

NEUHEITEN 2025



Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS

117820

UVP* 19.998,- €

GTIN 4015613769745

Maximales Garen auf minimalem Raum: Der Kombidämpfer mit Hordenwagen für 20 GN-Behälter 1/1 GN ist prädestiniert für die Produktion großer Mengen – Der perfekte Partner bei der Speisenzubereitung für die Gemeinschaftsverpflegung und in Großküchen. Die Vollausstattung überzeugt: 4-Punkt-Kerntemperaturfühler, Delta-T-Garen, Niedertemperaturgaren und Reinigungssystem.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Material Garraum • Anzahl Einschübe • Format Einschübe • Funktionen | <p>CNS 18/10
20
1/1 GN
Delta-T-Garen
Manuelle Beschwadung
Niedertemperaturgaren
Dämpfen
Umluft
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Kombidämpfen
Cooldown in Garphase
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Dampferzeugung über Boiler
Automatisches Reinigungssystem
HACCP-Datenspeicher
Ja
1.000 programmierbar
250 vorinstalliert
9
2
6 Stufen</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturbereich • Temperaturregelung • Kerntemperaturfühler-Anschluss • USB-Anschluss • Wasseranschluss • Eigenschaften • Inklusive • Wichtiger Hinweis • Anschlusswert • Geräteanschluss • Maße • Gewicht | <p>20 °C bis 300 °C
In 1 °C-Schritten
Im Innenraum
Front
2 x 3/4"
Abgerundeter Garraum
Tür mit Dreifachverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Integrierte Handbrause
1 Hordenwagen 20 x 1/1 GN
1 Kerntemperaturfühler, 4-Punkt-Messung
Montagematerial
2 Wasserzulaufschläuche
Aufstellung / Einweisung durch autorisierten Servicepartner erforderlich
GN-Behälter und -Roste nicht im Lieferumfang enthalten
38,4 kW 63 A; 400 V 50/60 Hz
3 NAC
B 935 x T 1.030 x H 1.870 mm
310 kg</p> |
|--|---|---|--|



► Inklusive Hordenwagen für 20 x 1/1 GN



► Automatisches Reinigungssystem
► Automatische Reinigung mit festen Reinigungsmitteln



► Elektronische Steuerung mit 1.250 Programmen (250 vorinstalliert, 1.000 programmierbar)



► Weitere Produktinformationen - www.bartscher.com



Hordenwagen Gigasteam 20110

- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 20
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 90 kg
- Ausstattung: Je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite, Mit Kerntemperaturfühler-Halterung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Inklusive: Transportgriff
- Maße: B 560 x T 744 x H 1.754 mm
- Gewicht: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

UVP* 3.349,- €

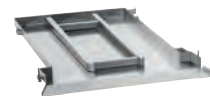


Tellerhordenwagen Gigasteam 50T

- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Tellerhalter: 50
- Tellergröße: 210 bis 320 mm
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 250 kg
- Ausstattung: Mit Kerntemperaturfühler-Halterung zur Tellertertemperatur-Messung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Inklusive: Transportgriff
- Maße: B 560 x T 850 x H 1.753 mm
- Gewicht: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

UVP* 3.665,- €



Einfahrrampe Gigasteam 20110DRS

- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Material: CNS 18/10
- Ausführung: 2 Führungsschienen
- Tragfähigkeit max.: 130 kg
- Eigenschaften: Fixierung am Dämpfer
- Anlieferungszustand: Fertig montiert
- Maße: B 680 x T 960 x H 55 mm
- Gewicht: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

UVP* 898,- €



Gasherd 650, B700, 4FL, EBO

- Standgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Kochstellen: 4
- Verteilung Kochstellen: 2 x 3,85 kW, 2 x 5,7 kW
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Backofen-Art: Elektro | Gastronorm: 1/1 GN
- Inklusive: 1 Backblech, 1 Rost
- Gas-Art: Flüssiggas (50 mbar), Erdgasdüsen H (20 mbar) und L (20 mbar) sind beigelegt
- Anschlusswert: 18,4 kW
- Maße: B 700 x T 650 x H 870 mm
- Gewicht: 64,2 kg
- GTIN: 4015613811239

1151243

UVP* 4.839,- €



Gasherd 650, 2FL, TG

- Tischgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Kochstellen: 2
- Verteilung Kochstellen: 1 x 3,85 kW, 1 x 5,7 kW
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Gas-Art: Flüssiggas (50 mbar), Erdgasdüsen H (20 mbar) und L (20 mbar) sind beigelegt
- Anschlusswert: 9,2 kW
- Maße: B 400 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 19 kg
- GTIN: 4015613811222

1151123

UVP* 1.515,- €



Gasherd 650, 4FL, TG

- Tischgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Kochstellen: 4
- Verteilung Kochstellen: 2 x 3,85 kW, 2 x 5,7 kW
- Gasbrenner: Zweikreisbrenner
- Gas-Art: Flüssiggas (50 mbar), Erdgasdüsen H (20 mbar) und L (20 mbar) sind beigelegt
- Anschlusswert: 18,4 kW
- Maße: B 800 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 35 kg
- GTIN: 4015613800165

1151133

UVP* 2.369,- €



Griddleplatte 650 400E-G

- Tischgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Material Bratfläche: Edelstahl
- Ausführung Bratfläche: Glatt, geneigt
- Maße Bratfläche: B 390 x T 515 mm
- Anzahl Heizzonen: 1
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Anschlusswert: 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Maße: B 400 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 35,4 kg
- GTIN: 4015613861364

115308

UVP* 2.549,- €



Griddleplatte 650 600E-G

- Tischgerät Serie: 650
- Material: CNS 18/10
- Material Bratfläche: Edelstahl
- Ausführung Bratfläche: Glatt, geneigt
- Maße Bratfläche: B 590 x T 515 mm
- Anzahl Heizzonen: 2
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Anschlusswert: 7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Maße: B 600 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 50,2 kg
- GTIN: 4015613861388

115309

UVP* 3.419,- €



Griddleplatte 650 600E-GR

- Tischgerät Serie: 650
- Material: CNS 18/10
- Material Bratfläche: Edelstahl
- Ausführung Bratfläche: 1/2 glatt, 1/2 gerillt, geneigt
- Maße Bratfläche: B 590 x T 515 mm
- Anzahl Heizzonen: 2
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Anschlusswert: 7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Maße: B 600 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 50,2 kg
- GTIN: 4015613861425

115320

UVP* 3.569,- €



Griddleplatte 650 400G-G

- Tischgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Material Bratfläche: Stahl, verchromt
- Ausführung Bratfläche: Glatt, geneigt
- Maße Bratfläche: B 390 x T 510 mm
- Anzahl Heizzonen: 1
- Temperaturbereich: 80 °C bis 280 °C
- Gas-Art: Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Anschlusswert: 6,5 kW
- Maße: B 400 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 35,4 kg
- GTIN: 4015613873602

1152473

UVP* 2.819,- €



Griddleplatte 650 600G-G

- Tischgerät Serie 650
- Material: CNS 18/10
- Material Bratfläche: Stahl, verchromt
- Ausführung Bratfläche: Glatt, geneigt
- Maße Bratfläche: B 590 x T 510 mm
- Anzahl Heizzonen: 2
- Temperaturbereich: 80 °C bis 280 °C
- Gas-Art: Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Anschlusswert: 13 kW
- Maße: B 600 x T 650 x H 295 mm
- Gewicht: 49,8 kg
- GTIN: 4015613877990

1152483

UVP* 3.998,- €



Snackjet 200 S

120767

UVP* 6.149,- €

GTIN 4015613865157

Der schwarze Snackjet ist der ideale High-Speed-Ofen sowohl für die System-Gastronomie als auch für andere Gastronomiebereiche. Eine Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle macht es möglich nahezu alle Snacks knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen. Mit 1024 Programmen und 15 Garphasen können die vielseitigsten Speisen in kürzester Zeit schnell und unkompliziert zubereitet werden.



