

Bartscher

ON POINT

ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ, ПАРОКОНВЕКТОМАТИ ... та багато іншого





Техніка для приготування їжі, для професіоналів дійсно потрібно



Ми полегшуємо повсякденне життя професіоналів кухонної справи з 1876 року.
І стаємо ще кращими.

Техніка для приготування їжі — найкращий тому приклад. Від наших бестселерів, конвекційних печей із циркуляцією повітря серії АТ, до пароконвектоматів серії D ми пропонуємо вам широку програму, орієнтовану на те, що потрібно в повсякденному житті на кухні.

Чому професіонали вибирають Bartscher, очевидно: їм потрібна відчутна якість. Без зайвих речей. Із абсолютно привабливим співвідношенням ціни та якості. І ми з упевненістю кажемо: звичайно, може бути дешевше, ніж у Bartscher. Але не дешевше в прямому сенсі цього слова.

Знайдіть свій пристрій Bartscher у цій брошурі. А потім сміливо звертайтеся до нас і випробуйте на собі славетний у галузі сервіс компанії Bartscher.

Ми з нетерпінням чекаємо на вас!

Універсальний помічник
Економія енергії
Економічне диво
Демпфер вартості

Ваші особисті **ВИМОГИ** МИ НЕ ЗНАЄМО

Конвекційні печі Bartscher

Наші бестселери: **серія AT**

Переконують протягом багатьох років надійністю та неперевершеними перевагами:

- Легке користування
- Рівномірне приготування завдяки всебічному нагріванню
- Дуже гарне співвідношення ціни та якості

Універсальна: **серія MF**

Багатофункціональна та проста у використанні для ідеального приготування їжі:

- Оптимальна циркуляція повітря
- Функція гриля з вентилятором
- Ідеально пасує для випічки та м'яса
- Просте та швидке чищення



Докладніше про серію AT
зі сторінки 8



Докладніше про серію MF
зі сторінки 13

Але ми маємо рішення для вас

Пароконвектомати Bartscher

Універсальний помічник: Silversteam серії M

Із ручним керуванням і з розумілими символами.

Функції:

- Повітря, що циркулює
- Приготування на парі
- Комбіноване приготування на парі
- 2/3 GN, 1/1 GN і стандарт для пекарні 600 x 400

Дуже гнучкі: Silversteam серії D

Пропонує ті ж функції, що і серія M, і навіть більше:

- Приготування їжі з контролем температури в товщі дельта-Т
- До 600 програм плюс до 9 етапів приготування
- Просте керування
- Управління стелажми
- 2/3 GN, 1/1 GN і стандарт для пекарні 600 x 400
- P - швидше нагрівання та розігрів
- RS - в комплекті система чищення з програмою сушіння в комплекті

Чудо простору: Компакт серія D

Для всіх, хто хоче користуватись усіма перевагами пароконвектоматів Bartscher на невеликому просторі:

- Із практичною поздовжньою вставкою GN
- Із цифровим керуванням
- 1/1 GN



Докладніше про Silversteam серію M зі сторінки 16



Докладніше про Silversteam серію D зі сторінки 20



Докладніше про Компакт серію D зі сторінки 26

КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ

Із гарячим повітрям до високого задоволення

Потужна різноманітність конвекційних печей для задоволення ваших індивідуальних потреб.

Справжній універсальний помічник Як і я

Наші конвекційні печі переконливі в кожному розмірі.
Саме з тим обладнанням, яке вам потрібне.

Адже саме про це ми запитуємо себе, коли розробляємо наші пристрої: якою має бути конвекційна піч, щоб щодня полегшувати вашу роботу? Наша відповідь: вона має бути міцною та надійною. Вона має бути максимально простою в керуванні. І вона має пропонувати функції, які ви дійсно використовуватимете. Зрештою, ви ж не хочете платити за функції, якими не користуєтесь?

На наступних сторінках ви можете знайти «свою» конвекційну піч Bartscher.



