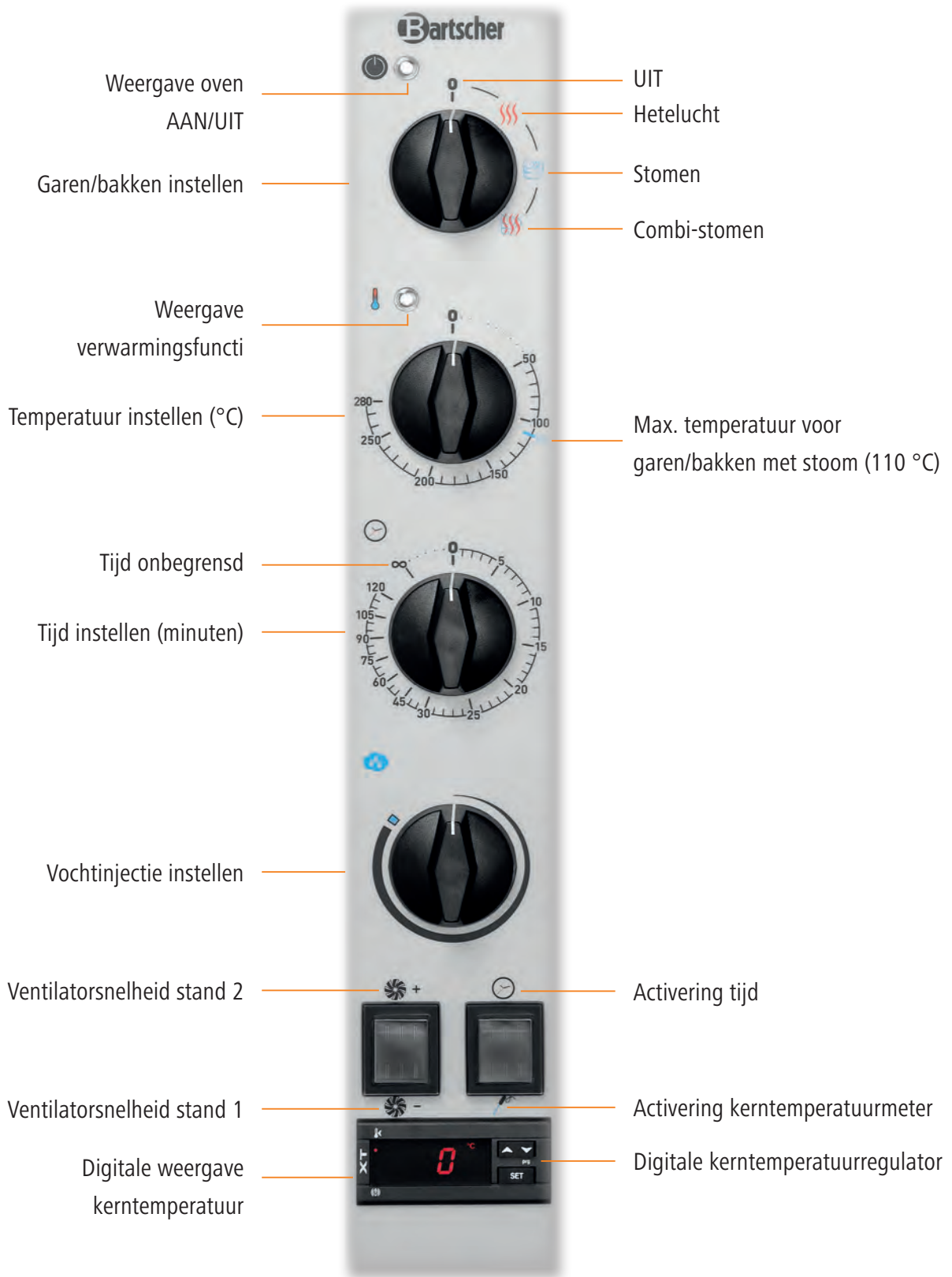


De Meest-flexibele:
Silversteam D-serie



Het Ruimtewonder:
Kompakt D-serie

SILVERSTEAM M-SERIE | EENVOUDIGE BEDIENING DOOR DRAAIKNOPPEN



Makkelijke bediening

Veelzijdige functies

Zeer economisch

De Allrounder: Silversteam M-serie

Handmatige bediening met simpele symbolen.