- ▶ Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle
- ▶ Lüftergeschwindigkeit: 10 % bis 100 %

- Material: Edelstahl, lackiert
- Farbe: Schwarz
- Maße innen: B 305 x T 305 x H 185 mm
- Funktionen: Heißluft, Heißluft-Mikrowelle-Kombination
- Anzahl Garprogramme: 1.024
- Anzahl Garphasen: Individuell programmierbare Programme
- Temperaturbereich: 15 max. je Programm
- Anzahl Magnetrone: 25 °C bis 280 °C
- Mikrowellenleistung: 1
- Heißluftleistung: 1500 W
- USB-Anschluss: 3000 W
- Inklusive: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder, 1 Garkorb, 1 Luftleitblech, 1 Gargutschaufel, 1 Pizzablech
- Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 460 x T 670 x H 610 mm
- Gewicht: 68,1 kg

Kochstation KST3240 Eco

107311

UVP* 8.549,- €

GTIN 4015613779980

Wie aus einem Guss – die mobile Kochlösung für Front-Cooking, Catering und Event. Flexibel bestückbar mit den passenden Aufsichtgeräten und entsprechendem Zubehör ermöglicht sie einen flexiblen Einsatz. Die Geräte können bei unterschiedlichen Anforderungen einfach und beliebig gewechselt werden.



- Material: Edelstahl
- Mit Glasaufsatz: Ja
- Ausgelegt für: 2-3 Aufsichtgeräte
- Ausgestattet mit: 4 GN-Behältern 1/9 GN, 100 mm tief für Öle, Soßen, Kochbesteck, Integrierte elektrische Absicherung, Ablagefach unterhalb der Einstellnischen, Integrierte Lüftung mit Flammschutzfilter
- Anzahl Filter: 3
- Ausführung Steckdosen: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Elektrogeräte, Anschlusskabel
- Anschlusswert: 24 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 1.713 x T 845 x H 1.379 mm
- Gewicht: 180 kg



- ▶ Einstellnische: Stellfläche: B 1.206 x T 600 mm
- ▶ Ausgelegt für 2-3 Aufsichtgeräte



- ▶ 5 Steckdosen: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE



- ▶ Integrierte Lüftung
- ▶ Mit Flammschutzfilter aus Edelstahl
- ▶ In 3 Stufen schaltbar



Kombidämpfer Silversteam2 5230M



Der ideale Partner in jeder Küche: Bartscher Kombidämpfer der Serie Silversteam2. Ob Umluftgaren, Dampfgaren, Kombidämpfen oder Niedertemperaturgaren – die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge – wahlweise mit oder ohne Kerntemperaturfühler.

- Material CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Anzahl Garprogramme 1
- Anzahl Garphasen 1
- Temperaturbereich 50 °C bis 280 °C
- Lüftergeschwindigkeit 2 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Seitlich
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN



► Einfache Knebelbedienung



► Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



► Wrasenabzug einfach zu regulieren



► Auflageschienen herausnehmbar

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Geräteanschluss	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Steckerfertig	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	58 kg	116822	3.598,- €	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	87 kg	116826	5.098,- €	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	106 kg	116828	6.398,- €	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	120 kg	116831	7.398,- €	4015613864907



Kombidämpfer Silversteam2 5110D

Die elektronische Bedienung ermöglicht eine bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden. Eine Erleichterung, bei der der Silversteam2 alles für Sie im Blick hat.



- Material CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwungung
- Rack-Control Ja
- Anzahl Garprogramme 300 programmierbar
300 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung in 1 °C-Schritten
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar)



▶ Rack-Control
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen



▶ Auflageschienen herausnehmbar

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Geräteanschluss	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Steckerfertig	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	60 kg	117733	4.449,- €	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	89 kg	117735	5.849,- €	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	108 kg	117737	7.149,- €	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117740	8.149,- €	4015613864945



Kombidämpfer Silversteam2 P-7110D



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam2 P durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten und ein einfaches Handling sprechen einfach für sich.

- Material CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwadung
Ja
- Rack-Control 300 programmierbar
- Anzahl Garprogramme 300 vorinstalliert
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung in 1 °C-Schritten
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
Reduzierte Garzeiten
Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN
- Geräteanschluss 3 NAC



▶ Kombidämpfer Silversteam2 P
▶ Mit hoher Leistung



▶ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
▶ Reduzierte Garzeiten
▶ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	60 kg	117790	4.598,- €	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	89 kg	117791	6.149,- €	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	108 kg	117792	7.449,- €	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	122 kg	117793	8.549,- €	4015613864983

Kombidämpfer Silversteam2 7110DRS

Der Bartscher Kombidämpfer Silversteam2 überzeugt durch sein integriertes Reinigungssystem. Ob mit oder ohne Kerntemperaturfühler – die elektronische Bedienung ermöglicht eine bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedene Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden.



- Material CNS 18/10
- Funktionen Umluft
Dämpfen
Kombidämpfen
Niedertemperaturgaren
Delta-T-Garen
Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Cooldown in Garphase
Manuelle Beschwädung
Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Rack-Control Ja
- Anzahl Garprogramme 300 programmierbar
300 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung in 1 °C-Schritten
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften Abgerundeter Garraum
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN



▶ Elektronische Steuerung mit 600 Programmen (300 vorinstalliert, 300 programmierbar)



▶ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



▶ Rack-Control
▶ Für eine Programmauswahl je Einschub



▶ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Geräteanschluss	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Steckerfertig	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	62 kg	117172	5.098,- €	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	90 kg	117175	6.598,- €	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	109 kg	117176	7.898,- €	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117174	9.098,- €	4015613865041



Kombidämpfer Silversteam2 P-10110DRS



Mehr Effizienz und Zeitersparnis mit dem Kombidämpfer Silversteam2 P durch das Extra an Power. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten, ein einfaches Handling und das Reinigungssystem sprechen einfach für sich.

- Material CNS 18/10
- Funktionen
 - Umluft
 - Dämpfen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Delta-T-Garen
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 - Cooldown in Garphase
 - Manuelle Beschwadung
 - Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Rack-Control Ja
- Anzahl Garprogramme 300 programmierbar
300 vorinstalliert
- Anzahl Garphasen 9
- Temperaturbereich 50 °C bis 300 °C
- Temperaturregelung in 1 °C-Schritten
- Lüftergeschwindigkeit 3 Stufen
- Kerntemperaturfühler-Anschluss Front, unten
- USB-Anschluss Front, unten
- Wasseranschluss 3/4"
- Eigenschaften
 - Abgerundeter Garraum
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Doppeltürverglasung
 - LED-Beleuchtung in der Tür
 - Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
 - Reduzierte Garzeiten
 - Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- Inklusive 1 Rost GN
1 Blech GN
- Geräteanschluss 3 NAC



▶ Kombidämpfer Silversteam P
▶ Mit hoher Leistung



▶ Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
▶ Reduzierte Garzeiten
▶ Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume

	Einschübe	Anzahl Lüfter	Anschlusswert	Maße	Gewicht	Art.-Nr.	UVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	B 635 mm T 775 mm H 680 mm	62 kg	117182	5.249,- €	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 680 mm	90 kg	117184	6.898,- €	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 860 mm	109 kg	117185	8.198,- €	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	B 905 mm T 840 mm H 1.055 mm	123 kg	117186	9.498,- €	4015613865027



