

GARTECHNIK

HEISSLUFTÖFEN, KOMBIDÄMPFER ... und mehr





Gartechnik, die Profis wirklich brauchen



Seit 1876 erleichtern wir
Küchenprofis den Alltag.
Und werden dabei immer besser.

Gartechnik ist dafür das beste Beispiel. Von unseren Bestsellern, den Heißluftöfen der AT-Serie, bis zu den Kombidämpfern der D-Serie bieten wir Ihnen ein breites Programm, das sich daran orientiert, was Sie im Küchenalltag brauchen.

Warum Profis dabei auf Bartscher setzen, liegt auf der Hand: Sie wollen handfeste Qualität. Ohne Schnickschnack. Mit einem absolut attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Dabei sagen wir voller Selbstbewusstsein: Klar geht es billiger als Bartscher. Aber nicht preiswerter im buchstäblichen Sinne des Wortes.

Entdecken Sie Ihr Bartscher Gerät in dieser Broschüre. Und dann fragen Sie uns gern und erleben Sie den branchenbekanntesten Bartscher Service.

Wir freuen uns auf Sie!

Alleskönner
Energiesparer
Wirtschaftswunder
Kostendämpfer

Ihre persönlichen **Ansprüche** kennen wir nicht

Bartscher Heißluftöfen

Unsere Bestseller: **AT-Serie**

Überzeugen seit Jahren mit Zuverlässigkeit und unschlagbaren Vorteilen:

- Einfaches Handling
- Gleichmäßiges Garen dank Rundumhitze
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Der Vielseitige: **MF-Serie**

Multifunktional bei einfacher Bedienung für eine perfekte Speisenzubereitung:

- Optimale Luftzirkulation
- Grill-Funktion mit Lüfter
- Ideal für Backwaren und Fleisch
- Einfache und schnelle Reinigung



Mehr zur AT-Serie
ab Seite 8



Mehr zur MF-Serie
ab Seite 13

Aber wir haben die Lösung dafür

Bartscher Kombidämpfer

Die Allrounder: Silversteam M-Serie

Mit manueller Bedienung und leicht verständlichen Symbolen.

Funktionen:

- Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400

Die Höchstflexiblen: Silversteam D-Serie

Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- Kerntemperaturgesteuertes Delta-T-Garen
- Bis zu 600 Programme inklusive bis zu 9 Garphasen
- Einfache Bedienung
- Rack-Control
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400
- P - schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- RS - inklusive Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm

Die Raumwunder: Kompakt D-Serie

Für alle, die bei wenig Platz alle Vorteile der Bartscher Kombidämpfer genießen möchten:

- Mit praktischem GN-Längseinschub
- Mit digitaler Bedienung
- 1/1 GN



Mehr zur Silversteam M-Serie
ab Seite 16



Mehr zur Silversteam D-Serie
ab Seite 20



Mehr zur Kompakt D-Serie
ab Seite 26

HEISSLUFTÖFEN

Mit heißer Luft zum Hochgenuss

Leistungsstarke Heißluftofen-Vielfalt ganz für Ihren individuellen Bedarf.



Ein echter Allrounder Genau wie ich

Unsere Heißluftöfen überzeugen in jeder Größe.
Mit genau der Ausstattung, die Sie möchten.

Denn das fragen wir uns bei der Entwicklung unserer Geräte: Wie muss ein Heißluftofen beschaffen sein, damit er Ihnen die Arbeit tagtäglich erleichtert? Unsere Antwort lautet: Er muss solide und zuverlässig arbeiten. Dabei möglichst einfach zu bedienen sein. Und eine Ausstattung bieten, die Sie auch wirklich nutzen. Schließlich möchten Sie ganz sicher nicht für Leistungsmerkmale bezahlen, die gar nicht zum Einsatz kommen, oder?

Auf den nächsten Seiten finden Sie „Ihren“ Bartscher Heißluftofen.