Наші бестселери:
серія AT



Універсальна:
серія mf



AT90-MDI

- Вставка: 4 x (438 x 315 мм)
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50 Гц
- Розміри: Ш 595 x Г 615 x В 580 мм
- У комплекті 4 дека
- Ручка з цифровою індикацією

A120796



Керування MDI

- ▶ Ручка з цифровою індикацією температури та часу

Надійна Зручна для користувача Практична

Наші бестселери: **серія АТ**

- ▶ Компактний універсальний помічник
- ▶ Безпечне та надійне користування
- ▶ Економія енергії та часу
- ▶ Рівномірне приготування завдяки всебічному нагріванню
- ▶ Дуже гарне співвідношення ціни та якості



АТ90

- Вставка: 4 x (438 x 315 мм)
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Розміри: Ш 595 x Г 615 x В 580 мм
- У комплекті 4 дека

A120786



АТ90-ST

- Вставка: 4 x (438 x 315 мм)
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50 Гц
- Розміри: Ш 595 x Г 615 x В 580 мм
- У комплекті 4 дека
- Робоча камера нержавіюча сталь

120879



АТ90-DIG

- Вставка: 4 x (438 x 315 мм)
- Підключення:
2,67 кВт | 230 В | 50 Гц
- Розміри: Ш 595 x Г 615 x В 580 мм
- У комплекті 4 дека
- Електронне керування

A120799



AT211-MDI

- Вставка: 4 x 1/1 GN
- Підключення:
3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Розміри: Ш 700 x Г 625 x В 540 мм
- У комплекті 1 решітка, 1 ємність GN
- Ручка з цифровою індикацією

A120792



Керування MDI

- ▶ Ручка з цифровою індикацією температури та часу

КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ СЕРІЯ АТ



АТ110

- Вставка: 3 x 1/2 GN
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Розміри: Ш 460 x Г 575 x В 465 мм
- У комплекті 3 решітки

120789



АТ120

- Вставка: 4 x (438 x 315 мм)
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Розміри: Ш 600 x Г 610 x В 580 мм
- У комплекті 4 дека
- Із грилем із зволоженням

A120788



АТ400

- Вставка: 4 x (600 x 400 мм)
- Підключення:
6,4 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 НАС
- Розміри: Ш 835 x Г 800 x В 570 мм
- У комплекті 2 перфорованих дека, 2 дека
- Із зволоженням

105780

АКЕСУАРИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ВИКОРИСТАННЯ



Деко для випікання 438x315x10

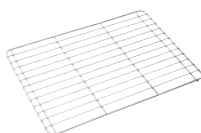
- Матеріал: Алюміній
- Призначення для: Конвекційні печі AT90, конвекційна піч AT120



786004

Решітка для духовки 438x315x15

- Призначення для: Конвекційні печі AT90, конвекційна піч AT120



786005

Настінна полиця 600x600 мм

- Матеріал: CNS 18/10
- Носівна здатність макс.: 50 кг
- Розміри: Ш 600 x Г 600 x В 155 мм



174600

Підставка AT90-120

- Матеріал: Високоякісна сталь
- Кількість вставок: 4
- Формат вставок: 438 x 315 мм
- Призначення для: Конвекційні печі AT90, конвекційна піч AT120



115084

Підставка AT90-120VR

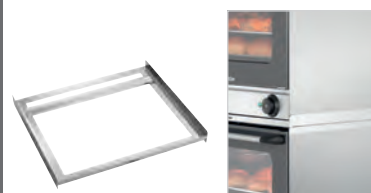
- Матеріал: Високоякісна сталь
- Кількість вставок: 4
- Формат вставок: 438 x 315 мм
- Призначення для: Конвекційні печі AT90, конвекційна піч AT120



115083

З'єднувальна рамка AT90-120

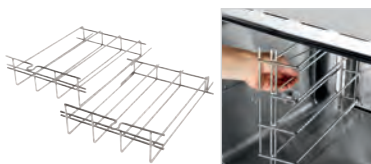
- Матеріал: Високоякісна сталь
- Призначення для: Конвекційні печі AT90, конвекційна піч AT120



115086

Комплект напрямних, право-ліво

- Матеріал: Високоякісна сталь
- Кількість вставок: 4
- Формат вставок: 1/1 GN
- Призначення для: Конвекційна піч AT400



780002

Підставка AT400

- Матеріал: Високоякісна сталь
- Кількість вставок: 4
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Призначення для: Конвекційна піч AT400



115085



Зручна для користувача Відмінне приготування їжі



Багатофункціональна та проста у використанні: **серія MF**

Багатофункціональна та проста у використанні - завдяки різноманітним функціям термообробки конвекційна піч з циркуляцією гарячого повітря пропонує безліч можливостей для ідеального приготування їжі.