- Functies:
- ▶ Hete lucht
 - ▶ Stomen
 - ▶ Combi stomen



5230M

- Volume: tot 5 x 2/3 GN
- Vermogen:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
stekkerklaar
- Afmetingen: B 620 x D 780 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

116622



5111M

- Volume: tot 5 x 1/1 GN
- Vermogen:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

116726

▶ Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 34–36



Warm aanbevolen



GAARTECHNIEK ▲ COMBI-STEAMERS ▲ SILVERSTEAM M-SERIE

7111M

- Volume: tot 7 x 1/1 GN
- Vermogen:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 850 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

116728

► Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 34–36

Alle voordelen op een rij

- ▶ Wisselende motorrichting voor een optimaal klimaat in de gaarruimte
- ▶ Ventilatorsnelheid in 2 standen regelbaar
- ▶ Rechtstreekse stoominjectie
- ▶ Stoomafvoer regelbaar
- ▶ Ovenruimteverlichting
- ▶ Dubbele deurbeglazing
- ▶ Led-verlichting in de deur
- ▶ Voorbereid voor plaatsing van een kerntemperatuurmeter de houder voor handsproeier
- ▶ Uitneembare geleiders
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN als ook bakkerijnorm 600 x 400



10111M

- Volume: tot 10 x 1/1 GN
- Vermogen:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 1.065 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

116731

COMBI-STEAMERS SILVERSTEAM D-SERIE



5230D

- Volume: tot 5 x 2/3 GN
- Vermogen:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | stekkerklaar
- Afmetingen: B 620 x D 775 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117623

P-5230D

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117650



5230DRS

- Volume: tot 5 x 2/3 GN
- Vermogen:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | stekkerklaar
- Afmetingen: B 620 x D 775 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik
- Inclusief 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

117723

P-5230DRS

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117672

► Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 34–36

Flexibel Digitaal Betrouwbaar

De Meest-flexibele: Silversteam D-serie

Biedt u dezelfde voordelen als de M-serie, met daarboven:

- ▶ Kerntemperatuur gestuurd Delta-T-garen
- ▶ Tot 600 programma's inclusief 9 gaarfases
- ▶ Rack-Control
- ▶ Gemakkelijke tiptoets bediening
- ▶ P - snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ▶ RS - inclusief reinigingssysteem met droogprogramma



5111D

- Volume: tot 5 x 1/1 GN
- Vermogen:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117725

P-5111D

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117761



5111DRS

- Volume: tot 5 x 1/1 GN
- Vermogen:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 675 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik
- Inclusief 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

117741

P-5111DRS

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117764



Partner
voor 365 dagen
in het jaar

GAARTECHNIEK ▲ COMBI-STEAMERS ▲ SILVERSTEAM D-SERIE



7111D

- Volume: tot 7 x 1/1 GN
- Vermogen:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 850 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117727

P-7111D

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117762



7111DRS

- Volume: tot 7 x 1/1 GN
- Vermogen:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 850 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik
- Inclusief 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

117781

P-7111DRS

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117765

► Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 34–36

Dit alles spreekt voor de serie-D

- ▶ Elektronische besturing met 600 programma's, elk programma tot 9 gaarfasen
- ▶ Rack-Control
- ▶ Wisselende motorrichting voor een optimaal klimaat in de gaarruimte
- ▶ Ventilatorsnelheid in 3 standen regelbaar
- ▶ Rechtstreekse stoominjectie
- ▶ Stoomafvoer regelbaar
- ▶ Ovenruimteverlichting
- ▶ Dubbele deurbeglazing
- ▶ Led-verlichting in de deur
- ▶ Voorbereid voor plaatsing van een kerntemperatuurmeter / de houder voor handsproeier
- ▶ USB-aansluiting
- ▶ Uitneembare geleiders
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN als ook bakkerijnorm 600 x 400
- ▶ **P** - snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- ▶ **RS** - automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma



