

Bartscher

ON POINT

TECHNIKA GOTOWANIA

PIECE KONWEKCYJNE,
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE ... i więcej





Technika gotowania, dla profesjonalistów



Od 1876 ułatwiamy życie profesjonalistom z branży gastronomicznej.

I jesteśmy w tym coraz lepsi.

Technika gotowania to najlepszy przykład. Od naszych najczęściej sprzedających się produktów - pieców konwekcyjnych serii AT - aż po piece konwekcyjno-parowe serii D oferujemy szeroką paletę produktów ukierunkowanych na codzienne potrzeby w kuchni..

To, dlaczego profesjonaliści stawiają na produkty Bartscher, jest oczywiste: zadowala ich tylko najwyższa jakość. Bez wymówek. A to wszystko przy bardzo atrakcyjnym stosunku jakości do ceny. Oczywiście da się kupić tańsze produkty niż Bartscher, wiemy o tym doskonale. Ale nie wiąże się to z prawdziwą korzyścią cenową w dosłownym znaczeniu tego słowa.

Zapraszamy do odkrycia swojego urządzenia w tej broszurze. A potem mogą nas Państwo chętnie spytać o znany w branży serwis Bartscher.

Cieszymy się na współpracę!

Wszechstronne
Energooszczędne
Gospodarcze
Ekonomiczne

Oczywiście nie znamy państwa indywidualnych wymagań

Piece konwekcyjne Bartscher

Nasze najczęściej sprzedawane produkty: seria AT

Przekonują od lat niezawodnością i bezkonkurencyjnymi zaletami:

- prosta obsługa
- efektywniejsze pieczenie dzięki równomiernemu
- bardzo korzystny stosunek jakości do ceny

Wszechstronna: seria MF

Wielofunkcyjność w połączeniu z prostotą obsługi do perfekcyjnego przygotowywania potraw:

- optymalna cyrkulacja powietrza
- funkcja grillowania z wentylatorem
- idealna do wypieków i mięsa
- proste i szybkie czyszczenie



Więcej na temat serii AT
od strony 8



Więcej na temat serii MF
od strony 13

Ale i tak mamy odpowiednie rozwiązanie

Piece konwekcyjno-parowe Bartscher

Wszelkstronne: Silversteam seria M

Z obsługą manualną i zrozumiałymi symbolami.

Funkcje:

- pieczenie
- gotowanie
- gotowanie na parze kombi
- 2/3 GN, 1/1 GN oraz norma piekarnicza 600 x 400

Najbardziej elastyczne: Silversteam seria D

Oferuje te same funkcje co seria M, a ponadto:

- gotowanie Delta T ze sterowaniem temperatury wewnętrznej
- aż do 600 programów z maks. 9 fazami gotowania
- łatwa obsługa
- funkcja Rack Control
- 2/3 GN, 1/1 GN oraz norma piekarnicza 600 x 400
- P - szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- RS - w zestawie system mycia z programem osuszenia komory

Mistrz przestrzeni: Kompakt seria D

Dla wszystkich tych, którzy chcieliby korzystać z wszystkich zalet pieców konwekcyjno-parowych Bartscher przy niewielkiej ilości miejsca:

- z praktyczną prowadnicą wzdłużną do wsuwania pojemników GN
- ze sterowaniem elektronicznym
- 1/1 GN



Więcej na temat Silversteam serii M od strony 16



Więcej na temat Silversteam serii D od strony 20



Więcej na temat Kompakt serii D od strony 26

PIECE KONWEKCYJNE

Rozkosz dzięki gorącemu powietrzu

Różnorodność wydajnych pieców konwekcyjnych,
dostosowanych do indywidualnych potrzeb.



Naprawdę wszechstronny Tak jak ja

Nasze piece konwekcyjne przekonują w każdej wielkości.
Dokładnie z tym wyposażeniem, którego Państwo potrzebują.

