

Serie Silversteam2 M



Kombidämpfer Silversteam2 5230M



Der ideale Partner in jeder Küche: Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam2. Ob Umluftgaren, Dampfgaren, Kombidämpfen oder Niedertemperaturgaren – die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge – wahlweise mit oder ohne Kerntemperaturfühler.

- Material Garraum: CNS 18/10
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Niedertemperaturgaren, Reversierender Motorlauf (Lüfterräder), Dampfzerzeugung durch Direkteinspritzung
- Anzahl Garprogramme: 1
- Anzahl Garphasen: 1
- Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
- Lüftergeschwindigkeit: 2 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich
- Wasseranschluss: 3/4"
- Eigenschaften: Abgerundeter Garraum, Auflageschienen herausnehmbar, Doppeltürverglasung, LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive: 1 Rost GN, 1 Blech GN



► Einfache Knebelbedienung



► Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



► Wrasenabzug einfach zu regulieren



► Auflageschienen herausnehmbar

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230M 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	58 kg	116822	3.598,- €	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	87 kg	116826	5.098,- €	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	106 kg	116828	6.398,- €	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	120 kg	116831	7.398,- €	4015613864907



Serie Silversteam2 D



Kombidämpfer Silversteam2 5110D

Die elektronische Bedienung ermöglicht eine bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam2 alles für Sie im Blick hat.



- Material Garraum
- Funktionen

- Rack-Control
- Anzahl Garprogramme

- Anzahl Garphasen
- Temperaturbereich
- Lüftergeschwindigkeit
- Kerntemperaturfühler-Anschluss
- USB-Anschluss
- Wasseranschluss
- Eigenschaften

- Inklusive

CNS 18/10
 Umluft
 Dämpfen
 Kombidämpfen
 Niedertemperaturgaren
 Delta-T-Garen
 Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 Cooldown in Garphase
 Manuelle Beschwädung
 Ja
 300 programmierbar
 300 vorinstalliert
 9
 50 °C bis 300 °C
 3 Stufen
 Front, unten
 Front, unten
 3/4"
 Abgerundeter Garraum
 Auflageschienen herausnehmbar
 Doppeltürverglasung
 LED-Beleuchtung in der Tür
 1 Rost GN
 1 Blech GN

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	60 kg	117733	4.449,- €	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	89 kg	117735	5.849,- €	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	108 kg	117737	7.149,- €	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117740	8.149,- €	4015613864945



Kombidämpfer Silversteam2 P-7110D



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam2 P durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten und ein einfaches Handling sprechen einfach für sich.



- Material Garraum CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwadung
Ja
300 programmierbar
300 vorinstalliert
9
50 °C bis 300 °C
3 Stufen
Front, unten
Front, unten
3/4"
- Rack-Control
- Anzahl Garprogramme Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Schnellere Aufheiz- und Wieder-
Aufheizzeiten
Reduzierte Garzeiten
Am besten geeignet für stark gefüllte
Garräume
1 Rost GN
1 Blech GN
- Anzahl Garphasen
- Temperaturbereich
- Lüftergeschwindigkeit
- Kerntemperaturfühler-Anschluss
- USB-Anschluss
- Wasseranschluss
- Eigenschaften
- Inklusive



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar)



▶ Rack-Control
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



Silversteam2 P
▶ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
▶ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	60 kg	117790	4.598,- €	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	89 kg	117791	6.149,- €	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	108 kg	117792	7.449,- €	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117793	8.549,- €	4015613864983



Serie Silversteam2 DRS



Kombidämpfer Silversteam2 7110DRS



Der Bartscher Kombidämpfer Silversteam2 überzeugt durch sein integriertes Reinigungssystem. Ob mit oder ohne Kerntemperaturfühler – die elektronische Bedienung ermöglicht eine bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden.

- Material Garraum CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwadung
Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Rack-Control Ja
- Mit Reinigungssystem Ja
- Anzahl Garprogramme 300 programmierbar
300 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117172	5.098,- €	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	90 kg	117175	6.598,- €	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	109 kg	117176	7.898,- €	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117174	9.098,- €	4015613865041



Kombidämpfer Silversteam2 P-10111DRS



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam2 P durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten, ein einfaches Handling und das Reinigungssystem sprechen einfach für sich.