10111D

- Volume: tot 10 x 1/1 GN
- Vermogen:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 1.065 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117730

P-10111D

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117763



10111DRS

- Volume: tot 10 x 1/1 GN
- Vermogen:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 890 x D 835 x H 1.065 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik
- Inclusief 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

117731

P-10111DRS

- Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
- Vermogen:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117766

MET UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN - TOEPASBAAR OP ALLE APPARATEN IN DE M- EN D-SERIE



Steunrails 6040 SST5110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 4
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combi-steamer 5 x 1/1 GN, serie Silversteam



117051

Steunrails 6040 SST7110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 5
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combi-steamer 7 x 1/1 GN, serie Silversteam



117052

Steunrails 6040 SST10110

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 8
- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Ontworpen voor: Combi-steamer 10 x 1/1 GN, serie Silversteam



117053

Kerntemperatuurmeterset

- Lengte kabel: 1,8 m
- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler 1 houder



116009

Handdouche voor Combi-steamer

- Lengte slang: 2 m
- Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder



116005

Pompset voor Combi-steamer

- Set bestaande uit: 1 kunststof jerrycan (5 liter), 1 pomp 1 verbindingsslang: jerrycan - pomp 1 jerrycan: pomp - stoompijp Installatiemateriaal



116011

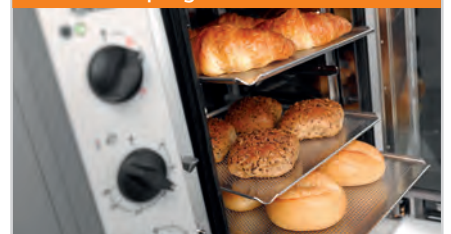
Combi-steamerreiniger F10L

- Ontworpen voor: Combi-steamer met automatisch doseersysteem
- Inhoud: 10 Liter
- HACCP-conform
- Gemakkelijk en residu-vrij af te spoelen
- Lost automatisch vet, eiwitten en aangebrande stoffen op.



173279

Bakblikken, roosters, etc. vindt u in alle gangbare maten in ons totaal programma.



Onderstel Silversteam 230

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Afmetingen: B 570 x D 515 x H 741 mm



115075

Onderstel Silversteam 110

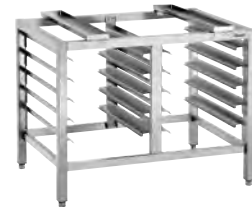
- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 10
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Afmetingen: B 850 x D 700 x H 741 mm



115069

Onderstel Silversteam 6040

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal roosters: 10
- Formaat roosters: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Afmetingen: B 950 x D 700 x H 745 mm



115079

Onderstel Silversteam 2-110

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Aantal roosters: 6
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Afmetingen: B 850 x D 700 x H 400 mm



115071

Aansluitkit Silversteam

- De ruimtebesparende oplossing: de verbindingkit maakt het stapelen van 2 elektrische-combi-steamers 1/1 GN van de serie Silversteam.
- Combinatiemogelijkheden: 5 x 1/1 GN op 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN op 7 x 1/1 GN



116012

Combinatiemogelijkheden:
5 x 1/1 GN op 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN op 7 x 1/1 GN



Afzuigkap Silversteam

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Motorvermogen: 100 m³/h tot 540 m³/h
- Montagewijze: Boven in apparaat
- Afmetingen: B 900 x D 875 x H 230 mm



116016

Condensatiekap Silversteam

- Materiaal: Roestvrij staal
- Motorvermogen: 800 m³/h tot 1500 m³/h
- Montagewijze: Boven in apparaat
- Afmetingen: B 870 x D 950 x H 300 mm



