

Gartechnik,  
die Profis  
wirklich brauchen





# Alleskönner Energiesparer Wirtschaftswunder Kostendämpfer

## Seit 1876 erleichtern wir Küchenprofis den Alltag. Und werden dabei immer besser.

Gartechnik ist dafür das beste Beispiel. Von unseren Bestsellern, den Heißluftöfen der AT-Serie, bis zu den Kombidämpfern der D-Serie bieten wir Ihnen ein breites Programm, das sich daran orientiert, was Sie im Küchenalltag brauchen.

Warum Profis dabei auf Bartscher setzen, liegt auf der Hand: Sie wollen handfeste Qualität. Ohne Schnickschnack. Mit einem absolut attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Dabei sagen wir voller Selbstbewusstsein: Klar geht es billiger als Bartscher. Aber nicht preiswerter im buchstäblichen Sinne des Wortes.

Entdecken Sie Ihr Bartscher Gerät in dieser Broschüre. Und dann fragen Sie uns gern und erleben Sie den branchenbekanntesten Bartscher Service. **Wir freuen uns auf Sie!**

# Ihre persönlichen Ansprüche kennen wir nicht. Aber wir haben die Lösung dafür.

## Bartscher Heißluftöfen

---

### Unsere Bestseller: AT-Serie

Überzeugen seit Jahren mit  
Zuverlässigkeit und unschlagbaren  
Vorteilen:

- Einfaches Handling
- Gleichmäßiges Garen dank  
Rundumhitze
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

### Die Profilösung: C-Serie

Perfekt auf die Bedürfnisse von  
Profiköchen und beste Garergebnisse  
ausgerichtet:

- Optimale Luftzirkulation
- Ideal für Backwaren und Fleisch
- Einfache und schnelle Reinigung



Mehr zur AT-Serie  
ab Seite 8



Mehr zur C-Serie  
ab Seite 10

# Bartscher Kombidämpfer

---

## Die Allrounder: M-Serie

Mit manueller Bedienung und leicht verständlichen Symbolen.

Funktionen:

- Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400



Mehr zur M-Serie  
ab Seite 14

## Die Höchstflexiblen: E-Serie

Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- Kerntemperaturgesteuertes Delta-T-Garen
- Bis zu 99 Programme inklusive bis zu 9 Garphasen
- Einfache Bedienung
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400
- RS - inklusive Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



Mehr zur E-Serie  
ab Seite 18

## Die Raumwunder: D-Serie

Für alle, die bei wenig Platz alle Vorteile der Bartscher Kombidämpfer genießen möchten:

- Mit praktischem GN-Längseinschub
- Mit digitaler Bedienung
- 1/1 GN



Mehr zur D-Serie  
ab Seite 24



## Unsere Heißluftöfen überzeugen in jeder Größe. Mit genau der Ausstattung, die Sie möchten.

Denn das fragen wir uns bei der Entwicklung unserer Geräte: Wie muss ein Heißluftofen beschaffen sein, damit er Ihnen die Arbeit tagtäglich erleichtert? Unsere Antwort lautet: Er muss solide und zuverlässig arbeiten. Dabei möglichst einfach zu bedienen sein. Und eine Ausstattung bieten, die Sie auch wirklich nutzen. Schließlich möchten Sie ganz sicher nicht für Leistungsmerkmale bezahlen, die gar nicht zum Einsatz kommen, oder?

Auf den nächsten Seiten finden Sie „Ihren“ Bartscher Heißluftofen.