Unsere Bestseller:
AT-Serie



Der Vielseitige:
MF-Serie



AT90-MDI

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 580 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Knebel mit Digital-Anzeige

A120796



MDI-Steuerung

- ▶ Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit

Zuverlässig

Bedienungsfreundlich

Praxisgerecht

Unsere Bestseller: AT-Serie

- ▶ Kompakte Alleskönner
- ▶ Sicher und zuverlässig im Handling
- ▶ Energie und Zeit sparend
- ▶ Gleichmäßiges Garen dank Rundumhitze
- ▶ Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis



AT90

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 580 mm
- Inklusive 4 Bleche

A120786



AT90-ST

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 580 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Garraum Edelstahl

120879



AT90-DIG

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:
2,67 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 580 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Elektronische Steuerung

A120799



AT211-MDI

- Einschub: 4 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
3 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 700 x T 625 x H 540 mm
- Inklusive 1 Rost, 1 GN-Behälter
- Knebel mit Digital-Anzeige

A120792



MDI-Steuerung

- ▶ Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit

▶ Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 32–33

HEISSLUFTÖFEN AT-SERIE



AT110

- Einschub: 3 x 1/2 GN
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 460 x T 575 x H 465 mm
- Inklusive 3 Roste

120789



AT120

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 600 x T 610 x H 580 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Mit Grill und Beschwadung

A120788



AT400

- Einschub: 4 x (600 x 400 mm)
- Anschlusswert:
6,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 835 x T 800 x H 570 mm
- Inklusive je 2 Loch-/Backbleche
- Mit Beschwadung

105780

ZUBEHÖR UND ERGÄNZUNGEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN ARBEITSABLAUF



Backblech 438x315x10

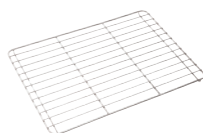
- Material: Aluminium
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT90, Heißluftöfen AT120



786004

Backofenrost 438x315x15

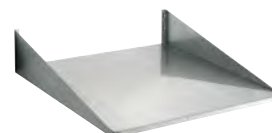
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT90, Heißluftöfen AT120



786005

Wandbord 600x600mm, CNS

- Material: CNS 18/10
- Tragfähigkeit max.: 50 kg
- Maße: B 600 x T 600 x H 155 mm



174600

Untergestell AT90-120

- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 438 x 315 mm
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT90, Heißluftöfen AT120



115084

Untergestell AT90-120VR

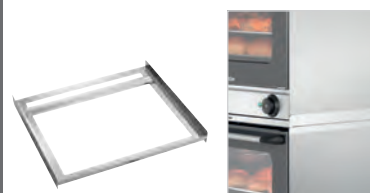
- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 438 x 315 mm
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT90, Heißluftöfen AT120



115083

Verbindungsrahmen AT90-120

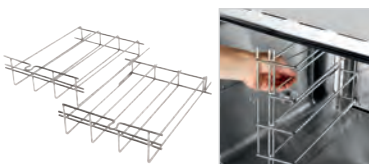
- Material: Edelstahl
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT90, Heißluftöfen AT120



115086

Auflageschienen-Set rechts-links

- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT400



780002

Untergestell AT400

- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Heißluftöfen AT400



115085



Bedienungsfreundlich

Perfekte Zubereitung



Multifunktional bei einfacher Bedienung: MF-Serie

Mit seinen vielen verschiedenen Gar-Funktionen bietet der Heißluftofen viele Möglichkeiten für eine perfekte Speisenzubereitung.

- ▶ Optimale Luftzirkulation
- ▶ Grill-Funktion mit Lüfter
- ▶ Ideal für Backwaren und Fleisch
- ▶ Einfache und schnelle Reinigung



MF6430

- Einschub: 6 x (440 x 375 mm)
- Anschlusswert:
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 600 x T 650 x H 620 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

121782

Backblech MF6430

- Material: Stahlblech, emailliert



206203

Backofenrost MF6430

- Material: Edelstahl



206204

▶ Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 32–33

KOMBIDÄMPFER

Zuverlässigkeit und Leistungsstärke

Gesunde Zubereitung mit leistungsstarker und intelligenter Ausstattung.



Meine rechte Hand im Küchenalltag

Unsere Kombidämpfer leisten, was Sie wünschen.
Und dämpfen sogar die Kosten.

Wirtschaftlichkeit hat für Sie in der Küche höchste Priorität. Und ist auch für uns oberste Leitlinie. Das zeigt sich zum einen im attraktiven Anschaffungspreis der Bartscher Kombidämpfer. Zum anderen aber überzeugen die Geräte mit ihrer Zuverlässigkeit und Leistungsstärke. So werden Sie mit den Jahren zu echten Wirtschaftswundern in Ihrer Küche. Umso besser, dass Sie dabei zusätzlich die Wahl haben, wie viel Ausstattung Sie benötigen. So finden Sie in unserem breiten Sortiment ganz sicher das für Ihre Anforderungen optimale Gerät.

