



Großküchen-Geräte

WILLKOMMEN

Bartscher - Das Vollsoriment für Ihre Bedürfnisse

In Zeiten neuer Herausforderungen und Marktveränderungen werden Know-how und Lösungskompetenz immer wichtiger für Ihren Erfolg.

Seit 137 Jahren sind wir zuverlässiger Anbieter von Produkten für die professionelle Gastronomie. Wir begleiten unsere Kunden im gesamten Projektmanagement über die Realisierung bis zum After-Sales-Service.

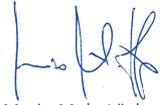
Unsere Kunden schätzen unsere hohe Warenverfügbarkeit und die kurzen Lieferzeiten. Mit mehr als 1.800 Produkten für die Großküchentechnik bieten wir ein unvergleichliches Vollsoriment mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Rund um den Globus spannt sich hierzu ein Netz von Vertriebs- und Servicepartnern national und international in über 60 Ländern.

Unsere Kunden, Ihr Denken und Handeln sind Maßstab und Anspruch unserer Arbeit. Wir sind da, wo Sie uns brauchen.




Detlev Domingos Schlünder
Vertriebsleiter Fachhandel


Mario Mula Lückger
Vertriebsleiter Export


Kai Neumann
Vertriebsleiter Cash&Carry



Bartscher GmbH Erfahrung und Kompetenz seit 1876

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1876 und der geschäftlichen Erweiterung des Familienunternehmens in den letzten Jahrzehnten hat die Bartscher GmbH ihren Weg zu einem marktführenden Küchenausstatter in Deutschland konsequent ausgebaut.

HISTORIE

- 1876** Gründung des Unternehmens in Geseke
- 1959** Aufnahme des bundesweiten Vertriebs von Geräten für die Gastronomie
- 1971** In Geseke entsteht ein neues Lager
- 1978** Planung und Bau einer neuen Betriebsstätte in Salzkotten
- 2004** Erweiterung um einen Bürotrakt
- 2006** Errichtung einer neuen Lagerhalle mit Schulungsräumen und einen Showroom
- 2011** Errichtung eines Paternoster-Systems zur effizienteren und schnelleren Ersatzteilversorgung
- 2012** Erweiterung um einen Bürotrakt



Bartscher - International

Stark in Europa: Mit Niederlassungen in verschiedenen europäischen Ländern gewährleisten wir vor Ort, dass auch dort für Kunden das komplette Spektrum der Bartscher-Produkte und -Dienstleistungen verfügbar ist.

- 1 Deutschland, Salzkotten
- 2 Niederlande, IJsselstein
- 3 Frankreich, Reims
- 4 Schweiz, Hagendorn
- 5 Österreich, Strasswalchen
- 6 Polen, Warschau
- 7 Ukraine, Ivano-Frankivsk
- 8 Republik Moldau, Chişinău
- 9 Russische Föderation, Moskau
- 10 China, Shanghai

Messekalender 2014

Wir präsentieren auch 2014 wieder die neuesten Trends auf allen wichtigen nationalen und internationalen Messen. Besuchen Sie uns und testen Sie unsere Geräteauswahl!

Unser Showroom in Salzkotten steht Ihnen das ganze Jahr über für Produktpräsentationen und Schulungen zu Verfügung.



INTERNORGA, Hamburg 2013

Januar

13. - 16. HORECAVA, Amsterdam

Februar

01. - 05. INTERGASTRA, Stuttgart

23. - 27. GULFOOD, Dubai

März

14. - 19. INTERNORGA, Hamburg

23. - 25. HOTEL UND GAST, Wien

26. - 28. EUROGASTRO, Warschau

September

13. - 15. INOGA, Erfurt

23. - 26. PIR, Moskau

November

voraussichtlich Anfang Nov. ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg

voraussichtlich Anfang Nov. Restaurant Expo, Kiew



Großküchentechnik von Bartscher bedeutet:

- ✓ Bekannte Marke
- ✓ Solide Qualität und guter Service
- ✓ Umfangreiches Produktsortiment
- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Bereits zum 2. Mal in Folge wurde uns der begehrte Leserpreis „BEST of Market“ in puncto Service, Qualität und Preis-Leistung verliehen. Die Leser der Fachzeitschriften „first class“, „GVmanager“ und „24 Stunden Gastlichkeit“ wählten uns 2012 in der Kategorie „Gartechnik“ auf den 3. Platz.

Im Jahr 2013 wurden wir als traditionsreiches Unternehmen mit dem 1. Platz in der Kategorie „Küchenhelfer“ ausgezeichnet.

Eine weitere Bestätigung für unsere Produktqualität zeigen die Testurteile des ETM-Testmagazins, bei denen beispielsweise die Aufschnittmaschine 195 oder auch die Saftpresse „Top Juicer“ als „GUT“ beurteilt wurden - die Ceran-Grillplatte GP1200 ging hier als Preis/Leistungssieger hervor.



Logistische Kompetenz

Bei Bartscher sind wir gut auf Sie eingestellt: Mit unserem modernsten Hochregallager halten wir rund 2.500 verschiedene Artikel für Sie bereit. So können wir Ihre Bestellungen innerhalb kürzester Zeit abwickeln und effizient per Spedition oder Paketdienst an Sie versenden.



Schneller Service

Unsere Ersatzteil-Lagerhaltung organisieren wir mittels eines micro-prozessorgesteuerten Paternoster-Systems.

Mehr als 8.000 Artikel sind bei optimaler Raumausnutzung des insgesamt 15.000 m² großen Lagers in Salzkotten zentral verfügbar und können bei Bedarf umgehend ausgeliefert werden. Bei uns wird dem Service ein hoher Stellenwert beigemessen und nicht nur mit einer schnellen Ersatzteil-lieferung täglich gelebt.

WARUM WIR DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE SIND

1

LANGJÄHRIGE BRANCHENERFAHRUNG

Seit 137 Jahren 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.



WICHTIGE INFORMATIONEN

Die Durchführung der Leistungen erfolgt zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette).

Technische Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.
Alle Preise in EURO zzgl. gesetzl. MwSt.

Reparaturen an Kleingeräten:

Kleingeräte müssen grundsätzlich zur Reparatur in das Werk geschickt werden bzw. zu Ihrem Fachhandelspartner gebracht werden.

Wir bieten Ihnen für viele unserer Produkte einen deutschlandweiten Vor-Ort-Service. Die entsprechenden Produkte sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet.



Für weitere Fragen steht Ihnen unser Vertrieb gerne zur Verfügung.



Aktuelle Informationen über neue Produkte und Aktionen finden Sie unter: www.bartscher.de

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Kochtechnik

	Beistellherde	8-11
	Serie Ambassade	12-15
	Serie 600	16-23
	Serie 650	24-33
	Serie 700	34-50
	Sockelbau	51
	Brückenbau	51
	Serie 900	52-66
	Kochkessel	67
	Kippbratpfannen	68-69
	Gas-Wokherde	70

Thermik

	Fritteusen	71-73, 174-179
	Lavasteingrills	74
	Tischbräter	75
	Hockerkocher	76
	Heißluftöfen	78-81, 221
	Kombidämpfer	85-94, 221
	Niedertemperaturgarer	95
	Hähnchengrills	96
	Dönergrill	97
	Salamander	108-111
	Toaster	218-219
	Mikrowellengeräte	222-223

Pizza / Pasta

	Pizzaöfen	98-103, 220
	Teigknetmaschinen	104-105
	Teigausrollmaschinen	104
	Pasta Maschine	106-107

Heiße/Kalte Theken

	Heiße Theken	112-114, 117, 118, 120
	Kalte Theken	115-116, 117, 119, 121

Kühlung

	Wandkühlregal	123
	Minikühlvitrinen	124-125
	Kühlchränke	126-127, 129
	Tiefkühltruhen	128
	Schnellkühler	130
	Saladetten	131, 132
	Mini-Kühltische	133
	Kühlauflaufvitrinen	134
	Pizzakühltische	135
	Kühltische	136-137
	Eiswürfelbereiter	138-143

Bilder:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Lsantilli | Svenja98 | foodmaster | Irochka | HL Photo | Yantra | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Victoria German | electriceye | Brigitte Bonaposta | Dalmatin.o | Alexander Inglessi | Brebca | guy | 2jenn | cagnottojack | draghicich | fudio | afitz
© dreamstime.com / SMOKEFISH

Spültechnik



Gläserpülmaschinen	145-147
Enthärtungsanlagen	148
Geschirrpülmaschinen	149-153
Haubenmaschinen	154-156
Spülkörbe	158-159
Besteckpoliermaschinen	160-161
Gläserpoliermaschine	160

Edelstahlmöbel



Regale	163, 167
Aufsatzborde	164
Arbeitsische	165, 166, 167
Wandhängeschränke	165
Schiebetürenschränke	169
Spülen	170-171
Abzugshauben	172-173
Servierwagen	292-293
Transportwagen	229, 294

Warmhalten



Bain-Maries	204
Hotpots	205
Speisenausgabewagen	206-207
Warmhaltevitrinen	208
Wärmebrücken	208, 209
Tellerwärmer	210, 212, 213
Warmhalteplatten	210, 211
Tassenwärmer	213
Hot-Dog-Geräte	214-215
Würstchenwärmer	215
Transportbehälter	230, 231
Getränke-Dispenser	279
Suppentöpfe	282-283
Chafing-Dishes	284-289
Brennpasten	290-291

Cafeteria / Bar



Eis-Crusher	139, 258
Cerealienspender	232
Buffetvitrinen	232, 233
Eismaschine	254
Saftpressen	255, 256
Bag-In-Box Kühler	258
Mixer	257, 259-261
Waffeleisen	262-263
Crêpegeräte	264
Kaffeemaschinen	265-278
Milchaufschäumer	272
Heißwasser-Spender	280
Glühweintöpfe	280, 281
Plakatständer	295

Snack-Grills



Multipfannen	182-183
Paella	184-185
Kontaktgrills	186-187
Griddleplatten	188-189
Grillplatten	190
Pumpstationen	216
Currywurstschneider	217

Tischkocher



Reiskocher	180-181
Nudelkocher	181
Induktionskocher	192-195
Induktionswok	196-197
Cerankocher	198
Elektrokocher	199
Gaskocher	200-201
Bratpfannen	202
Kochtöpfe	203

Vorbereitung



Gastronormbehälter	224-227
Zettelhalter	227
Besteckbehälter	228
Küchenwaagen	234
Stabmixer	235, 257
KitchenAid	236-239
Schälmaschinen	240
Gemüseschneider	241
Trommelreibe	242
Fleischwölfe	243-245
Aufschnittmaschinen	246-247
Vakuumgeräte	248-249
Schneidbretter	250
Thermometer	252-253
Flambierbrenner	291

Terrasse



Terrassenheizer	296
Ascher	297
Tische / Bänke	298-299
Stand- / Tischgrill	299
Insektenvernichter	300

Hotel-Equipment



Kofferbock	301
Schuhputzmaschine	301
Händetrockner	302
Papiertuchspender	302
Seifenspender	303



Kochen mit Gas ist für viele ohne Alternative.

Die Gasherde Serie MFG verfügen über optimal angeordnete Brennstellen. Massive Gussroste gewährleisten den Töpfen einen sicheren Stand. Komplettiert wird der Gasherd mit einem großen Elektro-Umluftbackofen in 1/1 GN - Größe.



Gasherde MFG

- ✓ Gasherde aus CNS 18/10
- ✓ Schwere Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Züandsicherung
- ✓ Manuelle Zündung
- ✓ Elektrobackofen 1/1 GN
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



Leistungsstarke Brenner

Die leistungsstarken Brenner mit 3,5 und 6,0 kW sind optimal angeordnet. Deren Positionierung sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Zudem lassen sich die glatten Mulden einfach reinigen.

Für eine fachgerechte Umrüstung auf Propangas liegt dem Gerät ein Düsensatz bei.



Großer Umluftbackofen 1/1 GN

Der große Elektro-Umluftbackofen fasst 1/1 GN Bleche und ist jeder Herausforderung gewachsen.

Die Reinigung ist beim Backofen ebenfalls denkbar einfach: Einhängegitter sind mit einem Griff entnehmbar.

Die glatte Backofenmuffel in Edelstahl ist somit sehr leicht zu reinigen.



Eingestellt auf Erdgas H

4 Flammen Gasherd MFG 740 mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

Maße: B 800 x T 700 x H 850-900 mm

Anschlusswert: Gas 19,0 kW

4 Kochstellen: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Elektrobackofen 1/1 GN

B 638 x T 420 x H 355 mm, 3,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Temperaturbereich: 50 °C bis 270 °C

Inklusive 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 73 kg

GTIN 4015613505121

Art.-Nr. 1588001

Euro 2.175,-



B	A
A	B



19,0 kW Gesamtleistung



6 Flammen Gasherde MFGO 760 mit offenem Unterbau

Maße: B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: Gas 28,5 kW
 6 Kochstellen: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
 Gewicht: 75 kg
 GTIN 4015613572109

Art.-Nr. 1588601
Euro 2.198,-



Eingestellt auf Erdgas H

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW
 B 6,0 kW

28,5 kW Gesamtleistung

6 Flammen Gasherde MFG 760 mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN und offenem Unterbau

Maße: B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: Gas 28,5 kW
 6 Kochstellen: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Elektrobackofen 1/1 GN
 B 638 x T 420 x H 355 mm,
 3,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Temperaturbereich: 50 °C bis 270 °C
 Offener Unterbau B 345 x T 490 x H 470 mm
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 Gewicht: 95 kg
 GTIN 4015613525495

Art.-Nr. 1588501
Euro 2.779,-



Eingestellt auf Erdgas H



- ✓ Gasherde aus CNS 18/10
- ✓ Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Elektronische Einhandzündung
- ✓ Füße höhenverstellbar
- ✓ Elektro-Multifunktionsbackofen
- ✓ Backofentür 2-fach-Verglasung
- ✓ Backofen emailliert
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



Eingestellt auf Erdgas H

5 Flammen Gasherde*

Maße: B 900 x T 600 x H 850-900 mm
 5 Gasbrenner: 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 x 3,7 kW
Elektro-Multifunktionsbackofen
 Backofenvolumen: 105 Liter, B 690 x T 400 x H 340 mm
 Temperaturbereich: 60 °C bis 250 °C
 Anschlusswert: Gas 11,2 kW
 Anschlusswert: Elektro 2,75 kW / 230 V 50 Hz
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 Gewicht: 60 kg
 GTIN 4015613585611
Art.-Nr. 1509851 
Euro 1.219,-

Backblech

GTIN 4015613586540
Art.-Nr. 150987
Euro 29,-

Backofenrost

GTIN 4015613586533
Art.-Nr. 150986
Euro 18,-

- ✓ Gasherde aus CNS 18/10
- ✓ Gusseisenroste
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Elektronische Einhandzündung
- ✓ Füße höhenverstellbar
- ✓ Multifunktionsbackofen mit Grill
- ✓ Backofentür 2-fach-Verglasung
- ✓ Backofen Edelstahl
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt



Eingestellt auf Erdgas H

5 Flammen Gasherde*

Maße: B 900 x T 600 x H 850-900 mm
 5 Gasbrenner: 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 x 3,6 kW
Elektro-Multifunktionsbackofen
 Backofenvolumen: 117 Liter, B 747 x T 435 x H 360 mm
 Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
 Anschlusswert: Gas 11,1 kW
 Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 70 kg
 GTIN 4015613469577
Art.-Nr. 1509511 
Euro 1.459,-

Backblech

GTIN 4015613585833
Art.-Nr. 150953
Euro 25,-

Backofenrost

GTIN 4015613585840
Art.-Nr. 150954
Euro 18,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



- ✓ Gasherd aus CNS 18/10
- ✓ Schwere Gusseisenroste mit Antikratzschutz
- ✓ Gasbrenner mit Zündsicherung
- ✓ Elektronische Einhandzündung
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Multifunktionsbackofen mit Grill und Timer
- ✓ Backofentür 3-fach-Verglasung
- ✓ Backofenbeleuchtung
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Backofen mit schwarzer Email
- ✓ Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen sind beigelegt

5 Flammen Gasherd HT96*

Maße: B 900 x T 600 x H 890-910 mm
 5 Gasbrenner: 1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW

Elektro-Multifunktionsbackofen

Backofenvolumen: 100 Liter, B 635 x T 435 x H 360 mm
 Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
 Anschlusswert: Gas 11,1 kW
 Anschlusswert: Elektro 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Elektronik-Uhr mit Start-Endvorwahl
 Gewicht: 82 kg

GTIN 4015613469591
Art-Nr. 1505011
Euro 1.919,-



Backblech

GTIN 4015613585796
Art-Nr. 150602
Euro 59,-

Backofenrost

GTIN 4015613585802
Art-Nr. 150603
Euro 19,-



Eingestellt auf Erdgas H

- ✓ Ceranherd aus CNS 18/10
- ✓ Glaskeramikfeld
- ✓ Edelstahlfüße höhenverstellbar
- ✓ Multifunktionsbackofen mit Grill und Timer
- ✓ Backofentür 3-fach-Verglasung
- ✓ Backofenbeleuchtung
- ✓ Edelstahlgriffe
- ✓ Backofen mit schwarzer Email

5 Felder Ceranherd*

Maße: B 900 x T 600 x H 890-910 mm
 Gesamtanschlusswert: 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 5 Kochfelder:

1x Zweikreiskochfeld: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW
 Mittlere Bräterzone: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW
 1 x Kochfeld Ø 210 mm, 2,2 kW
 2 x Kochfeld Ø 145 mm à 1,2 kW

Multifunktionsbackofen, 2,5 kW

Backofenvolumen: 100 Liter, B 635 x T 435 x H 360 mm
 Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
 Gewicht: 76 kg

GTIN 4015613469621
Art-Nr. 155660
Euro 2.359,-



Backblech

GTIN 4015613585796
Art-Nr. 150602
Euro 59,-

Backofenrost

GTIN 4015613585802
Art-Nr. 150603
Euro 19,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Serie Ambassade

Mit dem Ambassade-Herd-Programm deckt die Firma Bartscher die Anforderungen des Marktes ab, die einen „Einstiegsherd“ für die professionelle Küche benötigen.