Auflageschienen 6040 SST2-5110

- Ausgelegt für: Kombidämpfer 5 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm
- Maße: B 385 x T 300 x H 75 mm
- Gewicht: 1,96 kg
- GTIN: 4015613866666

117151

UVP* 309,- €



Auflageschienen 6040 SST2-7110

- Ausgelegt für: Kombidämpfer 7 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 5
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Einschüben: 100 mm
- Maße: B 385 x T 450 x H 40 mm
- Gewicht: 2,56 kg
- GTIN: 4015613866673

117152

UVP* 359,- €



Auflageschienen 6040 SST2-10110

- Ausgelegt für: Kombidämpfer 10 x 1/1 GN Serie Silversteam2
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 8
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Abstand zwischen den Einschüben: 96 mm
- Maße: B 385 x T 698 x H 40 mm
- Gewicht: 3,93 kg
- GTIN: 4015613866680

117153

UVP* 549,- €



Kerntemperaturfühler-Set SST2-M1P

- Ausgelegt für: Manuelle Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Anzahl Messpunkte: 1
- Länge Kabel: 1,7 m
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523

116108

UVP* 269,- €



Kerntemperaturfühler-Set SST2-D1P

- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Anzahl Messpunkte: 1
- Länge Kabel: 1,7 m
- Maße: B 165 x T 10 x H 265 mm
- Gewicht: 0,14 kg
- GTIN: 4015613866697

116109

UVP* 269,- €



Kerntemperaturfühler-Set SST2-D4P

- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler, 1 Halterung
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 4 mm
- Anzahl Messpunkte: 4
- Länge Kabel: 1,75 m
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747

116113

UVP* 329,- €



Untergestell Silversteam2 6040

- Ausgelegt für: Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2
- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Art der Einschübe: Längs
- Füße höhenverstellbar
- Höhenverstellbar: 740 mm bis 790 mm
- Maße: B 950 x T 700 x H 740 mm
- Gewicht: 26,3 kg
- GTIN: 4015613877730

115089

UVP* 819,- €



Dunstabzugshaube Silversteam2

- Material: Edelstahl
- Material Filter: Edelstahl
- Anzahl Filter: 2
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Motorleistung: 383 W
- Betriebsart: Abluft
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Anschlusswert: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 905 x T 815 x H 230 mm
- Gewicht: 23,2 kg
- GTIN: 4015613866710

116116

UVP* 2.679,- €

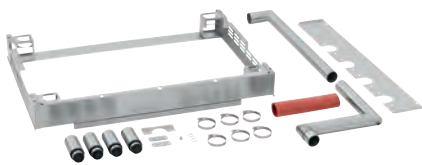


Kondensationshaube Silversteam2

- Material: Edelstahl
- Material Filter: Edelstahl
- Anzahl Filter: 2
- Anzahl Gebläsemotoren/Abluftausgänge: 1
- Motorleistung: 383 W
- Betriebsart: Abluft
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Anschlusswert: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 908 x T 930 x H 300 mm
- Gewicht: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727

116119

UVP* 3.398,- €



Verbindungsset Silversteam2

- Ausgelegt für: Elektro-Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2
- Set bestehend aus: 1 Rahmen, 4 Füße, 1 Verbindungsschlauch, 5 Schrauben, 2 Befestigungsbleche, 2 Rohre und 2 Haltebleche, 6 Befestigungsschellen
- Material: Edelstahl
- Kombinationsmöglichkeiten: 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN
- Maße: B 910 x T 620 x H 115 mm
- Gewicht: 9,5 kg
- GTIN: 4015613866703

116112

UVP* 749,- €



Backblech 600x400-ALB

- Material: Aluminium, Antihafbeschichtung
- Bäckereiform: 600 x 400 mm
- Temperaturbeständig bis: 280 °C
- Rand: 4 Seiten
- Maße: B 600 x T 400 x H 10 mm
- Gewicht: 1,28 kg
- GTIN: 4015613863511

100439

UVP* 69,- €



Wende-Grillplatte EGR60400

- Material: Aluguss, beschichtet
- Ausführung: 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt
- Ausgelegt für: Kombidämpfer 1/1 GN Serie Silversteam2, Heißluftofen AT400 Beschwädung, Heißluftofen AT410-MDI
- Maße: B 600 x T 400 x H 15 mm
- Gewicht: 3,88 kg
- GTIN: 4015613863481

100437

UVP* 198,- €



Teigausrollmaschine 3000

- Material: Edelstahl
- Material Teigrollen: Kunststoff
- Anzahl Teigrollen: 2
- Rollenlänge: 300 mm
- Teigstärkeneinstellung: 0,5 mm bis 4 mm
- Teigdurchmesser von 140 mm bis max. 300 mm
- Teiggewicht von 80 g bis 210 g
- Anschlusswert: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 470 x H 640 mm
- Gewicht: 25,5 kg
- GTIN: 4015613812298

101880

UVP* 1.498,- €

Teigausrollmaschine 4000

- Material: Edelstahl
- Material Teigrollen: Kunststoff
- Anzahl Teigrollen: 2
- Rollenlänge: 400 mm
- Teigstärkeneinstellung: 0,5 mm bis 4 mm
- Teigdurchmesser von 260 mm bis max. 400 mm
- Teiggewicht von 80 g bis 700 g
- Anschlusswert: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 540 x T 470 x H 810 mm
- Gewicht: 31,2 kg
- GTIN: 4015613863047

101881

UVP* 1.649,- €

Pastamaschine 5000

- Material: Edelstahl
- Produktion max.: 5 kg / Std.
- Fassungsvermögen: 1,5 kg
- Zum Kneten und Ausrollen von 12 verschiedenen Pasta-Sorten (Pasta-Matrizen optional erhältlich)
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Pasta-Matrizen, Verschlusskappe
- Wichtiger Hinweis: Verschlusskappe wird zum Verschließen des Auswurfs während der Teigproduktion benötigt
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 240 x T 510 x H 318 mm
- Gewicht: 16,1 kg
- GTIN: 4015613846231

101902

UVP* 1.879,- €



Pizzaofen ST415-2

- Material: Edelstahl
- Backkammer: Boden aus hitzebeständigem Stein
- Maße innen: B 415 x T 410 x H 120 mm
- Pizza-Aufnahmefähigkeit: 1 Pizza Ø 40 cm
- Backofen-Funktionen: Ober- /Unterhitze
- Ober- / Unterhitze getrennt regelbar
- Temperaturbereich: 50 °C bis 350 °C
- Timer: 0 - 120 Minuten oder Dauerbetrieb
- Aufheizzeit: ca. 15 - 20 Minuten
- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 580 x T 580 x H 315 mm
- Gewicht: 25,12 kg
- GTIN: 4015613821627

2002302

UVP* 419,- €



Pizzaofen PR330

- Material: Edelstahl
- Pizza-Aufnahmefähigkeit: 1 Pizza Ø 33 cm
- Backofen-Funktionen: Ober- /Unterhitze
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Timer: 0 - 15 Minuten
- Aufheizzeit: ca. 10 Minuten
- Pizzarost (Maße: B 330 x T 345 x H 6 mm), fest verbunden mit Ofentür und Griff
- Anschlusswert: 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 500 x T 480 x H 261 mm
- Gewicht: 18,07 kg
- GTIN: 4015613848167

203725

UVP* 259,- €



Nudelkocher 8L-EM1

- Material: CNS 18/10
- Beckeninhalt: 8 Liter
- Anzahl Körbe: 1
- Korbinhalt: 4,9 Liter
- Temperaturbereich bis: 110 °C
- Timer stufenlos regelbar
- Becken und Heizung herausnehmbar
- Inklusive: 1 Deckel, 1 Korb
- Anschlusswert: 3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 305 x T 465 x H 365 mm
- Gewicht: 6,2 kg
- GTIN: 4015613821610