Und ganz gleich, welches Gerät Sie wählen: Sie genießen immer die Sicherheit, mit Bartscher auf einen Partner zu setzen, der auch nach dem Kauf mit Rundum-Service überzeugt.



Die Allrounder:
Silversteam M-Serie

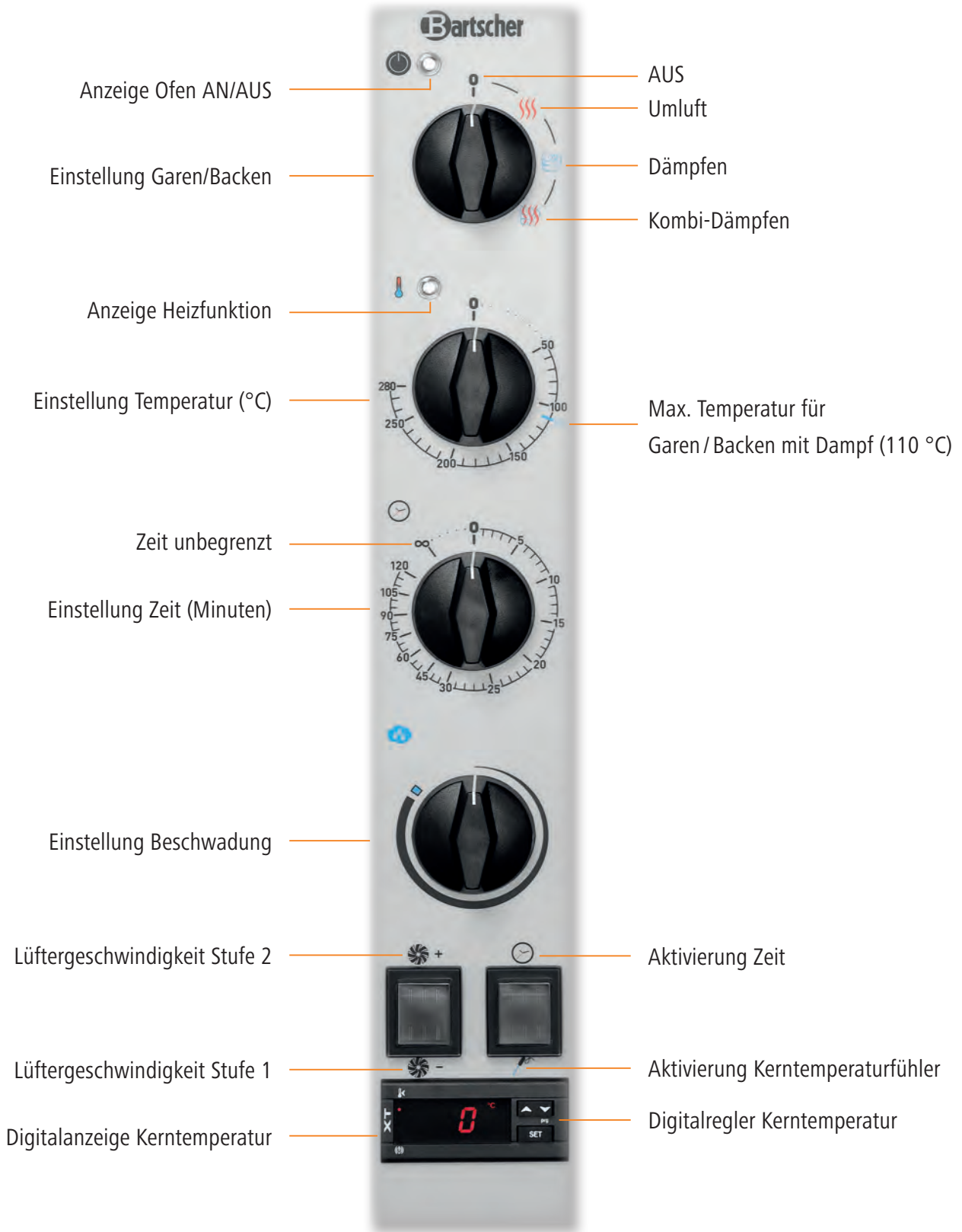


Die Höchstflexiblen:
Silversteam D-Serie



Die Raumwunder:
Kompakt D-Serie

SILVERSTEAM M-SERIE | EINFACHE KNEBEL-BEDIENUNG



Einfache Bedienung

Vielfache Funktionen

Hoch wirtschaftlich

Die Allrounder: Silversteam M-Serie

Mit manueller Bedienung und leicht verständlichen Symbolen.