Auch ideal als Zusatzherd für die Bedarfsabdeckung in Spitzenzeiten.

Durch das Top-Design der Serie ist sie besonders für die Aufstellung im Sichtbereich des Gastes geeignet.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 650 mm, Höhe von 900 bis 920 mm
- ✓ Die Serie erfüllt hohe Ansprüche an Funktion und Leistung
- ✓ Top-Design, dadurch idealer Einsatz im Kundensichtbereich
- ✓ Problemlose Reinigung
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasbrenner mit Züandsicherung
- ✓ Manuelle Zündung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt - Flüssiggas auf Anfrage
- ✓ Manuelle Zündung
- ✓ Sparsamer Energieverbrauch
- ✓ Geräteverbindung mittels U-Rinne für bessere Hygiene



4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 14 kW
 2 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner 3,0 kW
 Thermoelektrische Sicherung
 Gewicht: 78 kg
 GTIN 4015613294469
Art.-Nr. 2004441
Euro 2.089,-



5 Flammen Gas-Tischherd

B 1000 x T 650 x H 300 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
 Gewicht: 66 kg
 GTIN 4015613306568
Art.-Nr. 2001551
Euro 1.798,-



Passender Unterbau für 5 Flammen Gas Tischherd - 2001551

B 1000 x T 540 x H 600 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613306551
Art.-Nr. 110123
Euro 619,-

5 Flammen Gasherd mit einem großen Gasbackofen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 23,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backofen:
 B 900 x T 455 x H 305 mm, 7 kW
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne
 Gewicht: 125 kg
 GTIN 4015613294445
Art.-Nr. 2004551
Euro 3.479,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H -
 Flüssiggas auf Anfrage



5 Flammen Gasherd mit einem großen Elektrobackofen mit Grill

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backofen:
 B 900 x T 455 x H 305 mm, 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne
 Gewicht: 123 kg
 GTIN 4015613304618
Art.-Nr. 2004561 
Euro 3.819,-



5 Flammen Gasherd mit 2 Gasbacköfen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 23,5 kW
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backöfen je:
 B 400 x T 455 x H 305 mm, à 3,5 kW
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 Gewicht: 130 kg
 GTIN 4015613302874
Art.-Nr. 2005771 
Euro 3.398,-



5 Flammen Gasherd mit 2 Elektrobacköfen mit Grill

B 1000 x T 650 x H 900 mm
 Anschlusswert: 16,5 kW
 5 offene Kochstellen:
 1 Hochleistungsbrenner 5,0 kW
 1 Starkbrenner 4,0 kW
 2 Normalbrenner à 3,0 kW
 1 Sparbrenner 1,5 kW
 Thermoelektrische Sicherung
Backöfen je:
 B 400 x T 455 x H 305 mm, à 2,65 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 Gewicht: 128 kg
 GTIN 4015613304601
Art.-Nr. 2005781 
Euro 4.198,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H -
 Flüssiggas auf Anfrage



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Heißluftbackofen

B 600 x T 650 x H 900 mm
Anschlusswert: 9,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten:
2 x 2,0 kW, Ø 180 mm
2 x 1,5 kW, Ø 145 mm

Backofen:

B 400 x T 455 x H 305 mm, 2,65 kW
Inklusive 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 89 kg
GTIN 4015613304632

Art.-Nr. 200311

Euro 3.089,-



5 Platten Elektroherd mit einem großen Elektrobackofen

B 1000 x T 650 x H 900 mm
Anschlusswert: 14,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
5 Kochplatten:
1 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 2 kW, Ø 180 und 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 und 145 mm

Backofen: B 900 x T 455 x H 305 mm,
mit Ober- und Unterhitze 2 x 2,5 kW
und Grill 2 x 2,4 kW

Inklusive Thermostat, 1 Rost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne

Gewicht: 136 kg
GTIN 4015613303079

Art.-Nr. 200410

Euro 3.798,-



Zubehör für Gas- und Elektro-Herde Serie Ambassade

Passend zu den Herden Art.-Nr.	Grillrost Art.-Nr.	Backblech Art.-Nr.	Fettpfanne Art.-Nr.
200311 / 200467 200511 200577 / 200578	100233 Euro 22,-	100231 Euro 28,-	100232 Euro 43,-
200355	100244 Euro 33,-	100246 Euro 36,-	100248 Euro 62,-
200410 200455 200456	100236 Euro 75,-	100234 Euro 52,-	100235 Euro 119,-



Grillplatte, gerillt

500 x 260 mm
GTIN 4015613119588
Art.-Nr. 100151
Euro 188,-



Kleintopfiring

passend für 3 kW
und 4 kW Brenner
GTIN 4015613120355
Art.-Nr. 100230
Euro 21,-

Grillplatte, glatt

500 x 260 mm
GTIN 4015613455747
Art.-Nr. 100150
Euro 217,-



Serie 600 Imbiss

Leistungsstarke Kochgeräte durch praktische Modulbauweise mit geringem Platzbedarf.

Aufbau und Ausstattung der Kochzeile nach Ihren Bedürfnissen.

Geräte aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10 stehen für lange Lebensdauer bei kompakter Ausführung.

- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 600 mm, Module 400 mm oder 600 mm breit
- ✓ Klein in den Dimensionen
- ✓ Auf kleinstem Raum eine leistungsfähige Snackeinrichtung
- ✓ Durch Modulbauweise leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Perfekt in der Funktion
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Schönes Design
- ✓ Serie auch für Thekenaufsatzhaube geeignet
- ✓ Geräteverbindung mit Klemmstegen



4 Flammen Gasherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
Anschlusswert Gas: 19,0 kW
4 Kochstellen:
2 x 3,5 kW Brenner (vorne)
2 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 58,5 kg
GTIN 4015613547510

Art.-Nr. 1315563
Euro 2.369,-



Eingestellt auf Flüssiggas

4 Platten Elektroherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
4 Kochplatten à 2,0 kW, Ø 185 mm
Anschlusswert: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613547527

Art.-Nr. 131764
Euro 2.229,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Multifunktionsbackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm
4 Kochfelder:
2x 2,5 kW, Ø 230 mm
1x 1,8 kW, Ø 180 mm
1x 1,2 kW, Ø 145 mm
Anschlusswert: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Multifunktionsbackofen

Umluft - Grill - Ober- und Unterhitze
Backofenvolumen: 58 L
B 450 x T 380 x H 340 mm, 2,2 kW
Temperaturbereich: 50 °C bis 250 °C
Tür mit Doppelverglasung
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613547534

Art.-Nr. 132870
Euro 3.389,-



Backblech

Maße: 440 x 350 mm
GTIN 4015613585864
Art.-Nr. 132644
Euro 34,-

Backfenrost

Maße: 440 x 350 mm
GTIN 4015613585871
Art.-Nr. 132645
Euro 25,-



 Geräte eingestellt auf Flüssiggas

2 Flammen Gasherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 9,5 kW
1 x 3,5 kW Brenner (vorne)
1 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme
Gewicht: 19,5 kg
GTIN 4015613547541
Art.-Nr. 1317433
Euro 898,-



4 Flammen Gasherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 19,0 kW
2 x 3,5 kW Brenner (vorne)
2 x 6,0 kW Brenner (hinten)
mit Zündflamme
Gewicht: 30,3 kg
GTIN 4015613547558
Art.-Nr. 1317463
Euro 1.298,-



2 Platten Elektroherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
Gewicht: 16,6 kg
GTIN 4015613309989
Art.-Nr. 131722
Euro 675,-



4 Platten Elektroherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Blitzkochplatten à 2 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 29,6 kg
GTIN 4015613310008
Art.-Nr. 131734
Euro 1.069,-



C
B

B	C
C	A

A 1,2 kW
B 1,8 kW
C 2,5 kW

2 Platten Ceranherd

B 400 x T 600 x H 290 mm
Kochfeld: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Anschlusswert: 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613418193
Art.-Nr. 131800
Euro 1.398,-



4 Platten Ceranherd

B 600 x T 600 x H 290 mm
Kochfeld: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613418209
Art.-Nr. 131850
Euro 2.179,-





Elektro-Wasserbad

B 400 x T 600 x H 290 mm

Beckengröße:

3 x 1/4 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Gewicht: 17,6 kg

GTIN 4015613310084

Art.-Nr. 131760

Euro 959,-



Lieferung ohne GN-Behälter
und ohne Zwischensteg

Elektro-Wasserbad

B 600 x T 600 x H 290 mm

Beckengröße:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613310091

Art.-Nr. 131770

Euro 1.219,-



Arbeitsplatte

B 400 x T 600 x H 290 mm

mit Schublade B 320 x T 480 x H 180 mm

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613548005

Art.-Nr. 131905

Euro 539,-



Arbeitsplatte

B 600 x T 600 x H 290 mm

mit Schublade B 520 x T 480 x H 180 mm

Gewicht: 30 kg

GTIN 4015613548012

Art.-Nr. 131915

Euro 619,-





Elektro-Fritteuse mit 1 x 6 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
mit festem Heizelement
Gewicht: 17,8 kg
GTIN 4015613309699

Art.-Nr. 131306
Euro 1.049,-



Ersatzkorb 6l

B 190 x T 270 x H 120 mm
GTIN 4015613585932

Art.-Nr. 131307
Euro 66,-



Elektro-Fritteuse mit 2 x 6 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
mit festem Heizelement
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613433264

Art.-Nr. 131413
Euro 1.829,-



Fett-Entsorgungsbehälter
Frittierfett-Filter
siehe Katalogseite 176, 177



Elektro-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613433240

Art.-Nr. 131415
Euro 1.495,-



Ersatzkorb 8l klein

B 110 x T 280 x H 100 mm
GTIN 4015613585949

Art.-Nr. 131416
Euro 69,-

Ersatzkorb 8l groß

B 225 x T 275 x H 100 mm
GTIN 4015613585956

Art.-Nr. 131417
Euro 79,-



Elektro-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
mit herauschwenkbarem Heizelement
Gewicht: 34 kg
GTIN 4015613433257

Art.-Nr. 131425
Euro 2.469,-





Gas-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 6,7 kW
Gewicht: 25 kg
GTIN 4015613433028

Art.-Nr. 1315113
Euro 1.829,-



Ersatzkorb 8l klein

B 120 x T 285 x H 120 mm
GTIN 4015613585963

Art.-Nr. 131512
Euro 59,-

Ersatzkorb 8l groß

B 240 x T 285 x H 120 mm
GTIN 4015613585970

Art.-Nr. 131513
Euro 79,-



Geräte eingestellt auf Flüssiggas

Gas-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 13,4 kW
Gewicht: 42 kg
GTIN 4015613433271

Art.-Nr. 1315213
Euro 3.098,-



Wärmebrücke

B 400 x T 390 x H 410 mm
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Gewicht: 3,35 kg
GTIN 4015613323909

Art.-Nr. 131666
Euro 365,-



Elektro Pommes-Wärmer

B 400 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 1,38 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Gewicht: 18,5 kg
GTIN 4015613325996

Art.-Nr. 131660
Euro 798,-



Elektro Pommes-Wärmer mit Wärmebrücke

B 400 x T 600 x H 680 mm
Anschlusswert: 1,78 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Gewicht: 21,85 kg
GTIN 4015613309804

Art.-Nr. 131600
Euro 1.149,-





Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 390 x 440 mm
Anschlusswert:
3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Gewicht: 29,2 kg
GTIN 4015613547572
| Art.-Nr. 132115
| Euro 1.759,-



Verschluss-Stopfen

Material: Silikon, Holzgriff
Maße: Ø 30 mm, Höhe 75 mm
Gewicht: 0,044 kg
GTIN 4015613615684
| Art.-Nr. 132256
| Euro 52,-



Elektro-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert:
7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 47 kg
GTIN 4015613547589
| Art.-Nr. 132125
| Euro 2.079,-



Elektro-Griddleplatte 1/2 glatt 1/2 gerillt

B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert:
7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Gewicht: 45 kg
GTIN 4015613547596
| Art.-Nr. 132255
| Euro 1.849,-



Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 400 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 390 x 440 mm
Anschlusswert: 4,6 kW
Gewicht: 33,2 kg
GTIN 4015613547602
| Art.-Nr. 1311413
| Euro 1.929,-



Gas-Griddleplatte glatt

hartverchromt, Spezialstahl
für bessere Wärmeleitfähigkeit
B 600 x T 600 x H 290 mm
Bratfläche: 590 x 440 mm
2 Heizzonen, getrennt regelbar
Anschlusswert: 7,6 kW
Gewicht: 49 kg
GTIN 4015613547619
| Art.-Nr. 1311813
| Euro 2.279,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Gas-Lavasteingrill

B 600 x T 600 x H 290 mm
Anschlusswert: 7,3 kW
höhenverstellbarer Grillrost
Gewicht: 49 kg
GTIN 4015613309972
| Art.-Nr. 1317003
| Euro 1.989,-



Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
Klinge austauschbar
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
| Art.-Nr. 529712
| Euro 12,50

Ersatzklinge

Gewicht: 0,01 kg
GTIN 4015613605517
| Art.-Nr. 529722
| Euro 3,-

✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung

Unterbau mit 2 Schubladen

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Schublade: 309 x 500 x 150 mm
 Gewicht: 21 kg
 GTIN 4015613310190
Art.-Nr. 131954
Euro 829,-



Geräteverbindungs-Leiste

GTIN 4015613323787
Art.-Nr. 132060
Euro 29,-



Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 13,5 kg
 GTIN 4015613310138
Art.-Nr. 131924
Euro 368,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613310145
Art.-Nr. 131926
Euro 396,-

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 800 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613548067
Art.-Nr. 131925
Euro 492,-



Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 400 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613310169
Art.-Nr. 131944
Euro 498,-

Unterbau mit Flügeltür und Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 20 kg
 GTIN 4015613310176
Art.-Nr. 131946
Euro 575,-

Unterbau mit Flügeltüren und Zwischenboden

B 1000 x T 550 x H 580 mm
 höhenverstellbare Füße: max. 50 mm
 Gewicht: 29 kg
 GTIN 4015613310183
Art.-Nr. 131940
Euro 825,-



Serie 650 Snack

Eine Kochserie für die Profi-Küche.
Sie zeichnet sich aus durch optimale Energieausnutzung,
leistungsstarke Geräte und hohe Reinigungsfreundlichkeit.

Die Modulbauweise ist leicht kombinierbar und variabel
in der Anordnung.

Der Geräteaufbau ist komplett aus Chromnickelstahl 18/10.