- ▶ Оптимальна циркуляція повітря
- ▶ Функція гриля з вентилятором
- ▶ Ідеально пасує для випічки та м'яса
- ▶ Просте та швидке чищення



MF6430

- Вставка: 6 x (440 x 375 мм)
- Підключення:
2,7 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Розміри: Ш 600 x Г 650 x В 620 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

121782

Деко для випікання MF6430

- Матеріал: Сталевий лист, емальовано



206203

Решітка для духовки MF6430

- Матеріал: Високоякісна сталь



206204

▶ Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 32–33

ПАРОКОНВЕКТОМАТИ

Надійність і продуктивність

Корисний для здоров'я спосіб приготування на потужному та розумному обладнанні.



Моя права рука в повсякденному житті на кухні

Наші пароконвектомати роблять те, що ви хочете.
І навіть демпфують витрати.

Ефективність — ваш головний пріоритет на кухні. І це також наш головний пріоритет. З одного боку, це відображається в привабливій ціні пароконвектоматів Bartscher. З іншого боку, пристрої вражають своєю надійністю та продуктивністю. З роками вони стануть справжнім господарським дивом на вашій кухні. Тим краще, що у вас є вибір, скільки обладнання вам потрібно. У нашому широкому асортименті ви обов'язково знайдете пристрій, що ідеально відповідає вашим потребам.

І не має значення, який пристрій ви виберете: ви завжди можете бути впевнені, що з Bartscher у вас є партнер, який продовжуватиме надавати вам всебічне обслуговування після придбання.