- Funktionen:
- ▶ Umluft
 - ▶ Dämpfen
 - ▶ Kombi-Dämpfen



5230M

- Einschub: bis zu 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
steckerfertig
- Maße: B 620 x T 780 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

116622



5111M

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

116726

▶ Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 34–36



Heiß begehrt



GARTECHNIK ▲ KOMBIDÄMPFER ▲ SILVERSTEAM M-SERIE

7111M

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 850 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

116728

► Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 34–36

Alle Vorteile auf einen Blick

- ▶ Reversierender Motorlauf für optimales Garraumklima
- ▶ Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar
- ▶ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ▶ Wrasenabzug regulierbar
- ▶ Garraumbeleuchtung
- ▶ Doppeltürverglasung
- ▶ LED-Beleuchtung in der Tür
- ▶ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers und für die Halterung einer Handbrause
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400

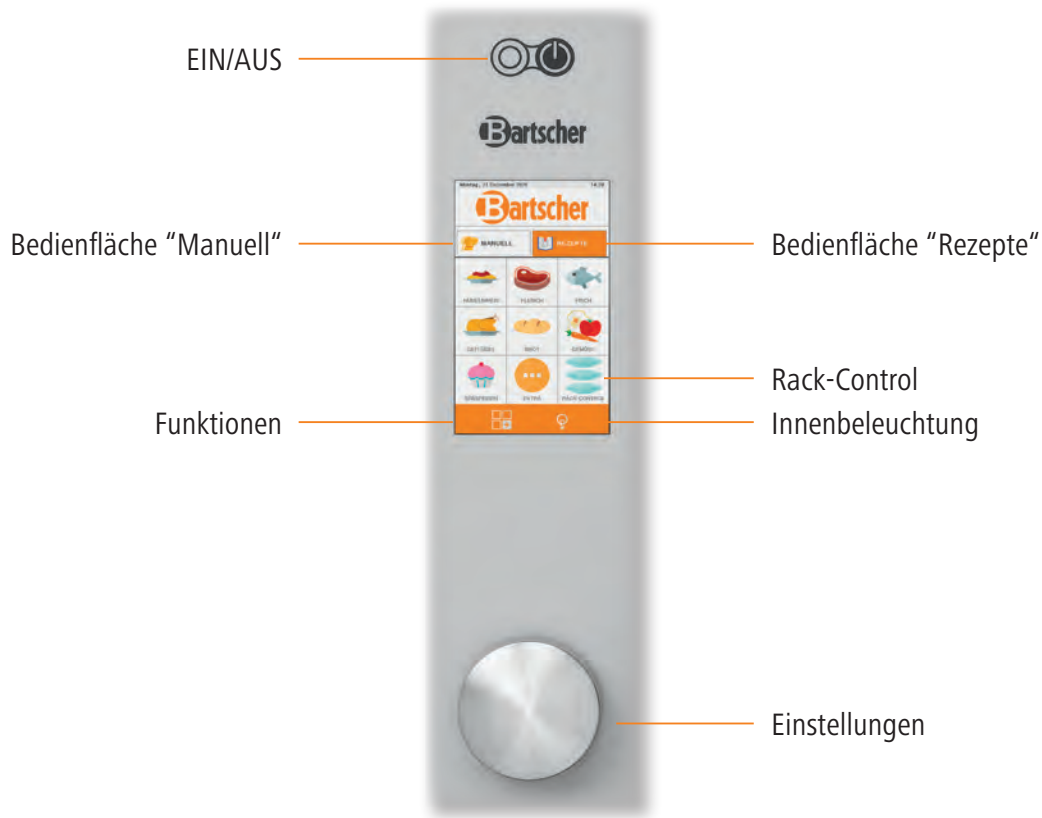


10111M

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 1.065 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