- ✓ Snack-Hauben
für Snack-Geräte 650 mm tief
auf Anfrage lieferbar

- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 650 mm, Höhe 870 mm (inkl. Unterbau)
- ✓ Aufsatzgeräte Breite 400 mm, 600 mm oder 700 mm, Aufsatzgeräte Höhe ohne Kamin 295 mm
- ✓ Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf
- ✓ Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Robuste Bauart
- ✓ Praktische Funktionalität, leichte Reinigung
- ✓ Attraktives Aussehen
- ✓ Ideale Serie auch für den Einsatz von Thekenaufsatzhauben
- ✓ Geräteverbindung mit Klemmstegen



4 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Anschlusswert Gas: 18,0 kW
4 Brenner: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
mit Zündflamme

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Gewicht: 71,8 kg
GTIN 4015613548760

Art.-Nr. 1151143

Euro 2.639,-



 Eingestellt
auf Flüssiggas



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochplatten:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 70 kg

GTIN 4015613548791

Art.-Nr. 115058

Euro 2.495,-



4 Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 700 x T 650 x H 870 mm
Gesamtanschlusswert: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochzonen:

2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Elektrobackofen 1/1 GN,
B 570 x T 490 x H 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Regelbereich: 110 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 64 kg

GTIN 4015613548814

Art.-Nr. 115059

Euro 3.198,-



Backblech

B 530 x T 470 x H 37 mm
GTIN 4015613559339

Art.-Nr. 115805

Euro 135,-

Backofenrost

B 530 x T 470 mm
GTIN 4015613559322

Art.-Nr. 105804

Euro 59,-



6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement

B 1100 x T 650 x H 870 mm
Anschlusswert Gas: 32 kW
6 Brenner: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW mit Zündflamme

Gasbackofen:

B 570 x T 530 x H 295 mm, 5 kW
Regelbereich: 140 °C bis 280 °C
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech
Gewicht: 120 kg
GTIN 4015613548869

Art.-Nr. 1151163

Euro 3.449,-



Backblech

B 530 x T 470 x H 37 mm
GTIN 4015613559339

Art.-Nr. 115805

Euro 135,-

Backofenrost

B 530 x T 470 mm
GTIN 4015613559322

Art.-Nr. 105804

Euro 59,-



2 Flammen Gasherd

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW
2 Brenner: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW mit Zündflamme
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613548906

Art.-Nr. 1151023

Euro 859,-



4 Flammen Gasherd

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 18,0 kW
4 Brenner: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW mit Zündflamme
Gewicht: 32,2 kg
GTIN 4015613548920

Art.-Nr. 1151033

Euro 1.279,-



2 Platten Elektroherd

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 Kochplatten:
1 x 2,6 kW Ø 220 mm
1 x 1,5 kW Ø 180 mm
Gewicht: 17,35 kg
GTIN 4015613548937

Art.-Nr. 115005

Euro 749,-



4 Platten Elektroherd

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochplatten:
2 x 2,6 kW Ø 220 mm
2 x 1,5 kW Ø 180 mm
Gewicht: 30,6 kg
GTIN 4015613548944

Art.-Nr. 115007

Euro 1.159,-





Induktionsherd mit einer Kochstelle

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Glasfeld B 348 x T 512 mm
Induktionsspule Ø 220 mm
Gewicht: 24 kg
GTIN 4015613548951

Art.-Nr. 115090
Euro 3.749,-



Induktionsherd mit 2 Kochstellen

B 700 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Glasfeld B 648 x T 512 mm, 2 x 5 kW
Induktionsspulen Ø 220 mm
Gewicht: 42,6 kg
GTIN 4015613548968

Art.-Nr. 115095
Euro 6.498,-



Induktionswok

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert:
5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Gewicht: 24,2 kg
GTIN 4015613548975

Art.-Nr. 115099
Euro 4.289,-



Stahl-Wokpfanne
Ø 360 mm
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613371313
Art.-Nr. A105960
Euro 118,-



Wokpfanne CNS 18/10
Ø 380 mm
Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613371320
Art.-Nr. A105961
Euro 225,-

Elektro-Bain-Marie 1/1 GN, 150 mm tief

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Wasserablaufhahn
Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613548982

Art.-Nr. 115111
Euro 1.059,-



Elektro-Bain-Marie 1/1 GN + 2 x 1/4 GN, 150 mm tief

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Wasserablaufhahn
Gewicht: 18,6 kg
GTIN 4015613548999

Art.-Nr. 115112
Euro 1.395,-





Elektro-Rostbräter

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 Heizzone, Bratfläche 250 x 420 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 21,8 kg
GTIN 4015613549002

Art.-Nr. 115137
Euro 1.798,-



Elektro-Rostbräter

B 800 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 Heizzone, Bratfläche 540 x 420 mm
Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613549019

Art.-Nr. 115139
Euro 2.698,-



Elektro-Schschlik- bzw. Bratpfanne

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Edelstahlpfanne: B 310 x T 505 x H 100 mm
Inhalt: 12,5 Liter
Gewicht: 22,7 kg
GTIN 4015613549033

Art.-Nr. 115245
Euro 1.595,-



Gas-Lavasteingrill

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 7,0 kW
Grillfläche: B 330 x T 580 mm
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613549040

Art.-Nr. 1151583
Euro 1.629,-



Gas-Lavasteingrill

B 800 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 14,0 kW
mit 2 Heizzonen
Grillfläche: B 660 x T 580 mm
Gewicht: 70 kg
GTIN 4015613549057

Art.-Nr. 1151593
Euro 2.298,-



Lavasteine

7 kg Beutel
GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 59,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Elektro-Griddleplatte glatt

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm
 Anschlusswert: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 30 kg
 GTIN 4015613549125
Art.-Nr. 115108
Euro 1.379,-



Gas-Griddleplatte glatt

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 396 x T 555 mm
 Anschlusswert: 5,0 kW
 Gewicht: 38 kg
 GTIN 4015613549156
Art.-Nr. 1152163
Euro 1.419,-



Kombi-Kratzer

für alle Stahlplatten und Roste
 Klinge austauschbar
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613605500
Art.-Nr. 529712
Euro 12,50



Ersatzklinge

Gewicht: 0,01 kg
 GTIN 4015613605517
Art.-Nr. 529722
Euro 3,-



Verschluss-Stopfen

Kunststoff, hitzebeständig
 B 70 x T 118 x H 90 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 GTIN 4015613588346
Art.-Nr. 115107
Euro 125,-

Elektro-Griddleplatte glatt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613549132
Art.-Nr. 115109
Euro 1.879,-



Gas-Griddleplatte glatt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW
 Gewicht: 56 kg
 GTIN 4015613549163
Art.-Nr. 1152173
Euro 1.849,-



Elektro-Griddleplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613549149
Art.-Nr. 115120
Euro 1.949,-



Gas-Griddleplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Bratfläche Stahl B 596 x T 555 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW
 Gewicht: 54 kg
 GTIN 4015613549170
Art.-Nr. 1152093
Euro 1.898,-



Geräte eingestellt
 auf Flüssiggas



Elektro-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Inhalt 10 Liter
 mit **herausschwenkbarem**
 Heizelement zur leichteren Reinigung
 Gewicht: 20,1 kg
 GTIN 4015613549071
Art.-Nr. 115204 
Euro 1.349,-

Ersatzkorb für Elektro-Fritteusen

Korbmaß B 180 x T 305 x H 110 mm
 GTIN 4015613586052
Art.-Nr. 158605
Euro 69,-

Elektro-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Inhalt 2 Becken à 10 Liter
 mit **herausschwenkbarem**
 Heizelement zur leichteren Reinigung
 Gewicht: 32 kg
 GTIN 4015613549088
Art.-Nr. 115205 
Euro 2.198,-



Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 176, 177

Gas-Fritteuse

B 400 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 7,0 kW
 Inhalt 8 Liter
 Gewicht: 24,6 kg
 GTIN 4015613549101
Art.-Nr. 1152183 
Euro 1.759,-

Ersatzkorb für Gas-Fritteusen

Korbmaß B 200 x T 280 x H 115 mm
 GTIN 4015613586045
Art.-Nr. 158604
Euro 78,-

Gas-Fritteuse

B 600 x T 650 x H 295 mm
 Anschlusswert: 14,0 kW
 Inhalt 2 Becken à 8 Liter
 Gewicht: 42,4 kg
 GTIN 4015613549118
Art.-Nr. 1152193 
Euro 2.998,-



 Geräte eingestellt
 auf Flüssiggas



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites

B 400 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
Keramik-Heizstrahler
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 19,6 kg
GTIN 4015613549095
Art.-Nr. 115115
Euro 989,-



Elektro-Nudelkocher

B 600 x T 650 x H 295 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Beckenmaß 490 x 340 x 180 mm
Wasserinhalt 28 Liter,
mit Wasserzulauf- und Ablaufhahn
Inklusive 3 Körbe
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613549064
Art.-Nr. 115138
Euro 2.298,-



Ersatzkorb für Elektro-Nudelkocher

Korbmaß B 145 x T 310 x H 125 mm
GTIN 4015613586069
Art.-Nr. 158606
Euro 79,-

Arbeitsplatte

B 400 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613549224
Art.-Nr. 115116
Euro 385,-



Arbeitsplatte

B 600 x T 650 x H 295 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613549217
Art.-Nr. 115113
Euro 435,-





Elektro-Multibräter

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 150 mm tief
 B 400 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 13 Liter
 B 320 x T 480 x H 92,5 mm
 Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 41 kg
 GTIN 4015613549187

Art.-Nr. 115155
 Euro 2.549,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 150 mm tief
 B 600 x T 650 x H 870 mm
 Tiegelinhalt: 21 Liter
 B 520 x T 480 x H 92,5 mm
 Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 45 kg
 GTIN 4015613549194

Art.-Nr. 115157
 Euro 3.098,-



Spülbecken

B 600 x T 650 x H 295 mm
 mit Spültischeinlochbatterie 1/2"
 Wasserablauf 1 1/2"
 Beckenmaße: B 500 x T 400 x H 150 mm
 Gewicht: 15,6 kg
 GTIN 4015613549200

Art.-Nr. 115114
 Euro 898,-



Offener Unterbau
 B 400 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 10,6 kg
 GTIN 4015613432847
Art.-Nr. 112020
Euro 345,-



Offener Unterbau
 B 800 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 17,8 kg
 GTIN 4015613432861
Art.-Nr. 112022
Euro 459,-

Geräteverbindungs-Leiste

GTIN 4015613215785
Art.-Nr. 110036
Euro 52,-



Offener Unterbau
 B 600 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 12,2 kg
 GTIN 4015613432854
Art.-Nr. 112021
Euro 395,-

Offener Unterbau
 B 700 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 12,2 kg
 GTIN 4015613550237
Art.-Nr. 112121
Euro 409,-



Offener Unterbau
 B 1000 x T 535 x H 560-660 mm
 Gewicht: 17,2 kg
 GTIN 4015613432878
Art.-Nr. 112023
Euro 525,-



Schublade
 Innenmaß: B 305 x T 525 x H 145 mm
 GTIN 4015613433219
Art.-Nr. 112028
Euro 329,-



Tür
 zu Unterbauten
 350 mm breit
 GTIN 4015613560014
Art.-Nr. 112027
Euro 129,-



Tür
 zu Unterbauten
 400 mm breit
 GTIN 4015613559995
Art.-Nr. 112025
Euro 179,-



Zwischenboden 400 mm
 GTIN 4015613432939
Art.-Nr. 112030
Euro 86,-

Zwischenboden 600 mm
 GTIN 4015613432946
Art.-Nr. 112031
Euro 102,-

Zwischenboden 700 mm
 GTIN 4015613560021
Art.-Nr. 112032
Euro 124,-

✓ Pro Unterbau 400 mm werden
 2 Schubladen benötigt

Tür
 zu Unterbauten
 600 mm breit
 GTIN 4015613560007
Art.-Nr. 112026
Euro 209,-



Serie 700 Classic

Eine absolut professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10.

Einfach unverwüstlich und bis ins Detail durchdacht.

Vom Standgeräteprogramm über Brückenbauweise bis zur Sockelbauvariante, für die leistungsfähige Profi-Küche mit höchsten Ansprüchen.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 700 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Kompakte Bauart, funktionssicher
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Frontblende mit großen Bedienknöpfen
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch gleichmäßige Wärmeverteilung
- ✓ Hohe Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Energieverbrauch
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Fritteusen mit großer Kaltzone
- ✓ Hygienische Geräteverbindung: die Geräte werden miteinander verblockt



2 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9,1 kW Gas
 2 Kochstellen: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 Gewicht: 42 kg
 GTIN 4015613484228
Art.-Nr. 2851021
Euro 1.529,-



4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18,2 kW Gas
 4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 Gewicht: 71 kg
 GTIN 4015613484235
Art.-Nr. 2851041
Euro 2.319,-



6 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 27,3 kW Gas
 6 Kochstellen: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 Gewicht: 100 kg
 GTIN 4015613484242
Art.-Nr. 2851061
Euro 3.209,-



CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen
 hintereinander
 GTIN 4015613520414
Art.-Nr. 285086
Euro 179,-

4 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18,2 kW Gas
 4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
 B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 400 V 50 Hz
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Gewicht: 115 kg
 GTIN 4015613586885
Art.-Nr. 2852241W
Euro 3.798,-



Geräte eingestellt
 auf Erdgas H



4 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 25,7 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 7,5 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 115 kg
GTIN 4015613484259
Art.-Nr. 2852341
Euro 3.449,-



4 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18,2 kW Gas
4 Kochstellen: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm,
5,4 kW / 400 V 50 Hz
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 132,4 kg
GTIN 4015613580722
Art.-Nr. 2852251W
Euro 4.049,-



Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 34,8 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm,
7,5 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Neutralschrank
B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 156 kg
GTIN 4015613484273
Art.-Nr. 2852361
Euro 4.398,-



6 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN und Neutralschrank

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 27,3 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm,
3,6 kW / 400 V 50 Hz
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank
B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 152 kg
GTIN 4015613586908
Art.-Nr. 2852461W
Euro 4.698,-



6 Flammen Gasherd mit großem Gasbackofen

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 40,3 kW Gas
6 Kochstellen: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Gasbackofen
B 1050 x T 530 x H 300 mm, 13 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 186 kg
GTIN 4015613484297
Art.-Nr. 2852261
Euro 4.649,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520414
Art.-Nr. 285086
Euro 179,-

 Geräte eingestellt auf Erdgas H



**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 Kochfelder: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
Gewicht: 32,6 kg
GTIN 4015613484358
Art.-Nr. 287410
Euro 2.349,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Gewicht: 50 kg
GTIN 4015613484365
Art.-Nr. 287420
Euro 3.349,-



**4 Felder Ceranherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 12,8 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 98 kg
GTIN 4015613586915
Art.-Nr. 287430W
Euro 4.998,-





2 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 Kochplatten: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613484303
Art.-Nr. 286102
Euro 1.375,-



4 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Gewicht: 50 kg
GTIN 4015613484310
Art.-Nr. 286104
Euro 1.849,-



✓ Eckige Kochplatten auf Anfrage lieferbar



6 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Gewicht: 75 kg
GTIN 4015613484327
Art.-Nr. 286106
Euro 2.379,-



4 Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW / 3 NAC 400 V
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 95 kg
GTIN 4015613586922
Art.-Nr. 286224W
Euro 3.598,-



4 Platten Elektroherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

Ausführung wie vor, jedoch
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
Gewicht: 106 kg
GTIN 4015613580715
Art.-Nr. 286234W
Euro 3.549,-





**6 Platten Elektroherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 19,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,

B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW

Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm

Gewicht: 132 kg

GTIN 4015613586939

Art.-Nr. 286246W

Euro 4.089,-



Backofenreiniger
siehe Katalog-
seite 81



**4 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
und Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 14 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz

4 Kochplatten: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,

B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW

Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Gewicht: 95 kg

GTIN 4015613586946

Art.-Nr. 286324W

Euro 4.369,-



**6 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 19,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

6 Kochplatten: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

Elektrobackofen 1/1 GN,

B 541 x T 363 x H 300 mm, 3,6 kW

Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm

Gewicht: 132 kg

GTIN 4015613586953

Art.-Nr. 286346W

Euro 5.079,-





Induktion: Mit Präzision und Komfort

Hitze da, wo man sie braucht, und auch nur dann, wenn man sie braucht.

Induktion ist Kochen mit Präzision und Komfort. Keine Vorheizphasen, keine Restwärme. Das sorgt für ein angenehmes Raumklima in der Küche. Die Vorteile sind unstrittig: kürzeste Ankochzeit, mehr Sicherheit (da sich nur das Kochgeschirr erhitzt) und weniger Putzaufwand (da auf der Kochstelle nichts anbrennt).

Die „kalte Hitze“ spart Zeit und Energie. Mit einem sehr hohen Wirkungsgrad die schnellste und effizienteste Art zu kochen.



Induktionsherde

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ Geringer Reinigungsaufwand
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Getrennt regelbare Heizzonen



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 230 mm
 Gewicht: 51 kg
 GTIN 4015613488271

Art.-Nr. 286410

Euro 7.098,-



4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 85 kg
 GTIN 4015613488288

Art.-Nr. 286420

Euro 11.998,-





Elektro-Wasserbad, 1 Becken mit Wassereinlaufhahn mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
GTIN 4015613484679

Art.-Nr. 286301
Euro 1.649,-



- ✓ Wasserbäder für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Die Lieferung aller Wasserbäder erfolgt ohne GN-Behälter



Elektro-Wasserbad, 1 Becken mit Wassereinlaufhahn mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße: 2/1 GN
Gewicht: 48 kg
GTIN 4015613484686

Art.-Nr. 286302
Euro 2.249,-



Arbeitstisch mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
1 Schublade B 313 x T 545 x H 150 mm
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613484716

Art.-Nr. 284804
Euro 1.119,-



Arbeitstisch mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 64 kg
GTIN 4015613484709

Art.-Nr. 284007
Euro 1.198,-





Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 353 x T 558 mm
Gewicht: 55 kg
GTIN 4015613610948

Art.-Nr. 2855061
Euro 2.698,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 353 x T 558 mm
Gewicht: 57 kg
GTIN 4015613610955

Art.-Nr. 2855071
Euro 2.149,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 353 x T 558 mm
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613610962

Art.-Nr. 286506
Euro 2.545,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, gerillt mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 353 x T 558 mm
Gewicht: 56 kg
GTIN 4015613610979

Art.-Nr. 286507
Euro 2.259,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 753 x T 558 mm
Gewicht: 92 kg
GTIN 4015613610986

Art.-Nr. 2855081
Euro 3.498,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, glatt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 753 x T 558 mm
Gewicht: 95 kg
GTIN 4015613610993

Art.-Nr. 286508
Euro 3.649,-



Gas-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW Gas mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 753 x T 558 mm
Gewicht: 91 kg
GTIN 4015613611006

Art.-Nr. 2855051
Euro 3.298,-



Elektro-Griddleplatte mit Stahlplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 753 x T 558 mm
Gewicht: 94 kg
GTIN 4015613611013

Art.-Nr. 286509
Euro 3.349,-





Der Multibräter ist ein „Alleskönner“

Auf kleinster Fläche in der Küche ein Problemlöser.
In Edelstahlausführung mit hoher Leistung und niedrigem Energieverbrauch.

