Bartscher
www.bartscher.com

Combi-steamer M 10110 G

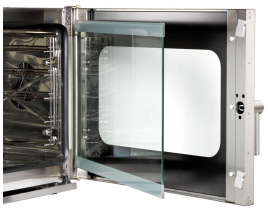




▶ Tot 10 x 1/1 GN of 600 x 400 mm



▶ Eenvoudige hendel-bediening



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

Beschrijving



▶ Dampafzuiging eenvoudig te regelen

Kenmerken

• Aansluitwaarde gas:	19 kW
• Aansluitwaarde elektriciteit:	0.8 kW
• Gasaansluiting:	1/2" R
• Materiaal gaarruimte:	Chroomnikkelstaal
• Formaat roosters:	1/1 GN 600 x 400 mm
• Soort roosters:	Dwarsrichting
• Aantal roosters:	10
• Afstand tussen de roosters:	74 mm
• Functies:	Convectie Stomen Combi-steamen Op lage temperatuur bereiden Omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen) Stoomvorming door directe inspuiting
• Rekcontrole:	Nee
• Met reinigingssysteem:	Nee



▶ Steunrails uitneembaar

▶ Ventilatorsnelheid in 2 standen regelbaar

▶ Ga verder op de volgende pagina

CNS 18/10 · °C 280

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Art.-Nr 1166311
GTIN 4015613665740

Combi-steamer M 10110 G



• Aantal gaarprogramma's:	1
• Aantal gaarfasen:	1
• Temperatuurbereik:	50 °C tot 280 °C
• Temperatuurregeling:	Traploos
• Aantal ventilatoren:	1
• Ventilatorsnelheid:	2-traps
• Tijdinstelling:	van 0 tot 120 minuten
• Continu gebruik:	Ja
• Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler:	Aan de zijkant
• USB-aansluiting:	-
• Dampafzuiging:	Ja
• Wateraansluiting:	3/4"
• Binnenverlichting:	Ja
• LED-indicator:	Stomen Kerntemperatuur Temperatuur Tijd
• Besturing:	Toggle
• Controlelampje:	Aan/Uit Temperatuur
• Serie:	M
• Werkingsmodus:	Elektro / gas
• Eigenschappen:	Afgeronde bakkamer Steunrails uitneembaar Dubbeledeurbeglazing
• Inclusief:	1 plaat 1/1 GN 1 rooster 1/1 GN 1 PVC afvoerbuis 1 watertoevoerslang
• Op aanvraag leverbaar:	-
• Spanning:	230 V
• Frequentie:	50 Hz
• Materiaal:	CNS 18/10
• Belangrijke aanwijzing:	Vanaf waterhardheid 5° dH raden wij uitdrukkelijk aan een geschikte waterontharder te installeren en een waterdruk van maximaal 3 bar
• Afmetingen:	B 890 x D 850 x H 1.135 mm
• Gewicht:	137,8 kg

Combi-steamer M 10110 G

Ergänzungsprodukte

Geperforeerde plaat 600x400-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100413
GTIN 4015613734705

Geperforeerde plaat 600x400-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100416
GTIN 4015613734712

Bakplaat 600x400-AL



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Nee
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100412
GTIN 4015613734699

Handdouche v. Combi-steamer



- Wateraansluiting: 1/2"
- Lengte slang: 2 m
- Eigenschappen: Afsluiter voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 houder
- Materiaal: Kunststof
  Metaal
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr 116005
GTIN 4015613587189

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 10110 G

Ergänzungsprodukte

Geleiders 10x 600x400, paar

CNS 18/10



- Formaat roosters: 600 x 400 mm
- Aantal roosters: 10
- Materiaal: CNS 18/10
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 725 x D 390 x H 60 mm
- Gewicht: 4,15 kg

Art.-Nr 116003
GTIN 4015613583488

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
- Materiaal: Kunststof
  Metaal

Art.-Nr 116011
GTIN 4015613595146

Grillplaat 5300



- 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

Bakfolie-set 60x40



- Set bestaande uit: 1 bakfolie
  1 geperforeerde plaat 600 x 400, perforatie: Ø 5 mm
  2 bevestigingsrails
- Ontworpen voor: 1.500 - 2.000 bakprocessen
  Bakovens, heteluchtovens, combi-steamers
  Inschuifelementen 600 x 400 mm

Art.-Nr 100326
GTIN 4015613711386

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 10110 G

Ergänzungsprodukte

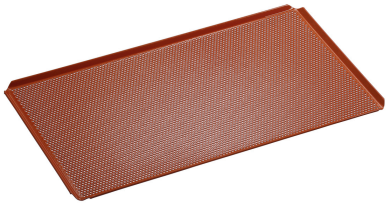
GN-bak, 1/1, D150, geperforeerd



- Inhoud: 21 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Met perforatie (gaatjes)
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 150 mm

Art.-Nr A101150
GTIN 4016098175243

Geperforeerde plaat 1/1-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100428
GTIN 4015613734767

Bakpapier 1/1 GN



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

Art.-Nr 150687
GTIN 4015613711423

Bakplaat 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Nee
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

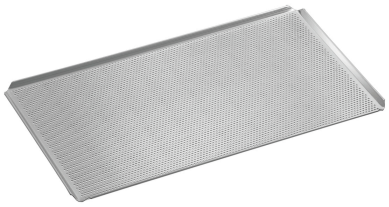
Art.-Nr 100426
GTIN 4015613734743

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.

Combi-steamer M 10110 G

Ergänzungsprodukte

Geperforeerde plaat 1/1-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100427
GTIN 4015613734750

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.