132290

UVP* 298,- €



Kontaktgrill DT 2000 1G

- Material: Edelstahl | Grillplatten: Aluminium
- Ausführung Grillfläche: Glatt
- Maße Grillplatte unten: B 240 x T 305 mm
- Maße Grillplatte oben: B 205 x T 285 mm
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Grillplattentemperatur getrennt regelbar
- Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
- 4 Speicherplätze für Grillvorgänge
- Fettauffangbehälter
- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 320 x T 550 x H 310 mm
- Gewicht: 20,23 kg
- GTIN: 4015613805733

370211

UVP* 909,- €



Hot-Dog-Gerät B2000

- Material: Edelstahl, Glas
- Höhe Glaszylinder: 240 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
- Beleuchtung: LED
- Wassertank: Edelstahl, Inhalt: 0,7 Liter
- Ausgestattet mit einer Hot-Dog-Zange
- Anschlusswert: 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 235 x T 270 x H 480 mm
- Gewicht: 5,9 kg
- GTIN: 4015613756790

A120427

UVP* 298,- €



Hot Dog Dämpfer WB1001

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: bis zu 15 Hot Dog Brötchen bis zu 100 Hot Dog Würstchen
- Temperaturbereich: 25 °C bis 100 °C
- Aufheizzeit: ca. 45 Min. (bei Einfüllen von 60 °C heißem Wasser | 9,2 L)
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Inhalt Wassertank: 4,4 Liter bis 9,2 Liter
- Anschlusswert: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 400 x T 430 x H 505 mm
- Gewicht: 10,51 kg
- GTIN: 4015613812526

120417

UVP* 398,- €



Reiskocher 6L

- Material: Edelstahl
- Inhalt: 6 Liter
- Produktionsmenge Reis: 25 - 30 Portionen
- Innentopf: Aluminium, antihafbeschichtet herausnehmbar, hitzebeständig
- Funktionen: Kochen | Warmhalten
- Anschlusswert: 2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 450 x T 390 x H 345 mm
- Gewicht: 6,9 kg
- GTIN: 4015613836539

150545

UVP* 149,- €



Waffeleisen 1BWR 1750

- Material: Edelstahl
- Material Backplatten: Aluminium, beschichtet
- Ausführung Backplatte(n): Fest montiert
- Waffelform: Brüsseler Waffel, rund
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Timer
- Separate, leicht zu reinigende Auffangschale
- Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 250 x T 470 x H 280 mm
- Gewicht: 6,4 kg
- GTIN: 4015613795065

370279

UVP* 219,- €



Waffeleisen MDI 1BWR 1750

- Material: Edelstahl
- Material Backplatten: Aluminium, beschichtet
- Ausführung Backplatte(n): Fest montiert
- Waffelform: Brüsseler Waffel, rund
- Steuerung: MDI-Knebel
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit, Signalton nach Ablauf der Zeit (0:10 - 9:30 Minuten),
- Separate, leicht zu reinigende Auffangschale
- Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 250 x T 470 x H 280 mm
- Gewicht: 6,7 kg
- GTIN: 4015613795072

370280

UVP* 315,- €



Induktionskocher IK 35NG-1TCKS

- Material: Edelstahl
- Material Kochfläche: SCHOTT CERAN®
- Leistung Kochstelle(n) max.: 3500 W
- Durchmesser Kochstelle(n): 250 mm
- Anzahl Leistungsstufen: 10
- Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
- Intervalle Temperatureinstellung: 20 °C
- Half-Bridge-Technologie (zuverlässiges Garen auf niedriger Temperatur möglich)
- Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 340 x T 450 x H 120 mm
- Gewicht: 7,33 kg
- GTIN: 4015613849874

105604

UVP* 349,- €



Induktionskocher IK 25-1TCK

- Material: Edelstahl
- Material Kochfläche: Glaskeramik
- Durchmesser Kochstelle(n): 195 mm
- Leistung Kochstelle(n) max.: 2500 W
- Anzahl Leistungsstufen: 30
- Temperaturbereich: 30 °C bis 250 °C
- Intervalle Temperatureinstellung: 5 °C
- Anschlusswert: 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 310 x T 390 x H 130 mm
- Gewicht: 5,08 kg
- GTIN: 4015613845494

105917

UVP* 1.498,- €



Induktionskocher IK 35-1TCK

- Material: Edelstahl
- Material Kochfläche: Glaskeramik
- Leistung Kochstelle(n) max.: 3500 W
- Durchmesser Kochstelle(n): 195 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 250 °C
- Intervalle Temperatureinstellung: 5 °C
- Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 310 x T 390 x H 130 mm
- Gewicht: 5,11 kg
- GTIN: 4015613845500

105919

UVP* 1.598,- €



Warmhalteplatte WP320S 1/1S

- Material: Edelstahl
- Material Warmhalteplatte: SCHOTT®, Glas, gehärtet
- Maße Stellfläche: B 570 x T 370 mm
- GN-fähig | Gastronorm: 1/1 GN
- Aufheizzeit: ca. 10 Minuten
- Nicht im Lieferumfang enthalten: GN-Behälter
- Anschlusswert: 0,32 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 600 x T 400 x H 35 mm
- Gewicht: 4,05 kg
- GTIN: 4015613868820

114374

UVP* 105,- €



Warmhalteplatte WP230S-EB 1/1S

- Material: Edelstahl
- Material Warmhalteplatte: SCHOTT®, Glas, gehärtet
- GN-fähig | Gastronorm: 1/1 GN
- Temperaturbereich: 50 °C bis 95 °C
- Temperaturregelung: 3 Stufen, 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Einbaufähig
- Nicht im Lieferumfang enthalten: GN-Behälter
- Anschlusswert: 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 544 x T 338 x H 46 mm
- Gewicht: 2,89 kg
- GTIN: 4015613846507

114373

UVP* 109,- €



Induktionswarmhalteplatte IW5-1

- Material: Edelstahl
- Material Kochfläche: Glas
- Leistung max.: 500 W
- Topf-Durchmesser max.: 340 mm
- Temperaturbereich: 60 °C bis 100 °C
- Intervalle Temperatureinstellung: 5 °C
- Kombinierbarkeit: 4 Geräte in 1 Stromkreis in Reihe schaltbar
- Anschlusswert: 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 395 x T 395 x H 100 mm
- Gewicht: 7,5 kg
- GTIN: 4015613848723

105601

UVP* 298,- €



Warmhaltevitrine BW10

- Material: CNS 18/10, Plexiglas
- Anzahl Ebenen: 1
- Maße Stellfläche: B 475 x T 335 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Anzahl Türen: 2 | Tür-Art: Klapptür
- Position der Tür: Beidseitig
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 500 x T 390 x H 280 mm
- Gewicht: 10,58 kg
- GTIN: 4015613781273

A203112

UVP* 349,- €



Warmhaltevitrine BW20

- Material: CNS 18/10, Plexiglas
- Anzahl Ebenen: 2
- Maße Stellfläche: B 475 x T 335 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Eigenschaften: Beheizung der unteren Ebene
- Anzahl Türen: 4 | Tür-Art: Klapptür
- Position der Tür: Beidseitig
- Anschlusswert: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 500 x T 390 x H 415 mm
- Gewicht: 13,41 kg
- GTIN: 4015613781280