“

# Ein echter Allrounder. Genau wie ich.

”



## Unsere Bestseller: AT-Serie

Überzeugen seit Jahren mit Zuverlässigkeit und unschlagbaren Vorteilen wie:

- Einfaches Handling
- Gleichmäßiges Garen dank Rundumhitze
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

## Die Profilösung: C-Serie

Perfekt auf die Bedürfnisse von Profiköchen und beste Garergebnisse ausgerichtet:

- Optimale Luftzirkulation
- Ideal für Backwaren und Fleisch
- Einfache und schnelle Reinigung

**AT 400**

- Einschub: 4 x (600 x 400 mm)
- Anschlusswert:  
6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 835 x T 800 x H 570 mm
- 2 Motoren - reversierender Motorlauf
- Inklusive je 2 Loch-/Backbleche
- Mit Beschwädung

**Art.-Nr. 105780**

# Zuverlässig Bedienungsfreundlich Praxisgerecht

## Unsere Bestseller: AT-Serie

- Kompakte Alleskönner
- Sicher und zuverlässig im Handling
- Energie und Zeit sparend
- Gleichmäßiges Garen dank Rundumhitze
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis



### AT 110

- Einschub: 3 x 1/2 GN
- Anschlusswert:  
2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 460 x T 570 x H 460 mm
- Inklusive 3 Roste

**Art.-Nr. 120789**



### AT 90

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:  
2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 570 mm
- Inklusive 4 Bleche

**Art.-Nr. A120786**



### AT 120

- Einschub: 4 x (438 x 315 mm)
- Anschlusswert:  
2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 597 x T 618 x H 570 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Mit Grill und Beschwädung

**Art.-Nr. A120788**

► Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 30–32

**C 6640**

- Einschub: 6 x (600 x 400 mm)
- Anschlusswert:  
9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
- Maße: B 965 x T 930 x H 820 mm
- Inklusive 3 Bleche
- Mit Beschwädung

**Art.-Nr. 206797**

# Für Profis

## Ideal für Brot und Fleisch

# Gleichmäßig garen

### Die Profilösung: C-Serie

Perfekt auf die Bedürfnisse von Profiköchen und beste Garergebnisse ausgerichtet:

- Optimale Luftzirkulation
- Ideal für Backwaren und Fleisch
- Einfache und schnelle Reinigung



#### C 4430

- Einschub: 4 x (442 x 325 mm)
- Anschlusswert:  
2,6 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
- Maße: B 550 x T 640 x H 545 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Mit Grill und Beschwadung

**Art.-Nr. 206873**



#### C 4431D

- Einschub: 4 x (442 x 325 mm)
- Anschlusswert:  
3,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
- Maße: B 600 x T 720 x H 540 mm
- Inklusive 4 Bleche
- Mit Beschwadung

**Art.-Nr. 206790**



#### C 5230

- Einschub: 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:  
4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
- Maße: B 700 x T 750 x H 625 mm
- Inklusive 2 Bleche
- Mit Beschwadung

**Art.-Nr. 206782**

► Alle technischen Daten finden Sie in der Übersicht auf Seite 30–32



## Unsere Kombidämpfer leisten, was Sie wünschen. Und dämpfen sogar die Kosten.

Wirtschaftlichkeit hat für Sie in der Küche höchste Priorität. Und ist auch für uns oberste Leitlinie. Das zeigt sich zum einen im attraktiven Anschaffungspreis der Bartscher Kombidämpfer. Zum anderen aber überzeugen die Geräte mit ihrer Zuverlässigkeit und Leistungsstärke. So werden Sie mit den Jahren zu echten Wirtschaftswundern in Ihrer Küche. Umso besser, dass Sie dabei zusätzlich die Wahl haben, wie viel Ausstattung Sie benötigen. So finden Sie in unserem breiten Sortiment ganz sicher das für Ihre Anforderungen optimale Gerät.

Und ganz gleich, welches Gerät Sie wählen: Sie genießen immer die Sicherheit, mit Bartscher auf einen Partner zu setzen, der auch nach dem Kauf mit Rundum-Service überzeugt.

# „Meine rechte Hand im Küchenalltag“



## Die Allrounder: M-Serie

Mit manueller Bedienung und leicht verständlichen Symbolen.

