



▶ Tot 5 x 2/3 GN



▶ Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma



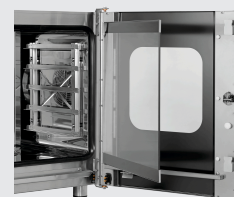
▶ Rekcontrole

✓ Voor een programmaselectie per slot

▶ Elektronische bediening met 600 programma's (300 reeds geïnstalleerd, 300 programmeerbaar), elk programma met tot 9 gaarfasen



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



▶ Dampafzuiging eenvoudig te regelen

▶ Steunrails uitneembaar

▶ Ventilatorsnelheid in 3 stappen regelbaar

De Bartscher combisteamer van de serie Silversteam met elektronische bediening, reinigingssysteem en 5 slots in 2/3 GN-formaat - De ideale partner in iedere keuken. Met de rek-controle-functie kan op verschillende momenten een grote verscheidenheid aan gerechten worden bereid. Een verademing, waarbij de Silversteam alles voor u in het oog heeft.

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vermogen: 3,3 kW   230 V   50 Hz</li> <li>• Apparaataansluiting: Gereed voor aansluiting</li> <li>• Temperatuurbereik: 50 °C tot 300 °C</li> <li>• Besturing: Touch</li> <li>• Functies: Convectie Stomen Combi-steamen Op lage temperatuur bereiden Delta-T-garen Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting Automatisch 3-traps reinigingssysteem met drogingsprogramma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschappen: Dubbeledeurbeglazing Led-verlichting in de deur Gereed voor aansluiting Stomen Delta-T-garen Gaarfasen Kerntemperatuur Ventilatorsnelheid Programma Temperatuur Tijd</li> <li>• LED-indicator: -</li> <li>• Op aanvraag leverbaar: -</li> <li>• Controlelampje: -</li> <li>• Serie: Silversteam</li> <li>• Temperatuurregeling: Traploos</li> <li>• Binnenverlichting: Ja</li> <li>• Formaat roosters: 2/3 GN</li> <li>• Werkingsmodus: Elektro</li> <li>• Met reinigingssysteem: Ja</li> <li>• Materiaal: CNS 18/10</li> <li>• Belangrijke aanwijzing: Vanaf waterhardheid 5° d.H raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar</li> <li>• Materiaal gaarruimte: CNS 18/10</li> <li>• Inclusief: 1 rooster 2/3 GN 1 plaat 2/3 GN 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekcontrole: Ja</li> <li>• Continu gebruik: Ja</li> <li>• Dampafzuiging: Ja</li> <li>• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler: Aan de zijkant</li> <li>• USB-aansluiting: Aan de zijkant</li> <li>• Ventilatorsnelheid: 3-traps</li> <li>• Soort roosters: Dwarsrichting</li> <li>• Aantal roosters: 5</li> <li>• Afstand tussen de roosters: 74 mm</li> <li>• Wateraansluiting: 3/4"</li> <li>• Tijdstelling: van 0 tot 599 minuten</li> <li>• Aantal motoren: 1</li> <li>• Eigenschappen: Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar</li> </ul>	

### 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

### Combi-steamer-reiniger RS-5L



- Ontworpen voor: Combi-steamer met reinigingssysteem
- Uitvoering: Vloeibaar
- Inhoud: 5 liter
- Besteleenheid: 1 Jerrycan
- Inclusief: -
- Belangrijke aanwijzing: Alleen voor professioneel gebruik
- Eigenschappen: Materiaalvriendelijke reiniging
- Toepassing: Ontvettingsconcentraat voor zelfreinigende combi-steamers
- Ph-waarde: 13
- HACCP-conform: Ja

Art.-Nr 116299  
GTIN 4015613685250

### 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