116019



KOMPAKT D-SERIE | ELEKTRONISCHE BESTURING



Plaats besparend

Voor al uw kookkunsten

Voor elke keuken

Het Ruimtewonder: **Kompakt D-serie**

Voor iedereen met weinig plek, die toch wil genieten van de voordelen van de Bartscher combi-steamers:

- ▶ Met praktische GN- lengte invoer
- ▶ Digitale besturing met 99 programma's - telkens tot 9 verschillende programmeerbare gaarfasen
- ▶ Digitale bediening
- ▶ Tot 10 x 1/1 GN



D 6110

- Volume: tot 6 x 1/1 GN
- Vermogen:
6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 520 x D 850 x H 770 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117261

▶ Alle technische gegevens vindt u in het overzicht op bladzijden 34–36



Kompakt klasse



D 10110

- Volume: tot 10 x 1/1 GN
- Vermogen:
13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Afmetingen: B 520 x D 850 x H 1.065 mm
- Inclusief 1 rooster en 1 bakblik

117201

Goede redenen voor de D-serie

Functie:

- ▶ Hetelucht
- ▶ Stomen
- ▶ Combi-stomen
- ▶ Delta-T-garen
- ▶ Regeneratieprogramma
- ▶ Garen op lage temperaturen
- ▶ Snelle afkoeling
- ▶ Digitale besturing met 99 programma's - telkens tot 9 verschillende programmeerbare gaarfasen
- ▶ USB-aansluiting
- ▶ Kerntemperatuurmeter optioneel verkrijgbaar
- ▶ Combi-steamer met automatisch reinigingssysteem is op aanvraag leverbaar



EXTRA WENSEN? GRAAG! - TOEPASBAAR VOOR ALLE APPARATEN IN DE KOMPACT D-SERIE



Kerntemperatuurmeterset

- Lengte kabel: 1,8 m
- Set bestaande uit:
1 kerntemperatuurvoeler
1 houder



116009

Handdouche voor Combi-steamer

- Lengte slang: 2 m
- Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder



116005

Pompset voor Combi-steamer

- Set bestaande uit:
1 kunststof jerrycan (5 liter), 1 pomp
1 verbindingsslang: jerrycan - pomp
1 jerrycan: pomp - stoompijp
Installatiemateriaal



116011

Onderstel Kompakt

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Aantal roosters: 5
- Formaat roosters: 1/1 GN



115076

Aansluitkit Kompakt

- De ruimtebesparende oplossing: van de verbindingsskit maakt het stapelen van 2 elektrische-combi-steamers 1/1GN uit de serie "Bartscher Kompakt".
- Combinatiemogelijkheden:
6 x 1/1 GN op 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN op 10 x 1/1 GN



117100

Combinatiemogelijkheden:
6 x 1/1 GN op 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN op 10 x 1/1 GN



Condensatiekap Kompakt

- Materiaal: Roestvrij staal
- Regeling ventilator automatisch, sensorgestuurd
- Montagewijze: Wand
- Afmetingen: B 520 x D 1.040 x H 300 mm



117002

Bakblikken, roosters, etc.
vindt u in alle gangbare maten in
ons totaal programma.





Heteluchtovens

AT-serie

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

Bediening

| | | | | | | |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| Draaiknoppen | ● | ● | ● | ● | – | ● |
| Elektronisch | – | – | – | ● | ● | – |

Technische gegevens

| | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Grootte van blik of rooster (mm / GN) | 1/2 GN | 438 x 315 | 438 x 315 | 438 x 315 | 438 x 315 | 438 x 315 |
| Aantal blikken of roosters | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Roosterafstand | 70 mm | 70 mm | 70 mm | 70 mm | 70 mm | 70 mm |
| Gaarruimte geëmailleerd | – | ● | – | ● | – | – |
| Gaarruimte roestvrij staal | ● | – | ● | – | ● | ● |
| Temperatuurbereik | 50–300 °C | 50–300 °C | 50–300 °C | 50–300 °C | 50–300 °C | 50–300 °C |
| Wateraansluiting | – | – | – | – | – | 3/4" |
| Aansluitwaarde | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,67 kW | 2,7 kW |
| Spanning | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| Frequentie | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50/60 Hz |
| Apparaataansluiting | stekkerklaar | stekkerklaar | stekkerklaar | stekkerklaar | stekkerklaar | stekkerklaar |