Універсальний помічник:
Silversteam серії M

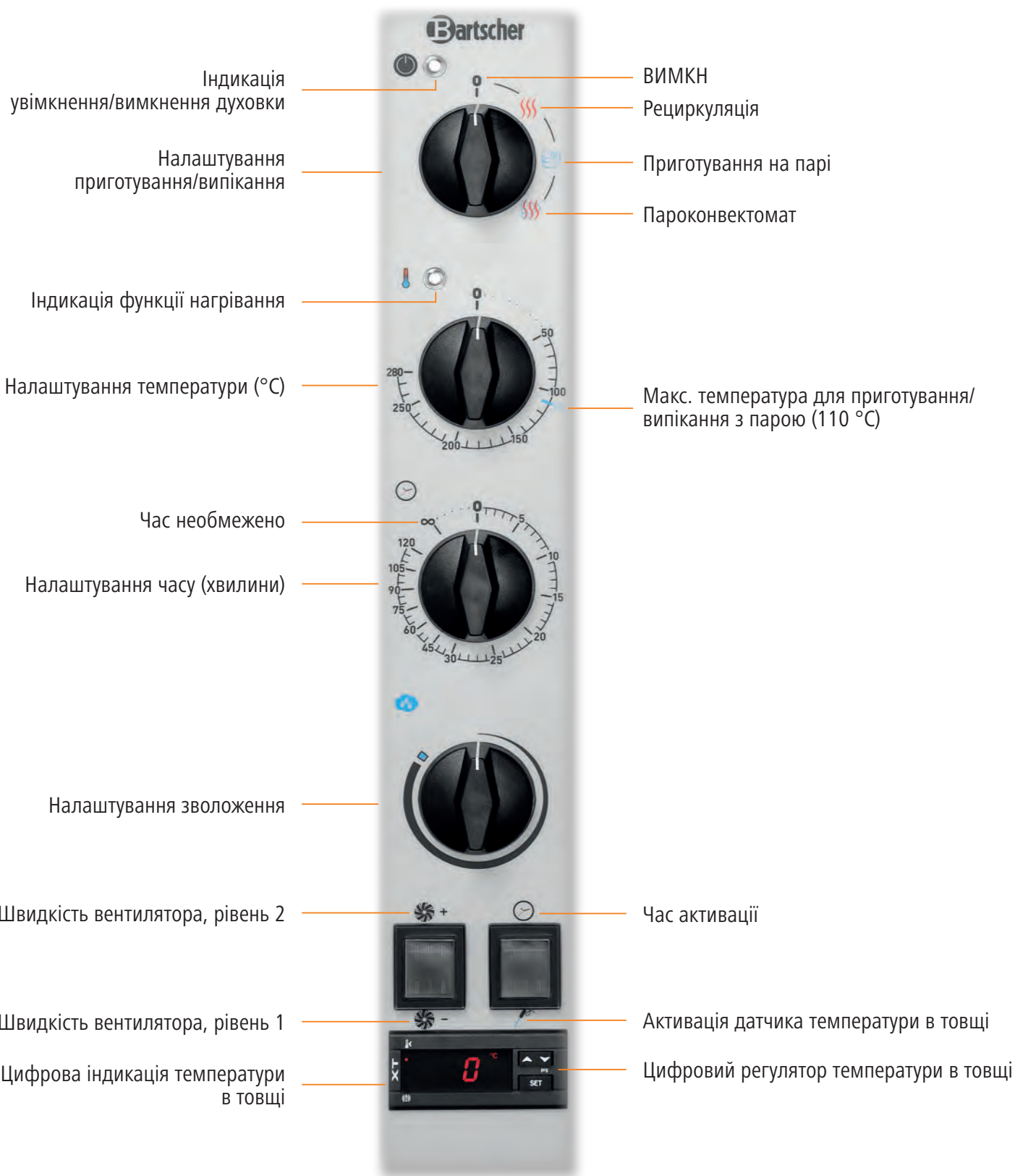


Дуже гнучкі:
Silversteam серії D



Чудо простору:
Kompakt серія D

SILVERSTEAM СЕРІЇ M | ПРОСТЕ УПРАВЛІННЯ РУЧКАМИ



Просте керування

Численні функції

Висока економічність

Універсальний помічник: Silversteam серії M

Із ручним керуванням і зрозумілими символами.

- Функції:
- ▶ Циркуляція
 - ▶ Приготування на парі
 - ▶ Комбіноване приготування на парі



5230M

- Вставка: аж до 5 x 2/3 GN
- Підключення:
3,3 кВт | 230 В | 50 Гц
готовий до підключення
- Розміри: Ш 620 x Г 780 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

116622



5111M

- Вставка: аж до 5 x 1/1 GN
- Підключення:
6,3 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

116726

▶ Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36



Гарячий ПОПИТ



ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ▲ ПАРОКОНВЕКТОМАТИ ▲ SILVERSTEAM СЕРІЇ M

7111M

- Вставка: до 7 x 1/1 GN
- Підключення:
9,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 850 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

116728

► Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36

Усі переваги з першого погляду

- ▶ Реверсивний хід двигуна для оптимального клімату приготування
- ▶ Швидкість вентилятора регулюється на 2 рівнях
- ▶ Створення пари шляхом прямого впорскування
- ▶ Регульоване відведення пари
- ▶ Освітлення робочої камери
- ▶ Подвійне скло дверцят
- ▶ Світлодіодне освітлення у дверях
- ▶ Підготовлений для кріплення датчика температури стрижня та для монтажу ручного душу
- ▶ 3'ємні направляючі
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN і стандарт для пекарні 600 x 400



10111M

- Вставка: до 10 x 1/1 GN
- Підключення:
12,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 1 065 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

116731

ПАРОКОНВЕКТОМАТИ SILVERSTEAM СЕРІЇ D



5230D

- Вставка: до 5 x 2/3 GN
- Підключення:
3,3 кВт | 230 В | 50 Гц | готовий до підключення
- Розміри: Ш 620 x Г 775 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117623

P-5230D

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
4,8 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117650



5230DRS

- Вставка: до 5 x 2/3 GN
- Підключення:
3,3 кВт | 230 В | 50 Гц | готовий до підключення
- Розміри: Ш 620 x Г 775 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко
- У комплекті 1 шланг подачі води

117723

P-5230DRS

- Швидше нагрівання та розігрів
- Anschlusswert:
4,8 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117672

► Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36

Гнучкий Цифровий Надійний

Дуже гнучкі: Silversteam серії D

Пропонує ті ж функції, що і серія M, і навіть більше:

- ▶ Приготування їжі з контролем температури в товщі дельта-T
- ▶ До 600 програм плюс до 9 етапів приготування
- ▶ Управління стелажми
- ▶ Просте керування
- ▶ P - швидше нагрівання та розігрів
- ▶ RS - в комплекті система чищення з програмою сушіння в комплекті



5111D

- Вставка: до 5 x 1/1 GN
- Підключення:
6,3 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117725

P-5111D

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
7,7 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117761



5111DRS

- Вставка: до 5 x 1/1 GN
- Підключення:
6,3 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 675 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко
- У комплекті 1 шланг подачі води

117741

P-5111DRS

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
7,7 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117764



Партнер на 365 днів року

ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ▲ ПАРОКОНВЕКТОМАТИ ▲ SILVERSTEAM СЕРІЇ D



7111D

- Вставка: до 7 x 1/1 GN
- Підключення:
9,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 850 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117727

P-7111D

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
12,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117762



7111DRS

- Вставка: до 7 x 1/1 GN
- Підключення:
9,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 850 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко
- У комплекті 1 шланг подачі води