- Material Garraum CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwadung
Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Rack-Control Ja
- Mit Reinigungssystem Ja
- Anzahl Garprogramme 300 programmierbar
300 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
Reduzierte Garzeiten
Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar)



▶ Rack-Control
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



Silversteam2 P
▶ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
▶ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	61,2 kg	117182	5.249,- €	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	90 kg	117184	6.898,- €	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	109 kg	117185	8.198,- €	4015613865010
Silversteam2 P-10111DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117186	9.498,- €	4015613865027



Auflageschienen 6040 SST2-5110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 5 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Maße: B 300 x T 385 x H 76 mm
- Gewicht: 1,97 kg
- GTIN: 4015613866666



117151

UVP* 309,- €

Auflageschienen 6040 SST2-7110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 5
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 7 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Maße: B 385 x T 690 x H 38 mm
- Gewicht: 4,42 kg
- GTIN: 4015613866673



117152

UVP* 359,- €

Auflageschienen 6040 SST2-10110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 8
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Maße: B 385 x T 450 x H 38 mm
- Gewicht: 2,56 kg
- GTIN: 4015613866680



117153

UVP* 549,- €

Kerntemperaturfühler-Set SST2-M1P

- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Anzahl Messpunkte: 1
- Länge Kabel: 1,7 m
- Ausgelegt für: Manuelle Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523



116108

UVP* 269,- €

Kerntemperaturfühler-Set SST2-D1P

- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Anzahl Messpunkte: 1
- Länge Kabel: 1,7 m
- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,13 kg
- GTIN: 4015613866697



116109

UVP* 269,- €

Kerntemperaturfühler-Set SST2-D4P

- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Anzahl Messpunkte: 4
- Länge Kabel: 1,75 m
- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747



116113

UVP* 329,- €

Smoker-Box 1160

- Bestehend aus: Netzteil, Smoker-Box
- Material: Edelstahl
- Maße Smoker-Box: B 125 x T 470 x H 75 mm
- Ausführung: Mit Heizspirale
- Geeignetes Brennmaterial: Handelsübliche Smoker-Materialien
- Ausgelegt für: Kombidämpfer
- Wichtiger Hinweis: Maximale Räuchertemperatur: 200 °C
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 130 x T 470 x H 75 mm
- Gewicht: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

UVP* 949,- €

Kombidämpfer-Beschwadungskit

- Set bestehend aus: 1 Kunststoffkanister (5 Liter), 1 Pumpe, 1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe (150 cm), 1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr (80 cm), Installationsmaterial
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

UVP* 219,- €

Kombidämpfer-Handbrause

- Material: Kunststoff, Metall
- Länge Schlauch: 2 m
- Wasseranschluss: 1/2"
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 249,- €

Kombidämpferreiniger RS-5L

- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Inhalt: 5 kg
- Chlorfrei: Ja
- Eigenschaften: Materialschonende Reinigung
- Wichtiger Hinweis: Nur für professionelle Verwendung
- Maße: B 200 x T 150 x H 250 mm
- Gewicht: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

UVP* 55,- €

Kombidämpferreiniger F10L

- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Bestellmengeneinheit: 1 Kanister
- Inhalt: 10 Liter
- HACCP-konform: Ja | Chlorfrei: Ja
- Eigenschaften: Gebrauchsfertig ohne Umfüllen, Leicht und rückstandsfrei abspülbar, Löst selbsttätig Fett, Eiweiß und Angebranntes
- Maße: B 230 x T 200 x H 315 mm
- Gewicht: 10 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 115,- €

Zubehör

Druckminderer

- Material: Messing, Verchromt
- Anschluss: 3/4"
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 62,- €

Verbindungsset Silversteam2

- Material: Edelstahl
- Set bestehend aus: 1 Rahmen, 4 FüÙe, 1 Verbindungsschlauch, 5 Schrauben, 2 Befestigungsbleche, 2 Rohre und 2 Halbleche, 6 Befestigungsschellen
- Kombinationsmöglichkeiten: 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN
- Maße: B 910 x T 620 x H 115 mm
- Gewicht: 9,6 kg
- GTIN: 4015613866703



116112

UVP* 749,- €

Untergestell Silversteam 230

- Material: Chromnickelstahl
- Grundboden: Ja
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

UVP* 349,- €

Untergestell Silversteam 110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl EinschüÙe: 10
- Format EinschüÙe: 1/1 GN
- Art der EinschüÙe: Längs
- Höhenverstellbar: 741 mm bis 790 mm
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

UVP* 698,- €

Untergestell Silversteam2 6040

- Material: CNS 18/10
- Anzahl EinschüÙe: 10
- Format EinschüÙe: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Art der EinschüÙe: Längs
- Höhenverstellbar: 740 mm bis 790 mm
- Maße: B 950 x T 700 x H 740 mm
- Gewicht: 26,3 kg
- GTIN: 4015613877730