Projektując nasze urządzenia zadajemy sobie następujące pytanie: jak musi być skonstruowany piec z termoobiegiem, aby ułatwiać użytkownikowi codzienną pracę? Nasza odpowiedź: musi być solidny i niezawodny a przy tym możliwie prosty w obsłudze oraz oferować funkcje, z których będą Państwo w praktyce korzystać. W końcu nikt nie chce płacić za funkcje, których później nie użyje, prawda?

Na kolejnych stronach znajdą Państwo „swoją” Bartscher piec konwekcyjny.



Nasze najczęściej sprzedawane produkty: seria AT



Wszechstronna:
seria MF



AT90-MDI

- pojemność: 4 x (438 x 315 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary:
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
- w zestawie 4 blachy
- pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym

[A120796](#)



Sterowanie MDI

- ▶ pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Niezawodne

Proste w obsłudze

Praktyczne

Nasze najczęściej sprzedawane produkty: **seria AT**

- ▶ kompaktowe i wszechstronne
- ▶ bezpieczne i niezawodne w obsłudze
- ▶ oszczędzające energię i czas
- ▶ efektywniejsze pieczenie dzięki równomiernemu obiegowi gorącego powietrza
- ▶ bardzo korzystny stosunek jakości do ceny



AT90

- pojemność: 4 x (438 x 315 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary:
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
- w zestawie 4 blachy

A120786



AT90-ST

- pojemność: 4 x (438 x 315 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary:
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
- w zestawie 4 blachy
- komora stal szlachetna

120879



AT90-DIG

- pojemność: 4 x (438 x 315 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,67 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary:
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
- w zestawie 4 blachy
- sterowanie elektroniczne

A120799

PIECE KONWEKCYJNE SERIA AT



AT211-MDI

- pojemność: 4 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary:
szer. 700 x gł. 625 x wys. 540 mm
- w zestawie 1 ruszt, 1 pojemnik GN
- pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym

[A120792](#)



Sterowanie MDI

- ▶ pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

PIECE KONWEKCYJNE SERIA AT



AT110

- pojemność: 3 x 1/2 GN
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary:
szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
- w zestawie 3 ruszty

120789



AT120

- pojemność: 4 x (438 x 315 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary:
szer. 600 x gł. 610 x wys. 580 mm
- w zestawie 4 blachy
- z grillem i nawilżaniem

A120788



AT400

- pojemność: 4 x (600 x 400 mm)
- moc przyłączeniowa:
6,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary:
szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
- w zestawie 2 blachy do pieczenia, 2 blachy
- z nawilżaniem

105780

AKCESORIA I CZĘŚCI UZUPEŁNIAJĄCE DO PROFESJONALNYCH ZASTOSOWAŃ



Błacha do pieczenia 438x315x10

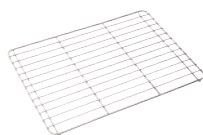
- materiał: aluminium
- przystosowane do: piece konwekcyjne AT90, piec konwekcyjny AT120



786004

Ruszt do piekarnika 438x315x15

- przystosowane do: piece konwekcyjne AT90, piec konwekcyjny AT120



786005

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm



174600

Podstawa AT90-120

- materiał: stal szlachetna
- ilość par przewodnic: 4
- format przewodnic: 438 x 315 mm
- przystosowane do: piece konwekcyjne AT90, piec konwekcyjny AT120



115084

Podstawa AT90-120VR

- materiał: stal szlachetna
- ilość par przewodnic: 4
- format przewodnic: 438 x 315 mm
- przystosowane do: piece konwekcyjne AT90, piec konwekcyjny AT120



115083

Rama łącząca AT90-120

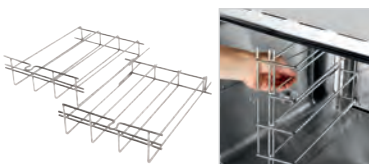
- materiał: stal szlachetna
- przystosowane do: piece konwekcyjne AT90, piec konwekcyjny AT120



