



▶ Bis zu 5 x 2/3 GN



▶ Rack-Control

✓ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 8 Garphasen

▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



▶ Wrasenabzug einfach zu regulieren

▶ Auflageschienen herausnehmbar



▶ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar

Der Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam mit elektronischer Bedienung und 5 Einschüben im 2/3 GN Format – Der ideale Partner in jeder Küche. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam für Sie alles im Blick hat.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Anschlusswert: 3,3 kW 230 V 50 Hz • Geräte-Anschluss: Steckerfertig • Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C • Steuerung: Touch • Funktionen: Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfteräder)
Dampferzeugung durch Direktspritzung • Rack-Control: Ja • Dauerbetrieb: Ja • Wrasenabzug: Ja • Kerntemperaturfühler-Anschluss: Seitlich • USB-Anschluss: Seitlich • Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen • Anzahl Garprogramme: 99 • Anzahl Garphasen: 8 • Art Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 5 • Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm • Wasseranschluss: 3/4" • Zeiteinstellung: 0 bis 599 Minuten • Anzahl Motoren: 1 • Eigenschaften: Abgerundete Backkammer
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften: LED-Beleuchtung in der Tür
Steckerfertig
Beschwädung
Delta-T-Garen
Garphasen
Kerntemperatur
Lüftergeschwindigkeit
Programm
Temperatur
Zeit • LED-Anzeige: • Inklusive: 1 Rost 2/3 GN
1 Blech 2/3 GN
1 PVC Abflussrohr
1 Wasserzulaufschlauch • Auf Anfrage lieferbar: - • Kontrollleuchte: - • Serie: Silversteam • Temperaturregelung: Stufenlos • Innenbeleuchtung: Ja • Format Einschübe: 2/3 GN • Betriebsart: Elektro • Mit Reinigungssystem: Nein • Material: CNS 18/10 • Wichtiger Hinweis: Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie ein Wasserdruck von maximal 3 bar • Material Garraum: CNS 18/10 • Maße: B 620 x T 780 x H 675 mm • Gewicht: 58,6 kg |
|---|--|

Kombidämpfer Silversteam 5230D

Ergänzungsprodukte

Untergestell Silversteam 230

CNS



- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Ja
- Material: Chromnickelstahl
- Farbe: Silber
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr. 115075
GTIN 4015613610641

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-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

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

GN-Behälter, 2/3, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125065
GTIN 4015613271217

GN-Behälter, 2/3, T100

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A125100
GTIN 4015613271224

GN-Behälter, 2/3, T65, gelocht

CNS
18/10



- Inhalt: 5,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Mit Perforation (gelocht)
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A103065
GTIN 4015613278940

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
- Inklusive: 1 Sprühkopf
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080
GTIN 4015613731933