Funktionen:

- Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- Für Elektro- oder Gas-Anschluss
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400

## Die Höchstflexiblen: E-Serie

Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- Kerntemperaturgesteuertes Delta-T-Garen
- Bis zu 99 Programme inklusive bis zu 9 Garphasen
- Einfache Bedienung
- 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400
- RS - inklusive Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm

## Die Raumwunder: D-Serie

Für alle, die bei wenig Platz alle Vorteile der Bartscher Kombidämpfer genießen möchten:

- Mit praktischem GN-Längseinschub
- Mit digitaler Bedienung
- 1/1 GN



# Einfache Bedienung Vielfache Funktionen Hoch wirtschaftlich

## Die Allrounder: M-Serie

Mit manueller Bedienung und leicht verständlichen Symbolen.

Funktionen:

- Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen



### M 5230

- Einschub: bis zu 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:  
3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC -  
steckerfertig
- Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116612**



### M 5110

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116616**

# Heiß begehrt

**M 7110**

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116618**

## Alle Vorteile auf einen Blick

- ✓ Reversierender Motorlauf für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Doppeltürverglasung
- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers und für die Halterung einer Handbrause
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar
- ✓ 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400



### M 7110 G, Gas

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Gas: R 1/2" 16 kW
- Maße: B 890 x T 850 x H 930 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 1166281**



