

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 branchenbekannten 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 Beschwadung

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



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

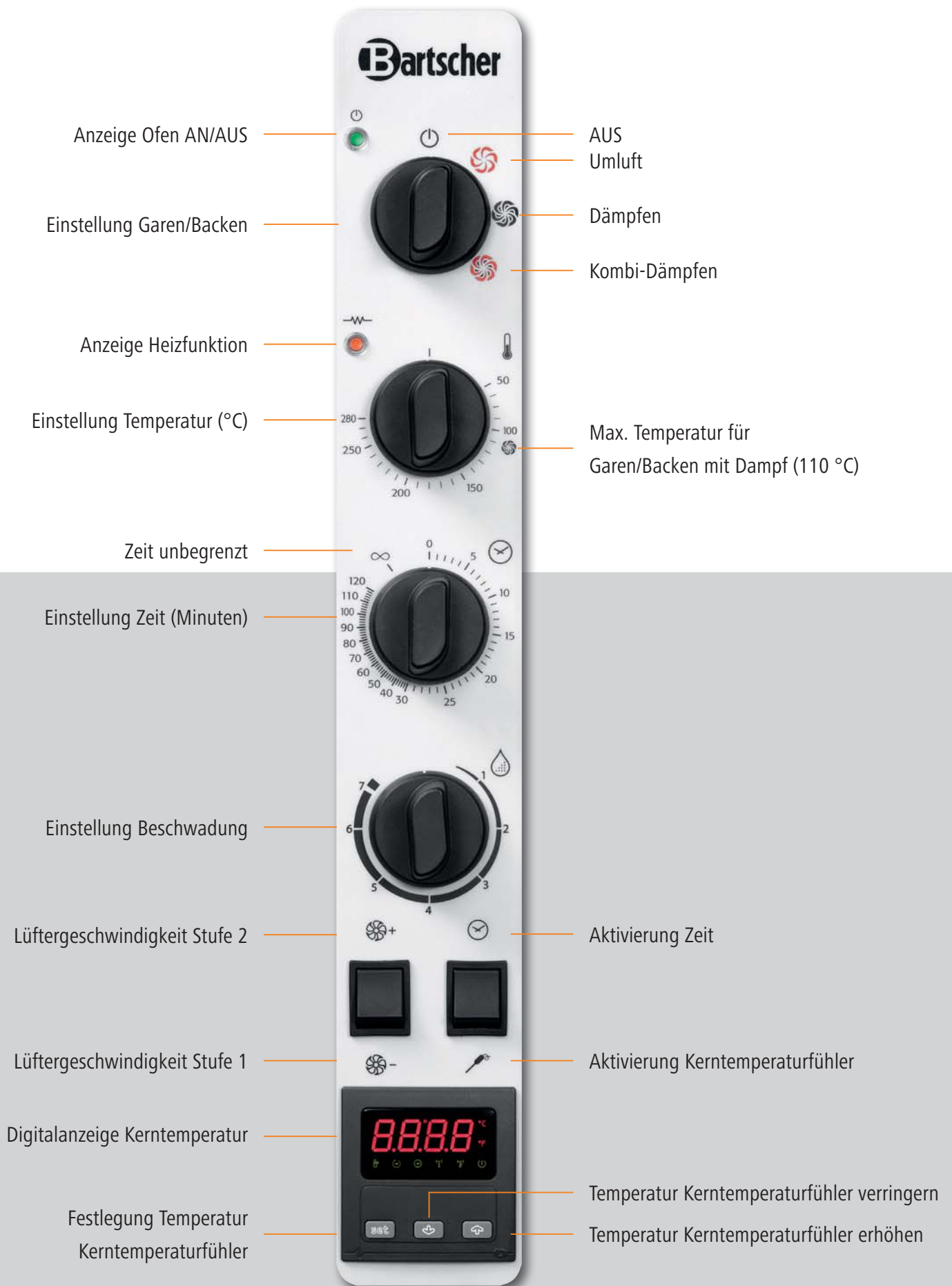
Bietet dieselben Funktionen wie die M-Serie und darüber hinaus:

- 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

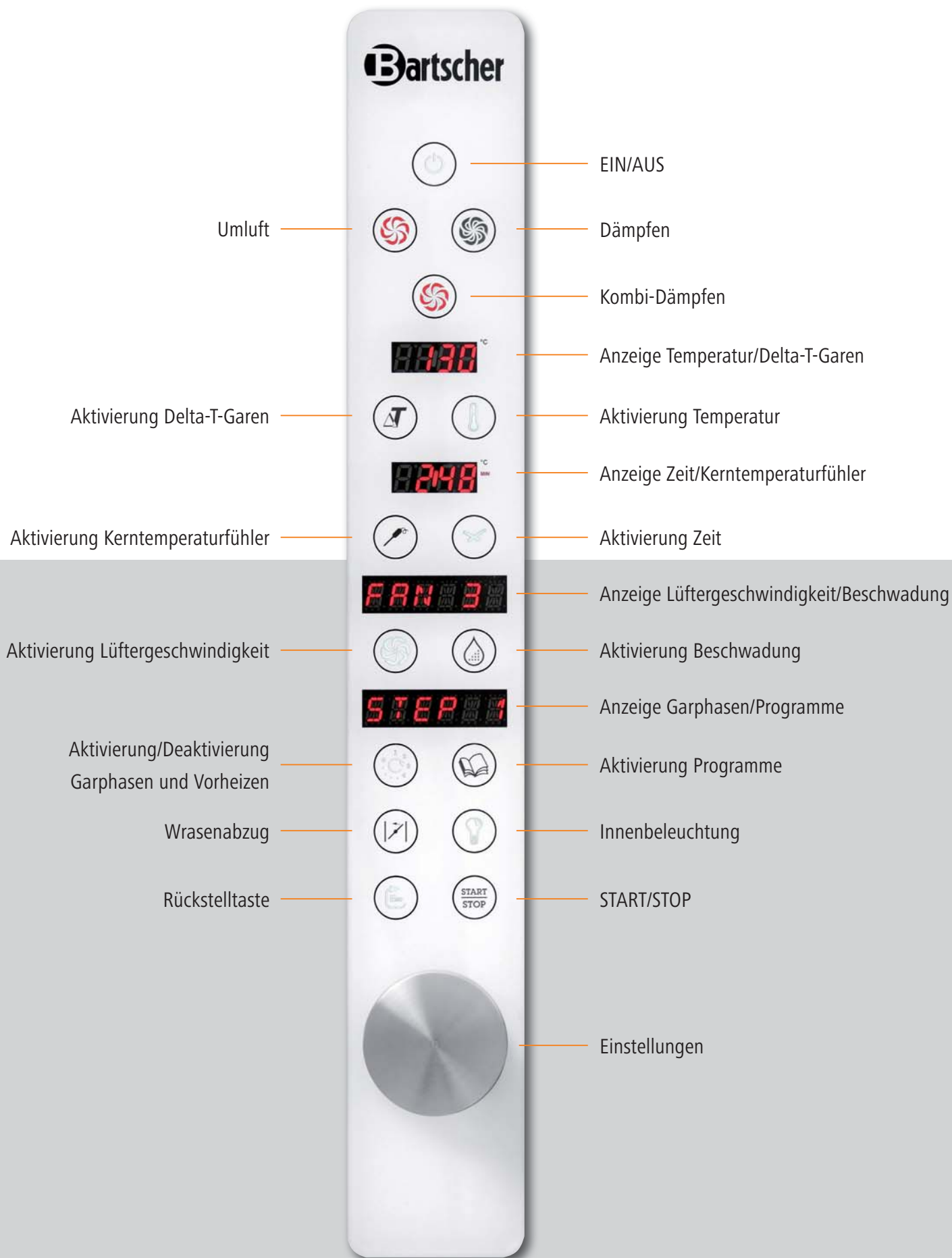
Art.-Nr. 116621



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



Bartscher



EIN/AUS

Umluft



Dämpfen



Kombi-Dämpfen



Anzeige Temperatur/Delta-T-Garen

Aktivierung Delta-T-Garen



Aktivierung Temperatur



Anzeige Zeit/Kerntemperaturfühler

Aktivierung Kerntemperaturfühler



Aktivierung Zeit



Anzeige Lüftergeschwindigkeit/Beschwagung

Aktivierung Lüftergeschwindigkeit



Aktivierung Beschwagung



Anzeige Garphasen/Programme

Aktivierung/Deaktivierung
Garphasen und Vorheizen



Aktivierung Programme

Wrasenabzug



Innenbeleuchtung

Rückstelltaste



START/STOP



Einstellungen

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

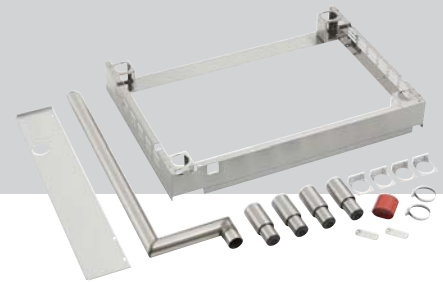


Abzugshaube „M+E“

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 m³/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

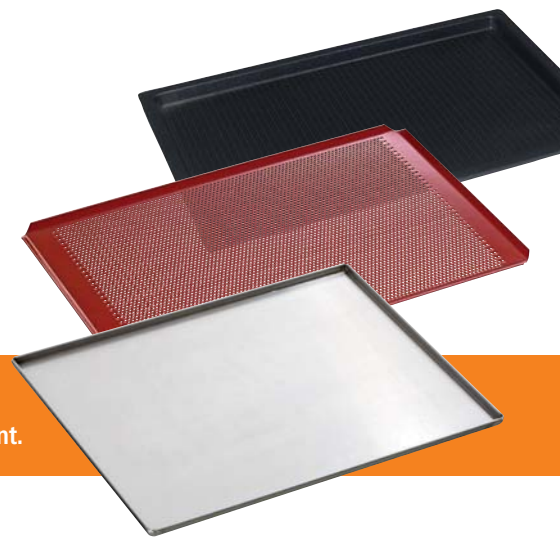
- Chromnickelstahl