117781

P-7111DRS

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
12,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117765

► Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36

Все це на користь серії D

- ▶ Зі 600 програмами, до 9 етапів готування в кожній програмі
- ▶ Управління стелажами
- ▶ Реверсивний хід двигуна для оптимального клімату приготування
- ▶ Швидкість вентилятора регулюється на 3 рівнях
- ▶ Створення пари шляхом прямого впорскування
- ▶ Регульоване відведення пари
- ▶ Освітлення робочої камери
- ▶ Подвійне скло дверцят
- ▶ Світлодіодне освітлення у дверях
- ▶ VPідготовлений для кріплення датчика температури стрижня та для монтажу ручного душу
- ▶ Підключення USB
- ▶ З'ємні направляючі
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN і стандарт для пекарні 600 x 400
- ▶ P - швидше нагрівання та розігрів
- ▶ RS - автоматична 3-рівнева система чищення з програмою сушіння



10111D

- Вставка: до 10 x 1/1 GN
- Підключення:
12,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 890 x Г 835 x В 1 065 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117730

P-10111D

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
17,4 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117763



10111DRS

- Вставка: до 10 x 1/1 GN
- Підключення:
12,6 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш В 890 x Г 835 x В 1 065 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко
- У комплекті 1 шланг подачі води

117731

P-10111DRS

- Швидше нагрівання та розігрів
- Підключення:
17,4 кВт | 400 В | 50 Гц | 3 NAC

117766

ІЗ ДОДАТКОВИМ ОБЛАДНАННЯМ — ДОСТУПНО ДЛЯ ВСІХ ПРИСТРОЇВ СЕРІЙ M I D



Напрявні 6040 SST5110

- Матеріал: CNS 18/10
- Кількість вставок: 4
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Призначення для: Пароконвектомат 5 x 1/1 GN, серія Silversteam



117051

Напрявні 6040 SST7110

- Матеріал: CNS 18/10
- Кількість вставок: 5
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Призначення для: Пароконвектомат 7 x 1/1 GN, серія Silversteam



117052

Напрявні 6040 SST10110

- Матеріал: CNS 18/10
- Кількість вставок: 8
- Формат вставок: 600 x 400 мм
- Призначення для: Пароконвектомат 10 x 1/1 GN, серія Silversteam



117053

Комплект датчиків внутрішньої температур

- Довжина кабелю: 1,8 м
- Комплект, що складається з: 1 датчик температури всередині 1 кріплення



116009

Ручний душ для пароконвектоматів

- Довжина шланга: 2 м
- Запірний клапан для фіксованого підключення води 1/2"
- В комплекті: 1 кріплення



116005

Комплект для зволоження пароконвектомата

- Комплект, що складається з: 1 пластикова каністра (5 л), 1 насос 1 з'єднувальний шланг: каністра - насос 1 з'єднувальний шланг: насос - зволожувальна труба Монтажний матеріал



116011

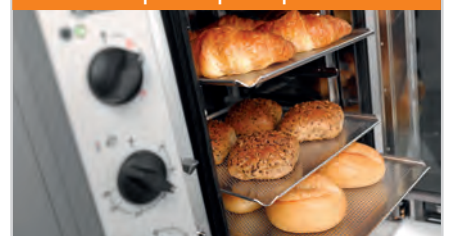
Очищувач для пароконвектоматів F10L

- Призначення для: Пароконвектомати з автоматизованою системою дозування
- Обсяг: 10 л
- Відповідність контролю якості та безпеки продуктів харчування
- Змивається легко та без залишків
- Розчиняє жир, білки та пригорілі залишки



173279

У нашому повному асортименті ви знайдете деки, решітки тощо всіх поширених розмірів.



Підставка Silversteam 230

- Матеріал: Хромонікелева сталь
- Розміри: Ш 570 x Г 515 x В 741 мм



115075

Підставка Silversteam 110

- Матеріал: CNS 18/10
- Кількість вставок: 10
- Формат вставок: 1/1 GN
- Розміри: Ш 850 x Г 700 x В 741 мм



115069

Підставка Silversteam 6040

- Матеріал: CNS 18/10
- Кількість вставок: 10
- Формат вставок: 1/1 GN, 600 x 400 мм
- Розміри: Ш 950 x Г 700 x В 745 мм



115079

Підставка Silversteam 2-110

- Матеріал: Хромонікелева сталь
- Кількість вставок: 6
- Формат вставок: 1/1 GN
- Розміри: Ш 850 x Г 700 x В 400 мм