116731

KOMBIDÄMPFER SILVERSTEAM D-SERIE



5230D

- Einschub: bis zu 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | steckerfertig
- Maße: B 620 x T 775 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117623

P-5230D

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117650



5230DRS

- Einschub: bis zu 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:
3,3 kW | 230 V | 50 Hz | steckerfertig
- Maße: B 620 x T 775 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

117723

P-5230DRS

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
4,8 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117672

► Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 34–36

Flexibel Digital Verlässlich

Die Höchstflexiblen: Silversteam D-Serie

Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- ▶ Kerntemperaturgesteuertes Delta-T-Garen
- ▶ Bis zu 600 Programme inklusive bis zu 9 Garphasen
- ▶ Rack-Control
- ▶ Einfache Bedienung
- ▶ P - schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ▶ RS - inklusive Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



5111D

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117725

P-5111D

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117761



5111DRS

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
6,3 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 675 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

117741

P-5111DRS

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
7,7 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117764



Partner für 365 Tage im Jahr



7111D

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 850 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117727

P-7111D

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117762



7111DRS

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
9,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 850 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

117781

P-7111DRS

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117765

► Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 34–36

Das alles spricht für die D-Serie

- ▶ Mit 600 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen
- ▶ Rack-Control
- ▶ Reversierender Motorlauf für optimales Garraumklima
- ▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- ▶ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ▶ Wrasenabzug regulierbar
- ▶ Garraumbeleuchtung
- ▶ Doppeltürverglasung
- ▶ LED-Beleuchtung in der Tür
- ▶ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers und für die Halterung einer Handbrause
- ▶ USB-Anschluss
- ▶ Auflageschienen herausnehmbar
- ▶ 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400
- ▶ P - schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- ▶ RS - automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



10111D

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 1.065 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117730

P-10111D

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117763



10111DRS

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
12,6 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 835 x H 1.065 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

117731

P-10111DRS

- Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
- Anschlusswert:
17,4 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC

117766

MIT WUNSCHAUSSTATTUNG - ERHÄLTICH FÜR ALLE GERÄTE DER M- UND D-SERIE



Auflageschienen 6040 SST5110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 5 x 1/1 GN, Serie Silversteam



117051

Auflageschienen 6040 SST7110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 5
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 7 x 1/1 GN, Serie Silversteam



117052

Auflageschienen 6040 SST10110

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 8
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, Serie Silversteam



117053

Kerntemperaturfühler-Set

- Länge Kabel: 1,8 m
- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler 1 Halterung



116009

Kombidämpfer-Handbrause

- Länge Schlauch: 2 m
- Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung



116005

Kombidämpfer-Beschwadungskit

- Set bestehend aus: 1 Kunststoffkanister (5 Liter), 1 Pumpe 1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe 1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr Installationsmaterial



116011

Kombidämpferreiniger F10L

- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit automatischem Dosiersystem
- Inhalt: 10 Liter
- HACCP-konform
- Gebrauchsfertig ohne Umfüllen
- Leicht und rückstandsfrei abspülbar
- Löst selbsttätig Fett, Eiweiß und Angebranntes



173279

Bleche, Roste etc. finden Sie in allen gängigen Größen in unserem Gesamtsortiment.



Untergestell Silversteam 230

- Material: Chromnickelstahl
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm



115075

Untergestell Silversteam 110

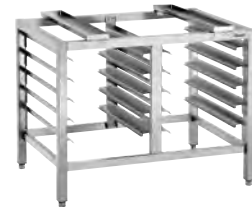
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm



115069

Untergestell Silversteam 6040

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm



115079

Untergestell Silversteam 2-110

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl Einschübe: 6
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 400 mm



115071

VerbindungsKit Silversteam

- Die platzsparende Lösung: Das VerbindungsKit ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN der Serie Silversteam.
- Kombinationsmöglichkeiten:
5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN



116012

Kombinationsmöglichkeiten:
5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN



Dunstabzugshaube Silversteam

- Material: Chromnickelstahl
- Motorleistung: 100 m³/h bis 540 m³/h
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Maße: B 900 x T 875 x H 230 mm



116016

Kondensationshaube Silversteam

- Material: Edelstahl
- Motorleistung: 800 m³/h bis 1500 m³/h
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Maße: B 870 x T 950 x H 300 mm