115086

Zestaw przewodnic do półki lewa-prawa

- materiał: stal szlachetna
- ilość par przewodnic: 4
- format przewodnic: 1/1 GN
- przystosowane do: piec konwekcyjny AT400



780002

Podstawa AT400

- materiał: stal szlachetna
- ilość par przewodnic: 4
- format przewodnic: 600 x 400 mm
- przystosowane do: piec konwekcyjny AT400



115085



Proste w obsłudze Perfekcyjnego przygotowania



Wielofunkcyjność i prostota obsługi: seria MF

Dzięki wielu różnym funkcjom pieczenia piec konwekcyjny oferuje dużo możliwości perfekcyjnego przygotowania potraw.

- ▶ optymalna cyrkulacja powietrza
- ▶ idealna do wypieków i mięsa
- ▶ funkcja grillowania z wentylatorem
- ▶ proste i szybkie czyszczenie



MF6430

- pojemność: 6 x (440 x 375 mm)
- moc przyłączeniowa:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary:
szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

121782

Blacha do pieczenia MF6430

- materiał: blacha stalowa, emaliowana



206203

Blacha do pieczenia MF6430

- materiał: stal szlachetna



206204

- ▶ Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 32–33

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Niezawodność i wydajność

Zdrowy sposób przyrządzania z wydajnymi i inteligentnymi rozwiązaniami.



Moja prawa ręka w codziennej pracy w kuchni

Nasze piece konwekcyjno-parowe robią dokładnie to, czego się od nich oczekuje. A koszty zdają się wyparowywać.

W kuchni priorytet ma gospodarność. Również dla nas jest ona najważniejszym wyznacznikiem. Przejawia się to w atrakcyjnej cenie zakupu pieców konwekcyjno-parowych Bartscher. Nasze urządzenia przekonują również niezawodnością i wydajnością. Dzięki nim na przestrzeni lat staną się Państwo prawdziwymi mistrzami gospodarowania w swojej kuchni. Dlatego też doskonale się składa, że oferujemy dodatkowo możliwość wyboru ilości potrzebnego wyposażenia. W naszej szerokiej gamie produktów każdy znajdzie optymalne urządzenie dla swoich wymagań.

Niezależnie od wybranego urządzenia: Bartscher to solidny partner, który przekonuje kompleksową obsługą również po zakupie.