Afmetingen

| | | | | | | |
|---------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|
| Breedte | 460 mm | 595 mm | 595 mm | 595 mm | 595 mm | 600 mm |
| Diepte | 575 mm | 615 mm | 615 mm | 615 mm | 615 mm | 610 mm |
| Hoogte | 465 mm | 580 mm | 580 mm | 580 mm | 580 mm | 580 mm |
| Gewicht | 25,5 kg | 38 kg | 37,4 kg | 38,4 kg | 37 kg | 40 kg |

Funcities

| | | | | | | |
|--------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Hete lucht | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Boven-/onderwarmte | – | – | – | – | – | – |
| Bevochtiging | – | – | – | – | – | ● |
| Grillen | – | – | – | – | – | ● |
| Ventilatorsnelheid | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wisselende motorrichting | – | – | – | – | – | – |
| Ovenruimte verlichting | – | ● | ● | ● | ● | ● |
| Deurbeglazing | dubbel | dubbel | dubbel | dubbel | dubbel | dubbel |
| Aantal gaarprogramma's | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Aantal gaarfases | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Extra's

| | | | | | | |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|
| Geleiders (1/1 GN) | – | – | – | – | – | – |
| Onderstel | – | + | + | + | + | + |

| | | | | | | |
|---------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Art.-Nr | 120789 | A120786 | 120879 | A120796 | A120799 | A120788 |
| GTIN | 4015613496924 | 4015613400655 | 4015613717081 | 4015613712147 | 4015613635149 | 4015613400662 |



Heteluchtovens

| AT-serie | | MF-serie |
|-----------|-------|----------|
| AT211-MDI | AT400 | MF6430 |

Bediening

| | | |
|---|---|---|
| ● | ● | ● |
| ● | – | – |

Technische gegevens

| | | |
|--------------|-----------|--------------|
| 1/1 GN | 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 |
| stekkerklaar | 3 NAC | stekkerklaar |

Afmetingen

| | | |
|---------|--------|---------|
| 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 |

Functies

| | | |
|--------|--------|-------------|
| ● | ● | ● |
| – | – | ● |
| – | ● | – |
| – | – | ● |
| 1 | 1 | 1 |
| – | ● | – |
| ● | ● | ● |
| dubbel | dubbel | driedubbele |
| 1 | 1 | – |
| 1 | 1 | – |

Extra's

| | | |
|---|---|---|
| – | + | – |
| – | + | – |

| | | |
|---------------|---------------|---------------|
| A120792 | 105780 | 121782 |
| 4015613727349 | 4015613505572 | 4015613681757 |

● Inbegrepen

+ optioneel

– onbestaande

Technische wijzigingen voorbehouden.



COMBI-STEAMERS

Silversteam M-serie

Silversteam D-serie

5230M

5111M

7111M

10111M

5230D

P-5230D

Bediening

| | | | | | | |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| Draaiknoppen | ● | ● | ● | ● | – | – |
| Touch | – | – | – | – | ● | ● |

Technische gegevens

| Grootte van blik of rooster (GN) | 2/3 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 2/3 GN dwarsrichting | 2/3 GN dwarsrichting |
|----------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Alternatieve grootte (mm) | – | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 | – | – |
| Aantal blikken of roosters | 5 | 5 | 7 | 10 | 5 | 5 |
| Roosterafstand | 74 mm | 74 mm | 74 mm | 74 mm | 74 mm | 74 mm |
| Temperatuurbereik | 50 – 280 °C | 50 – 280 °C | 50 – 280 °C | 50 – 280 °C | 50 – 300 °C | 50 – 300 °C |
| Wateraansluiting | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Aansluitwaarde | 3,3 kW | 6,3 kW | 9,6 kW | 12,6 kW | 3,3 kW | 4,8 kW |
| Spanning | 230 V | 400 V | 400 V | 400 V | 230 V | 400 V |
| Frequentie | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Apparaataansluiting | stekkerklaar | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | stekkerklaar | 3 NAC |