116019



KOMPAKT D-SERIE | ELEKTRONISCHE STEUERUNG



Platz sparend

Für Ihre Kochkunst

Für jede Küche

Die Raumwunder: **Kompakt D-Serie**

Für alle, die bei wenig Platz alle Vorteile der Bartscher Kombidämpfer genießen möchten:

- ▶ Mit praktischem GN-Längseinschub
- ▶ Mit digitaler Bedienung
- ▶ Mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen
- ▶ Für bis zu 10 x 1/1 GN



D 6110

- Einschub: bis zu 6 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Maße: B 520 x T 850 x H 770 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117261

▶ Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 34–36



Kompaktklasse



D 10110

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:
13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Maße: B 520 x T 850 x H 1.065 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

117201

Gute Gründe für die Kompakt D-Serie

Funktionen:

- ▶ Umluft
- ▶ Dämpfen
- ▶ Kombi-Dämpfen
- ▶ Delta-T-Garen
- ▶ Regenerationsprogramm
- ▶ Niedertemperaturgaren
- ▶ Schnellabkühlung
- ▶ Digitale Steuerung mit 99 Programmen mit jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ▶ USB-Anschluss
- ▶ Kerntemperaturfühler optional erhältlich
- ▶ Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar



ZUSATZWÜNSCHE? GERNE! - ERHÄLTICH FÜR ALLE GERÄTE DER KOMPAKT D-SERIE



Kerntemperaturfühler-Set

- Länge Kabel: 1,8 m
- Set bestehend aus:
1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung



116009

Kombidämpfer-Handbrause

- Länge Schlauch: 2 m
- Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung



116005

Kombidämpfer-Beschwadungsset

- Set bestehend aus:
1 Kunststoffkanister (5 Liter), 1 Pumpe
1 Verbindungsschlauch: Kanister - Pumpe
1 Verbindungsschlauch: Pumpe - Beschwadungsrohr
Installationsmaterial



116011

Untergestell Kompakt

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl Einschübe: 5
- Format Einschübe: 1/1 GN



115076

Verbindungsset Kompakt

- Die platzsparende Lösung:
Das Verbindungsset ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN der Serie Kompakt.
- Kombinationsmöglichkeiten:
6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN



117100

**Kombinationsmöglichkeiten:
6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN**



Kondensationshaube Kompakt

- Material: Edelstahl
- Regulierung Gebläse automatisch, sensorgesteuert
- Montage-Art: Wand
- Maße: B 520 x T 1.040 x H 300 mm



117002

Bleche, Roste etc. finden Sie in allen gängigen Größen in unserem Gesamtsortiment.





Heißluftöfen

AT-Serie

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

Steuerung

Knebel	●	●	●	●	–	●
Elektrisch	–	–	–	●	●	–

Technische Daten

Art der Einschübe (mm / GN)	1/2 GN	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315	438 x 315
Anzahl der Einschübe	3	4	4	4	4	4
Abstand zwischen den Rosten/Blechen	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Garraum Emailliert	–	●	–	●	–	–
Garraum Edelstahl	●	–	●	–	●	●
Temperaturbereich	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C	50–300 °C
Wasseranschluss	–	–	–	–	–	3/4"
Anschlusswert	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,67 kW	2,7 kW
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50/60 Hz
Geräte-Anschluss	steckerfertig	steckerfertig	steckerfertig	steckerfertig	steckerfertig	steckerfertig

Abmessungen

Breite	460 mm	595 mm	595 mm	595 mm	595 mm	600 mm
Tiefe	575 mm	615 mm	615 mm	615 mm	615 mm	610 mm
Höhe	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

Funktionen

Umluft	●	●	●	●	●	●
Ober- / Unterhitze	–	–	–	–	–	–
Beschwädung	–	–	–	–	–	●
Grillfunktion	–	–	–	–	–	●
Lüftergeschwindigkeit	1	1	1	1	1	1
Reversierender Motorlauf/Lüfterräder	–	–	–	–	–	–
Garraumbelichtung	–	●	●	●	●	●
Tür Verglasung	2-fach	2-fach	2-fach	2-fach	2-fach	2-fach
Anzahl der Garprogramme	1	1	1	1	1	1
Anzahl der Garphasen	1	1	1	1	1	1