### M 10110

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

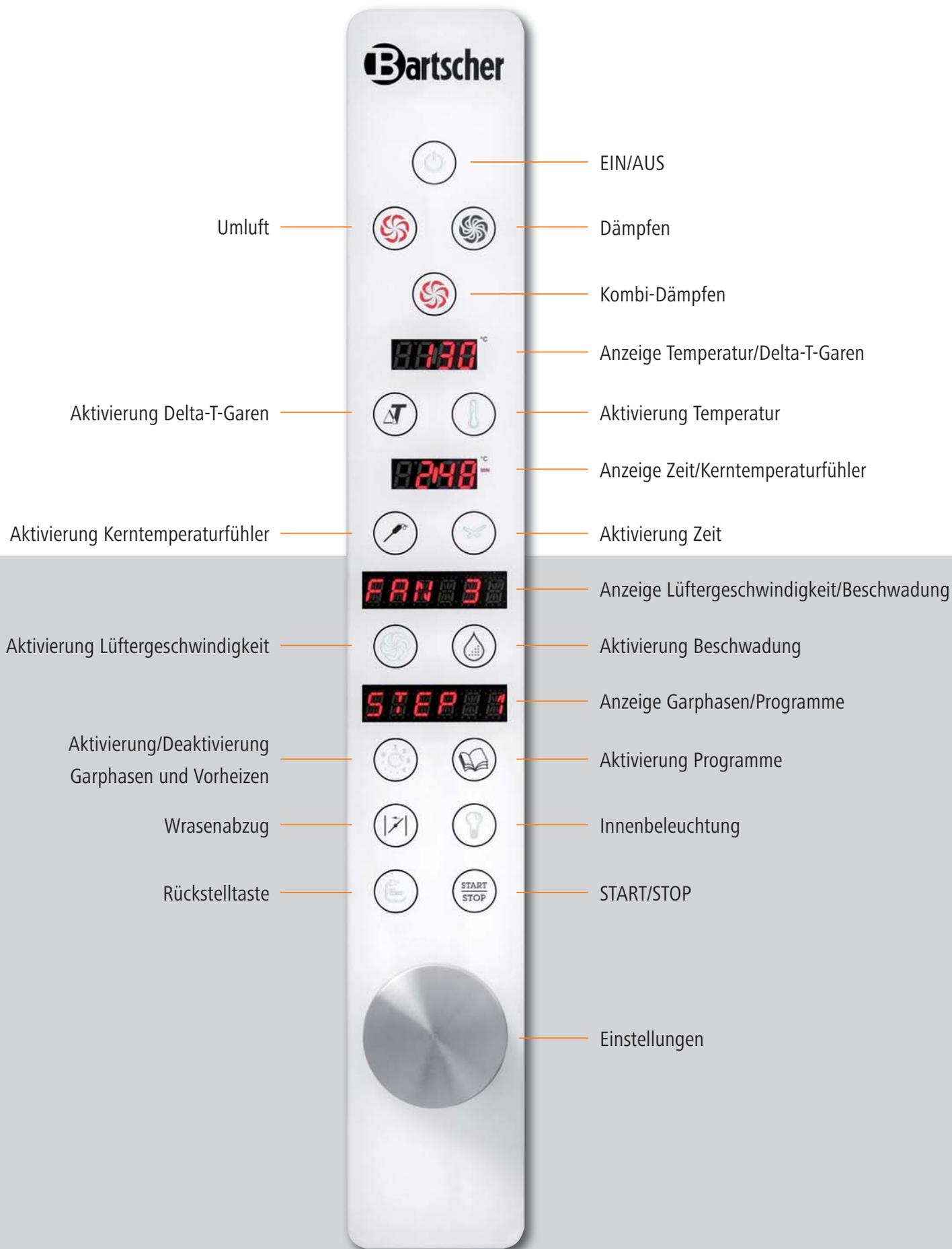
**Art.-Nr. 116621**



### M 10110 G, Gas

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC  
Gas: R 1/2" 19 kW
- Maße: B 890 x T 850 x H 1135 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 1166311**



# Flexibel Digital Verlässlich

## Die Höchstflexiblen: E-Serie

Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- Kerntemperaturgesteuertes Delta-T-Garen
- Bis zu 99 Programme inklusive bis zu 9 Garphasen
- Einfache Bedienung



### E 5230

- Einschub: bis zu 5 x 2/3 GN
- Anschlusswert:  
3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC -  
steckerfertig
- Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116524**



### E 10110

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116531**

# Partner für 365 Tage im Jahr



## E 5110

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116526**



## E 5110RS

- Einschub: bis zu 5 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

**Art.-Nr. 116526W**

## Das alles spricht für die E-Serie

- ✓ Reversierender Motorlauf für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbelichtung
- ✓ Doppeltürverglasung
- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers und für die Halterung einer Handbrause
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar
- ✓ 2/3 GN, 1/1 GN sowie Bäckereinorm 600 x 400

### E-Serie RS inklusive

- ✓ Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm



#### E 7110

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 116528**



#### E 7110RS

- Einschub: bis zu 7 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech
- Inklusive 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

**Art.-Nr. 116528W**

# Mit Wunschausstattung

Erhältlich für alle Geräte der M- und E-Serie



## Untergestell 2/3 GN-Dämpfer

- Chromnickelstahl
- Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm

Art.-Nr. 115075



## Abzugshaube „M+E“

Geeignet für die Montage an folgende Kombidämpfer 1/1 GN: 116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

- Chromnickelstahl
- Labyrinth-Filter, Edelstahl
- Lüfter-Leistung: regelbar von 100 - 540 m<sup>3</sup>/h
- Anschlusswert: 0,1 kW/230 V 50 Hz
- Maße: B 875 x T 900 x H 230 mm

Art.-Nr. 116016



## Verbindungsset „M+E“

Ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN. Passend zu den Kombidämpfern: 116616, 116618, 116526, 116526W, 116528, 116528W

- Bestehend aus Rahmen (B 876 x T 622 x H 114 mm), 4 Füßen, Rohr und Halblech für Wrasenabzug, Verbindungsschlauch, Befestigungsschellen und Schrauben

Art.-Nr. 116012



## Untergestell 1/1 GN-Dämpfer

- CNS 18/10
- Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm

Art.-Nr. 115069



## Untergestell 1/1 GN-Dämpfer

- Chromnickelstahl
- Aufnahmefähigkeit: 6 x 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 400-450 mm

Art.-Nr. 115071



## Kombinationsmöglichkeiten

- 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
- 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN

Bleche, Roste etc. finden Sie in allen gängigen Größen in unserem Gesamtsortiment.