Afmetingen

| | | | | | | |
|---------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|
| Breedte | 620 mm | 890 mm | 890 mm | 890 mm | 620 mm | 620 mm |
| Diepte | 780 mm | 835 mm | 835 mm | 835 mm | 775 mm | 775 mm |
| Hoogte | 675 mm | 675 mm | 850 mm | 1.065 mm | 675 mm | 675 mm |
| Gewicht | 58 kg | 89 kg | 101 kg | 119 kg | 59 kg | 59 kg |

Functies

| | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|---|-----|-----|
| Hete lucht | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Stomen | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Combi-stomen | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Laag temperatuurgaren | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Delta-T-garen | – | – | – | – | ● | ● |
| Ventilatorsnelheid | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Wisselende motorrichting | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Stoom afvoer | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Ovenruimte verlichting | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Dubbele deurbeglazing | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Aantal gaarprogramma's | 1 | 1 | 1 | 1 | 600 | 600 |
| Aantal gaarfases | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 | 9 |
| Rack-Control | – | – | – | – | ● | ● |
| Regeneerprogramma | – | – | – | – | – | – |
| Snellere opwarmtijden | – | – | – | – | – | ● |
| Snelle afkoeling | – | – | – | – | – | – |
| Digitaal kookboek | – | – | – | – | ● | ● |
| USB aansluiting | – | – | – | – | ● | ● |
| Automatisch reinigingssysteem | – | – | – | – | – | – |

Extra's

| | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Kerntemperatuurmeter | + | + | + | + | + | + |
| Handdouche | + | + | + | + | + | + |
| Geleiders (600 x 400) | – | + | + | + | – | – |
| Onderstel | + | + | + | + | + | + |
| Stoomkit voor combi-steamer | + | + | + | + | + | + |
| Verbindingskit voor combi-steamer | – | + | + | + | – | – |
| Onderstel 40 cm hoog | – | + | + | + | – | – |
| Afzuigkap | – | + | + | + | – | – |

| | | | | | | |
|---------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Art.-Nr | 116622 | 116726 | 116728 | 116731 | 117623 | 117650 |
| GTIN | 4015613751900 | 4015613786353 | 4015613776439 | 4015613786360 | 4015613751931 | 4015613762067 |

COMBI-STEAMERS

Silversteam D-serie

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

Bediening

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| – | – | – | – | – | – | – | – |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

Technische gegevens

| 2/3 GN dwarsrichting | 2/3 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| – | – | 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 |
| stekkerklaar | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC |

Afmetingen

| | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 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 |

Functies

| | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| – | – | – | – | – | – | – | – |
| – | ● | – | ● | – | ● | – | ● |
| – | – | – | – | – | – | – | – |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | – | – | ● | ● | – | – |

Extra's

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| – | – | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| – | – | + | + | + | + | + | + |
| – | – | + | + | + | + | + | + |
| – | – | + | + | + | + | + | + |

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

● Inbegrepen

+ optioneel

– onbestaande

COMBI-STEAMERS

Silversteam D-serie

Kompakt D-serie

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

Bediening

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| – | – | – | – | – | – | – | – |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

Technische gegevens

| 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN dwarsrichting | 1/1 GN lengterichting | 1/1 GN lengterichting |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 |

Afmetingen

| | | | | | | | |
|--------|--------|----------|----------|----------|----------|--------|----------|
| 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 |
| 850 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 |

Functies

| | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 99 | 99 |
| 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | – | – |
| – | – | – | – | – | – | ● | ● |
| – | ● | – | ● | – | ● | – | – |
| – | – | – | – | – | – | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | – | – |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | – | – | ● | ● | + | + |