Wszechstronne:
Silversteam seria M

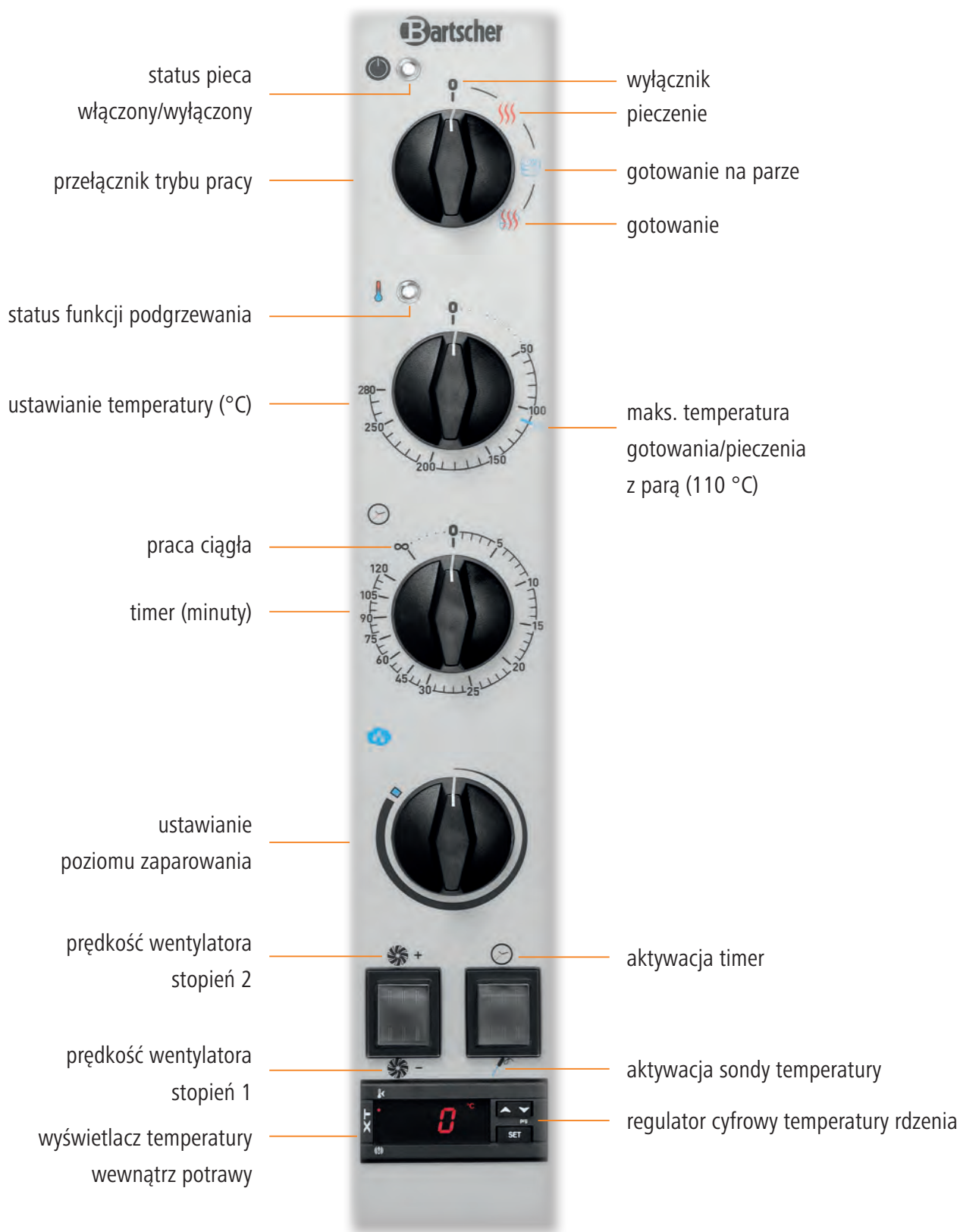


Najbardziej elastyczne:
Silversteam seria D



Mistrz przestrzeni:
Kompakt seria D

SILVERSTEAM SERIA M | PROSTA MANUALNA OBSŁUGA



Łatwa obsługa

Różnorodne funkcje

Wysoka ekonomiczność

Wszechstronne: Silversteam seria M

Z obsługą manualną i zrozumiałymi symbolami.

- Funkcje:
- ▶ pieczenie
 - ▶ gotowanie
 - ▶ gotowanie na parze kombi



5230M

- pojemność: maks. 5 x 2/3 GN
- moc przyłączeniowa:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
przygotowany
- wymiary: szer. 620 x gł. 780 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

116622



5111M

- pojemność: maks. 5 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

116726

▶ Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36



Gorący towar



TECHNIKA GOTOWANIA ▶ PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE ▶ SILVERSTEAM SERIA M

7111M

- pojemność: maks. 7 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 850 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

116728

▶ Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36

Wszystkie zalety w skrócie

- ▶ silnik z rewersem zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ▶ prędkość wentylatora z 2-stopniową regulacją
- ▶ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ▶ regulowany komin
- ▶ oświetlenie komory
- ▶ podwójnie przeszklone drzwi
- ▶ oświetlenie LED w drzwiach
- ▶ przystosowany do podłączenia sondy temperatury i pod uchwyt spryskiwacza
- ▶ wyjmowane prowadnice
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN oraz norma piekarnicza 600 x 400



10111M

- pojemność: maks. 10 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 1 065 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