A203113

UVP* 419,- €



Warmhaltevitrine SN10

- Material: Stahl, pulverbeschichtet
- Material Stellfläche: CNS 18/10
- Maße Stellfläche: B 490 x T 590 mm
- Innenhöhe: 275 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 75 °C
- Temperaturregelung: in 1 °C-Stufen, Digital
- Ausgestattet mit 3 Snackwellen zur Bestückung
- Anschlusswert: 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 765 x T 570 x H 390 mm
- Gewicht: 29 kg
- GTIN: 4015613843308

305069

UVP* 1.049,- €



Wärmebrücke I2WL801

- Material: Edelstahl, Plexiglas
- Warmhalteplatte GN-fähig: 2 x 1/1 GN
- Anzahl Heizzonen: 2
Heizzonen getrennt regelbar
- Art der Wärmequelle: Infrarotlampe(n)
- Anzahl Wärmequellen: 2
Wärmequellen getrennt schaltbar
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Inklusive: 2 Infrarotlampen, Farbe Glas: Rot
- Anschlusswert: 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 735 x T 560 x H 550 mm
- Gewicht: 12,25 kg
- GTIN: 4015613841922

114302

UVP* 498,- €



Wärmebrücke I3WL1200

- Material: Edelstahl, Plexiglas
- Warmhalteplatte GN-fähig: 3 x 1/1 GN
- Anzahl Heizzonen: 3
Heizzonen getrennt regelbar
- Art der Wärmequelle: Infrarotlampe(n)
- Anzahl Wärmequellen: 3
Wärmequellen getrennt schaltbar
- Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
- Inklusive: 3 Infrarotlampen, Farbe Glas: Rot
- Anschlusswert: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 1.085 x T 560 x H 550 mm
- Gewicht: 17,57 kg
- GTIN: 4015613871233

114303

UVP* 698,- €



Mikrowelle 18340M

- Material: Edelstahl
- Mikrowellenleistung: 1800 W
- Anzahl Magnetronen: 2
- Funktionen: Auftauen | Erhitzen
- Anzahl Leistungsstufen: 6
- Inhalt: 34 Liter
- Maße innen: B 360 x T 405 x H 225 mm
- Zeiteinstellung bis: 60 Minute(n)
- Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 575 x T 530 x H 370 mm
- Gewicht: 33 kg
- GTIN: 4015613854359

610848

UVP* 1.179,- €



Mini-Kühlvitrine 75L2T weiß

- Material: Kunststoff, Glas
- Inhalt: 75 Liter
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
- Klimaklasse: 4
- Energieverbrauch: 1161 kWh / Jahr
- Tür-Art: Flügeltür, gewölbt / Position beidseitig
- Anzahl der Zwischenablagen: 3
Zwischenablagen höhenverstellbar
- Anschlusswert: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 430 x H 915 mm
- Gewicht: 33 kg
- GTIN: 4015613857367

700287

UVP* 589,- €



Mini-Kühlvitrine 75L2T schwarz

- Material: Kunststoff, Glas
- Inhalt: 75 Liter
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
- Klimaklasse: 4
- Energieverbrauch: 1161 kWh / Jahr
- Tür-Art: Flügeltür, gewölbt | Position beidseitig
- Anzahl der Zwischenablagen: 3
Zwischenablagen höhenverstellbar
- Anschlusswert: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 430 x H 915 mm
- Gewicht: 33 kg
- GTIN: 4015613857374

700387

UVP* 589,- €



Mini-Kühlvitrine 98L2T weiß

- Material: Kunststoff, Glas
- Inhalt: 98 Liter
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
- Klimaklasse: 4
- Energieverbrauch: 1087 kWh / Jahr
- Tür-Art: Flügeltür, gewölbt | Position beidseitig
- Anzahl der Zwischenablagen: 4
Zwischenablagen höhenverstellbar
- Anschlusswert: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 430 x H 1.090 mm
- Gewicht: 39,4 kg
- GTIN: 4015613857381

700498

UVP* 649,- €



Mini-Kühlvitrine 98L2T schwarz

- Material: Glas, Kunststoff
- Inhalt: 98 Liter
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
- Klimaklasse: 4
- Energieverbrauch: 1087 kWh / Jahr
- Tür-Art: Flügeltür, gewölbt | Position beidseitig
- Anzahl der Zwischenablagen: 4
Zwischenablagen höhenverstellbar
- Anschlusswert: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 430 x H 1.090 mm
- Gewicht: 39,4 kg
- GTIN: 4015613857398

700698

UVP* 649,- €



Kühlschrank 600 WSTL

- Material: Stahl, lackiert, mit leichter Struktur
- Material Innen: Stahl, lackiert
- Inhalt: 600 Liter
- Kühlung: Statisch mit 1 Lüfter
- Temperaturbereich: -1 °C bis 6 °C
- Energieverbrauch: 664 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 32 °C
- Abschließbar | Türanschlag wechselbar
- Anzahl der Zwischenablagen: 5
- Anschlusswert: 0,292 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 780 x T 720 x H 1.930 mm
- Gewicht: 91,2 kg
- GTIN: 4015613843278

700854

UVP* 1.649,- €



Glastürenkühlschrank GTK3-121

- Material: CNS 18/10, Glas, getönt
- Material Innen: Kunststoff
- Inhalt: 63 Liter
- Kühlung: Kompressor
- Temperaturbereich: -1 °C bis 10 °C
- Energieverbrauch: 345 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 16 °C bis 38 °C
- Abschließbar | Türanschlag: Rechts
- Anzahl der Zwischenablagen: 3 (höhenverstellbar)
- Anschlusswert: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 430 x T 555 x H 675 mm
- Gewicht: 35 kg
- GTIN: 4015613841908

700851

UVP* 698,- €



Glastürenkühlschrank GTK1-123

- Material: Glas, Kunststoff PP, Stahl, lackiert
- Material Innen: Aluminium, beschichtet
- Kühlung: Statisch mit 1 Lüfter
- Inhalt: 232 Liter
- Temperaturbereich: 1 °C bis 9 °C
- Energieverbrauch: 615 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 10 °C bis 32 °C
- Abschließbar | Türanschlag: Rechts
- Anzahl der Zwischenablagen: 4
- Anschlusswert: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 450 x T 525 x H 2.025 mm
- Gewicht: 72 kg
- GTIN: 4015613814704

700836

UVP* 1.198,- €



Glastürenkühlschrank GTK2-221

- Material: Glas, Stahl, lackiert
- Material Innen: Stahl, beschichtet
- Inhalt: 804 Liter
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 1 °C bis 9 °C
- Energieverbrauch: 1978 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 10 °C bis 32 °C
- Abschließbar | Türanschlag: Links / Rechts
- Anzahl der Zwischenablagen: 4
- Anschlusswert: 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 880 x T 720 x H 2.020 mm
- Gewicht: 133 kg
- GTIN: 4015613839974

700848

UVP* 2.198,- €



Kühl-/Gefrierkombination KTK1-122

- Material: Stahl, lackiert
- Material Innen: Kunststoff, schwarz
- Art der Verglasung: Doppel-Verglasung
- Nutzinhalt: 430 Liter
- Kühlung: Umluft, Kompressor
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C, 0 °C bis 10 °C
- Energieverbrauch: 3650 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 16 °C bis 25 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 4
- Anschlusswert: 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 700 x T 780 x H 2.000 mm
- Gewicht: 121,4 kg
- GTIN: 4015613842851

700900

UVP* 2.198,- €



Kühl-/Gefrierkombination KTK2-222

- Material: Stahl, lackiert
- Material Innen: Kunststoff, schwarz
- Art der Verglasung: Doppel-Verglasung
- Inhalt: 820 Liter
- Kühlung: Kompressor, Umluft
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C, 0 °C bis 10 °C
- Energieverbrauch: 6570 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 16 °C bis 25 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 8
- Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.220 x T 805 x H 2.000 mm
- Gewicht: 201 kg
- GTIN: 4015613842868