➔ **Braten • Kochen • Dünsten • Warmhalten**

Der abgerundete Wannenboden mit extra großem Auslaufschacht vereinfacht die Reinigung.
Als einzelnes Standgerät oder in einer Kochzeile integriert findet die Anwendung des Multibräters in jeder Küche seinen Platz.



Elektro-Multibräter

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10

Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 1/1 GN, 100 mm tief
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Pfanne: B 300 x T 505 x H 110 mm
Inhalt 12 Liter
Gewicht: 52 kg
GTIN 4015613488233
Art.-Nr. 286710
Euro 3.798,-



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 2/1 GN, 100 mm tief
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gesamtanschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Pfanne: B 650 x T 505 x H 110 mm
Inhalt 26 Liter
Gewicht: 91,8 kg
GTIN 4015613488240
Art.-Nr. 286720
Euro 5.349,-





Elektro-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 15 Liter
2 Körbe: B 105 x T 245 x H 120 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 46,6 kg
GTIN 4015613486208

Art.-Nr. 286917

Euro 2.349,-



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 9 Liter
2 Körbe: B 105 x T 260 x H 140 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 51,6 kg
GTIN 4015613486222

Art.-Nr. 286925

Euro 3.498,-



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
1 Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
2 Körbe: B 105 x T 245 x H 120 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 72 kg
GTIN 4015613486215

Art.-Nr. 286922

Euro 3.989,-



Ersatzkorb 7l

B 105 x T 245 x H 120 mm
GTIN 4015613488257

Art.-Nr. 286999

Euro 64,-

Ersatzkorb 15l

B 260 x T 265 x H 100 mm
GTIN 4015613488264

Art.-Nr. 286998

Euro 79,-

Ersatzkorb 9l

B 105 x T 260 x H 140 mm
GTIN 4015613529615

Art.-Nr. 286996

Euro 69,-



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz
Keramik Heizstrahler
Beckengröße 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
GTIN 4015613486253

Art.-Nr. 286626

Euro 2.069,-





Gas-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 15 kW Gas
 Beckeninhalt: 15 Liter
 2 Körbe: B 105 x T 245 x H 120 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 44 kg
 GTIN 4015613484556
Art.-Nr. 2859171
Euro 2.549,-



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 11,5 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 7 Liter
 2 Körbe: B 105 x T 245 x H 120 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 50 kg
 GTIN 4015613486185
Art.-Nr. 2859251
Euro 3.398,-



Ersatzkorb 7l

B 105 x T 245 x H 120 mm
 GTIN 4015613488257
Art.-Nr. 286999
Euro 64,-

Ersatzkorb 15l

B 260 x T 265 x H 100 mm
 GTIN 4015613488264
Art.-Nr. 286998
Euro 79,-

Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 176, 177



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 30 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
 1 Korb: B 260 x T 265 x H 100 mm
 2 Körbe: B 105 x T 245 x H 120 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 87 kg
 GTIN 4015613486192
Art.-Nr. 2859271
Euro 4.398,-



Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

für Kamin

B 295 x T 70 x H 995 mm
 GTIN 4015613486680
Art.-Nr. 285062
Euro 345,-



für Haube

B 300 x T 65 x H 995 mm
 GTIN 4015613489124
Art.-Nr. 2952720
Euro 189,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Nudelkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 46 kg
GTIN 4015613484594
Art.-Nr. 286305
Euro 2.449,-



Gas-Nudelkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8,7 kW Gas
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 50 kg
GTIN 4015613484563
Art.-Nr. 2853051
Euro 2.519,-



Nudelkorb 1/3 GN, lang

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
GTIN 4015613490489
Art.-Nr. 284123
Euro 149,-

Nudelkorb 1/3 GN

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
GTIN 4015613490465
Art.-Nr. 284113
Euro 165,-

Nudelkorb 1/6 GN

Korb CNS 18/10, Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
GTIN 4015613490472
Art.-Nr. 284116
Euro 102,-



Lieferung ohne Körbe

Elektro-Nudelkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 74 kg
GTIN 4015613484600
Art.-Nr. 286310
Euro 3.798,-



Gas-Nudelkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 17,4 kW Gas
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 81,2 kg
GTIN 4015613484587
Art.-Nr. 2853101
Euro 4.298,-





Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 350 x T 530 mm
 Gewicht: 54 kg
 GTIN 4015613486161
Art.-Nr. 2856201
Euro 2.549,-



Füllmenge Lavasteine 4,5 kg

Rundrost für Fisch

Edelstahl
 Gewicht: 5,5 kg
 GTIN 4015613527796
Art.-Nr. 285099
Euro 249,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung

Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 59,-



Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 750 x T 530 mm
 Gewicht: 76 kg
 GTIN 4015613486178
Art.-Nr. 2856301
Euro 3.298,-



Füllmenge Lavasteine 9 kg



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Edelstahl-Tiegel mit Eisenboden
- ✓ Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Tiegelinhalt: 50 Liter
- ✓ Tiegelmaße: B 700 x T 420 x H 173 mm
- ✓ Wasserzulaufbahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 120 kg
 GTIN 4015613611334
Art.-Nr. 286680
Euro 5.349,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 12,5 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 130 kg
 GTIN 4015613611341
Art.-Nr. 2856801
Euro 5.549,-



Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 118,2 kg
 GTIN 4015613611358
Art.-Nr. 286610
Euro 5.498,-



Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 12,5 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 125 kg
 GTIN 4015613611365
Art.-Nr. 2856011
Euro 5.698,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Kochkessel

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Indirekte Beheizung
- ✓ Mit automatischer Füllstandskontrolle
- ✓ Inhalt: 55 Liter
- ✓ Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
- ✓ Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"

Elektro-Kochkessel Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Anschlusswert: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 95 kg
 GTIN 4015613577869
Art.-Nr. 286811 
Euro 6.649,-

Gas-Kochkessel Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmaße: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Anschlusswert: 15,5 kW Gas
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 92 kg
 GTIN 4015613585239
Art.-Nr. 2858021 
Euro 7.098,-



**Abgaskamin nur erforderlich,
wenn das Gerät nicht unter
einer Abzugshaube steht.**

Abzugskamin

B 544 x T 185 x H 1120 mm
 GTIN 4015613486666
Art.-Nr. 285060
Euro 495,-



 Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Grillplatte über 2 Kochstellen, Gusseisen gerillt

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 24,1 kg

GTIN 4015613486635

Art.-Nr. 285080

Euro 198,-



Brat- und Fortkochplatte über 2 Kochstellen

Gusseisen glatt, mit Saftrinne

B 375 x T 575 x H 38 mm

Gewicht: 22,3 kg

GTIN 4015613486642

Art.-Nr. 285083

Euro 198,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,25 kg

GTIN 4015613486659

Art.-Nr. 285085

Euro 26,-



Tür für Unterbauten für Rechts- und Linksanschlag

B 366 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 3,4 kg

GTIN 4015613486604

Art.-Nr. 285050

Euro 195,-



2 Schubladen

B 350 x T 600 x H 400 mm

Gewicht: 14 kg

GTIN 4015613530642

Art.-Nr. 284401

Euro 1.049,-



Heizung

für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

Art.-Nr. 296065

Euro 579,-

So individuell Ihr Küchenbetrieb ist, so variabel ist die Bartscher Serie 700 Classic

Eine Serie — Drei Varianten



Sockelbau

Ihre Küche ist bereits mit einem gefliesten Sockel ausgestattet?
 Sie suchen dabei nach Kochblockvarianten, die gleichzeitig individuelle Unterbaumöglichkeiten bieten?
 Sie brauchen eine kompakte Küchenlösung?

Dann ist die Sockelbau-Ausstattung der Bartscher Serie 700 genau die richtige Lösung. Auf dem bauseitigen Sockel lassen sich die einzelnen Geräte bestens miteinander kombinieren.

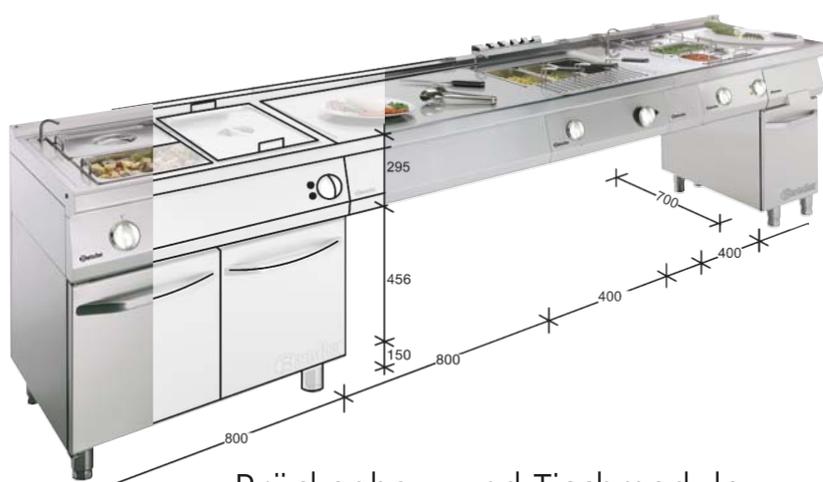
Ceran- oder Gasherd, Griddleplatte, Fritteuse oder Multibräter:
 Die Auswahl an Elementen ist groß und variabel und kann perfekt auf Ihre Bedürfnisse hin individuell geplant werden.

Beim Aufbau werden dann die Geräte fest miteinander verbunden und stabil verblockt. Dabei lassen sich die Gas- oder Elektrogeräte beliebig durch verschiedene Unterbauelemente ergänzen.

Wählen Sie als optionales Zubehör zwischen leichtgängigen Schubladen oder praktischen Schränken, ganz so, wie es für Ihre Anforderungen am besten ist.

Durch die kompakte Bauweise ist die Kucheneinrichtung besonders gut zu reinigen - Hygiene wird hier groß geschrieben.

Das reichhaltige Zubehör wurde von Profis für Profis entwickelt, wie die Heizung für den Teller-Wärmeschrank, große Grill-, Brat- und Fortkochplatten oder Spritzschutz für Griddleplatten, geräumige Schubladen oder Unterbau-Türen, selbst eine Säule mit Wasserhahn - an alles ist gedacht.



Brückenbau- und Tischmodule

Sie wünschen sich funktionelle Arbeitsbereiche?
 Sie möchten eine individuelle Küchenplanung mit viel Arbeitsfläche?
 Sie suchen eine günstige Alternative zu Standgeräten?
 Sie möchten bauliche Hindernisse überwinden?

Mit den Brückenbau- und Tischmodulen der Bartscher Serie 700 ist all dies möglich - die Standelemente sind höhenverstellbar, individuell planbar und klein im Preis. So sind Variabilität und ergonomisches Arbeiten garantiert.

Dabei ist das Modul-System die perfekte Möglichkeit, um Rohre, Abflüsse oder andere Hindernisse zu überbrücken.

Die offene Variante des Brückenbaus ist zudem besonders reinigungsfreundlich. Durch die Blockverbindung der einzelnen Geräte mit den zusätzlichen Brückenunterbaustreben ist höchste Stabilität garantiert.

Ein weiteres Plus: Die offenen Flächen bieten reichlich Platz für all das, was Sie verstauen möchten. Das reichhaltige Zubehör wurde von Profis für Profis entwickelt, wie die große Grill-, Brat- und Fortkochplatte oder der Spritzschutz für Griddleplatten, selbst eine Säule mit Wasserhahn - an alles ist gedacht.



Serie 900 Master

Die Serie 900 findet ihre Anwendung in Profi-Küchen mit den größten Produktionskapazitäten.

Funktional bestens gestaltet in Elektro- oder Gasausführung mit extra großen handlichen Bedienknöpfen.

In massiv hochwertiger Chromnickelstahl 18/10 Ausführung. Für langlebigen professionellen Einsatz.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 900 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Robuste und kompakte Bauart
- ✓ Geformte Frontblende mit großen Bedienknöpfen
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Geräte auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch gleichmäßige Wärmeverteilung
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Hygienische Geräteverbindung: die Geräte werden miteinander verschraubt



4 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 23 kW
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Gewicht: 105 kg
GTIN 4015613481944
| Art.-Nr. 2951041
| Euro 2.998,-



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520421
| Art.-Nr. 295086
| Euro 289,-

6 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 35 kW
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Gewicht: 158 kg
GTIN 4015613481951
| Art.-Nr. 2951061
| Euro 4.149,-



8 Flammen Gasherd mit offenem Unterbau

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 47 kW
8 Kochstellen:
3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW /
3 x 8,5 kW
Gewicht: 209 kg
GTIN 4015613481906
| Art.-Nr. 2951081
| Euro 5.398,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



4 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 31 kW
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 8,0 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Gewicht: 157 kg
GTIN 4015613481852

Art.-Nr. 2952141
Euro 4.298,-



4 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 23 kW Gas
4 Kochstellen:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 170 kg
GTIN 4015613582344

Art.-Nr. 2952241W
Euro 4.498,-



Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
GTIN 4015613520421
Art.-Nr. 295086
Euro 289,-



6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 43 kW
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 8 kW
Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 211 kg
GTIN 4015613481876

Art.-Nr. 2952361
Euro 5.549,-



6 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 35 kW Gas
6 Kochstellen:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 220 kg
GTIN 4015613582351

Art.-Nr. 2952461W
Euro 5.898,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



8 Flammen Gasherd mit 2 Gasbacköfen 2/1 GN

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 63 kW

8 Kochstellen:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 Gasbacköfen 2/1 GN,

B 535 x T 675 x H 265 mm, à 8,0 kW

Temperaturbereich: 140 °C bis 300 °C

Gewicht: 301 kg

GTIN 4015613481913

| Art.-Nr. 2952181

| Euro 7.398,-



CNS-Schieberost

passend für 2 Kochstellen
hintereinander

GTIN 4015613520421

| Art.-Nr. 295086

| Euro 289,-

Backofenreiniger
siehe Katalog-
seite 81



Optimale Leistung mittels Zweikreisbrenner



8 Flammen Gasherd mit 2 Elektrobacköfen 2/1 GN

B 1800 x T 900 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 47 kW Gas

8 Kochstellen:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 Elektrobacköfen 2/1 GN,

B 535 x T 675 x H 265 mm,

à 5,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Gewicht: 305 kg

GTIN 4015613582368

| Art.-Nr. 2952281W

| Euro 8.198,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613482040
Art.-Nr. 296410 
Euro 3.198,-



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 71,4 kg
GTIN 4015613482057
Art.-Nr. 296420 
Euro 5.149,-



**4 Felder Ceranherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Gewicht: 130 kg
GTIN 4015613585178
Art.-Nr. 296430W 
Euro 6.498,-



**4 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 100 kg
GTIN 4015613482095

Art.-Nr. 296204
Euro 3.598,-



**4 Platten Elektroherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 21,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C

Gewicht: 179 kg
GTIN 4015613582399
Art.-Nr. 296324W
Euro 5.398,-



**6 Platten Elektroherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN
und Neutralschrank**

B 1350 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 29,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 Kochplatten à 4 kW, 300 x 300 mm
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 5,4 kW
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
Neutralschrank B 349 x T 610 x H 400 mm

Gewicht: 225 kg
GTIN 4015613582375
Art.-Nr. 296216W
Euro 6.998,-





Induktionsherde

- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ Geringer Reinigungsaufwand
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Getrennt regelbare Heizzonen



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 71 kg
 GTIN 4015613488462
Art.-Nr. 296610 
Euro 7.998,-

4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Glasfeld 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Induktionsspulen Ø 260 mm
 Gewicht: 119 kg
 GTIN 4015613488479
Art.-Nr. 296615 
Euro 13.485,-



Elektro-Multibräter

- ✓ Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen
- ✓ Sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ Geringer Energieverbrauch
- ✓ Abgerundete Wanne
- ✓ Hohe Leistung
- ✓ Pfanne aus CNS 18/10

Elektro-Multibräter

mit Auffangschale 2/1 GN, 100 mm tief
 B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Pfannengröße 683 x 700 x 110 mm
 Inhalt 41,5 Liter
 Gewicht: 128,3 kg
 GTIN 4015613488806
Art.-Nr. 296425 
Euro 6.198,-



Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße:
1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN, 150 mm tief
mit Wasserzulauf am Becken
und Auslass am Boden
Gewicht: 55 kg
GTIN 4015613482422
Art.-Nr. 296301
Euro 2.259,-



- ✓ Wasserbäder für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Die Lieferung aller Wasserbäder erfolgt ohne GN-Behälter



Elektro-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V 50 Hz
Beckengröße:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
150 mm tief
mit Wasserzulauf am Becken
und Auslass am Boden
Gewicht: 75,6 kg
GTIN 4015613482439
Art.-Nr. 296302
Euro 2.929,-



Gas-Wasserbad mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 6 kW
Beckengröße:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
150 mm tief
mit Wasserzulauf am Becken
und Auslass am Boden
Gewicht: 77 kg
GTIN 4015613482446
Art.-Nr. 2953021
Euro 2.979,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Neutralelement mit Schublade und offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
1 Schublade B 360 x T 800 x H 185 mm
Gewicht: 52 kg
GTIN 4015613486543
Art.-Nr. 296103
Euro 1.379,-