116731

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SILVERSTEAM SERIA D



5230D

- pojemność: maks. 5 x 2/3 GN
- moc przyłączeniowa:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | przygotowany
- wymiary: szer. 620 x gł. 775 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117623

P-5230D

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117650



5230DRS

- pojemność: maks. 5 x 2/3 GN
- moc przyłączeniowa:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | steckerfertig
- wymiary: szer. 620 x gł. 775 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha
- w zestawie 1 wąż doprowadzający środek myjący

117723

P-5230DRS

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117672

► Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36

Elastyczny Elektroniczne Niezawodne

Najbardziej elastyczne: Silversteam seria D

Oferuje te same funkcje co seria M, a ponadto:

- ▶ gotowanie Delta T ze sterowaniem temperatury wewnętrznej
- ▶ aż do 600 programów z maks. 9 fazami gotowania
- ▶ funkcja Rack Control
- ▶ łatwa obsługa
- ▶ P - szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- ▶ RS - w zestawie system mycia z programem osuszenia komory



5111D

- pojemność: maks. 5 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117725

P-5111D

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117761



5111DRS

- pojemność: maks. 5 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 675 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha
- w zestawie 1 wąż doprowadzający środek myjący

117741

P-5111DRS

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117764



Partner
na 365 dni
w roku



7111D

- pojemność: maks. 7 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 850 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117727

P-7111D

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117762



7111DRS

- pojemność: maks. 7 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 850 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha
- w zestawie 1 wąż doprowadzający środek myjący

117781

P-7111DRS

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117765

► Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36

Wszystko to przemawia za serią D

- ▶ aż do 600 programów z maks. 9 fazami gotowania
- ▶ funkcja Rack Control
- ▶ silnik z rewersem zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ▶ prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją
- ▶ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ▶ regulowany komin
- ▶ oświetlenie komory
- ▶ podwójnie przeszklone drzwi
- ▶ oświetlenie LED w drzwiach
- ▶ przystosowany do podłączenia sondy temperatury i pod uchwyt spryskiwacza
- ▶ port USB
- ▶ wymiowane prowadnice
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN oraz norma piekarnicza 600 x 400
- ▶ P - szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- ▶ RS - automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory



10111D

- pojemność: maks. 10 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 1 065 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117730

P-10111D

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117763



10111DRS

- pojemność: maks. 10 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 890 x gł. 835 x wys. 1 065 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha
- w zestawie 1 wąż doprowadzający środek myjący

117731

P-10111DRS

- szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
- moc przyłączeniowa:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117766

Z WYPOSAŻENIEM NA ŻYCZENIE - DOSTĘPNE DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ SERII M I D



Prowadnice 6040 SST5110

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość par prowadnic: 4
- format prowadnic: 600 x 400 mm
- przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe 5 x 1/1 GN, seria Silversteam



117051

Prowadnice 6040 SST7110

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość par prowadnic: 5
- format prowadnic: 600 x 400 mm
- przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe 7 x 1/1 GN, seria Silversteam



117052

Prowadnice 6040 SST10110

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość par prowadnic: 8
- format prowadnic: 600 x 400 mm
- przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe 10 x 1/1 GN, seria Silversteam



117053

Sonda temperatury zestaw

- długość przewodu: 1,8 m
- skład zestawu:
1 bagietkowa sonda temperatury
1 uchwyt



116009

Spryskiwacz ręczny do pieców konwekcyjno-parowych

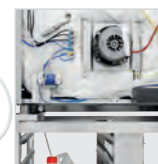
- długość węża: 2 m
- zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- w zestawie: 1 uchwyt



116005

Zestaw pompowy do pieców konwekcyjno-parowych

- skład zestawu:
1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów), 1 pompa
1 wąż łączący: kanister - pompa
1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca
materiał instalacyjny



116011

Środek czyszczący do pieców konwekcyjno-parowych

- przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- pojemność: 10 l
- zgodność z HACCP
- możliwość łatwego spłukania bez pozostałości
- samoczynnie rozpuszcza tłuszcz, białko i przypalone resztki



173279

Blachy, ruszty itp. znajdują państwo we wszystkich standardowych wielkościach w naszym kompleksowym asortymencie.