115071

Комплект з'єднання Silversteam

- Рішення для економії місця: з'єднувальний комплект дозволяє встановлювати 2 електричних пароконвектомати 1/1 GN серії Silversteam один на одного.
- Можливості поєднання:
5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN



116012

Можливості поєднання:
5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN



Витяжний ковпак Silversteam

- Матеріал: Хромонікелева сталь
- Потужність двигуна: 100 м³/г до 540 м³/г
- Вид монтажу: Зверху на пристрої
- Розміри: Ш 900 x Г 875 x В 230 мм



116016

Ковпак конденсату Silversteam

- Матеріал: Високоякісна сталь
- Потужність двигуна: 800 м³/г до 1500 м³/г
- Вид монтажу: Зверху на пристрої
- Розміри: Ш 870 x Г 950 x В 300 мм



116019



КОМПАКТ СЕРІЯ D | ЕЛЕКТРОННЕ КЕРУВАННЯ

ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ▲ ПАРОВИДКОНВЕКТОМАТИ ▲ КОМПАКТ СЕРІЯ D



Економія простору

Для вашого мистецтва приготування їжі

Для кожної кухні

Чудо простору: **Компакт серія D**

Для всіх, хто хоче користуватись усіма перевагами пароконвектоматів Bartscher на невеликому просторі:

- ▶ Із практичною поздовжньою вставкою GN
- ▶ з 99 програмами, кожна програма до 9 етапів готування
- ▶ Із цифровим керуванням
- ▶ до 10 x 1/1 GN



D 6110

- Вставка: до 16 x 1/1 GN
- Підключення:
6,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц | 3 НАС
- Розміри: Ш 520 x Г 850 x В 770 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117261

▶ Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36



Компактний клас

ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ▲ ПАРОВИХ КОНВЕКТОМАТИ ▲ КОМПАКТ СЕРІЯ D



D 10110

- Вставка: до 10 x 1/1 GN
- Підключення:
13,8 кВт | 400 В | 50/60 Гц | 3 NAC
- Розміри: Ш 520 x Г 850 x В 1 065 мм
- У комплекті 1 решітка йз 1 деко

117201

► Усі технічні дані наведено в огляді на сторінках 34–36

Найвагоміші причини для Compact серії D

Функції:

- ▶ Повітря, що циркулює
- ▶ Приготування на парі
- ▶ Комбіноване приготування на парі
- ▶ Приготування дельта-T
- ▶ Програма регенерації
- ▶ Приготування за низької температури
- ▶ Швидке охолодження
- ▶ Цифрове керування з 99 програмами, кожна з яких містить до 9 різних програмованих етапів приготування їжі
- ▶ Підключення USB
- ▶ Датчик температури в товщі доступний додатково
- ▶ Пароконвектомат з автоматизованою системою чищення постачається за запитом



ЩЕ ПОБАЖАННЯ? АВЖЕЖ! — ДОСТУПНО ДЛЯ ВСІХ ПРИСТРОЇВ КОМПАКТ СЕРІЇ D



ТЕХНІКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ▲ ПАРОКОНВЕКТОМАТИ ▲ КОМПАКТ ▲ АКСЕСУАРИ

Комплект датчиків внутрішньої температури

- Довжина кабелю: 1,8 м
- Комплект, що складається з: 1 датчик температури всередині 1 кріплення



116009

Ручний душ для пароконвектоматів

- Довжина шланга: 2 м
- Запірний клапан для фіксованого підключення води 1/2"
- В комплекті: 1 кріплення



116005

Комплект для зволоження пароконвектомата

- Комплект, що складається з: 1 пластикова каністра (5 л), 1 насос 1 з'єднувальний шланг: каністра - насос 1 з'єднувальний шланг: насос - зволожувальна труба Монтажний матеріал



116011

Підставка Компакт

- Матеріал: Хромонікелева сталь
- Кількість вставок: 5
- Формат вставок: 1/1 GN



115076

Комплект з'єднання Компакт

- Рішення для економії місця: з'єднувальний комплект дозволяє встановлювати 2 електричних пароконвектомати 1/1 GN серії «Bartscher Компакт» один на одного.
- Можливості поєднання: 6 x 1/1 GN на 6 x 1/1 GN 6 x 1/1 GN на 10 x 1/1 GN



117100

Можливості поєднання:
6 x 1/1 GN на 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN на 10 x 1/1 GN



Ковпак конденсату Компакт

- Матеріал: Високоякісна сталь
- Регулювання вентилятора автоматично, керування датчиком
- Вид монтажу: Настінний
- Розміри: Ш 520 x Г 1 040 x В 300 мм



117002

У нашому повному асортименті ви знайдете деки, решітки тощо всіх поширених розмірів.