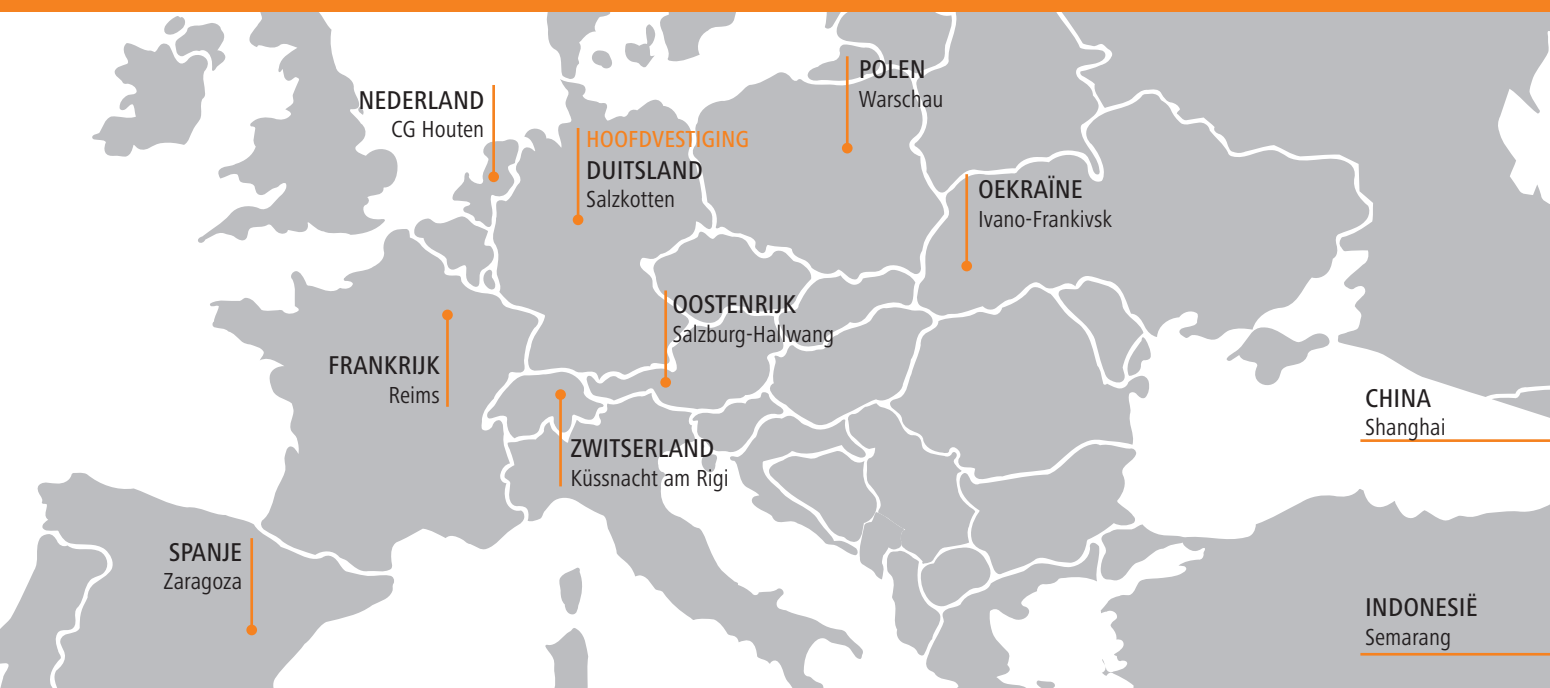
Extra's

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | – | – |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | + | – | – |
| + | + | + | + | + | + | + | + |

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



EXPOSITIE- EN SCHOLINGSCENTRUM



Bezoek onze exposities en beleef de Bartscher apparaten live.
Afspraken worden ook graag telefonisch aangenomen.

Bartscher

sinds 1876



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

Bartscher GmbH
Office Nederland
Duwboot 89
3991 CG Houten
Nederland

Tel. +31 30 307 19 00
info@bartscher.nl
www.bartscher.com

Verdere productinformatie, gegevensbladen, brochures en ons complete assortiment vindt u onder www.bartscher.com