115089

UVP* 819,- €

Untergestell Silversteam 2-110

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl EinschüÙe: 6
- Format EinschüÙe: 1/1 GN
- Art der EinschüÙe: Längs
- Höhenverstellbar: 400 mm bis 450 mm
- Maße: B 850 x T 700 x H 400 mm
- Gewicht: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

UVP* 645,- €

Dunstabzugshaube Silversteam2

- Material: Edelstahl
- Material Filter: Edelstahl
- Anzahl Filter: 2
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Motorleistung: 383 W
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Anschlusswert: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 905 x T 815 x H 230 mm
- Gewicht: 23,2 kg
- GTIN: 4015613866710



116116

UVP* 2.679,- €

Kondensationshaube Silversteam2

- Material: Edelstahl
- Material Filter: Edelstahl
- Anzahl Filter: 2
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Motorleistung: 383 W
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Inklusive: Befestigungsmaterial, Anschlussmaterial
- Anschlusswert: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 905 x T 950 x H 300 mm
- Gewicht: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727



116119

UVP* 3.398,- €



Serie Silversteam-K



Kombidämpfer Silversteam-K 6110D



Dank des Längseinschubs ist der Silversteam-K besonders kompakt und findet so in der kleinsten Küche seinen Platz. Bei intuitiver, digitaler Bedienung mit Rack-Control-Funktion und guter Luftzirkulation lassen sich Speisen auf GN-Behälter im 1/1 GN-Format dämpfen, garen oder backen.

- Material Garraum
- Format Einschübe
- Art der Einschübe
- Funktionen

CNS 18/10

1/1 GN

Längs

Umluft

Dämpfen

Kombidämpfen

Niedertemperaturgaren

Delta-T-Garen

Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Cooldown in Garphase

Ja

300 vorinstalliert | 300 programmierbar

9

50 °C bis 300 °C

3 Stufen

Unterhalb des Garraums

Frontal

Doppeltürverglasung

LED-Beleuchtung in der Tür

Abgerundeter Garraum

Auflageschienen herausnehmbar

Kombidämpfer mit Türanschlag links

3 NAC

- Rack-Control
- Anzahl Garprogramme
- Anzahl Garphasen
- Temperaturbereich
- Lüftergeschwindigkeit
- Kerntemperaturfühler-Anschluss
- USB-Anschluss
- Eigenschaften

- Auf Anfrage lieferbar
- Geräte-Anschluss



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen



▶ Rack-Control
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



	Anzahl Einschübe	Reinigungs-system	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nein	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 525 mm T 880 mm H 800 mm	73,6 kg	117262	6.949,- €	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Ja	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	B 520 mm T 880 mm H 875 mm	73,2 kg	117263	7.698,- €	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nein	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 552 mm T 880 mm H 1.000 mm	90,2 kg	117264	8.849,- €	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Ja	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	B 520 mm T 880 mm H 1.012 mm	92,1 kg	117265	9.498,- €	4015613804972



Zubehör

Kerntemperaturfühler-Set 3KA

- Set bestehend aus:
1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Länge Kabel: 1,9 m
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Serie Silversteam K
- Maße: B 175 x T 25 x H 270 mm
- Gewicht: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP* 279,- €

Kombidämpfer-Handbrause

- Material: Kunststoff, Metall
- Länge Schlauch: 2 m
- Wasseranschluss: 1/2"
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 249,- €

Druckminderer

- Material: Messing, Verchromt
- Anschluss: 3/4"
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt auf 3 bar)
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 62,- €

Verbindungsset Silversteam-K

- Material: Edelstahl
- Set bestehend aus:
1 Rahmen, 4 FüÙe
1 Rohr und Halteblech für Wrasenabzug
1 Verbindungsschlauch
Befestigungsschellen, Schrauben
- Kombinationsmöglichkeiten:
6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN
- Maße: B 525 x T 735 x H 75 mm
- Gewicht: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452



117100

UVP* 339,- €

Untergestell Silversteam-K

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl EinschüÙe: 5
- Format EinschüÙe: 1/1 GN
- Art der EinschüÙe: Längs
- Höhenverstellbar: 735 mm bis 780 mm
- Maße: B 550 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

UVP* 555,- €

Kondensationshaube Silversteam-K

- Material: Edelstahl
- Regulierung GebläÙe: Automatisch, sensorgesteuert
- Inklusive: Abflussschlauch, 320 mm
- Montage-Art: Wand
- Anschlusswert: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 520 x T 1.040 x H 300 mm
- Gewicht: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