Конвекційні печі

Серія AT

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

Керування

Ручка	●	●	●	●	–	●
Електричний	–	–	–	●	●	–

Технічні характеристики

Вид вставок (мм / GN)	1/2 GN	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315
Кількість вставок	3	4	4	4	4	4
Відстань між решітками/деками	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм	70 мм
Робоча камера емальована	–	●	–	●	–	–
Робоча камера з нержавіючої сталі	●	–	●	–	●	●
Температурний діапазон	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C
Підключення води	–	–	–	–	–	3/4"
Параметри підключення	2,7 кВт	2,7 кВт	2,7 кВт	2,7 кВт	2,67 кВт	2,7 кВт
Напруга	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В	230 В
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50/60 Гц
Підключення приладу	Готовий до підключення	Готовий до підключення	Готовий до підключення	Готовий до підключення	Готовий до підключення	Готовий до підключення

Вимірювання

Ширина	460 мм	595 мм	595 мм	595 мм	595 мм	600 мм
Глибина	575 мм	615 мм	615 мм	615 мм	615 мм	610 мм
Висота	465 мм	580 мм	580 мм	580 мм	580 мм	580 мм
Вага	25,5 кг	38 кг	37,4 кг	38,4 кг	37 кг	40 кг

Функції

Повітря, що циркулює	●	●	●	●	●	●
Верхнє/нижнє нагрівання	–	–	–	–	–	–
Зволоження	–	–	–	–	–	●
Функція гриля	–	–	–	–	–	●
Швидкість вентилятора	1	1	1	1	1	1
Реверсивний хід двигуна (коласа вентилятора)	–	–	–	–	–	–
Освітлення робочої камери	–	●	●	●	●	●
Скло дверей	подвійне	подвійне	подвійне	подвійне	подвійне	подвійне
Кількість програм готування	1	1	1	1	1	1
Кількість етапів готування	1	1	1	1	1	1

Акcesуари

Напрявні (1/1 GN)	–	–	–	–	–	–
Підставка	–	+	+	+	+	+

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



Конвекційні печі

Серія АТ		Серія MF
АТ211-MDI	АТ400	MF6430

Керування

●	●	●
●	—	—

Технічні характеристики

1/1 GN	600 x 400	440 x 375
4	4	6
70 мм	80 мм	30 мм
—	—	●
●	●	—
50–300 °C	50–300 °C	25–250 °C
—	3/4"	—
3 кВт	6,4 кВт	2,7 кВт
230 В	400 В	230 В
50 Гц	50 Гц	50/60 Гц
Готовий до підключення	3 NAC	Готовий до підключення

Вимірювання

700 мм	835 мм	600 мм
625 мм	800 мм	650 мм
540 мм	570 мм	620 мм
42,2 кг	65 кг	50,2 кг

Функції

●	●	●
—	—	●
—	●	—
—	—	●
1	1	1
—	●	—
●	●	●
подвійне	подвійне	потрійне
1	1	—
1	1	—

Акcesуари

—	+	—
—	+	—

A120792	105780	121782
4015613727349	4015613505572	4015613681757

● Входить до комплекту постачання

+ Доступно додатково

— Недоступно

Зберігаємо за собою право на технічні зміни.



Пароконвектомати						
Silversteam серія M				Silversteam серія D		
5230M	5111M	7111M	10111M	5230D	P-5230D	

Керування

Ручка	●	●	●	●	–	–
Touch	–	–	–	–	●	●

Технічні характеристики

Вид вставок (GN)	2/3 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	2/3 GN впоперек	2/3 GN впоперек
Альтернативні вставки (мм)	–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
Кількість вставок	5	5	7	10	5	5
Відстань між решітками/деками	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм
Температурний діапазон	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
Підключення води	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Параметри підключення	3,3 кВт	6,3 кВт	9,6 кВт	12,6 кВт	3,3 кВт	4,8 кВт
Напруга	230 В	400 В	400 В	400 В	230 В	400 В
Частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Підключення приладу	Готовий до підключення	3 NAC	3 NAC	3 NAC	Готовий до підключення	3 NAC