Neutralelement mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Gewicht: 73,2 kg
GTIN 4015613486550
Art.-Nr. 296102
Euro 1.449,-





**Elektro-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 385 x T 720 mm
Gewicht: 78 kg
GTIN 4015613611082

Art.-Nr. 296506
Euro 2.519,-



**Gas-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 385 x T 720 mm
Gewicht: 85 kg
GTIN 4015613611099

Art.-Nr. 2955031
Euro 2.529,-



**Elektro-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 835 x T 720 mm
Gewicht: 135,3 kg
GTIN 4015613611112

Art.-Nr. 296508
Euro 3.749,-



**Gas-Griddleplatte
mit Stahlplatte, glatt
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 835 x T 720 mm
Gewicht: 140,5 kg
GTIN 4015613611136

Art.-Nr. 2955071
Euro 3.398,-



**Elektro-Griddleplatte
mit Stahlplatte,
1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert:
14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Bratfläche: B 835 x T 720 mm
Gewicht: 131,3 kg
GTIN 4015613611150

Art.-Nr. 296509
Euro 3.849,-



**Gas-Griddleplatte
mit Stahlplatte,
1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit offenem Unterbau**

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 835 x T 720 mm
Gewicht: 140 kg
GTIN 4015613611174

Art.-Nr. 2955051
Euro 3.579,-





Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 11 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 75 kg
GTIN 4015613486321

Art.-Nr. 2954501
Euro 2.598,-



Rahmen mit Grillrost (V-Rost)

höhenverstellbar
B 449 x T 810 x H 178 mm
Grillrost (V-Rost) für Fleisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613527918

Art.-Nr. 296465
Euro 589,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 11 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundrost) für Fisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 78 kg
GTIN 4015613486338

Art.-Nr. 2954601
Euro 2.729,-



Rahmen mit Grillrost (Rundstab-Rost)

höhenverstellbar
B 449 x T 810 x H 178 mm
Grillrost (Rundrost) für Fisch
Grillfläche: 420 x 675 mm
Gewicht: 14,5 kg
GTIN 4015613527925

Art.-Nr. 296466
Euro 679,-



Füllmenge Lavasteine 6 kg

✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049
Art.-Nr. 100611
Euro 59,-

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 22 kW Gas mit Piezo-Zündung
Grillrost (Rundrost / V-Rost) für Fisch und Fleisch
Grillfläche: 870 x 675 mm
Gewicht: 112 kg
GTIN 4015613486369

Art.-Nr. 2954621
Euro 3.898,-



Füllmenge Lavasteine 13 kg



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Ersatzkorb klein
130 x 280 x 145 mm
GTIN 4015613586120
| Art.-Nr. 296621
| Euro 69,-

Ersatzkorb groß
270 x 280 x 145 mm
GTIN 4015613586137
| Art.-Nr. 296622
| Euro 85,-

Elektro-Standfritteuse

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 18 Liter
2 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 64,1 kg
GTIN 4015613482361
| Art.-Nr. 296620
| Euro 2.998,-



Elektro-Standfritteuse, 2 Becken

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 2 x 18 Liter
4 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 100 kg
GTIN 4015613482378
| Art.-Nr. 296960
| Euro 5.098,-



Ersatzkorb klein
130 x 280 x 130 mm
GTIN 4015613586113
| Art.-Nr. 295927
| Euro 65,-

Ersatzkorb groß
270 x 280 x 130 mm
GTIN 4015613586106
| Art.-Nr. 295952
| Euro 78,-

Gas-Standfritteuse

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 18 kW
Anschlusswert Elektro: 0,02 kW / 230 V
Beckeninhalt: 20 Liter
2 Körbe à B 130 x T 280 x H 130 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 76 kg
GTIN 4015613482385
| Art.-Nr. 2959251
| Euro 3.298,-



Gas-Standfritteuse, 2 Becken

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 36 kW
Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V
Beckeninhalt: 2 x 20 Liter
4 Körbe à B 130 x T 280 x H 130 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 125 kg
GTIN 4015613482392
| Art.-Nr. 2959501
| Euro 5.598,-



Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

für Kamin

B 350 x T 70 x H 950 mm
GTIN 4015613486673
| Art.-Nr. 285061
| Euro 398,-



für Haube

B 345 x T 70 x H 950 mm
GTIN 4015613489100
| Art.-Nr. 2952710
| Euro 279,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Elektro-Nudelkocher mit 1 Becken

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 65 kg
GTIN 4015613486390

Art.-Nr. 296310
Euro 3.249,-



✓ Lieferung erfolgt ohne Körbe

Gas-Nudelkocher mit 1 Becken

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 13,8 kW Gas
Beckeninhalt: 40 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 74 kg
GTIN 4015613486376

Art.-Nr. 2953011
Euro 3.349,-



Eingestellt auf Erdgas H



Nudelkorb 1/3 GN, lang

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
GTIN 4015613490489

Art.-Nr. 284123
Euro 149,-

Nudelkorb 1/3 GN

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
GTIN 4015613490465

Art.-Nr. 284113
Euro 165,-

Nudelkorb 1/6 GN

Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
GTIN 4015613490472

Art.-Nr. 284116
Euro 102,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 168 kg
 GTIN 4015613611396
Art.-Nr. 2956711
Euro 7.998,-



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 155 kg
 GTIN 4015613611402
Art.-Nr. 296605
Euro 7.449,-



Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,26 kW / 230 V 50 Hz
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 164 kg
 GTIN 4015613611419
Art.-Nr. 2956011
Euro 7.798,-



Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C
 Tiegelmaße: B 800 x T 590 x H 173 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 153 kg
 GTIN 4015613611426
Art.-Nr. 296675
Euro 7.698,-



Geräte eingestellt
auf Erdgas H



Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 152 kg
 GTIN 4015613585222
Art.-Nr. 2959091
Euro 8.498,-



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 16 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Kesselinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 129 kg
 GTIN 4015613577876
Art.-Nr. 296909
Euro 7.398,-



Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 150 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21 kW Gas
 Kesselinhalt: 150 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 152 kg
 GTIN 4015613571317
Art.-Nr. 2959011
Euro 9.498,-



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 135 Liter mit automatischer Füllstandskontrolle

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Kesselinhalt: 135 Liter
 Kesselinnenmaße: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinflaufventil 1/2"
 Gewicht: 162 kg
 GTIN 4015613577883
Art.-Nr. 296901
Euro 7.849,-



Abgaskamin nur erforderlich, wenn das Gerät nicht unter einer Abzugshaube steht.

Abzugskamin
 B 544 x T 185 x H 1120 mm
 GTIN 4015613486666
Art.-Nr. 285060
Euro 495,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Grillplatte für Gasherde Gusseisen gerillt

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 17,1 kg

GTIN 4015613486710

Art.-Nr. 296050

Euro 159,-



Brat- und Fortkochplatte für Gasherde Gusseisen glatt, mit Safrinne

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 16 kg

GTIN 4015613486727

Art.-Nr. 296055

Euro 159,-



Kleintopfring

Gewicht: 0,5 kg

GTIN 4015613486734

Art.-Nr. 296085

Euro 26,-



Tür (rechts und links Anschlag)

B 416 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 2 kg

GTIN 4015613486574

Art.-Nr. 296013

Euro 198,-



2 Schubladen

B 360 x T 800 x H 370 mm

Gewicht: 22 kg

GTIN 4015613486741

Art.-Nr. 296400

Euro 998,-



Heizung für Teller-Wärmeschrank

B 95 x T 280 x H 310 mm

Anschlusswert: 230 V / 2 kW

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

Art.-Nr. 296065

Euro 579,-

PM-Serie - Indirekt Beheizt

- ✓ Korpus aus 1,2 - 1,5 mm starkem CNS 14301
- ✓ Kessel aus 2 mm starkem CNS 14404
- ✓ Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- ✓ Anschlussstutzen für Wasser 10 mm
- ✓ Trichterarmaturen mit Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht) zur Drucküberwachung und Ablassventil
- ✓ 3 Schalterstellungen "0" Aus, "1" Teillast 50 %, "2" Volllast 100 %
- ✓ Bei Störungen automatische Abschaltung
- ✓ Thermostat für Regelung der Kochtemperatur
- ✓ Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel

Kesselmaße:

- 100 L: Ø 600 x H 415 mm
- 150 L: Ø 600 x H 540 mm
- 200 L: Ø 750 x H 520 mm
- 300 L: Ø 900 x H 570 mm
- 500 L: Ø 900 x H 780 mm



ELEKTRO

- ✓ Elektrobeheizung durch gussgekapelte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- ✓ Hohe Heizleistung laut den CE-DIN 18855 Normen für Schnellkochgeräte
- ✓ Anschlusswert: 400 V 50/60 Hz 3 NAC

GAS

- ✓ Gas-Beheizung durch Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- ✓ Piezo Zündung
- ✓ Gaszufuhr für die Brenner wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet



Geräte eingestellt auf Erdgas H

Gas-Kochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	kg	Liter	Anschluss	Art.-Nr.	Euro
PM 9 IG100A	900x900x900	143	100	21 kW	2800041	7.198,-
PM 9 IG150A	900x900x900	153	150	21 kW	2800051	8.449,-
PM 1 IG300A	1150x1300x900	277	300	48 kW	2800071	13.449,-
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	305	500	58 kW	2800081	16.998,-

Elektro-Kochkessel, indirekte Beheizung

Modell	Maße (B x T x H mm)	kg	Liter	Anschluss	Art.-Nr.	Euro
PM 9 IE100	900x900x900	143	100	16 kW	280019	6.898,-
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280020	7.765,-
PM 1 IE200	1000x1150x900	235	200	32 kW	280021	10.698,-
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280022	12.298,-
PM 1 IE500	1150x1300x1030	300	500	36 kW	280023	15.998,-



Kochkessel für Dampfheizung auf Anfrage lieferbar.



Kippbratpfannen

- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Gusseiserner Tiegel - für optimale Wärmeverteilung und hervorragende Brateigenschaften
- ✓ Thermostatische Regelung von 100 °C bis 280 °C
- ✓ Wasserzulaufhahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Außenmaße: B 800 x T 730 x H 870 mm
 Guss-Tiegelmaße: B 540 x T 440 x H 107 mm
 Tiegelinhalt: 22 Liter
 Anschlusswert: 7,15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 146 kg
 GTIN 4015613585628
Art.-Nr. 282680 
Euro 4.898,-



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

Außenmaße: B 800 x T 730 x H 870 mm
 Guss-Tiegelmaße: B 540 x T 440 x H 107 mm
 Tiegelinhalt: 22 Liter
 Anschlusswert Gas: 13 kW
 Anschlusswert Elektro: 0,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Gewicht: 150 kg
 GTIN 4015613585642
Art.-Nr. 2816801 
Euro 4.549,-

 Geräte eingestellt auf Erdgas H



Kippbratpfannen

- ✓ Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl
- ✓ Wassereinlaufgarnitur
- ✓ Höhenverstellbare FüÙe

ELEKTRO

- ✓ Elektro mit Heizwiderstände aus "Incoloy 800"
- ✓ Temperaturregelung 45 °C bis 300 °C über Thermostat
- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Bei Störung Unterbrechung der Stromzufuhr

GAS

- ✓ Gasbeheizung durch Rohrbrenner aus CNS
- ✓ Zündung mit Pilotflamme
- ✓ Sicherheitssystem mit Thermoelement
- ✓ Thermostatisch geregeltes Gasventil 100 °C bis 300 °C

Elektro Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 900 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert:
 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel: B 798 x T 570 x H 255 mm
 Inhalt: 80 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 160 kg
 GTIN 4015613413853
Art.-Nr. 193035
Euro 6.598,-



Gas Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 900 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert: 22 kW
 Tiegel: B 798 x T 570 x H 255 mm
 Inhalt: 80 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 158 kg
 GTIN 4015613411897
Art.-Nr. 1930301
Euro 6.498,-



Elektro Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert:
 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Tiegel:
 B 1098 x T 570 x H 190 mm
 Inhalt: 120 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 237 kg
 GTIN 4015613413808
Art.-Nr. 193060
Euro 8.695,-



Gas Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 1200 x T 900 x H 900 mm
 Anschlusswert: 30 kW
 Tiegel:
 B 1098 x T 570 x H 190 mm
 Inhalt: 120 Liter
 Stahlbratboden
 Wasserzulaufhahn
 Gewicht: 220 kg
 GTIN 4015613413860
Art.-Nr. 1930501
Euro 8.595,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Asiatische Köstlichkeiten - frisch und knackig aus dem Wok

Knackiges Gemüse oder frisch gegartes Fleisch mit einzigartigem Geschmack sind kennzeichnend für die fettarme und gesunde Zubereitungsart der Speisen.

Mit den Gas-Wokherden von Bartscher lassen sich asiatische Gerichte und Eigenkreationen schnell und gesund zubereiten. Die Hitze ist unmittelbar verfügbar und durch die unterschiedliche Temperaturverteilung im Wok selbst lassen sich die Speisen auf den Punkt garen.



Gas-Wokherd GWH2

CNS 18/10
2 Hochleistungs-Brenner à 10 kW, manuelle Zündung
Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar
Brenner thermoelektrisch gesichert
Fettauffangschale unter den Brennermulden
2 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen
Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm
Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen
Anschlusswert: 20 kW
Maße: B 900 x T 600 x H 960 mm
Gewicht: 58 kg
Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
GTIN 4015613610764

Art.-Nr. 1052103

Euro 1.798,-



Gas-Wokherd GWH3

CNS 18/10
3 Hochleistungs-Brenner à 10 kW, manuelle Zündung
Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar
Brenner thermoelektrisch gesichert
Fettauffangschale unter den Brennermulden
3 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen
Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm
Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen
Anschlusswert: 30 kW
Maße: B 1500 x T 600 x H 960 mm
Gewicht: 85 kg
Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
GTIN 4015613610771

Art.-Nr. 1053103

Euro 2.698,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Standfritteusen

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Robuste Bauweise
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Becken mit großer Kaltzone und abgerundeten Ecken
- ✓ Extra breiter Beckenrand
- ✓ Präzisionsthermostat
- ✓ Sicherheitsthermostat mit fester Eichung
- ✓ Fettablassbehälter mit Filter

Elektro-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgröße je B 135 x T 290 x H 120 mm
 Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Gewicht: 62 kg
 GTIN 4015613527420
Art.-Nr. 272335
Euro 2.819,-



Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgröße je B 135 x T 290 x H 120 mm
 Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 12 kW Gas
 Anschlusswert Elektro: 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 59,4 kg
 GTIN 4015613527406
Art.-Nr. 2716401
Euro 3.098,-



Fett-Entsorgungsbehälter
 Frittierfett-Filter
 siehe Katalogseite 176, 177



Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 13 Liter

Korbgröße
 1x B 230 x T 290 x H 120 mm
 2x B 113 x T 290 x H 120 mm
 Maße: B 600 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 18,8 kW Gas
 Gewicht: 100 kg
 GTIN 4015613527413
Art.-Nr. 2716501
Euro 3.798,-



Geräte eingestellt
 auf Erdgas H



- ✓ Ausführung in Chromnickelstahl 18/10 Elektro oder Gas
- ✓ Becken mit großer Kaltzone, Kanten und Ecken sind abgerundet
- ✓ Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- ✓ Erhöhte Spritzschutzwand
- ✓ Stahlnetzkörbe mit Isoliergriff
- ✓ Alle Betriebselemente leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- ✓ Abtropfvorrichtung als Zubehör
- ✓ Gasmodelle mit vernickelten Gusseisenbrennern und leistungsstarken im Becken montierten Flammenrohren ausgestattet
- ✓ Elektromodelle mit Präzisionsthermostaten zur Öltemperatur-Überwachung und -Regelung von 90 °C bis 195 °C ausgestattet
- ✓ Elektromodelle mit leistungsstarken, gepanzerten Heizwiderständen aus CNS 18/10, die auf speziellen hochklappbaren Haltern montiert sind, um die Reinigung zu erleichtern
- ✓ Mit Sicherheitsthermostat zur Ausschaltung des Heizbetriebs, sobald das Öl eine Temperatur von 230 °C erreicht hat



Backwarenfritteuse Elektro FPE 1815

Maße: B 700 x T 580 x H 250 mm
 Beckengröße: B 650 x T 390 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 21 Liter
 Korbgröße: B 630 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert: 6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 31 kg
 GTIN 4015613370576

Art.-Nr. 101412
 Euro 1.798,-



Backwarenfritteuse Gas FPG 18

Maße: B 700 x T 585 x H 390 mm
 Beckengröße: B 600 x T 350 x H 120 mm
 Beckeninhalt: 20 Liter
 Korbgröße: B 580 x T 320 x H 70 mm
 Anschlusswert: 12 kW
 Gewicht: 40,55 kg
 GTIN 4015613381855