Podstawa Silversteam 230

- materiał: stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm



115075

Podstawa Silversteam 110

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość par przewodnic: 10
- format przewodnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm



115069

Podstawa Silversteam 6040

- materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
- ilość par przewodnic: 10
- format przewodnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745 mm



115079

Podstawa Silversteam 2-110

- materiał: stal niklowo-chromowa
- ilość par przewodnic: 6
- format przewodnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400 mm



115071

Zestaw łączący Silversteam

- rozwiązanie zapewniające oszczędność miejsca: zestaw łączący umożliwia ustawienie jeden na drugim 2 elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN z serii Silversteam.
- możliwości łączenia:
5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN



116012

Możliwości łączenia:
5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN



Okap do wyciągu oparów Silversteam

- materiał: stal niklowo-chromowa
- moc silnika: 100 m³/h do 540 m³/h
- rodzaj montażu: na górze urządzenia
- wymiary: szer. 900 x gł. 875 x wys. 230 mm



116016

Okap kondensacyjny Silversteam

- materiał: stal szlachetna
- moc silnika: 800 m³/h do 1500 m³/h
- rodzaj montażu: na górze urządzenia
- wymiary: szer. 870 x gł. 950 x wys. 300 mm



116019



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKT SERIA D

KOMPAKT SERIA D | STEROWANIE ELEKTRONICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA ▲ PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE ▲ KOMPAKT SERIA D



Oszczędność miejsca

Dla Państwa sztuki kulinarnej

Dla każdej kuchni

Mistrz przestrzeni: **Kompakt seria D**

Dla wszystkich tych, którzy chcieliby korzystać z wszystkich zalet pieców konwekcyjno-parowych Bartscher przy niewielkiej ilości miejsca:

- ▶ z praktyczną prowadnicą wzdłużną do wsuwania pojemników GN
- ▶ z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ▶ ze sterowaniem elektronicznym
- ▶ dla maks. 10 x 1/1 GN



D 6110

- pojemność: maks. 6 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 770 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117261

▶ Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36



Klasa kompaktowa

TECHNIKA GOTOWANIA ▲ PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE ▲ KOMPAKT SERIA D



D 10110

- pojemność: maks. 10 x 1/1 GN
- moc przyłączeniowa:
13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 1 065 mm
- w zestawie 1 ruszt i 1 blacha

117201

► Wszystkie dane techniczne znajdują się w podsumowaniu na stronach 34–36

Korzyści wynikające z zakupu serii D

Funkcje:

- ▶ pieczenie
- ▶ gotowanie
- ▶ gotowanie na parze kombi
- ▶ gotowanie Delta T
- ▶ program regeneracyjny
- ▶ gotowanie w niskiej temperaturze
- ▶ szybkie schładzanie
- ▶ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ▶ port USB
- ▶ sonda temperatury wewnątrz potrawy opcjonalna
- ▶ piec konwekcyjno-parowy z automatycznym systemem mycia dostarczanym na zamówienie



DODATKOWE ŻYCZENIA? CHĘTNIE! - DOSTĘPNE DLA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ KOMPACT SERIA D



TECHNIKA GOTOWANIA ▲ PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE ▲ KOMPACT ▲ AKCESORIA

Sonda temperatury zestaw

- długość przewodu: 1,8 m
- skład zestawu:
1 bagietowa sonda temperatury
1 uchwyt



116009

Spryskiwacz ręczny do pieców konwekcyjno-parowych

- długość węża: 2 m
- zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- w zestawie: 1 uchwyt