- Aufnahmefähigkeit: 6 x 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 400-450 mm

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





EIN/AUS

Anzeige Zeit/
Kerntemperaturfühler

Anzeige Garphasen/
Programme

Innenbeleuchtung

Anzeige Temperatur/
Delta-T-Garen

Anzeige Lüfter-
geschwindigkeit/
Beschwädung

Wrasenabzug

USB-Anschluss

Bartscher

130 300 FAN 3 STEP 9

Umluft/Dämpfen/
Kombi-Dämpfen

Aktivierung
Temperatur

Aktivierung
Zeit

Aktivierung
Beschwädung

Aktivierung
Programme

START/
STOP

Kerntemperatur-
fühler-Anschluss

Aktivierung
Delta-T-Garen

Aktivierung
Kerntemperatur-
fühler

Aktivierung
Lüfterge-
schwindigkeit

Aktivierung/
Deaktivierung
Garphasen
und Vorheizen

Rückstelltaste

Einstellungen

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

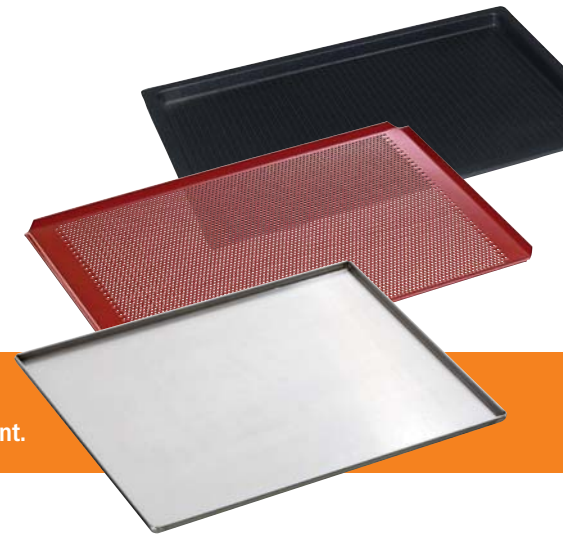
Geeignet für Kombidämpfer 1/1 GN:

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	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





Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Germany
www.bartscher.de