Art.-Nr. 1014113
 Euro 2.365,-



Korbablage für Elektro-Backwarenfritteuse 101412

B 700 x T 380 mm
 GTIN 4015613122403

Art.-Nr. 101402
 Euro 119,-

Ersatzkorb für Elektro-Backwarenfritteuse 101412

GTIN 4015613586090

Art.-Nr. 158609
 Euro 139,-

Korbablage für Gas-Backwarenfritteuse 1014113

B 700 x T 380 mm
 GTIN 4015613394176

Art.-Nr. 101404
 Euro 119,-

Ersatzkorb für Gas-Backwarenfritteuse 1014113

GTIN 4015613586083

Art.-Nr. 158608
 Euro 139,-



Backwarenfrritteuse Elektro FPE 27 S

Maße: B 1095 x T 600 x H 340 mm
 Beckengröße: B 1000 x T 390 x H 220 mm
 Beckeninhalt: 35 Liter
 Korbgröße: B 970 x T 365 x H 70 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 47,4 kg
 GTIN 4015613418186

Art.-Nr. 101413
 Euro 2.198,-



Korbablage für Elektro-Backwarenfrritteuse 101413

B 1100 x T 370 mm
 GTIN 4015613122953

Art.-Nr. 101607
 Euro 165,-

Ersatzkorb für Elektro-Backwarenfrritteuse 101413

GTIN 4015613586151

Art.-Nr. 101417
 Euro 209,-

Backwarenfrritteuse, 1 Becken 16 Liter

Korbgröße B 475 x T 245 x H 80 mm
 Maße: B 560 x T 470 x H 400 mm
 Anschlusswert: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 14,7 kg
 GTIN 4015613405049

Art.-Nr. 101530
 Euro 798,-

Ersatzkorb

Korbgröße B 475 x T 245 x H 80 mm
 GTIN 4015613405056

Art.-Nr. 101533
 Euro 89,-



Backwarenfrritteuse, 1 Becken 30 Liter

Korbgröße: B 585 x T 445 x H 80 mm
 Maße: B 660 x T 650 x H 410 mm
 Anschlusswert: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 23,4 kg
 GTIN 4015613405063

Art.-Nr. 101560
 Euro 1.198,-



Korbablage

GTIN 4015613405087
 Art.-Nr. 101565
 Euro 129,-

Ersatzkorb

Korbgröße: B 585 x T 445 x H 80 mm
 GTIN 4015613405070

Art.-Nr. 101563
 Euro 98,-





Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 40 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 4 kW
Grillfläche 312 x 483 mm
B 330 x T 540 x H 220 mm
Gewicht: 21,4 kg
GTIN 4015613404608

Art.-Nr. 2006301
Euro 609,-



Geräte eingestellt auf Erdgas H



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 70 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 8 kW
Grillfläche 2x 312 x 483 mm
B 660 x T 570 x H 282 mm
Gewicht: 40,6 kg
GTIN 4015613404622

Art.-Nr. 2006601
Euro 1.049,-



✓ Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung

Lavasteine, 7 kg Beutel

GTIN 4015613182049

Art.-Nr. 100611
Euro 59,-



Gas-Lavasteingrill mit V-Rost für Fleisch

komplett aus Edelstahl
höhenverstellbarer Grillrost
Grillfläche: B 760 x T 420 mm
Anschlusswert: 16 kW
B 800 x T 700 x H 850 mm
Gewicht: 89,2 kg
GTIN 4015613527444

Art.-Nr. 2006581
Euro 2.649,-



Rundrost für Fisch

Edelstahl

GTIN 4015613488578

Art.-Nr. 2006480
Euro 249,-



Eingestellt auf Erdgas H

Füllmenge Lavasteine 2 x 7 kg

✓ Lavasteingrill

Grillfläche: B 360 x T 420 mm

Grillfläche: B 760 x T 590 mm

auf Anfrage lieferbar



Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff:
B 315 x T 515 x H 70 mm
Schlauch und Druckregler,
Schlauchbruchsicherung
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613527468
Art.-Nr. 1062003
Euro 279,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 3 Brenner
Anschlusswert: 11 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
Grillpfanne inklusive Griff:
B 700 x T 540 x H 70 mm
Schlauch und Druckregler,
Schlauchbruchsicherung
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht: 18,1 kg
GTIN 4015613527536
Art.-Nr. 1062203
Euro 398,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 1 Brenner
Anschlusswert: 3,6 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
mit Grillrost, Flammenabdeckung und
Fettauffangwanne
Schlauch und Druckregler, Schlauchbruchsicherung
Maße: B 340 x T 530 x H 270 mm
Gewicht: 10,5 kg
GTIN 4015613527529
Art.-Nr. 1062103
Euro 329,-

Gas-Kombi-Tischbräter

Edelstahl, 3 Brenner,
Anschlusswert: 11 kW
inklusive Zündsystem mit Piezo-Zünder
mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Schlauch und Druckregler, Schlauchbruchsicherung
Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht: 17,5 kg
GTIN 4015613527543
Art.-Nr. 1062303
Euro 449,-

Untergestell für Tischbräter klein

Gewicht: 4 kg
GTIN 4015613527574
Art.-Nr. 106201
Euro 98,-



Pfanne mit Griffen
B 315 x T 515 x H 70 mm
Gewicht: 4,95 kg
GTIN 4015613527550
Art.-Nr. 106203
Euro 79,-

Grillrost-Set bestehend aus
Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Gewicht: 5 kg
GTIN 4015613534787
Art.-Nr. 106205
Euro 136,-



Pfanne mit Griffen
B 700 x T 540 x H 70 mm
Gewicht: 9,5 kg
GTIN 4015613527567
Art.-Nr. 106204
Euro 85,-

Grillrost-Set bestehend aus
Grillrost, Flammenabdeckung
und Fettauffangwanne
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613534794
Art.-Nr. 106206
Euro 159,-



Profi-Gewerbe-Gas-Kombi-Bräter aus Edelstahl

- ✓ DVGW-Gewerbe-Sicherheitsprüfungen für In- und Ausland
- ✓ Patentiertes Zündsystem
Eine Brennstelle durch Knopfdruck zünden
- alle weiteren Brennstellen einfach mit Gaseinschaltknobel zuschalten
- ✓ Leichte Bedienung
mit Piezo-Magnetzünder einfach und sicher zünden
- ✓ Überhitzungsschutz - DVGW-geprüftes Be- und Entlüftungssystem
- ✓ Geräte können nur mit Flüssiggas betrieben werden



Untergestell für Tischbräter groß

Gewicht: 5,6 kg
GTIN 4015613527581
Art.-Nr. 106202
Euro 115,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Gussrippenrahmen schwarz
Starkbrenner mit Piezo-Zündung, zündgesichert
Anschlusswert: 7,0 kW
B 400 x T 400 x H 390 mm
Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
Gewicht: 15 kg
GTIN 4015613395982
Art.-Nr. 1086003S
Euro 249,-

(Der Topfdurchmesser muss mindestens 22,5 cm betragen.)



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Zweikreisbrenner mit Zündflamme und Zündsicherung
Anschlusswert: 7 kW
B 450 x T 475 x H 500 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613166421
Art.-Nr. 1059403
Euro 1.098,-



Anschluss-Set, gewerblich

für Hockerkocher
verwendbar für Innen-
und Außenbereich
Gewicht: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Art.-Nr. 500180
Euro 119,-

Für die Modelle Art.-Nr.
1086003S, 1059403, 1050503



Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Anschlusswert: 12,5 kW
Gussrippenrahmen schwarz emailliert
Warzenbrenner mit Zündflamme und Zündsicherung
B 670 x T 590 x H 530 mm
Gewicht: 31 kg
GTIN 4015613124988
Art.-Nr. 1050503
Euro 1.529,-



Geräte eingestellt
auf Flüssiggas

✓ Hockerkocher werden ohne Anschlussgarnitur geliefert, benötigt wird ein Druckminderer mit max. 50 mbar.



Elektro-Hockerkocher

Chromnickelstahl 18/10
Kochplatte Ø 300 mm
Anschlusswert: 3,5 kW / 3 NAC 380-400 V
B 500 x T 500 x H 520 mm
Gewicht: 16,4 kg
GTIN 4015613126036
Art.-Nr. 105343
Euro 1.129,-





Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 29 kg
GTIN 4015613209906
| Art.-Nr. 699325
| Euro 398,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 47 kg
GTIN 4015613210049
| Art.-Nr. 699318
| Euro 575,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 550 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 25,4 kg
GTIN 4015613210056
| Art.-Nr. 699335
| Euro 298,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 28 kg
GTIN 4015613157832
| Art.-Nr. 699320
| Euro 375,-



Groß-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 44 kg
GTIN 4015613209890
| Art.-Nr. 699315
| Euro 559,-



Gussbratpfanne
passend für Backöfen
B 340 x L 365 x H 100 mm
(Höhe mit Deckel 165 mm)
Gewicht: 11,35 kg
GTIN 4015613206219
| Art.-Nr. 699100K
| Euro 159,-

Deckel
GTIN 4015613157771
| Art.-Nr. 699101
| Euro 85,-



Deckel
GTIN 4015613157795
| Art.-Nr. 699201
| Euro 92,-

Gussbratpfanne
passt über 2 Kochstellen,
B 335 x L 585 x H 110 mm
(Höhe mit Deckel 175 mm)
Gewicht: 15,25 kg
GTIN 4015613206226
| Art.-Nr. 699200K
| Euro 198,-



Eine stattliche Vielfalt an Heißluftöfen, je nach Bedarf in Chromnickelstahl-Ausführung. Kochintelligenz zum Grillen und Braten, Backen und Beschwaden.

Die Heißluftöfen sind kompakte Alleskönner. Je nach Modell mit bis zu 4 Einschüben lassen sich die Menü-Komponenten auf verschiedenen Ebenen perfekt zubereiten. Energie wie Zeit sparend, sicher im Handling und gesund in der Zubereitung. Die „Rundumhitze“ gewährleistet eine gleichmäßige Garung von allen Seiten. Fleisch und Geflügel wird rundherum braun und knusprig, bleibt aber innen weich und saftig. Backwaren werden lockerer und luftiger als in herkömmlichen Öfen.

Typisch Bartscher: einfach in der Bedienung, zuverlässig in der Funktion. Eben so, wie man es von innovativen Produkten für professionelles Kochen, Braten, Backen und Zubereiten erwarten darf.



Heißluftofen AT110

Gehäuse und Garraum Edelstahl
 Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Aufheizzeit: ca. 3 Minuten (180 °C)
 Tür mit Doppelscheibe
 Einschübe: 3 x 1/2 GN
 Abstand zwischen den Rosten 70 mm
 Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 460 x T 570 x H 460 mm
 Gewicht: 27 kg
 Inklusive 3 Roste, B 325 x T 265 mm
 GTIN 4015613496924

Art.-Nr. 120789

Euro 459,-



Heißluftofen AT90

Gehäuse Edelstahl, Garraum emailliert
 Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Tür mit Doppelscheibe
 mit 2 Motoren
 Einschübe: 4 (438 x 315 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 595 x T 615 x H 570 mm
 Gewicht: 38 kg
 Inklusive 4 Bleche
 GTIN 4015613400655

Art.-Nr. A120786

Euro 485,-

Alu-Blech

GTIN 4015613586502

Art.-Nr. 786001

Euro 18,-

Grill Rost

GTIN 4015613586519

Art.-Nr. 786002

Euro 18,-

✓ Backbleche für Heißluftöfen AT90, Seite 82



Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwadung

Gehäuse und Garraum Edelstahl
 Temperaturschalter: 0 °C bis 300 °C
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Tür mit Doppelscheibe mit 2 Motoren
 Grillleistung: 2,0 kW
 Festwasseranschluss 3/4 Zoll
 Einschübe: 4 (438 x 315 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 597 x T 618 x H 570 mm
 Gewicht: 39 kg
 Inklusive 4 Bleche
 GTIN 4015613400662
Art.-Nr. A120788
Euro 755,-



Alu-Blech

GTIN 4015613586502
Art.-Nr. 786001
Euro 18,-

Grill Rost

GTIN 4015613586519
Art.-Nr. 786002
Euro 18,-

✓ Backbleche für Heißluftofen AT120, Seite 82

Bäckerei Backofen AT400 mit Beschwadung

Ausführung: Edelstahl innen und außen
 Temperaturbereich: 0 °C bis 300 °C
 Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
 Einschübe: 4 x 600 x 400 mm
 Abstand zwischen den Blechen 80 mm
 Innenbeleuchtung
 Tür mit Doppelscheibe mit 2 Motoren
 Festwasseranschluss: 3/4"
 Anschlusswert: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Maße: B 835 x T 800 x H 570 mm
 Gewicht: 65 kg
 Inklusive 2 Lochbleche, 2 Backbleche
 GTIN 4015613505572
Art.-Nr. 105780
Euro 1.298,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 4 x 1/1 GN

Gewicht: 0,3 kg
 GTIN 4015613586526
Art.-Nr. 780001
Euro 45,-

✓ Backbleche für Heißluftofen AT400, Seite 83

Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 50 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 600 x T 600 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
Art.-Nr. 174600
Euro 89,-



Für die Modelle Art.-Nr.: A120786, A120788, 120789



Bartscher Heißluftöfen Serie C

- ✓ Ausführung: Edelstahl innen und außen
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Tür mit Doppelscheibe
- ✓ Abgerundete Backkammer
- ✓ Temperaturschalter: 0 °C bis 280 °C
- ✓ Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten

Die Bartscher C-Serie zeichnet sich durch innovative technische Lösungen aus, die auf die speziellen Bedürfnisse der Küchenprofis abgestimmt sind. Durch optimale Luftzirkulation im Innenraum ist ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen gewährleistet.

Eine einfache, schnelle und effiziente Reinigung wird durch die abgerundeten Ecken in der Backkammer gewährleistet.

Die Öfen sind so konzipiert, dass diese perfekt für die Zubereitung von Backwaren sowie für Fleischgerichte geeignet sind. Die einfache Bedienung und die hohe Zuverlässigkeit garantieren Ihnen optimale Einsatzmöglichkeiten.



- ✓ 180 ° öffnende Tür - für mehr Freiraum



- ✓ Doppelverglaste Tür



- ✓ Abgerundete Backkammer



Heißluftofen C4430 mit Grill und Beschwädung

Einschübe: 4 (442 x 325 mm)
 Abstand zwischen den Blechen 75 mm
 Anschlusswert: 2,6 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - steckerfertig
 Maße: B 550 x T 620 x H 520 mm
 Gewicht: 29,6 kg
 GTIN 4015613585543

Art.-Nr. 206873
 Euro 998,-



Alu-Blech
 B 442 x T 325 mm
 GTIN 4015613588469
 Art.-Nr. 206001
 Euro 23,-

Grill Rost
 B 442 x T 325 mm
 GTIN 4015613588476
 Art.-Nr. 206002
 Euro 21,-

- ✓ Lieferung inklusive 4 Bleche 442 x 325 mm



Heißluftofen C5230 mit Beschwädung

Einschübe: 5 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Anschlusswert: 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Maße: B 700 x T 760 x H 635 mm
Gewicht: 50,4 kg
GTIN 4015613585550

Art.-Nr. 206782
Euro 2.029,-



Blech 2/3 GN

B 354 x T 325 x H 20 mm
GTIN 4015613271781

Art.-Nr. A101195
Euro 16,-

Rost 2/3 GN

B 354 x T 325 mm
GTIN 4015613332123

Art.-Nr. 133212
Euro 16,-



✓ Lieferung inklusive 2 Bleche 2/3 GN

Heißluftofen C6640 mit Beschwädung

Einschübe: 6 x 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 80 mm
Anschlusswert: 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Maße: B 920 x T 1050 x H 840 mm
Gewicht: 93,6 kg
GTIN 4015613585567

Art.-Nr. 206797
Euro 3.549,-



✓ Backbleche für Heißluftofen C6640, Seite 83



✓ Lieferung inklusive 3 Bleche 600 x 400 mm

Backofen-Reiniger 1000 ml

Selbsttätig reinigendes Produkt.
Stark alkalisches, flüssiges Produkt
zur Entfernung von angebrannten
Fett- und Eiweißaufbauten.