700901

UVP* 3.498,- €



Kühlschrank KGN1-112

- Material: Edelstahl, Rückwand verzinkt, Bodenabdeckung verzinkt
- Inhalt: 650 Liter
- Gastronorm: 2/1 GN
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: 0 °C bis 8 °C
- Energieverbrauch: 482 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 40 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 3
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 740 x T 835 x H 2.050 mm
- Gewicht: 102,7 kg
- GTIN: 4015613828459

700843

UVP* 1.698,- €



Kühlschrank KGN2-212

- Material: Edelstahl, Bodenabdeckung verzinkt, Rückwand verzinkt
- Inhalt: 1350 Liter
- Gastronorm: 2/1 GN
- Kühlung: Umluft mit 2 Lüftern
- Temperaturbereich: 0 °C bis 8 °C
- Energieverbrauch: 803 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 40 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 6
- Anschlusswert: 0,43 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.485 x T 835 x H 2.050 mm
- Gewicht: 159,5 kg
- GTIN: 4015613846453

700853

UVP* 2.798,- €



Tiefkühlschrank 600ST

- Material: Edelstahl
- Material Innen: Stahl, lackiert
- Inhalt: 600 Liter
- Kühlung: Statisch
- Temperaturbereich: -15 °C bis -22 °C
- Umgebungstemperatur: bis 32 °C
- Abschließbar
- Türanschlag wechselbar
- Anzahl der Zwischenablagen: 6
- Anschlusswert: 0,199 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 780 x T 742 x H 1.870 mm
- Gewicht: 95,4 kg
- GTIN: 4015613843292

700856

UVP* 1.998,- €



Tiefkühlschrank TKG1-112

- Material: Edelstahl, Rückwand verzinkt, Bodenabdeckung verzinkt
- Material Innen: Edelstahl
- Inhalt: 650 Liter | Gastronorm: 2/1 GN
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
- Energieverbrauch: 1876 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 40 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 3
- Anschlusswert: 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 740 x T 835 x H 2.050 mm
- Gewicht: 101,2 kg
- GTIN: 4015613846446

700852

UVP* 1.998,- €



Tiefkühlschrank TKG2-212

- Material: Edelstahl, Rückwand verzinkt, Bodenabdeckung verzinkt
- Material Innen: Edelstahl
- Inhalt: 1350 Liter | Gastronorm: 2/1 GN
- Kühlung: Umluft
- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
- Energieverbrauch: 4263 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 40 °C
- Anzahl der Zwischenablagen: 6
- Anschlusswert: 0,43 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.485 x T 835 x H 2.050 mm
- Gewicht: 168,9 kg
- GTIN: 4015613828473

700847

UVP* 3.498,- €



Tiefkühltruhe 288-W

- Material: Stahl, lackiert, Kunststoff
- Material Innen: Aluminium, beschichtet
- Inhalt: 288 Liter
- Anzahl Körbe: 2
- Trennwand: Individuell einsetzbar
- Kühlung: Statisch
- Temperaturbereich bis: -18 °C
- Energieverbrauch: 344 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 30 °C
- Anschlusswert: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.010 x T 720 x H 835 mm
- Gewicht: 43,5 kg
- GTIN: 4015613814728

700967

UVP* 898,- €



Tiefkühltruhe 391-W

- Material: Stahl, lackiert, Kunststoff
- Material Innen: Aluminium, beschichtet
- Inhalt: 391 Liter
- Anzahl Körbe: 4
- Trennwand: Individuell einsetzbar
- Kühlung: Statisch
- Temperaturbereich bis: -18 °C
- Energieverbrauch: 414 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 30 °C
- Anschlusswert: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.300 x T 720 x H 835 mm
- Gewicht: 53 kg
- GTIN: 4015613854311

700968

UVP* 998,- €



Tiefkühltruhe 479-W

- Material: Stahl, lackiert, Kunststoff
- Material Innen: Aluminium, beschichtet
- Inhalt: 479 Liter
- Anzahl Körbe: 5
- Trennwand: Individuell einsetzbar
- Kühlung: Statisch
- Temperaturbereich bis: -18 °C
- Energieverbrauch: 475 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: bis 30 °C
- Anschlusswert: 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 1.550 x T 720 x H 835 mm
- Gewicht: 58 kg
- GTIN: 4015613854328

700969

UVP* 1.198,- €



Kaffeevollautomat Easy Slim 200

- Material Mahlwerk: Stahl | Kegelmahlwerk
- Inhalt Bohnenbehälter: 200 g
- Ausgelegt für: 15 Tassen / Tag
- Programme: 15, vorprogrammiert, Parameter veränderbar
- Inhalt Wassertank: 1,3 Liter
- Milchzufuhr über angeschlossenen Milchbehälter
Inhalt Milchbehälter max.: 250 ml
- Inhalt Restebehälter ca. 10 Tassen
- Anschlusswert: 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 215 x T 455 x H 345 mm
- Gewicht: 9,45 kg
- GTIN: 4015613858807

190095

UVP* 749,- €



Kaffeevollautomat Easy Plus 550

- Material Mahlwerk: Stahl | Kegelmahlwerk
- Inhalt Bohnenbehälter: 550 g
- Ausgelegt für: 50 Tassen / Tag
- Programme: 16, voreingestellt, individuell überschreibbar, weitere unbegrenzt speicherbar
- Inhalt Wassertank: 4 Liter
- Milchzufuhr: Extern über Schlauch, manuell in 2 Stufen einstellbar (kalte und warme Milch)
- Inhalt Restebehälter ca. 35 Tassen
- Anschlusswert: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 350 x T 525 x H 475 mm
- Gewicht: 15,17 kg
- GTIN: 4015613859019

190096

UVP* 1.949,- €



Kaffeevollautomat KV1 Deluxe

- Material Mahlwerk: Stahl | Kegelmahlwerk
- Inhalt Bohnenbehälter: 1.000 g
- Ausgelegt für: 100 Tassen / Tag
- Programme: 30, voreingestellt, individuell überschreibbar, weitere unbegrenzt speicherbar
- Inhalt Wassertank: 6 Liter | Festwasseranschluss 1/2"
- Milchzufuhr: Extern über Schlauch, automatische Regulierung der Durchfluss-Menge
- Inhalt Restebehälter: ca. 50 Tassen
- Anschlusswert: 3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 370 x T 535 x H 625 mm
- Gewicht: 20,4 kg
- GTIN: 4015613806181

190033

UVP* 3.598,- €



Samowar 3L-1

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Inhalt: 3 Liter
- Temperaturbereich: 30 °C bis 100 °C
- Heizelement: 2 Heizspiralen, 1,5 kW und 0,5 kW
Aufkochen bei 100 °C mit 1,5 kW-Heizspirale
Warmhalten bei 90 °C mit 0,5 kW-Heizspirale
- Gläser-/Tassenhöhe max.: 125 mm
- Inklusive: 1 Teekanne aus Edelstahl, Inhalt 1 Liter, 1 Teesieb
- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 310 x T 290 x H 540 mm
- Gewicht: 2,42 kg
- GTIN: 4015613845470