Zubehör

Auflageschienen (1/1 GN)	–	–	–	–	–	–
Untergestell	–	+	+	+	+	+

Artikel-Nummer	120789	A120786	120879	A120796	A120799	A120788
GTIN	4015613496924	4015613400655	4015613717081	4015613712147	4015613635149	4015613400662



Heißluftöfen

AT-Serie		MF-Serie
AT211-MDI	AT400	MF6430

Steuerung

●	●	●
●	–	–

Technische Daten

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
steckerfertig	3 NAC	steckerfertig

Abmessungen

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

Funktionen

●	●	●
–	–	●
–	●	–
–	–	●
1	1	1
–	●	–
●	●	●
2-fach	2-fach	3-fach
1	1	–
1	1	–

Zubehör

–	+	–
–	+	–

A120792	105780	121782
4015613727349	4015613505572	4015613681757

- Im Lieferumfang enthalten
- + Optional erhältlich
- Nicht vorhanden

Technische Änderungen vorbehalten.



Kombidämpfer						
Silversteam M-Serie				Silversteam D-Serie		
5230M	5111M	7111M	10111M	5230D	P-5230D	

Steuerung

Knebel	●	●	●	●	–	–
Touch	–	–	–	–	●	●

Technische Daten

Art der Einschübe (GN)	2/3 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	2/3 GN quer	2/3 GN quer
Alternative Einschübe (mm)	–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
Anzahl der Einschübe	5	5	7	10	5	5
Abstand zwischen den Rosten/Blechen	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
Temperaturbereich	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 300 °C	50 – 300 °C
Wasseranschluss	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Anschlusswert	3,3 kW	6,3 kW	9,6 kW	12,6 kW	3,3 kW	4,8 kW
Spannung	230 V	400 V	400 V	400 V	230 V	400 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Geräte-Anschluss	steckerfertig	3 NAC	3 NAC	3 NAC	steckerfertig	3 NAC

Abmessungen

Breite	620 mm	890 mm	890 mm	890 mm	620 mm	620 mm
Tiefe	780 mm	835 mm	835 mm	835 mm	775 mm	775 mm
Höhe	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

Funktionen

Umluft	●	●	●	●	●	●
Dämpfen	●	●	●	●	●	●
Kombi-Dämpfen	●	●	●	●	●	●
Niedertemperaturgaren	●	●	●	●	●	●
Delta-T-Garen	–	–	–	–	●	●
Lüftergeschwindigkeit	2	2	2	2	3	3
Reversierender Motorlauf/Lüfterräder	●	●	●	●	●	●
Wrasenabzug	●	●	●	●	●	●
Garraumbeleuchtung	●	●	●	●	●	●
Doppeltürverglasung	●	●	●	●	●	●
Anzahl der Garprogramme	1	1	1	1	600	600
Anzahl der Garphasen	1	1	1	1	9	9
Rack-Control	–	–	–	–	●	●
Regenerationsprogramm	–	–	–	–	–	–
Schnellere Aufheizzeiten	–	–	–	–	–	●
Schnellabkühlung	–	–	–	–	–	–
Digitales Kochbuch	–	–	–	–	●	●
USB-Anschluss	–	–	–	–	●	●
Automatisches Reinigungssystem	–	–	–	–	–	–

Zubehör

Kerntemperaturfühler	+	+	+	+	+	+
Handbrause	+	+	+	+	+	+
Auflageschienen (600x400)	–	+	+	+	–	–
Untergestell	+	+	+	+	+	+
Kombidämpfer Beschwadungskit	+	+	+	+	+	+
Kombidämpfer Verbindungskit	–	+	+	+	–	–
Untergestell 40 cm hoch	–	+	+	+	–	–
Abzugshaube	–	+	+	+	–	–

Artikel-Nummer	116622	116726	116728	116731	117623	117650
GTIN	4015613751900	4015613786353	4015613776439	4015613786360	4015613751931	4015613762067

Kombidämpfer

Silversteam D-Serie

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

Steuerung

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Technische Daten

2/3 GN quer	2/3 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer
–	–	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
steckerfertig	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

Abmessungen

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

Funktionen

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

Zubehör

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

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

● Im Lieferumfang enthalten

+ Optional erhältlich

– Nicht vorhanden

Kombidämpfer

Silversteam D-Serie

Kompakt D-Serie

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

Steuerung

–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●

Technische Daten

1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN längs	1/1 GN längs
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

