Bartscher
www.bartscher.com

Combi-steamer M 5110

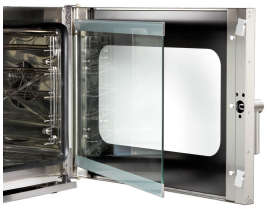




- Tot 5 x 1/1 GN of 600 x 400 mm



- Eenvoudige hendel-bediening



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

Beschrijving



- Dampafzuiging eenvoudig te regelen

Kenmerken



- Steunrails uitneembaar

- Ventilatorsnelheid in 2 standen regelbaar

• Apparaataansluiting:	3 NAC
• Vermogen:	6,3 kW | 400 V | 50 Hz
• Temperatuurbereik:	50 °C tot 280 °C
• Besturing:	Toggle
• Ventilatorsnelheid:	2-traps
• Soort roosters:	Dwarsrichting
• Aantal roosters:	5
• Afstand tussen de roosters:	74 mm
• Tijdinstelling:	van 0 tot 120 minuten
• Aantal gaarfasen:	1
• Aantal gaarprogramma's:	1
• Wateraansluiting:	3/4"
• LED-indicator:	Stomen Kerntemperatuur Temperatuur Tijd
• Serie:	M

Ga verder op de volgende pagina

CNS 18/10 · °C 280

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 116616
GTIN 4015613665702

Combi-steamer M 5110



• Temperatuurregeling:	Traploos
• Binnenverlichting:	Ja
• Werkingsmodus:	Elektro
• Materiaal:	CNS 18/10
• Met reinigingssysteem:	Nee
• Controlelampje:	Aan/Uit Temperatuur
• Continu gebruik:	Ja
• Dampafzuiging:	Ja
• Functies:	Convectie Stomen Combi-steamen Op lage temperatuur bereiden Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting
• Formaat roosters:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Inclusief:	1 plaat 1/1 GN 1 rooster 1/1 GN 1 PVC afvoerbuis 1 watertoevoerslang
• Belangrijke aanwijzing:	Vanaf waterhardheid 5° dH raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
• Op aanvraag leverbaar:	-
• Aantal ventilatoren:	1
• Materiaal gaarruimte:	Chroomnikkelstaal
• USB-aansluiting:	-
• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:	Aan de zijkant
• Eigenschappen:	Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar Dubbeledeurbeglazing Contactdoos (500 W) voor aansluiting van een afzuigkap
• Rekcontrole:	Nee
• Afmetingen:	B 890 x D 815 x H 635 mm
• Gewicht:	81,8 kg

Combi-steamer M 5110
Ergänzungsprodukte

Onderstel Silversteam 110

CNS 18/10



- Aantal roosters: 10
- Materiaal: CNS 18/10
- Ontworpen voor: Combistomer 1/1 GN serie Silversteam2
  Combistomer 1/1 GN serie Silversteam
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Belangrijke aanwijzing: -
- Kleur: Zilver

Art.-Nr 115069
GTIN 4015613602486

Kerntemperatuurmeterset 1KA

STAINLESS STEEL



- Ontworpen voor: Combi-steamer serie Silversteam
- Materiaal temperatuurvoeler: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Aantal meetpunten: 1
- Lengte kabel: 1,8 m
- Set bestaande uit: 1 kerntemperatuurvoeler
  1 houder

Art.-Nr 116009
GTIN 4015613595139

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

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

Grillplaat



- Gastronorm: 1/1 GN
- Uitvoering braadoppervlak: Geruit
- Met sapgoot: Ja
- Materiaal: Gegoten aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 15 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr 106576
GTIN 4015613660783

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 5110
Ergänzungsprodukte

Pompset voor Combi-steamer

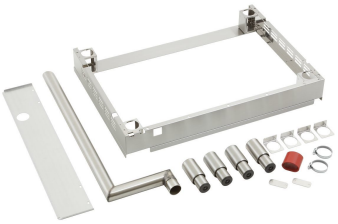


- Materiaal: Kunststof, Metaal
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Aansluitkit Silversteam

