



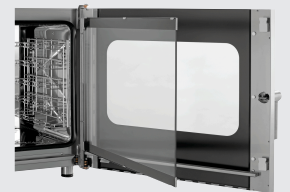
▶ Bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm



▶ Einfache Knebelbedienung



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



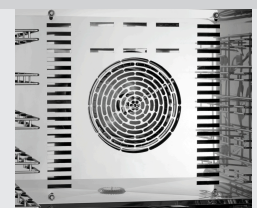
▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren



▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar



Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit 5 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"> • Anschlusswert: 6,3 kW 400 V 50 Hz • Geräte-Anschluss: 3 NAC • Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C • Steuerung: Knebel • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direktinspritzung • Rack-Control: Nein • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: - • Lüftergeschwindigkeit: 2 Stufen • Anzahl Garprogramme: 1 • Anzahl Garphasen: 1 • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 5 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 120 Minuten • Material Garraum: CNS 18/10 • Anzahl Motoren: 1 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: LED-Beleuchtung in der Tür
Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
Beschwädung
Kerntemperatur
Temperatur
Zeit • LED-Anzeige: • Inklusive: 1 Rost 1/1 GN
1 Blech 1/1 GN
1 Wasserzulaufschlauch • Auf Anfrage lieferbar: - • Kontrollleuchte: Ein/Aus
Temperatur
Silversteam
Stufenlos • Serie: Silbersteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Nein • Material: CNS 18/10 • Wichtiger Hinweis: Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie ein Wasserdruck von maximal 3 bar • Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten in ca. KW: 17 / 2022 • Maße: B 890 x T 830 x H 675 mm • Gewicht: 88,6 kg |
|--|--|