



▶ Tot 5 x 2/3 GN



▶ Eenvoudige knobbediening



▶ Deur met dubbele beglazing, binnendeur voor de reiniging eenvoudig te openen



▶ Dampafzuiging eenvoudig te regelen



▶ Steunrails uitneembaar



▶ Ventilatorsnelheid in 2 stappen regelbaar

De Bartscher combisteamers van de serie Silverstream met 5 slots in 2/3 GN-formaat - De ideale partner in iedere keuken. De handmatige bediening maakt een ongecompliceerde, op behoeften gebaseerde controle van alle kookprocessen mogelijk.

- Vermogen: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Apparaataansluiting: Gereed voor aansluiting
- Temperatuurbereik: 50 °C tot 280 °C
- Besturing: Toggle
- Functies: Convectie
Stomen
Combi-steamen
Op lage temperatuur bereiden
Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
Stoomvorming door directe inspuiting
- Rekcontrole: Nee
- Continu gebruik: Ja
- Dampafzuiging: Ja
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler: Aan de zijkant
- USB-aansluiting: -
- Ventilatorsnelheid: 2-traps
- Aantal gaarprogramma's: 1
- Aantal gaarfasen: 1
- Soort roosters: Dwarsrichting
- Aantal roosters: 5
- Afstand tussen de roosters: 74 mm
- Wateraansluiting: 3/4"
- Tijdstelling: van 0 tot 120 minuten
- Aantal motoren: 1
- Eigenschappen: Afgeronde bakkamer
Steunrails uitneembaar
Dubbeledeurbeglazing

- Eigenschappen: Led-verlichting in de deur
Gereed voor aansluiting
Stomen
Kerntemperatuur
Temperatuur
Tijd
- LED-indicator: -
- Op aanvraag leverbaar: -
- Controlelampje: Aan/Uit
Temperatuur
Silversteam
- Serie: Traploos
- Temperatuurregeling: Ja
- Binnenverlichting: 2/3 GN
- Formaat roosters: Elektro
- Werkingsmodus: Nee
- Met reinigingssysteem: CNS 18/10
- Materiaal: Vanaf waterhardheid 5° d.H raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
- Belangrijke aanwijzing: CNS 18/10
- Materiaal gaarruimte: 1 rooster 2/3 GN
1 plaat 2/3 GN
1 watertoevoerslang
- Inclusief: B 620 x D 780 x H 675 mm
- Afmetingen: 57,2 kg
- Gewicht: -

Onderstel Silversteam 230

CNS



- Voeten in hoogte verstelbaar: Nee
- Onderste schap: Ja
- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Kleur: Zilver
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 570 x D 515 x H 741 mm
- Gewicht: 10,6 kg

Art.-Nr 115075
GTIN 4015613610641

Kerntemperatuurmeterset

STAINLESS STEEL



- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler
1 houder
- Lengte kabel: 1,8 m
- Materiaal temperatuurvoeler: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 180 x D 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr 116009
GTIN 4015613595139

Pompset voor Combi-steamer



- Set bestaande uit: 1 kunststof jerrycan (5 liter)
1 pomp
1 verbindingsslang: jerrycan - pomp (150 cm)
1 jerrycan: pomp - stoompijp (80 cm)
Installatiemateriaal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Afmetingen: B 325 x D 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Handdouche v. Combi-steamer



- Lengte slang: 2 m
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Belangrijke aanwijzing: -
- Wateraansluiting: 1/2"
- Materiaal: Kunststof
Metaal
- Afmetingen: B 2.160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

GN-bak, 2/3, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125065
GTIN 4015613271217

GN-bak, 2/3, D100

CNS
18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 100 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A125100
GTIN 4015613271224

GN-bak, 2/3, D65, geperforeerd

CNS
18/10



- Inhoud: 5,5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A103065
GTIN 4015613278940

Krachtreiniger F1L, 2 per set



- Ontworpen voor: Hardnekkige verontreinigingen, met name in de keukenruimte
Grill- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
Hoogconcentraat
- Ph-waarde: 13,5
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173078
GTIN 4015613731926

Intensieve krachtreiniger F1L, 2 per set



- Besteleenheid: 1 doos (2 flessen)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Ph-waarde: 14
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Inclusief: 1 sproeikop
1 spuitlans
- Belangrijke aanwijzing: Let op: niet geschikt voor alkaligevoelige oppervlakken zoals aluminium

Art.-Nr 173080
GTIN 4015613731933

Krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Ontworpen voor: Handmatige reiniging van sterk vervuilde oppervlakken
Grill-, oven- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
Fornuizen, afzuigkappen, kipbraadpannen enz.

Art.-Nr 173278
GTIN 4015613767918

Intensieve krachtreiniger F1L



- Besteleenheid: 1 doos (6 flessen)
- Inhoud: 6 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Ontworpen voor: Toepassing in keukens en voedselverwerkende gebieden
Grill-, oven- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
Fornuizen, afzuigkappen, kipbraadpannen enz.

Art.-Nr 173280
GTIN 4015613761183