Вимірювання

Ширина	620 мм	890 мм	890 мм	890 мм	620 мм	620 мм
Глибина	780 мм	835 мм	835 мм	835 мм	775 мм	775 мм
Висота	675 мм	675 мм	850 мм	1 065 мм	675 мм	675 мм
Вага	58 кг	89 кг	101 кг	119 кг	59 кг	59 кг

Функції

Повітря, що циркулює	●	●	●	●	●	●
Приготування на парі	●	●	●	●	●	●
Комбіноване приготування на парі	●	●	●	●	●	●
Приготування за низької температури	●	●	●	●	●	●
Приготування дельта-Т	–	–	–	–	●	●
Швидкість вентилятора	2	2	2	2	3	3
Реверсивний хід двигуна (коліса вентилятора)	●	●	●	●	●	●
Відведення пари	●	●	●	●	●	●
Освітлення робочої камери	●	●	●	●	●	●
Подвійне скло дверцят	●	●	●	●	●	●
Кількість програм готування	1	1	1	1	600	600
Кількість етапів готування	1	1	1	1	9	9
Управління стелажми	–	–	–	–	●	●
Програма регенерації	–	–	–	–	–	–
Короткий час нагрівання	–	–	–	–	–	●
Швидке охолодження	–	–	–	–	–	–
Цифрова куховарська книга	–	–	–	–	●	●
Підключення USB	–	–	–	–	●	●
Автоматична система чищення	–	–	–	–	–	–

Акcesуари

Датчик температури всередині	+	+	+	+	+	+
Ручний душ	+	+	+	+	+	+
Напрявні (600x400)	–	+	+	+	–	–
Підставка	+	+	+	+	+	+
Комплект зволоження	+	+	+	+	+	+
Комплект з'єднання	–	+	+	+	–	–
Підставка 40 см у висоту	–	+	+	+	–	–
Витяжний ковпак	–	+	+	+	–	–

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

Пароконвектомати

Silversteam серія D

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

Керування

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Технічні характеристики

2/3 GN впоперек	2/3 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек
–	–	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 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм
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 кВт	4,8 кВт	6,3 кВт	7,7 кВт	6,3 кВт	7,7 кВт	9,6 кВт	12,6 кВт
230 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В
50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Готовий до підключення	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

Вимірювання

620 мм	620 мм	890 мм	890 мм	890 мм	890 мм	890 мм	890 мм
775 мм	775 мм	835 мм	835 мм	835 мм	835 мм	835 мм	835 мм
675 мм	675 мм	675 мм	675 мм	675 мм	675 мм	850 мм	850 мм
59 кг	59 кг	85 кг	88 кг	87 кг	92 кг	106 кг	107 кг

Функції

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

Акcesуари

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

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

● Входить до комплекту постачання

+ Доступно додатково

– Недоступно

Пароконвектомати

Silversteam серія D

Компакт серія D

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

Керування

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Технічні характеристики

1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN впоперек	1/1 GN вздовж	1/1 GN вздовж
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 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	74 мм	60 мм	60 мм
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 кВт	12,6 кВт	12,6 кВт	17,4 кВт	12,6 кВт	17,4 кВт	6,9 кВт	13,8 кВт
400 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В	400 В
50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

Вимірювання

890 мм	890 мм	890 мм	890 мм	890 мм	890 мм	520 мм	520 мм
835 мм	835 мм	835 мм	835 мм	835 мм	835 мм	850 мм	850 мм
850 мм	850 мм	1 065 мм	1 065 мм	1 065 мм	1 065 мм	770 мм	1 065 мм
111 кг	111 кг	120 кг	120 кг	122 кг	122 кг	72 кг	93 кг

Функції

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

Акcesуари

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

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



ВИСТАВКОВІ ТА НАВЧАЛЬНІ ЦЕНТРИ



Відвідайте наші виставки і наживо відчуйте прилади Bartscher.
Узгодити терміни також можна по телефону.

Bartscher

з 1876 року



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Німеччина

Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120
info@bartscher.com
www.bartscher.com

Компанія Бартшер
ул. Мельничука 16-Б офіс 406
76018 Івано-Франковск
Україна

Надежда Вонс
Моб. +38 0 50 3377490
nadia.vons@bartscher.ua

Вероника Король
Моб. +38 0 50 3377480
veronika.korol@bartscher.ua
www.bartscher.com

Додаткову інформацію про продукт, технічні паспорти, брошури та весь наш асортимент можна знайти на сайті www.bartscher.com



Зберігаємо за собою право на технічні зміни. | Постачання без декоративних елементів.