116005

Zestaw pompowy do pieców konwekcyjno-parowych

- skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów), 1 pompa, 1 wąż łączący: kanister - pompa, 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca, materiał instalacyjny



116011

Podstawa Kompakt

- materiał: stal niklowo-chromowa
- ilość par przewodnic: 5
- format przewodnic: 1/1 GN



115076

Zestaw łączący Kompakt

- rozwiązanie zapewniające oszczędność miejsca: zestaw łączący umożliwia ustawienie jeden na drugim 2 elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN z serii „Bartscher Kompakt”.
- możliwości łączenia:
6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN



117100

Możliwości łączenia:
6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN



Okap kondensacyjny Kompakt

- materiał: stal szlachetna
- regulacja nadmuchu: automatycznie, sterowanie czujnikiem
- rodzaj montażu: ściana
- wymiary: szer. 520 x gł. 1 040 x wys. 300 mm



117002

Blachy, ruszty itp. znajdują państwo we wszystkich standardowych wielkościach w naszym kompleksowym asortymencie.





Piece konwekcyjne

Seria AT

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

Sterowanie

Pokrętka	●	●	●	●	–	●
Elektroniczne	–	–	–	●	●	–

Dane techniczne

Rodzaj prowadnic (mm / GN)	1/2 GN	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315
Liczba prowadnic	3	4	4	4	4	4
Odstęp pomiędzy prowadnicami	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Komora emaliowane	–	●	–	●	–	–
Komora stal szlachetna	●	–	●	–	●	●
Zakres temperatur	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C
Przyłącze wody	–	–	–	–	–	3/4"
Moc przyłączeniowa elektryczna	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,67 kW	2,7 kW
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	przygotowany	przygotowany	przygotowany	przygotowany	przygotowany	przygotowany

Wymiary

Szerokość	460 mm	595 mm	595 mm	595 mm	595 mm	600 mm
Głębokość	575 mm	615 mm	615 mm	615 mm	615 mm	610 mm
Wysokość	465 mm	580 mm	580 mm	580 mm	580 mm	580 mm
Waga	25,5 kg	38 kg	37,4 kg	38,4 kg	37 kg	40 kg

Funkcje

Pieczenie	●	●	●	●	●	●
Grzałka górna / dolna	–	–	–	–	–	–
Nawilżanie	–	–	–	–	–	●
Funkcja grillowania	–	–	–	–	–	●
Prędkość wentylatora	1	1	1	1	1	1
Silnik z rewersem (wimiki wentylatora)	–	–	–	–	–	–
Oświetlenie komory	–	●	●	●	●	●
Przeszklenie drzwi	podwójnie	podwójnie	podwójnie	podwójnie	podwójnie	podwójnie
Liczba programów gotowania	1	1	1	1	1	1
Liczba faz gotowania	1	1	1	1	1	1

Akcesoria

Prowadnice (1/1 GN)	–	–	–	–	–	–
Podstawa	–	+	+	+	+	+

Nr art.	120789	A120786	120879	A120796	A120799	A120788
GTIN	4015613496924	4015613400655	4015613717081	4015613712147	4015613635149	4015613400662



Piece konwekcyjne

Seria AT		Seria MF
AT211-MDI	AT400	MF6430

Sterowanie

●	●	●
●	–	–

Dane techniczne

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
przygotowany	3 NAC	przygotowany

Wymiary

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

Funkcje

●	●	●
–	–	●
–	●	–
–	–	●
1	1	1
–	●	–
●	●	●
podwójnie	podwójnie	potrójnie
1	1	–
1	1	–

Akcesoria

–	+	–
–	+	–

A120792	105780	121782
4015613727349	4015613505572	4015613681757

● zawarte w zakresie dostawy

+ dostępna opcjonalnie

– nie jest dostępny

Zmiany techniczne zastrzeżone.