Abmessungen

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

Funktionen

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

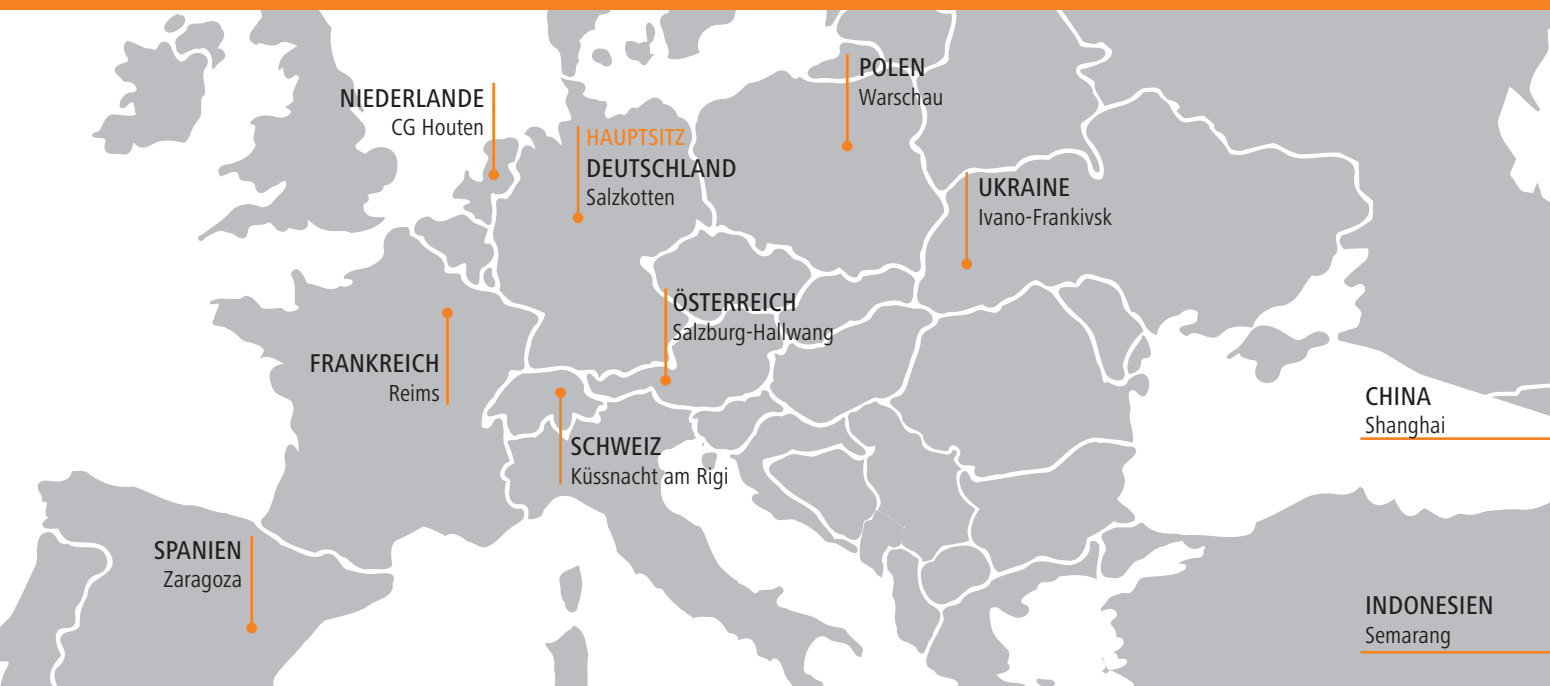
Zubehör

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

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



AUSSTELLUNGS- UND SCHULUNGSZENTREN



Besuchen Sie unsere Ausstellungen und erleben Sie die Bartscher-Geräte live. Terminvereinbarungen werden auch gerne telefonisch entgegenommen.

Bartscher

seit 1876



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120

info@bartscher.com
www.bartscher.com

Weitere Produktinformationen, Datenblätter, Broschüren und unser komplettes Sortiment finden Sie unter www.bartscher.com



Technische Änderungen vorbehalten. | Lieferung ohne Dekoration.