#### Handbrause

- Schlauchlänge: 2 m
- Inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer, mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"

Art.-Nr. 116005



#### Kerntemperaturfühler-Set

- Kabellänge: ca. 1,8 m
- Bestehend aus Kerntemperaturfühler und passender Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr. 116009



#### Beschwadungskit

Das Beschwadungskit ermöglicht eine Beschwädung ohne Festwasseranschluss. Kit bestehend aus:

- Kunststoffkanister (5 L), Pumpe, Installationsmaterial
- 2 Verbindungschläuche:
  - 150 cm (Kanister - Pumpe)
  - 80 cm (Pumpe - Beschwadungsrohr)

Art.-Nr. 116011





# Platz sparend Für Ihre Kochkunst Für jede Küche

## Die Raumwunder: D-Serie

Für alle, die bei wenig Platz alle Vorteile der Bartscher Kombidämpfer genießen möchten:

- Mit praktischem GN-Längseinschub
- Mit digitaler Bedienung
- Für bis zu 10 x 1/1 GN



### D 10110 - Digital

- Einschub: bis zu 10 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
- Maße: B 520 x T 850 x H 1010 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 117201**



Digitale Steuerung mit 99 Programmen,  
je Programm bis zu 9 Garphasen

# Kompakt klasse



### D 6110 - Digital

- Einschub: bis zu 6 x 1/1 GN
- Anschlusswert:  
6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
- Maße: B 520 x T 850 x H 770 mm
- Inklusive 1 Rost und 1 Blech

**Art.-Nr. 117261**

## Gute Gründe für die D-Serie

- ✓ Digitale Steuerung mit 99 Programmen mit jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen, Regenerationsprogramm, Niedertemperaturgaren, Schnellabkühlung (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)
- ✓ Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar
- ✓ USB-Anschluss



# Zusatzwünsche? Gerne!

Erhältlich für alle Geräte der D-Serie



## Untergestell 1/1 GN-Dämpfer

- Chromnickelstahl
- Aufnahmefähigkeit: 5 x 1/1 GN
- Maße: B 550 x T 700 x H 735-780 mm

**Art.-Nr. 115076**



## Kondensationshaube "Kompakt" 300

Geeignet für Kombidämpfer 1/1 GN:

D 6110 und D 10110

- Edelstahl
- Labyrinth-Filter, Edelstahl
- Regulierung Gebläse: automatisch, sensorgesteuert
- Flammschutzfilter
- Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 520 x T 1040 x H 300 mm

**Art.-Nr. 117002**

Bleche, Roste etc. finden Sie in allen gängigen Größen in unserem Gesamtsortiment.



#### Verbindungsset „D“

Ermöglicht das Stapeln von 2 Kombidämpfern 1/1 GN. Passend zu den Kombidämpfern 117201, 117261

- Bestehend aus Rahmen (B 525 x T 735 x H 75 mm), 4 Füßen, Rohr und Halblech für Wrasenabzug, Verbindungsschlauch, Befestigungsschellen und Schrauben

Art.-Nr. 117100



#### Kerntemperaturfühler-Set

- Kabellänge: ca. 1,8 m
- Bestehend aus Kerntemperaturfühler und passender Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr. 116009



#### Handbrause

- Schlauchlänge: 2 m
- Inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer, mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"

Art.-Nr. 116005



#### Kombinationsmöglichkeiten:

- 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
- 6 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN



Heißluftöfen								
AT-Serie				C-Serie				
AT110	AT90	AT120	AT400	C4430	C4431D	C5230	C6640	

### Steuerung

Knebel	●	●	●	●	●	–	●	●
Elektrisch	–	–	–	–	–	●	–	–

### Technische Daten

Art der Einschübe (mm / GN)	1/2 GN	438 x 315	438 x 315	600 x 400	442 x 325	442 x 325	2/3 GN	600 x 400
Alternative Einschübe (mm)	–	–	–	–	–	–	–	–
Anzahl der Einschübe	3	4	4	4	4	4	5	6
Abstand zwischen den Rosten/Blechen	70 mm	70 mm	70 mm	80 mm	75 mm	75 mm	70 mm	80 mm
Temperaturbereich	0–300 °C	0–300 °C	0–300 °C	0–300 °C	0–280 °C	0–260 °C	0–280 °C	0–280 °C
Wasseranschluss	–	–	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Anschlusswert Elektro	2,7 kW	2,67 kW	2,67 kW	6,4 kW	2,6 kW	3,3 kW	4,3 kW	9,4 kW
Anschlusswert Gas	–	–	–	–	–	–	–	–
Spannung	230 V	230 V	230 V	400 V	230 V	230 V	400 V	400 V
	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50-60 Hz	50/60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
	1 NAC	1NAC	1NAC	3 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC	3 NAC