Piece konwekcyjno-parowe

Silversteam seria M

Silversteam seria D

5230M

5111M

7111M

10111M

5230D

P-5230D

Sterowanie

Pokrętka	●	●	●	●	–	–
Touch	–	–	–	–	●	●

Dane techniczne

Rodzaj prowadnic (GN)	2/3 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	2/3 GN w poprzek	2/3 GN w poprzek
Alternatywne prowadnice (mm)	–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
Liczba prowadnic	5	5	7	10	5	5
Odstęp pomiędzy prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
Zakres temperatur	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
Przyłącze wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Moc przyłączeniowa	3,3 kW	6,3 kW	9,6 kW	12,6 kW	3,3 kW	4,8 kW
Napięcie	230 V	400 V	400 V	400 V	230 V	400 V
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Przyłącze urządzenia	przygotowany	3 NAC	3 NAC	3 NAC	przygotowany	3 NAC

Wymiary

Szerokość	620 mm	890 mm	890 mm	890 mm	620 mm	620 mm
Głębokość	780 mm	835 mm	835 mm	835 mm	775 mm	775 mm
Wysokość	675 mm	675 mm	850 mm	1 065 mm	675 mm	675 mm
Waga	58 kg	89 kg	101 kg	119 kg	59 kg	59 kg

Funkcje

Pieczenie	●	●	●	●	●	●
Gotowanie	●	●	●	●	●	●
Gotowanie na parze kombi	●	●	●	●	●	●
Gotowanie w niskiej temperaturze	●	●	●	●	●	●
Gotowanie Delta T	–	–	–	–	●	●
Prędkość wentylatora	2	2	2	2	3	3
Silnik z rewersem (wimiki wentylatora)	●	●	●	●	●	●
Okap	●	●	●	●	●	●
Oświetlenie komory	●	●	●	●	●	●
Podwójnie przeszklone drzwi	●	●	●	●	●	●
Liczba programów gotowania	1	1	1	1	600	600
Liczba faz gotowania	1	1	1	1	9	9
Funkcja Rack Control	–	–	–	–	●	●
Program regeneracyjny	–	–	–	–	–	–
Szybsze nagrzewanie	–	–	–	–	–	●
Szybkie schładzanie	–	–	–	–	–	–
Cyfrowa książka kucharska	–	–	–	–	●	●
Port USB	–	–	–	–	●	●
Automatyczny system czyszczenia	–	–	–	–	–	–

Akcesoria

Sonda temperatury	+	+	+	+	+	+
Spryskiwacz ręczny	+	+	+	+	+	+
Wyjmowane prowadnice (600x400)	–	+	+	+	–	–
Podstawa	+	+	+	+	+	+
Zestaw nawilżania do pieców konwekcyjno-parowych	+	+	+	+	+	+
Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych	–	+	+	+	–	–
Podstawa o wysokości 40 cm	–	+	+	+	–	–
Okap	–	+	+	+	–	–

Nr art.	116622	116726	116728	116731	117623	117650
GTIN	4015613751900	4015613786353	4015613776439	4015613786360	4015613751931	4015613762067

Piece konwekcyjno-parowe

Silversteam seria D

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

Sterowanie

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Dane techniczne

2/3 GN w poprzek	2/3 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek
–	–	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
przygotowany	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

Wymiary

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

Funkcje

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

Akcesoria

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

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

● zawarte w zakresie dostawy

+ dostępna opcjonalnie

– nie jest dostępny

Piece konwekcyjno-parowe

Silversteam seria D						Kompakt seria D	
7111DRS	P-7111DRS	10111D	P-10111D	10111DRS	P-10111DRS	D 6110	D 10110

Sterowanie

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Dane techniczne

1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN w poprzek	1/1 GN wzdłuż	1/1 GN wzdłuż
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

Wymiary

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

Funkcje

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

Akcesoria

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

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



CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



Zapraszamy do odwiedzin naszych wystaw i obejrzenia na żywo urządzeń marki Bartscher. Istnieje również możliwość uzgodnienia terminów telefonicznie.

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 - Wesola
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