UVP* 3.998,- €

Serie Gigasteam



Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS

117820

UVP* 19.998,- €

GTIN 4015613769745



Maximales Garen auf minimalem Raum: Der Kombidämpfer mit Hordenwagen für 20 GN-Behälter 1/1 GN ist prädestiniert für die Produktion großer Mengen – Der perfekte Partner bei der Speisenzubereitung für die Gemeinschaftsverpflegung und in Großküchen. Die Vollausstattung überzeugt: 4-Punkt-Kerntemperaturfühler, Delta-T-Garen, Niedertemperaturgaren und Reinigungssystem.

- Material Garraum: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 20
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Delta-T-Garen, Manuelle Beschwadung, Reversierender Motorlauf (Lüfterräder), Niedertemperaturgaren, Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Dampferzeugung über Boiler, Cooldown in Garphase, Automatisches Reinigungssystem, HACCP-Datenspeicher
- Ja
- Mit Reinigungssystem
- Anzahl Garprogramme: 1.000 programmierbar
- 250 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen: 9
- Lüftergeschwindigkeit: 6 Stufen
- Temperaturbereich: 20 °C bis 300 °C
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: Im Innenraum
- USB-Anschluss: Front
- Wasseranschluss: 2 x 3/4"
- Eigenschaften: Abgerundeter Garraum, Tür mit Dreifachverglasung, LED-Beleuchtung in der Tür, Integrierte Handbrause
- Inklusive: 1 Hordenwagen 20 x 1/1 GN, 1 Kerntemperaturfühler, 4-Punkt-Messung, Montagematerial, 2 Wasserzulaufschläuche
- Wichtiger Hinweis: Aufstellung / Einweisung durch autorisierten Servicepartner erforderlich, GN-Behälter und -Roste nicht im Lieferumfang enthalten
- Anschlusswert: 38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 935 x T 1.030 x H 1.870 mm
- Gewicht: 310,4 kg



▶ Inklusive Hordenwagen für 20 x 1/1 GN



▶ Elektronische Steuerung mit 1.250 Programmen (250 vorinstalliert, 1.000 programmierbar), je Programm bis zu 9 Garphasen



▶ Automatisches Reinigungssystem
▶ Automatische Reinigung mit festen Reinigungsmitteln


Hordenwagen Gigasteam 20110

- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Anzahl Einschübe: 20
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Abstand zwischen den Einschüben: 65 mm
- Tragfähigkeit pro Einschub, max.: 15 kg
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 90 kg
- Ausstattung: Je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite, Mit Kerntemperaturfühler-Halterung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Inklusive: Transportgriff
- Anlieferungszustand: Fertig montiert
- Maße: B 560 x T 744 x H 1.745 mm
- Gewicht: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

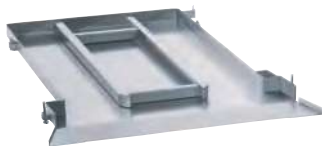
UVP* 3.349,- €


Tellerhordenwagen Gigasteam 50T

- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Anzahl Tellerhalter: 50
- Tellergröße: 210 bis 320 mm
- Abstand zwischen den Tellerhaltern: 32 mm
- Tragfähigkeit pro Tellerhalter, max.: 5 kg
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 250 kg
- Ausstattung: Mit Kerntemperaturfühler-Halterung zur Tellertertemperatur-Messung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Inklusive: Transportgriff
- Anlieferungszustand: Fertig montiert
- Maße: B 560 x T 850 x H 1.753 mm
- Gewicht: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

UVP* 3.665,- €


Einfahrrampe Gigasteam 20110DRS

- Material: CNS 18/10
- Ausführung: 2 Führungsschienen
- Tragfähigkeit max.: 130 kg
- Eigenschaften: Fixierung am Dämpfer
- Anlieferungszustand: Fertig montiert
- Maße: B 680 x T 960 x H 55 mm
- Gewicht: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

UVP* 898,- €


Griff-Halterung Gigasteam 20110DRS

- Material: Edelstahl
- Ausgelegt für: Hordenwagen-Griff des Kombidämpfers Gigasteam 20110DRS
- Montage-Art: Linksseitig oben am Kombidämpfer
- Wichtiger Hinweis: Nur für waagerechte Montage geeignet
- Maße: B 360 x T 85 x H 77 mm
- Gewicht: 0,34 kg
- GTIN: 4015613876436

117825

UVP* 79,- €