191007

UVP* 129,- €



Samowar 5L

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Inhalt: 5 Liter
- Temperaturbereich: 30 °C bis 100 °C
- Heizelement: 2 Heizspiralen, 1,5 kW und 0,5 kW
Aufkochen bei 100 °C mit 1,5 kW-Heizspirale
Warmhalten bei 90 °C mit 0,5 kW-Heizspirale
- Gläser-/Tassenhöhe max.: 125 mm
- Inklusive: 1 Teekanne aus Edelstahl, Inhalt 1 Liter, 1 Teesieb
- Anschlusswert: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 310 x T 290 x H 585 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- GTIN: 4015613845487

191010

UVP* 145,- €



Weinkühler 4FLS-10

- Material: Kunststoff
- Fassungsvermögen: 4-5 Flaschen
- Flaschen-Öffnung: 430 x 100 mm
- Kühlung: Thermoelektrisch
- Temperaturbereich: 5 °C bis 18 °C
- Anzahl Temperaturzonen: 1
- Umgebungstemperatur: 10 °C bis 32 °C
- Beleuchtung: LED, separat schaltbar
- Anschlusswert: 0,05 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 500 x T 265 x H 260 mm
- Gewicht: 7,1 kg
- GTIN: 4015613862941

700143

UVP* 379,- €



Eisvitrine 4x6,5L-F

- Material: Edelstahl, Glas (Sicherheitsglas)
- Aufnahmefähigkeit max.: 4 Eisbehälter à 6,5 Liter, B 360 x T 165 x H 150 mm
- Tiefe Behälter max.: 150 mm
- Temperaturbereich: -18 °C bis -25 °C
- Energieverbrauch: 1739 kWh / Jahr
- Tür-Art: Hebetür
- Inklusive: 4 Eisbehälter à 5 Liter, B 360 x T 165 x H 115 mm, Edelstahl
- Anschlusswert: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 867 x T 735 x H 377 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613848761

700248

UVP* 1.349,- €

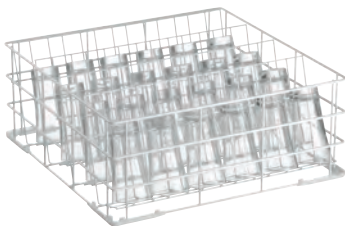


Eisbehälter 5000

- Ausgelegt für: Eisvitrine 2x5L-F, Eisvitrine 3x5L-F, Eisvitrine 4x6,5L-F
- Material: Edelstahl
- Inhalt: 5 Liter
- Spülmaschinengeeignet
- Maße: B 165 x T 360 x H 115 mm
- Gewicht: 1 kg
- GTIN: 4015613873732

700261

UVP* 22,- €



Gläserkorb 500x500x205

- Material: Stahl, beschichtet
- Farbe: Weiß
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Anzahl Fächer: 4
- Innenhöhe: 200 mm
- Ausführung: Geneigt
- Geeignet für: Tassen, Gläser
- Maße: B 500 x T 500 x H 205 mm
- Gewicht: 3 kg
- GTIN: 4015613854502

109331

UVP* 169,- €



Wasserenthärtungsanlage WEH1500

- Ausgelegt für: Gewerbliche Spülmaschinen
- Material: Kunststoff
- Anschlusskapazität: 1 Gerät
- Leistungskapazität: 1.500 Liter / Tag bei 10° dH (Gesamthärte)
- Wasserzulauftemperatur von 1 °C bis 30 °C
- Regeneration: Durchflussmenge oder Zeitraum
- Wasseranschluss: 3/4"
- Anschlusswert: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 260 x T 465 x H 478 mm
- Gewicht: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901

UVP* 729,- €



Lagerregal 4910

- Material: Stahl, Verchromt
- Anzahl Regalböden: 4
- Regalböden höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Boden, max.: 50 kg
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 200 kg
- Anlieferungszustand: Bausatz (einfache Montage)
- Bausatz bestehend aus: 4 Regalböden, 16 Verbinder, 4 Eckposten (Stecksystem), 4 höhenverstellbare Füße
- Montage-Art: Stecksystem
- Maße: B 910 x T 460 x H 1.825 mm
- Gewicht: 14,4 kg
- GTIN: 4015613721149

601282

UVP* 129,- €



Mandoline 50

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Anzahl Schneideinsätze: 5
- Ausführung Schneideinsätze:
2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm, 7 mm)
3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
spülmaschinengeeignet
- Ausgelegt für: Scheiben, Stäbchen, Raspel
- Inklusiv:
1 Messerschutz
1 Restehalter
1 Aufbewahrungsbox für 4 Schneideinsätze
- Maße: B 400 x T 140 x H 150 mm
- Gewicht: 1,06 kg
- GTIN: 4015613861548

500319

UVP* 49,- €



Fleischwolf FW120

- Material: Aluminium | Material Getriebe: Stahl
- Material Mülhtrichter: Edelstahl
- Leistung max.: 120 kg / Std.
- Durchmesser Einfüllschacht: B 49 x T 43 mm
- Rückwärtslauf
- Eigenschaften: Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mülhtrichter und Mahlanlage,
- Inklusiv: 1 Stopfer, 1 Edelstahlmesser, 4-flügelig, 2 Lochscheiben (4,5 mm, 8 mm)
- Anschlusswert: 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 225 x T 475 x H 390 mm
- Gewicht: 20,6 kg
- GTIN: 4015613811192

370253

UVP* 619,- €



Aufschnittmaschine 300 R Plus

- Material: Kunststoff, lackiert, Aluminium, Plexiglas
- Farbe: Rot
- Ausführung: Schrägschneider / Schwerkraftschneider
- Ausgelegt für: Wurst
- Durchmesser Messer: 300 mm
- Drehzahl max.: 186 U / Min.
- Schnittstärke: 1 - 15 mm
- Schnittlänge: 230 mm | Schnitthöhe: 175 mm
- Inklusiv: 1 Messer 300 Basic
- Anschlusswert: 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 460 x T 350 x H 450 mm
- Gewicht: 21,1 kg
- GTIN: 4015613839271

174305

UVP* 939,- €



Besteckbehälter BK40H

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl Fächer: 4
- Ausgelegt für:
4 Besteckköcher, Ø 90 mm, H 140 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Besteckköcher
- Maße: B 180 x T 480 x H 475 mm
- Gewicht: 2,86 kg
- GTIN: 4015613833149

500443

UVP* 79,- €



Besteckbehälter BK40L

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl Fächer: 4
- Ausgelegt für:
4 Besteckköcher, Ø 90 mm, H 140 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Besteckköcher
- Maße: B 504 x T 150 x H 192 mm
- Gewicht: 1,47 kg
- GTIN: 4015613833132

500449

UVP* 39,- €



Zettelhalter 1200-1AL

- Material: Aluminium
- Material Rollen: Glas
- Ausführung: 1.200 mm breit
- Maße: B 1.205 x T 60 x H 20 mm
- Gewicht: 0,85 kg
- GTIN: 4015613868530

256120

UVP* 35,- €

PRODUKTANKÜNDIGUNGEN 2025



Milchkühlschrank-Tassenwärmer-Kombi

190091

UVP* 1.049,- €

GTIN 4015613837086

Aus zwei machen wir eins: Diese Kombination aus Milchkühlschrank und Tassenwärmer ist die perfekte Ergänzung für Kaffeevollautomaten. Mit vorgewärmten Tassen und perfekt gekühlter Milch zum totalen Kaffee-Hochgenuss. Absolut genial sind die Platz- und Energieeinsparung – und dennoch fasst der Kühlschrank bis zu 6 Tetra Paks®.