### Abmessungen

Breite	460 mm	595 mm	597 mm	835 mm	550 mm	600 mm	700 mm	965 mm
Tiefe	570 mm	615 mm	618 mm	800 mm	640 mm	720 mm	750 mm	930 mm
Höhe	460 mm	570 mm	570 mm	570 mm	545 mm	540 mm	625 mm	820 mm
Gewicht	27 kg	38 kg	39 kg	65 kg	30,6 kg	38,4 kg	50 kg	98,5 kg

### Funktionen

Umluft	●	●	●	●	●	●	●	●
Dämpfen	–	–	–	–	–	–	–	–
Kombi-Dämpfen	–	–	–	–	–	–	–	–
Niedertemperaturgaren	–	–	–	–	–	–	–	–
Delta-T-Garen	–	–	–	–	–	–	–	–
Beschwadung	–	–	●	●	●	●	●	●
Grillfunktion	–	–	●	–	●	–	–	–
Lüftergeschwindigkeit	1	1	1	1	1	1	1	1
Reversierender Motorlauf/Lüfterräder	–	–	–	●	–	●	●	●
Wrasenabzug	–	–	–	–	–	●	–	–
Garraumbelichtung	–	●	●	●	●	●	●	●
Doppeltürverglasung	●	●	●	●	●	●	●	●
Anzahl der Garprogramme	1	1	1	1	1	1	1	1
Anzahl der Garphasen	1	1	1	1	1	3	1	1
Regenerationsprogramm	–	–	–	–	–	–	–	–
Schnellabkühlung	–	–	–	–	–	–	–	–
USB-Anschluss	–	–	–	–	–	–	–	–
Automatisches Reinigungssystem	–	–	–	–	–	–	–	–

### Zubehör

Kerntemperaturfühler	–	–	–	–	–	–	–	–
Handbrause	–	–	–	–	–	–	–	–
Auflageschienen (600x400)	–	–	–	–	–	–	–	–
Untergestell	–	–	–	–	–	–	–	–
Kombidämpfer Beschwadungskit	–	–	–	–	–	–	–	–
Kombidämpfer Verbindungskit	–	–	–	–	–	–	–	–
Untergestell 40 cm hoch	–	–	–	–	–	–	–	–
Abzugshaube	–	–	–	–	–	–	–	–

Artikel-Nummer	120789	A120786	A120788	105780	206873	206790	206782	206797
GTIN	4015613496924	4015613400655	4015613400662	4015613505572	4015613585543	4015613652429	4015613585550	4015613585567

# Kombidämpfer

M-Serie						E-Serie	
M 5230	M 5110	M 7110	M 7110 G	M 10110	M 10110 G	E 5230	E 5110

## Steuerung

●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	●	●

## Technische Daten

2/3 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	2/3 GN quer	1/1 GN quer
–	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	600 x 400
5	5	7	7	10	10	5	5
74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C			
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
3,3 kW	6,3 kW	9,6 kW	0,8 kW	12,6 kW	0,8 kW	3,3 kW	6,3 kW
–	–	–	R 1/2" 16 kW	–	R 1/2" 19 kW	–	–
230 V	400 V	400 V	230 V	400 V	230 V	230 V	400 V
50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
1 NAC	3 NAC	3 NAC	1 NAC	3 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC

## Abmessungen

620 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	620 mm	890 mm
755 mm	815 mm	815 mm	850 mm	815 mm	850 mm	755 mm	815 mm
635 mm	635 mm	815 mm	930 mm	1015 mm	1135 mm	635 mm	635 mm
62,6 kg	81,8 kg	104,2 kg	119,8 kg	115,2 kg	137,8 kg	64,6 kg	84 kg