GTIN 4015613320878

Art.-Nr. 173010
Euro 17,50



Gärschrank 823HO mit Wasserschale zur Luftbefeuchtung

CNS 18/10
Einschübe: 8 x 2/3 GN oder 442 x 320 mm
Abstand zwischen den Blechen 75 mm
Temperaturbereich: 30 °C bis 60 °C
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
Maße: B 700 x T 600 x H 960 mm
Gewicht: 44 kg
GTIN 4015613610917

Art.-Nr. 116550
Euro 998,-





Backbleche für Heißluftöfen
Seite 78 und 79

**Backblech
mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Edelstahl
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,48 kg
GTIN 4015613505862

Art.-Nr. 100312

Euro 23,-



**Backblech mit Silikonbeschichtung
mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
GTIN 4015613505879

Art.-Nr. 100313

Euro 32,-

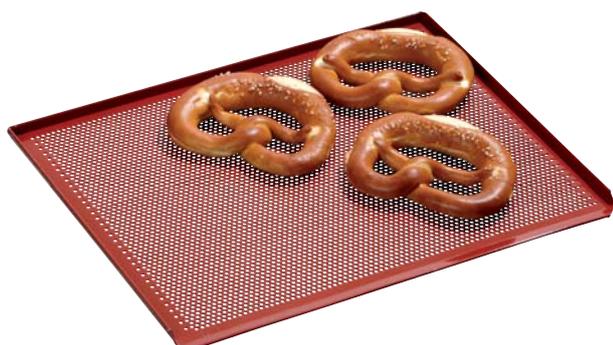


**Backblech
mit 4 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
GTIN 4015613505466

Art.-Nr. 100311

Euro 17,50



**Lochblech mit Silikonbeschichtung,
Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,48 kg
GTIN 4015613502236

Art.-Nr. 100310

Euro 30,-



**Lochblech, Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium
B 433 x T 333 x H 10 mm
Gewicht: 0,47 kg
GTIN 4015613502205

Art.-Nr. 100305

Euro 17,50

Backbleche für Einschubgröße
B 600 x T 400 mm

**Backblech
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium, B 600 x T 400 mm
Gewicht: 1,0 kg
GTIN 4015613464930

Art.-Nr. 100300
Euro 24,-

**Lochblech, Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium, B 600 x T 400 mm
Gewicht: 1,0 kg
GTIN 4015613464961

Art.-Nr. 100301
Euro 24,-

**Lochblech mit Silikonbeschichtung, Lochung Ø 3 mm
mit 3 Seiten Rand, 1,5 mm stark**

Aluminium, B 600 x T 400 x H 15 mm
Gewicht: 0,87 kg
GTIN 4015613502212

Art.-Nr. 100308
Euro 37,-

Fettpfanne 600 x 400

Edelstahl, B 600 x T 400 x H 45 mm
Gewicht: 1,1 kg
GTIN 4016513586328

Art.-Nr. 525781
Euro 98,-

Backtrennspray für Formen und Bleche

zum Einfetten von Formen, Blechen, Pfannen und Waffeleisen
Inhalt: 500 ml
aus 100 % pflanzlichen Ölen
perfekte Trennung, sparsam im Verbrauch

6 Dosen im Karton

Gewicht: 3 kg
GTIN 4015613498515
Art.-Nr. 1730606
Euro 38,40

1 Paar Topfhandschuhe / Sicherheitshandschuhe

aus feuerbeständiger Baumwolle, hitzebeständig bis über 200 °C
Farbe: schwarz



✓ waschbar bei 40°

Länge	GTIN (EAN)	Art.-Nr.	Euro
32 cm	4015613367507	A500499	11,- / Paar
38 cm	4015613367613	A500500	12,- / Paar
44 cm	4015613367514	A500498	12,- / Paar



Backbleche 2/3 GN

**Lochblech 2/3 GN,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, B 354 x T 325 mm
Gewicht: 0,36 kg
GTIN 4015613524139
Art.-Nr. 100414
Euro 13,50

**Lochblech mit Silikonbeschichtung 2/3 GN,
Lochung Ø 3 mm mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium, B 354 x T 325 mm
Gewicht: 0,38 kg
GTIN 4015613524146
Art.-Nr. 100415
Euro 25,-

Backbleche 1/1 GN

**Backblech 1/1 GN
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,72 kg
GTIN 4015613521794
Art.-Nr. 100402
Euro 17,-

**Lochblech 1/1 GN, Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,54 kg
GTIN 4015613521800
Art.-Nr. 100403
Euro 18,-

**Lochblech mit Silikonbeschichtung 1/1 GN,
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag, 1,5 mm stark**
Aluminium
B 530 x T 325 mm
Gewicht: 0,55 kg
GTIN 4015613521817
Art.-Nr. 100409
Euro 31,-

Grill- und Pizzaplatte
geeignet zum Braten und Grillen
schnell aufheizendes Material ideal auch für Pizza und Flammkuchen
Aluguss
B 525 x T 323 x H 28 mm
für 1/1 GN Einschubgröße geeignet
Gewicht: 3,2 kg
GTIN 4015613529479
Art.-Nr. 106575
Euro 139,-



Die M + E Serie der Bartscher-Kombidämpfer

Gesunde Zubereitung mit leistungsstarker und intelligenter Ausstattung

Schonend Speisen erhitzen, behutsam auftauen und in kurzer Zeit garen - das sind einige gute Gründe dafür, dass der Kombidämpfer in der Gastronomie zum Lieblingsstück vieler Köche avanciert ist. Entsprechend werden die Leistungsmerkmale dieser Alleskönner immer umfangreicher. Wir haben unsere Modelle verbessert und mit deutlich mehr Funktionen ausgestattet.

Die Liste der nützlichen Features ist lang, von einer 2- bis 3-stufigen Regelung der Lüftergeschwindigkeit zur optimalen Abstimmung auf das Gargut, über einen regulierbaren Wrasenabzug für das Garen bei hohem Feuchtigkeitsgrad bis zu reversierende Lüfterräder für gleichmäßige Bräunung der Speisen.

Sie können zwischen der Serie M mit manueller Bedienung und der Serie E mit digitaler Einstellungsmöglichkeit wählen.

Neben allen gängigen Standardfunktionen in beiden Serien wie Umluft, Dämpfen und Kombi-Dämpfen, deckt die Serie E zudem das kerntemperaturgesteuerte Delta-T-Garen mit separat erhältlichem Fühler ab. 99 Gar-Programme mit jeweils 9 Garphasen bieten eine enorme Flexibilität.

Beide Serien sind sowohl für 1/1 Gastronorm als auch für die Verwendung von 600 x 400 mm Bäckereinorm-Blechen ausgelegt. Zur Wahl steht außerdem eine zweckmäßige Handbrause, die direkt an das Gerät angebracht werden kann und die Reinigung erleichtert.

Catering-, Imbiss- oder Snackangebot, Gastronomie- oder Hotellerie-Betrieb - ganz gleich, in welchem Gastronomie-Segment sich ein Küchenbetrieb aufstellt - von den neuen Bartscher-Kombidämpfern profitiert aus wirtschaftlicher Sicht jeder Betrieb. Nicht nur wegen der für Bartscher typischen soliden Verarbeitung und der hohen Zuverlässigkeit, sondern auch wegen der hervorragenden Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.

Alles neu, nur eines bleibt gleich: das gute Preis-Leistungs-Verhältnis, das den Einsatz der Alleskönner noch attraktiver macht.





Kombidämpfer Serie M und Serie E

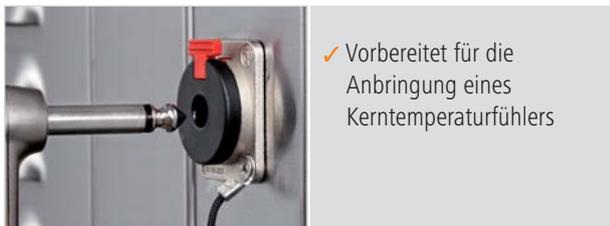
- ✓ Ausführung CNS
- ✓ Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 99 Programmen und jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ✓ Fassungsvermögen bis zu max. 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen
Delta-T-Garen (Serie E) - Kerntemperaturfühler optional erhältlich -
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit - Serie M in 2 Stufen regulierbar - Serie E in 3 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Praktischer GN-Quereinschub
- ✓ LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers
- ✓ Vorbereitet für die Halterung der Handbrause
- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Wrasenabzug einfach zu regulieren



- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen



- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers



- ✓ Lüftergeschwindigkeit in 2/3 Stufen regelbar



- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

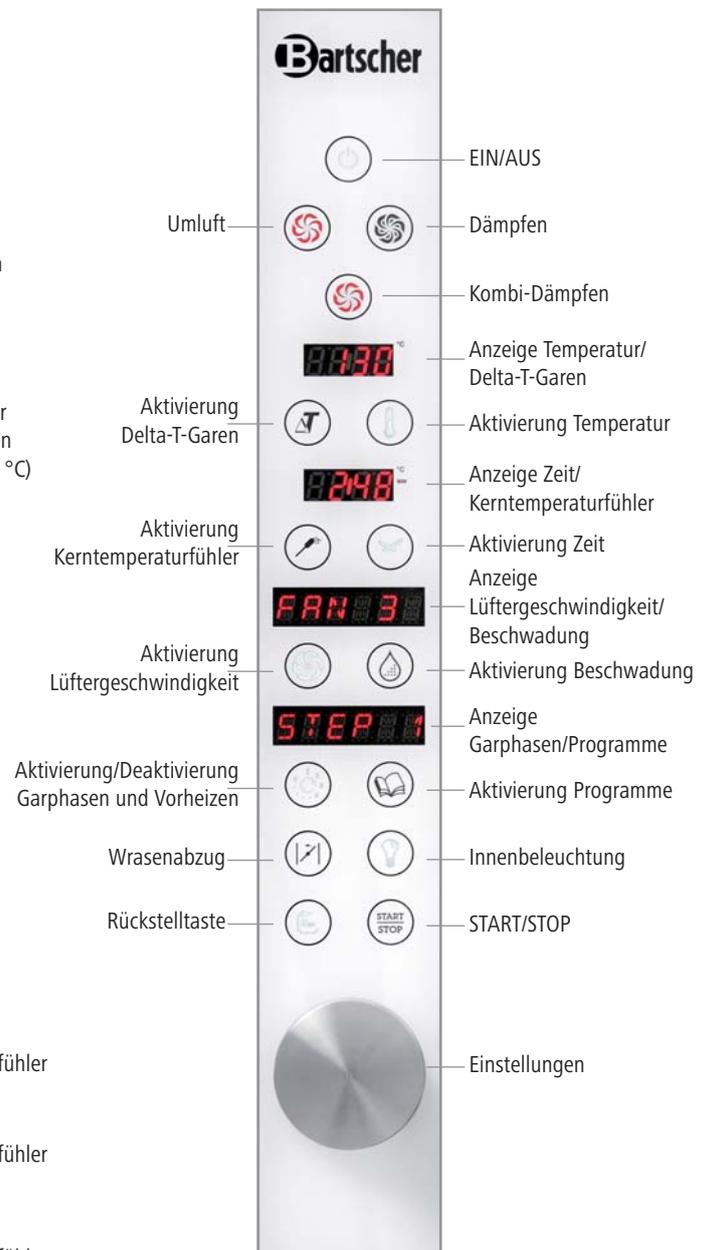


Kombidämpfer Serie M

- ✓ Einfache Knebel-Bedienung
- ✓ Leicht verständliche Symbole für einfachste Gerätebedienung
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen

Kombidämpfer Serie E

- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen
- ✓ Einfache Einstellung der Garwerte (Zeit, Beschwagung, Temperatur)
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)





✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Kombidämpfer M 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 62 kg
GTIN 4015613581538
Art.-Nr. 116613
Euro 2.649,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer M 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 81,8 kg
GTIN 4015613583464
Art.-Nr. 116615
Euro 3.598,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400

Gewicht: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Art.-Nr. 116001
Euro 219,-



Kombidämpfer M 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,2 kg
GTIN 4015613581521
Art.-Nr. 116617
Euro 4.569,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



Kombidämpfer M 7110 G, Gas bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 16 kW
Maße: B 890 x T 850 x H 930 mm
Gewicht: 117,2 kg
GTIN 4015613582115

Art.-Nr. 1166271
Euro 6.449,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471

Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



Kombidämpfer M 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN 4015613581545

Art.-Nr. 116620
Euro 5.249,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,15 kg
GTIN 4015613583488

Art.-Nr. 116003
Euro 349,-

Kombidämpfer M 10110 G, Gas bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
Maße: B 890 x T 850 x H 1150 mm
Gewicht: 131,2 kg
GTIN 4015613582146

Art.-Nr. 1166301
Euro 7.198,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN



✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Kombidämpfer E 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 2/3 GN
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Maße: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 62,2 kg
GTIN 4015613581491
Art.-Nr. 116523
Euro 2.759,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer E 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 80,2 kg
GTIN 4015613581507
Art.-Nr. 116525
Euro 3.749,-



**1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen
zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400**
Gewicht: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Art.-Nr. 116001
Euro 219,-

Schockfroster
siehe Katalogseite 130



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief
siehe Katalogseite 225





Kombidämpfer E 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,8 kg
GTIN 4015613581477

Art.-Nr. 116527
Euro 4.749,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613583471

Art.-Nr. 116002
Euro 298,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Kombidämpfer E 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN 4015613581484

Art.-Nr. 116530
Euro 5.449,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,15 kg
GTIN 4015613583488

Art.-Nr. 116003
Euro 349,-



Druckminderer für HeiBluftöfen und Dämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4"
voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar
Eingangsdruk max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 °C
GTIN 4015613468617

Art.-Nr. 533051
Euro 48,60



✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



Kerntemperaturfühler

✓ Kabellänge ca. 1,8 m



Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus
Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung
zur Anbringung an die Kombidämpfer
Magnetische Halterung: B 130 x T 35 x H 30 mm
Gewicht: 0,57 kg
GTIN 4015613595139

Art.-Nr. 116009

Euro 215,-



Handbrause

✓ Schlauchlänge 2 m



Handbrause

mit Absperrventil für Festwasseranschluß 1/2"
Inklusive Halterung zur Anbringung
an die Kombidämpfer

Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613587189

Art.-Nr. 116005

Euro 179,-



Untergestell für 2/3 GN-Dämpfer

Chromnickelstahl
Maße: B 570 x T 515 x H 741 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613610641

Art.-Nr. 115075

Euro 289,-

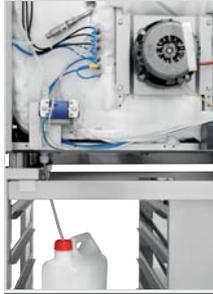


Untergestell für 5er, 7er und 10er-Dämpfer

CNS 18/10
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 18,9 kg
GTIN 4015613602486

Art.-Nr. 115069

Euro 579,-



Kombidämpfer-Beschwadungskit

- ✓ Die unkomplizierte Alternative: das Beschwadungskit ermöglicht eine Beschwadung auch ohne Festwasseranschluss
- ✓ Passend zu den Bartscher Kombidämpfern der M- und E-Serie

Kombidämpfer-Beschwadungskit

Kit bestehend aus:
 Kunststoffkanister (5 L), Pumpe, Installationsmaterial
 2 Verbindungschläuche:
 - 150 cm (Kanister - Pumpe)
 - 80 cm (Pumpe - Beschwadungsrohr)
 Gewicht: 0,98 kg
 GTIN 4015613595146
Art.-Nr. 116011
Euro 109,-



Kombidämpfer-Verbindungskit

- ✓ Die platzsparende Lösung für die Großküche: das Verbindungskit ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN

Kombidämpfer-Verbindungskit

Material: CNS 18/10
 Kit bestehend aus:
 Rahmen (B 876 x T 622 x H 114 mm), 4 Füßen
 Rohr und Halteblech für Wrasenabzug
 Befestigungswinkel, Schrauben
 Gewicht: 9,2 kg
 GTIN 4015613607078
Art.-Nr. 116012
Euro 598,-



Passend zu den Bartscher Kombidämpfern:
 116615, 116617, 116620, 116525, 116527, 116530

Kombinationsmöglichkeiten:

- 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
- 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN
- 7 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN
- 5 x 1/1 GN auf 10 x 1/1 GN



Kombidämpfer M Touch+ Elektro oder Gas

Gerät und Garraum aus CNS 18/10 ausgestattet mit:

- ✓ 99 Garprogramme mit je 9 Garphasen
- ✓ Automatische Garraumreinigung
- ✓ Leicht verständliche Symbole und intuitive Handhabung
- ✓ Fassungsvermögen: bis zu 10 x 1/1 GN
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 70 mm
- ✓ Kombi-System zur Dampferzeugung
- ✓ Boiler mit 1 kW Leistung zur Dampferzeugung
- ✓ 6-Stufen Gebläse
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Handbrause mit Aufrollautomatik
- ✓ Doppeltürverglasung, Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- ✓ Garraumbeleuchtung - Halogenbeleuchtung
- ✓ Garraum mit abgerundeten Ecken
- ✓ Getrennte Anschlüsse für Weich- und Normalwasser
- ✓ 2 Wasseranschlüsse à 3/4 Zoll



Kombidämpfer M 6110 Touch+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 30 °C bis 300 °C
Anschlusswert: 11,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 853 x T 848 x H 820 mm
Gewicht: 132 kg
GTIN 4015613525761

Art.-Nr. 116506
Euro 9.198,-



Kombidämpfer M 6110 Touch+ Gas bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
Anschlusswert Elektro: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 12 kW
Maße: B 853 x T 848 x H 820 mm
Gewicht: 142 kg
GTIN 4015613527895

Art.-Nr. 1167061
Euro 10.949,-



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche



Kombidämpfer M 10110 Touch+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 30 °C bis 300 °C
Anschlusswert: 16,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Maße: B 853 x T 848 x H 1110 mm
Gewicht: 168 kg
GTIN 4015613527888

Art.-Nr. 116510
Euro 11.998,-



Kombidämpfer M 10110 Touch+ Gas bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
Anschlusswert Elektro: 1,7 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
Maße: B 853 x T 848 x H 1110 mm
Gewicht: 178 kg
GTIN 4015613527901

Art.-Nr. 1167101
Euro 13.498,-



Untergestell für 6er und 10er Dämpfer

Chromnickelstahl
B 810 x T 625 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613525891

Art.-Nr. 115064
Euro 569,-

Einsatz für Untergestell

Chromnickelstahl
Einschübe: 6 x 1/1 GN
Gewicht: 5 kg
GTIN 4015613527291

Art.-Nr. 115066
Euro 269,-





Garen und Warmhalten in Kombination.
Schonende Zubereitung durch gleichmäßige,
von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.

