



▶ Bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Einfache Knebelbedienung



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren



▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar



Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit 10 Einschüben im 1/1 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlusswert: 12,6 kW   400 V   50 Hz</li> <li>• Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>• Auf Anfrage lieferbar: -</li> <li>• Wichtiger Hinweis: Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie ein Wasserdruck von maximal 3 bar</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anzahl Einschübe: 10</li> <li>• Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm</li> <li>• Wasseranschluss: 3/4"</li> <li>• Zeiteinstellung: 0 bis 120 Minuten</li> <li>• Anzahl Motoren: 2</li> <li>• Eigenschaften: Abgerundete Backkammer<br/>Auflageschienen herausnehmbar<br/>Doppeltürverglasung<br/>LED-Beleuchtung in der Tür<br/>Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube<br/>Beschwadung<br/>Kerntemperatur<br/>Temperatur<br/>Zeit</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inklusive: 1 Rost 1/1 GN<br/>1 Blech 1/1 GN<br/>1 PVC Abflussrohr<br/>1 Wasserzulaufschlauch</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Anzeige: Ein/Aus<br/>Temperatur<br/>Stufenlos</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C</li> <li>• Steuerung: Knebel</li> <li>• Funktionen: Umluft<br/>Dämpfen<br/>Kombidämpfen<br/>Niedertemperaturgaren<br/>Reversierender Motorlauf (Lüfteräder)<br/>Dampferzeugung durch Direktinspritzung</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollleuchte: Ja</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperaturregelung: Stufenlos</li> <li>• Innenbeleuchtung: Ja</li> <li>• Format Einschübe: 1/1 GN<br/>600 x 400 mm</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dauerbetrieb: Ja</li> <li>• Rack-Control: Nein</li> <li>• Wrasenabzug: Ja</li> <li>• Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich</li> <li>• USB-Anschluss: -</li> <li>• Lüftergeschwindigkeit: 2 Stufen</li> <li>• Anzahl Garprogramme: 1</li> <li>• Anzahl Garphasen: 1</li> <li>• Art Einschübe: Quer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsart: Elektro</li> <li>• Mit Reinigungssystem: Nein</li> <li>• Material: CNS 18/10</li> <li>• Material Garraum: CNS 18/10</li> <li>• Maße: B 890 x T 830 x H 1.065 mm</li> <li>• Gewicht: 120 kg</li> </ul>  |

### Untergestell Silversteam 110

CNS  
18/10



- Anzahl Einschübe: 10
- Farbe: Silber
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Grundboden: Nein
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Höhenverstellbar: 741 mm bis 790 mm
- Art Einschübe: Längs
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 115069  
GTIN 4015613602486

### Untergestell Silversteam 6040

CNS  
18/10



- Material: CNS 18/10
- Farbe: Silber
- Art Einschübe: Längs
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN  
600 x 400 mm
- Grundboden: Nein
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Höhenverstellbar: 745 mm bis 790 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm

Art.-Nr. 115079  
GTIN 4015613682051

### Auflageschienen 6040 SST10110

CNS  
18/10



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 8
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, Serie Silversteam
- Maße: B 697 x T 385 x H 40 mm
- Gewicht: 4,15 kg

Art.-Nr. 117053  
GTIN 4015613761954

### Kerntemperaturfühler-Set

STAINLESS  
STEEL



- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler  
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaturfühler: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009  
GTIN 4015613595139

# Kombidämpfer Silversteam 10110M

Ergänzungsprodukte

## Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Set bestehend aus:
  - 1 Kunststoffkanister (5 Liter)
  - 1 Pumpe
  - 1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm)
  - 1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm)
  - Installationsmaterial
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Kunststoff  
Metall
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm

Art.-Nr. 116011  
GTIN 4015613595146

## Kombidämpfer-Handbrause



- Länge Schlauch: 2 m
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Wichtiger Hinweis: -
- Wasseranschluss: 1/2"
- Material: Kunststoff  
Metall
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 116005  
GTIN 4015613587189

## Dunstabzugshaube Silversteam



- Motorleistung: 100 m3/h bis 540 m3/h
- Anschlusswert: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Inklusive: -
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Regulierung Gebläse: -

Art.-Nr. 116016  
GTIN 4015613620503

## Kondensationshaube Silversteam



- Ein-/Ausschalter: Ja
- Motorleistung: 800 m3/h bis 1500 m3/h
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Anschlusswert: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Auf Anfrage lieferbar: -
- Beleuchtung: -
- Material Filter: Edelstahl
- Lampen (Anzahl + Watt): -
- Anzahl Filter: 2
- Material: Edelstahl

Art.-Nr. 116019  
GTIN 4015613702773

#### Druckminderer für Dämpfer



- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Anschluss: 3/4"
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Material: Messing  
Verchromt
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051  
GTIN 4015613468617

#### Blech 1/1GN, 20 mm

CNS  
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 3,5 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A101185  
GTIN 4015613271729

#### GN-Behälter, 1/1, T65

CNS  
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065  
GTIN 4016098162755

#### GN-Behälter, 1/1, T100, gelocht

CNS  
18/10



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A101100  
GTIN 4016098175236

### GN Rost 1/1, CNS

CNS  
18/10



- Gastronorm: 1/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Maße: B 325 x T 530 x H 10 mm
- Gewicht: 0,95 kg

Art.-Nr. A101091  
GTIN 4016098175250

### Grillplatte 5300



- Gastronorm: 1/1 GN
- Ausführung Bratfläche: Rautiert
- Mit Safrinne: Ja
- Material: Aluminiumguss
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 15 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr. 106576  
GTIN 4015613660783

### Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078  
GTIN 4015613731926

### Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusiv: 1 Sprühkopf  
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080  
GTIN 4015613731933