## Funktionen

●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–	●	●
–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
2	2	2	2	2	2	3	3
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
1	1	1	1	1	1	99	99
1	1	1	1	1	1	9	9
–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–

## Zubehör

+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
–	+	+	+	+	+	–	+
+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+
–	+	+	+	+	+	–	+
–	+	+	+	+	+	–	+
–	+	+	+	+	+	–	+

116612	116616	116618	1166281	116621	1166311	116524	116526
4015613656663	4015613665702	4015613665719	4015613665726	4015613665733	4015613665740	4015613665757	4015613665764

# Kombidämpfer

E-Serie				D-Serie	
E 5110RS	E 7110	E 7110RS	E 10110	D 6110	D 10110

Steuerung					
–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●

Technische Daten					
1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN quer	1/1 GN längs	1/1 GN längs
600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	–	–
5	7	7	10	6	10
74 mm	74 mm	74 mm	74 mm	60 mm	60 mm
50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C	50 – 280 °C
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
6,3 kW	9,6 kW	9,6 kW	12,6 kW	6,9 kW	13,8 kW
–	–	–	–	–	–
400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC

Abmessungen					
890 mm	890 mm	890 mm	890 mm	520 mm	520 mm
815 mm	815 mm	815 mm	815 mm	850 mm	850 mm
635 mm	815 mm	815 mm	1015 mm	770 mm	1010 mm
90,2 kg	103,8 kg	110,8 kg	117,4 kg	72 kg	92,2 kg

Funktionen					
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–
3	3	3	3	3	3
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
99	99	99	99	99	99
9	9	9	9	9	9
–	–	–	–	●	●
–	–	–	–	●	●
–	–	–	–	●	●
●	–	●	–	+	+

Zubehör					
+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	–	–
+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	–	–
+	+	+	+	+	+

116526W	116528	116528W	116531	117261	117201
4015613670850	4015613665771	4015613676661	4015613665788	4015613623689	4015613623696

- Im Lieferumfang enthalten
- ⊕ Optional erhältlich
- Nicht vorhanden

# Warum Bartscher der richtige Partner für Sie ist?

1

## LANGJÄHRIGE BRANCHENERFAHRUNG

Seit 1876 erfüllen wir höchste und immer neue Anforderungen an die Geräte, Technik und Beratung. Zuverlässigkeit, Erfahrung und Kompetenz im Bereich Großküchentechnik sind seit jeher unsere Erfolgsfaktoren.

2

## VOLLSORTIMENT

Alles, was das Profiherz begehrt: von Komplettlösungen für Großküchen über exklusive Hi-Light-Salamander bis hin zu Kleingeräten – unsere Produktpalette ist einzigartig. Und dank unseres großen Lagers verfügen wir über eine hohe Lieferfähigkeit.

3

## KUNDENNÄHE

Sie haben hohe Ansprüche? Wir sind dazu da, sie zu erfüllen! Dabei unterstützt Sie Ihr persönlicher Ansprechpartner. Eine kompetente und gut erreichbare Kunden-Hotline komplettiert unsere Service-Dienstleistungen.

4

## STARKES DIENSTLEISTUNGSPAKET

Der schnelle und effektive Service für Wartung und Reparatur minimiert eventuelle Ausfallzeiten Ihrer Geräte. Wir sorgen dafür, dass Ihre Kunden auf nichts verzichten müssen.

5

## QUALITÄT

Solide Ausführung, perfekte Verarbeitung und Ergonomie sind unsere Werte. Unsere Geräte sind für die Profis der Gastronomie ausgelegt – langlebig, leicht zu reinigen und nicht zuletzt energieeffizient.

Unser komplettes Sortiment finden  
Sie unter [www.bartscher.de](http://www.bartscher.de)





Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Germany  
[www.bartscher.de](http://www.bartscher.de)