STAINLESS STEEL



- Materiaal: Roestvrij staal
- Ontworpen voor: Elektrische combistomer 1/1 GN serie Silversteam
- Combinatiemogelijkheden: 5 x 1/1 GN op 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN op 7 x 1/1 GN
- Belangrijke aanwijzing: -
- Framemaat: B 876 x D 622 x H 114 mm

Art.-Nr 116012
GTIN 4015613607078

Onderstel Silversteam 2-110

CNS



- Aantal roosters: 6
- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Ontworpen voor: Combistomer 1/1 GN serie Silversteam2, Combistomer 1/1 GN serie Silversteam
- Formaat roosters: 1/1 GN
- Belangrijke aanwijzing: -
- Kleur: Zilver

Art.-Nr 115071
GTIN 4015613617589

GN-bak, 1/1, D65, geperforeerd

CNS 18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Gastronorm: 1/1 GN

Art.-Nr A101065
GTIN 4016098175229

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 5110
Ergänzungsprodukte

Bakpapier 1/1 GN



- Geschikt voor GN: Ja
- Materiaal: Papier
- Belangrijke aanwijzing: -
- Besteleenheid: 1 doos (500 bladen)
- Formaat per bocht: 1/1 GN, b 530 x d 325 mm
- Hittebestendig tot: 220 °C
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 1 mm

Art.-Nr 150687
GTIN 4015613711423

Ovenwanten 300



- Eigenschappen: Met vlambescherming
  Met hanger
  Stofdichtheid: 640 g/m²
- Materiaal: Katoen 100 % (buiten)
- Kleur: Zwart
- Belangrijke aanwijzing: Ter behoud van de vlambescherming niet wassen

Art.-Nr A500510
GTIN 4015613735467

Ovenwanten 370



- Eigenschappen: Met vlambescherming
  Met hanger
  Stofdichtheid: 640 g/m²
- Materiaal: Katoen 100 % (buiten)
- Kleur: Zwart
- Belangrijke aanwijzing: Ter behoud van de vlambescherming niet wassen

Art.-Nr A500511
GTIN 4015613735474

Ovenwanten 420



- Eigenschappen: Met vlambescherming
  Met hanger
  Stofdichtheid: 640 g/m²
- Materiaal: Katoen 100 % (buiten)
- Kleur: Zwart
- Belangrijke aanwijzing: Ter behoud van de vlambescherming niet wassen

Art.-Nr A500512
GTIN 4015613735481

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 5110
Ergänzungsprodukte

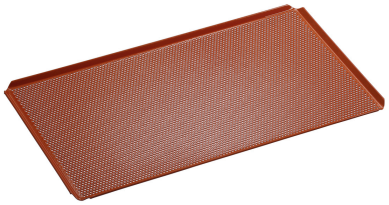
Ovenwanten 600



- Eigenschappen: Met vlambescherming
Met hanger
Stofdichtheid: 640 g/m²
- Materiaal: Katoen 100 % (buiten)
- Kleur: Zwart
- Belangrijke aanwijzing: Ter behoud van de vlambescherming niet wassen

Art.-Nr A500513
GTIN 4015613735498

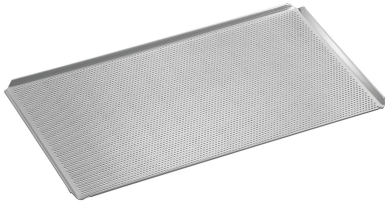
Geperforeerde plaat 1/1-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Siliconencoating: Ja
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja

Art.-Nr 100428
GTIN 4015613734767

Geperforeerde plaat 1/1-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100427
GTIN 4015613734750

Bakplaat 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100426
GTIN 4015613734743

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 5110

Ergänzungsprodukte

Bakplaat 600x400-AL



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100412
GTIN 4015613734699

Geperforeerde plaat 600x400-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100413
GTIN 4015613734705

Geperforeerde plaat 600x400-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Ja
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100416
GTIN 4015613734712

Toasttang 100

STAINLESS STEEL



- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 101 x D 340 x H 70 mm
- Gewicht: 0,24 kg

Art.-Nr A151301
GTIN 4015613753119

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.