• Material	Edelstahl Glas	• Aufnahmefähigkeit Tassen max.	30
• Inhalt Milchkühlschrank	12 Liter	• Temperaturbereich	Milchkühlschrank: 1 °C bis 6 °C Tassenwärmer: 30 °C bis 60 °C
• Maße innen Milchkühlschrank	B 243 x T 178 x H 280 mm	• Eigenschaften	Ausgelegt für z. B. 6 Tetra Paks® à 1 Liter Direkte Milchzufuhr durch seitliche Öffnungen am Gerät LED-Beleuchtung, separat schaltbar
• Kühlung	Kompressor	• Anschlusswert	0,225 kW 230 V 50 Hz
• Umgebungstemperatur	bis 30 °C	• Maße	B 310 x T 485 x H 540 mm
• Öffnung für Milchschauch	Ø 10 mm	• Gewicht	23,5 kg
	je 2 Öffnungen am Milchkühlschrank links und rechts am Gerät		
• Stellfläche	1 integrierte Heizung je Stellfläche des Tassenwärmers		

Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten 2025-05



- ▶ Platz- und Energieeinsparung
- ▶ Kombination aus Milchkühlschrank und Tassenwärmer



- ▶ Milchkühlschrank mit großem Fassungsvermögen
- ▶ Ausgelegt für z. B. 6 Tetra Paks® à 1 Liter
- ▶ Milch-Kühlschrank mit 4 seitlichen Schlauch-Öffnungen
- ▶ LED-Beleuchtung



- ▶ Tassenwärmer
- ▶ 2 Ebenen mit integrierter Heizung
- ▶ Aufnahmefähigkeit: ca. 30 Tassen



- ▶ Weitere Produktinformationen - www.bartscher.com



Untergestell AT211-220-230

- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 1/1 GN, 530 x 580 mm
- Grundboden
- Ausgelegt für:
Heißluftofen AT230-MDI
Heißluftofen AT211-MDI
Heißluftofen AT220-MDI
- Anlieferungszustand: Bausatz (einfache Montage)
- Maße: B 700 x T 600 x H 880 mm
- Gewicht: 19,8 kg
- GTIN: 4015613874326

115087

UVP* 529,- €

Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten 2025-02



Untergestell AT400-410

- Material: Edelstahl
- Anzahl Einschübe: 4
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Grundboden
- Ausgelegt für:
Heißluftofen AT400,
Heißluftofen AT410-MDI
- Anlieferungszustand: Bausatz (einfache Montage)
- Maße: B 840 x T 680 x H 880 mm
- Gewicht: 25,6 kg
- GTIN: 4015613874333

115088

UVP* 629,- €

Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten 2025-02



Spülmaschinen-Unterbau 2-500

- Material: Edelstahl
- Innenraum Unterbau: B 530 x T 500 x H 375 mm
- Anzahl Einschübe: 1
- Abschließbar: Ja
- Türanschlag: Rechts
- Höhenverstellbar: 610 mm bis 680 mm
- Inklusive: 2 Schlüssel
- Maße: B 605 x T 575 x H 610 mm
- Gewicht: 16,8 kg
- GTIN: 4015613876412

109691

UVP* 749,- €

Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten 2025-03



Abfalleimer Swing

- Material: Edelstahl
- Inhalt: 52 Liter
- Maße Innenbehälter:
Ø 345 mm | Höhe: 588 mm
- Deckel-Eigenschaften: Schwing-Deckel,
Öffnung: Ø 310 mm
- Eigenschaften:
Innenbehälter: Stahlblech verzinkt,
herausnehmbar
Mit Griff am Innenbehälter
Maße: B 390 x T 390 x H 735 mm
- Gewicht: 7,74 kg
- GTIN: 4015613874296

860017

UVP* 185,- €

Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten 2025-05

Preise Netto zzgl. gesetzlicher MwSt. gültig ab 01.01.2025

Für alle Lieferungen gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

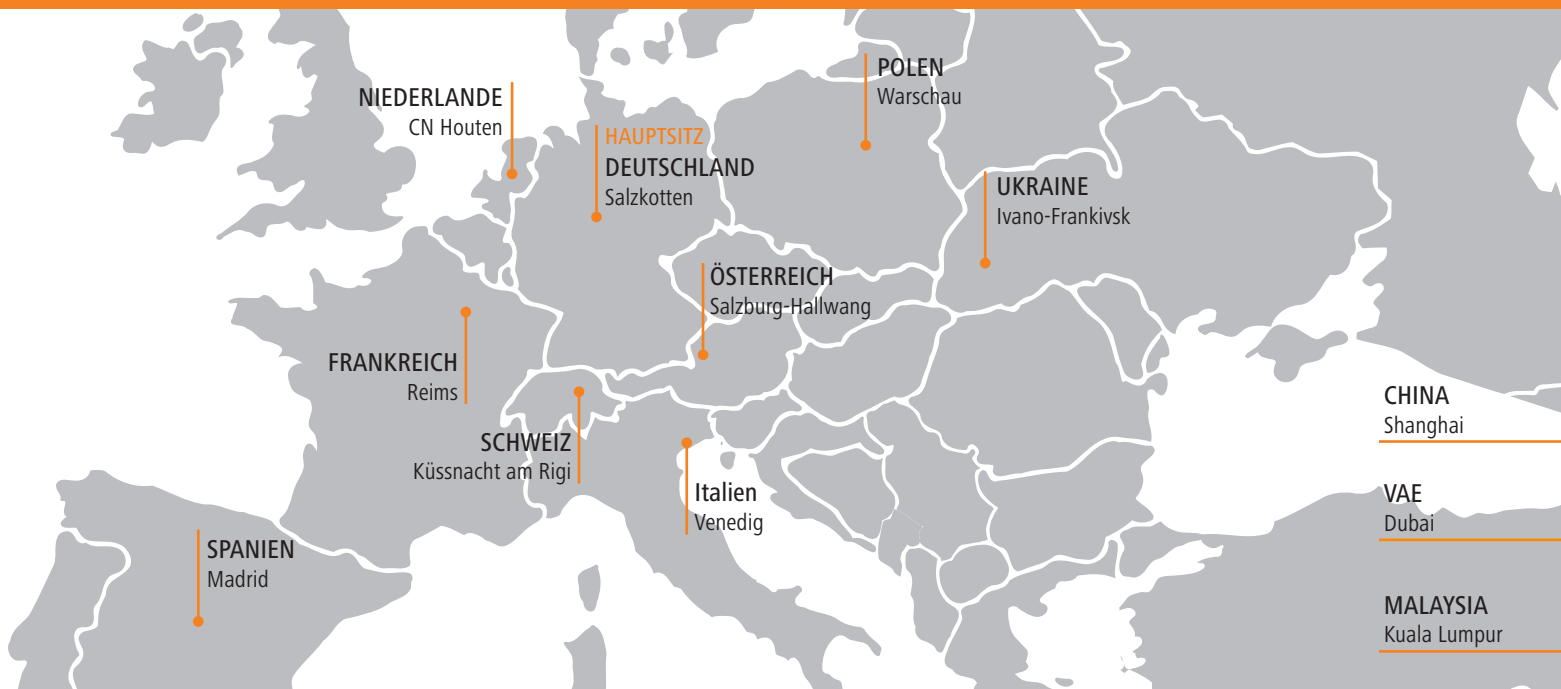
Alle Preisangaben stellen lediglich Empfehlungen dar. Der Wiederverkäufer ist in der Festsetzung seiner Verkaufspreise frei.

Technische Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.

Weitere Produktinformationen – www.bartscher.com



AUSSTELLUNGS- UND SCHULUNGSZENTREN



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

maiworm
GROSSKÜCHENTECHNIK

Maiworm Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Weststraße 3
59939 Olsberg-Bigge

Fon 0 29 62 97 08 0
Fax 0 29 62 97 08 88
info@maiworm-olsberg.de
www.maiworm-olsberg.de