- ✓ Temperaturbereich: 30 - 110 °C
- ✓ COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
- ✓ HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Einschübe: 3 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief

Niedertemperaturgärer

Material Edelstahl
Tür mit Magnetverschluss
Türanschlag wechselbar
Tragegriffe - seitlich je 2 Stück
Garraum mit abgerundeten Ecken
Einschübe: 3 x (1/1 GN oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief)
Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung
Abstand zwischen den Blechen 80 mm
Kerntemperaturfühler
Temperaturbereich: 30 °C bis 110 °C
Digitale Bedieneinheit
COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
B 505 x T 715 x H 415 mm
Gewicht: 25 kg

**Zubehör: 1 Paar Auflageschienen
zur Nutzung von 600 x 400 Blechen**

GTIN 4015613525822

Art.-Nr. 120792

Euro 1.449,-



Fettpfanne 600 x 400

Edelstahl
B 600 x T 400 x H 45 mm
Gewicht: 1,1 kg
GTIN 4016513586328

Art.-Nr. 525781

Euro 98,-



✓ Anwendung Nutzung 3 x 1/1 GN



✓ Anwendung Nutzung von 600 x 400 Blechen



Hähnchengrill P6

CNS 18/10, 2 Spieße für 6 Hähnchen
 Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 700 x T 360 x H 530 mm
 Gewicht: 31 kg
 GTIN 4015613417035
Art.-Nr. 215035
Euro 1.819,-



Hähnchengrill P8N

CNS 18/10, 2 Spieße für 8 Hähnchen
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 880 x T 430 x H 530 mm
 Gewicht: 41 kg
 GTIN 4015613505381
Art.-Nr. 215036
Euro 2.298,-

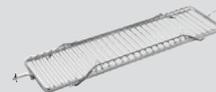


Hähnchengrill P12N

CNS 18/10, 3 Spieße für 12 Hähnchen
 Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 880 x T 430 x H 710 mm
 Gewicht: 55,60 kg
 GTIN 4015613505398
Art.-Nr. 215037
Euro 2.795,-



Zubehör für Hähnchengrillgeräte



Passend zu den Grills Art.-Nr.	Spieß mit Klammern Art.-Nr.	Spießkorb Art.-Nr.	Flachkorb Art.-Nr.
215035	215093 Euro 69,-	215095 Euro 229,-	215096 Euro 119,-
215036	215094 Euro 98,-	215078 Euro 279,-	215081 Euro 159,-
215037	215094 Euro 98,-	215078 Euro 279,-	215081 Euro 159,-



Für die traditionelle Zubereitung von Döner, Gyros und Schawarma.

Dönergrill 40, Gas

CNS 18/10

3 getrennt regelbare Gasbrenner mit Keramikplatten, Brennfläche je: B 180 x H 130 mm

Spieß: Länge 73,6 cm, mit Spießsteller Ø 190 mm

Kapazität: max. 40 kg, Fleischhöhe max. 45 cm

Motor für Drehspeiß mit Schiebemuffe:

Umdrehung/Min.: 1, rechts- oder linksdrehend, Anschlusswert: 3,7 W / 230 V 50-60 Hz

Anschlusswert Gas: 9,75 kW

Maße: B 597 x T 795 x H 990 mm

Gewicht: 30 kg

Inklusive: Fettauffangschale (achteckig) mit Lochblechabdeckung, Spießklammer

Eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt

GTIN 4015613609805

Art.-Nr. 3702303

Euro 1.049,-



Wärmeleitbleche

zum Gas-Dönergrill 40

CNS 18/10

2 Stück, Maße je: B 195 x H 630 mm

Gewicht: 2,3 kg

GTIN 4015613613055

Art.-Nr. 370245

Euro 49,-



 Eingestellt auf Flüssiggas

Dönermesser 100

Der kraftvolle Motor schneidet Lamm-, Kalb-, Hähnchen- oder auch Schweinefleisch in der gewünschten Schnittstärke. Zudem ist das Messer sicher und einfach zu bedienen und liegt gut in der Hand.

Messer: Ø 100 mm, Schnittstärke stufenlos regulierbar von 1 bis 3 mm

Umdrehung/Min.: 4500

Anschlusswert: 90 W / 230 V 50 Hz

Handteil:

Kopf: CNS 18/10,

Griff: Kunststoff

Kabellänge: 1,4 m

Reinigung ohne Demontage, wasserundurchlässig

Maße: B 115 x T 235 x H 200 mm

Gewicht: 1,1 kg

Netzteil:

Kabellänge: 1,1 m

Maße: B 90 x T 155 x H 85 mm

Gesamtgewicht: 3,85 kg

GTIN 4015613610498

Art.-Nr. 370240

Euro 749,-



✓ Messer Ø 100 mm, Schnittstärke stufenlos regulierbar von 1 bis 3 mm



BUON APPETITO!

Mit Pizzaöfen von Bartscher zaubern Sie ein Stück Italien auf den Tisch

Knusprig-lockerer Boden – frischer, saftiger Belag:

Mit den Pizzaöfen von Bartscher gelingt einfach jede Pizza!

Das Geheimnis liegt in der bedarfsgerechten Regulierung der Ober- und Unterhitze.

Während der Boden auf dem heißen Schamottstein bei ca. 400 Grad knusprig-kross gebacken wird, gart die reduzierte Oberhitze die Toppings langsam und schonend. So bleibt der Pizzabelag schön saftig.

Egal, ob Sie gelegentlich eine Pizza, Flammkuchen oder Baguettes servieren, oder eine Pizzeria mit hohen Durchlaufzahlen führen: Bartscher hält den richtigen Ofen für Sie bereit! Vom kompakten Einsteigermodell **CT 100** über den Pizzaofen **NT 622VS** mit Vollschamott-Ummantelung bis hin zum Highend-Produkt **ET 205** mit einer Kapazität von 2 x 9 Pizzen. Alle Pizzaöfen sind für den täglichen professionellen Einsatz ausgerichtet.

Sicher im Einsatz, einfach im Handling, verlässlich im Backen - und obendrein Energie sparend. Zusätzlich können Sie aus unserem qualitativ hochwertigen Zubehörsortiment aus Teigknet- und Ausrollmaschinen, passenden Untergestellen, Schiebern oder Rollern auswählen.

Mit Bartscher haben Sie das perfekte Equipment an der Hand, damit jede Pizza ein Genuss wird.

Buon appetito!



Pizzaofen CT 100

Gehäuse: Stahlblech, lackiert
 Backkammer: B 610 x T 610 x H 140 mm
 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 B 890 x T 880 x H 430 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN 4015613437781
Art.-Nr. 2002010
Euro 959,-



Pizza-Schaufel

Aluminium
 Schaufelmaß:
 280 x 280 mm
 Stiellänge: 1000 mm
 Gewicht: 2 kg
 GTIN 4015613527949
Art.-Nr. 100927
Euro 59,-

Pizza-Schneider

mit Kunststoff-Griff
 Messer Ø 100 mm
 Gewicht: 0,2 kg
 GTIN 4015613527956
Art.-Nr. 100928
Euro 27,-



Pizzaofen CT 200

Gehäuse: Stahlblech, lackiert
 Backkammer je: B 610 x T 610 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 B 890 x T 880 x H 750 mm
 Gewicht: 98 kg
 GTIN 4015613437798
Art.-Nr. 2002020
Euro 1.498,-



Untergestell zum Pizzaofen CT 100 und CT 200

Ausführung Chromnickelstahl
 B 895 x T 735 x H 900 mm
 Gewicht: 15 kg
 GTIN 4015613602455
Art.-Nr. 200319
Euro 329,-





Pizzaofen ET 105

Gehäuse: verzinktes Stahlblech, lackiert
 Tür: CNS 18/10
 Backkammer: B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 9 Pizzen Ø 33 cm
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 450 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 1310 x T 1270 x H 420 mm
 Gewicht: 143 kg
 GTIN 4015613545028

Art.-Nr. 2002150
Euro 2.159,-



- ✓ Backkammer extra groß für 9 Pizzen Ø 33 cm
- ✓ Boden aus hitzebeständigem Stein



Pizzaofen ET 205

Gehäuse: verzinktes Stahlblech, lackiert
 Tür: CNS 18/10
 Backkammer je: B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 2x 9 Pizzen Ø 33 cm
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 450 °C
 Innenbeleuchtung
 Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 1310 x T 1270 x H 760 mm
 Gewicht: 247 kg
 GTIN 4015613545035

Art.-Nr. 2002170
Euro 3.259,-



Untergestell zum Pizzaofen ET 105 und ET 205

Ausführung Stahlblech lackiert
 B 1320 x T 1150 x H 965 mm
 Gewicht: 43 kg
 GTIN 4015613552989

Art.-Nr. 2002165
Euro 398,-



Pizzaofenserie NT

- ✓ Ausführung Stahlblech lackiert
- ✓ Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 400 °C
- ✓ Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- ✓ Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420 °C)
- ✓ Innenisolierung mit Steinwolle
- ✓ Gepanzerte Heizwiderstände
- ✓ Innenbeleuchtung
- ✓ Backstein aus feuerbeständigem Stein

Pizzaofen NT 501

Backkammer: B 500 x T 500 x H 100 mm
 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 B 800 x T 735 x H 375 mm
 Gewicht: 44,8 kg
 GTIN 4015613415932
Art.-Nr. 2002017
Euro 998,-



Pizzaofen NT 502

Backkammer je: B 500 x T 500 x H 100 mm
 2x 4 Pizzen Ø 25 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 800 x T 735 x H 520 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN 4015613415956
Art.-Nr. 2002027
Euro 1.359,-



Untergestell NT 501N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 GTIN 4015613602424
Art.-Nr. 200316
Euro 298,-





Pizzaofen NT 621

Backkammer: B 620 x T 620 x H 140 mm
 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 B 910 x T 810 x H 440 mm
 Gewicht: 73 kg
 GTIN 4015613415963

Art.-Nr. 2002087
 Euro 1.198,-



Pizzaofen NT 622

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 910 x T 810 x H 770 mm
 Gewicht: 117,5 kg
 GTIN 4015613415987

Art.-Nr. 2002097
 Euro 1.849,-



Pizzaofen NT 622VS

Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
 Backkammer Vollschamotte
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 B 910 x T 810 x H 770 mm
 Gewicht: 130 kg
 GTIN 4015613587059

Art.-Nr. 2002098
 Euro 2.329,-



✓ NT 622VS - Backkammer Vollschamotte



Untergestell NT 601N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 13,7 kg
 GTIN 4015613602431

Art.-Nr. 200317
 Euro 319,-



Pizzaofen NT 901

Backkammer: B 920 x T 620 x H 140 mm
 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 1210 x T 830 x H 435 mm
 Gewicht: 102 kg
 GTIN 4015613428475

Art.-Nr. 2002100

Euro 1.398,-



Pizzaofen NT 921

Backkammer je: B 920 x T 620 x H 140 mm
 2x 6 Pizzen Ø 30 cm
 Temperatur bis 400 °C
 Anschlusswert: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 1210 x T 830 x H 770 mm
 Gewicht: 158 kg
 GTIN 4015613428482

Art.-Nr. 2002120

Euro 2.349,-



Untergestell NT 901N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 GTIN 4015613602448

Art.-Nr. 200318

Euro 425,-





Teigausrollmaschinen

Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, die Eigenschaft des Teiges bleibt erhalten.

- ✓ Durchmesser und Dicke des Teiges sind einstellbar
- ✓ Hervorragend geeignet zum Formen von Pizzen, Fladen, Broten usw.



Teigausrollmaschine FP32

für Teigdurchmesser
bis max. 300 mm
Ausführung CNS 18/10
Teiggewicht 80 - 210 gr.
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
B 490 x T 510 x H 640 mm
Gewicht: 36 kg
GTIN 4015613417370
| Art.-Nr. 101931
| Euro 1.549,-



Teigausrollmaschine FP42

für Teigdurchmesser
bis max. 400 mm
Ausführung CNS 18/10
Teiggewicht 210 - 700 gr.
Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
B 590 x T 510 x H 760 mm
Gewicht: 49,6 kg
GTIN 4015613417387
| Art.-Nr. 101936
| Euro 1.729,-



Teigknetmaschinen

- ✓ Gehäuse beschichtet, kratzfest
- ✓ Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot



Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
B 350 x T 650 x H 600 mm
Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613473086
| Art.-Nr. 101954
| Euro 1.449,-



Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
B 390 x T 670 x H 600 mm
Gewicht: 59 kg
GTIN 4015613473093
| Art.-Nr. 101955
| Euro 1.569,-



Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
B 430 x T 780 x H 710 mm
Gewicht: 93 kg
GTIN 4015613473109
| Art.-Nr. 101956
| Euro 1.819,-



Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
B 480 x T 800 x H 710 mm
Gewicht: 105 kg
GTIN 4015613473116
| Art.-Nr. 101957
| Euro 2.019,-





Teigknetmaschinen

- ✓ Gehäuse beschichtet, kratzfest
- ✓ Teigknetmaschinen mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor
- ✓ Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot

Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 B 350 x T 650 x H 620 mm
 Gewicht: 65 kg
 GTIN 4015613593821

Art.-Nr. 101864
 Euro 2.029,-



Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 B 390 x T 670 x H 620 mm
 Gewicht: 66 kg
 GTIN 4015613593838

Art.-Nr. 101865
 Euro 2.129,-



Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 450 x T 780 x H 735 mm
 Gewicht: 107,2 kg
 GTIN 4015613593845

Art.-Nr. 101866
 Euro 2.369,-



Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 480 x T 800 x H 730 mm
 Gewicht: 115 kg
 GTIN 4015613593852

Art.-Nr. 101867
 Euro 2.549,-





Bueno! Leckere Spaghetti, Maccheroni & Co. Frische Nudeln im Handumdrehen mit der Pasta Maschine von Bartscher

Seit mehr als 800 Jahren sind sie aus Italien nicht mehr wegzudenken:

Köstliche Nudeln in all ihrer Vielfalt. Die Pasta Maschine von Bartscher hilft Ihnen bei der Herstellung und bereitet für Sie mühelos die köstlichen italienischen Teigwaren in vielen Variationen zu.

Ob Cannelloni, Gnocchi oder Spaghetti - mit dem praktischen Helfer gelingen Ihre frischen Nudeln perfekt.

Einfach die Zutaten in den pflegeleichten CNS 18/10 Behälter geben und schon produziert das leistungsstarke Gerät Pasta am laufenden Band. Dabei können 1,5 Kilogramm Nudeln pro Vorgang gefertigt werden.

Danach haben Sie die Wahl: 14 Pastamatrizen stehen zur Auswahl, um die Nudeln in Form zu bringen und für eine abwechslungsreiche Küche mit mediterranem Flair zu sorgen.

Eines müssen Sie nur beherzigen:

flüssige Sauce - lange Pasta, dickflüssige Sauce - kurze Pasta.

Unter dieser Prämisse sind Ihrer kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt - von Klassikern wie Spaghetti Carbonara oder Bolognese über Gnocchi Gorgonzola bis hin zu modernen Eigenkreationen.

Delizioso!



✓ Matrizen für Pasta sind nicht im Lieferumfang enthalten

Pasta Maschine zum Kneten und Ausrollen von 14 verschiedenen Pastasorten

Material: Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet

Behälter und Knethaken aus CNS 18/10

Schraube aus Messing mit Bronzelegierung

Mikroschalter am Behälterdeckel

Fassungsvermögen: 1,5 kg

Produktion: 5 kg/h

Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50 Hz

B 250 x T 480 x H 460 mm

Gewicht: 17,7 kg

GTIN 4015613584843

Art.-Nr. 101971

Euro 1.598,-

Verschlusskappe

zum Verschließen des Auswurfes während der Teigproduktion

Gewicht: 0,176 kg

GTIN 4015613584997

Art.-Nr. 101986

Euro 59,-



✓ Verschlusskappe
im Lieferumfang nicht enthalten

Nicht für Kartoffeln geeignet!



Casarecce
9 x 5 mm
Gewicht: 0,144 kg
GTIN 4015613584850
| Art.-Nr. 101972
| Euro 59,-



Fusilli
Ø 9 mm
Gewicht: 0,138 kg
GTIN 4015613584867
| Art.-Nr. 101973
| Euro 59,-



Pappardelle
16 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584874
| Art.-Nr. 101974
| Euro 59,-



Gnocchi
Ø 12 mm
Gewicht: 0,168 kg
GTIN 4015613584881
| Art.-Nr. 101975
| Euro 59,-



Capelli d'angelo
Ø 1 mm
Gewicht: 0,162 kg
GTIN 4015613584911
| Art.-Nr. 101978
| Euro 59,-



Spaghetti
Ø 2 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584928
| Art.-Nr. 101979
| Euro 59,-



Spaghetti alla chitarra
2 x 2 mm
Gewicht: 0,168 kg
GTIN 4015613584935
| Art.-Nr. 101980
| Euro 59,-



Tagliolini
3 mm
Gewicht: 0,150 kg
GTIN 4015613584942
| Art.-Nr. 101981
| Euro 59,-



Fettuccine
8 mm
Gewicht: 0,146 kg
GTIN 4015613584959
| Art.-Nr. 101982
| Euro 59,-



Pasta sfoglia
135 mm
Gewicht: 0,406 kg
GTIN 4015613584966
| Art.-Nr. 101983
| Euro 79,-



Cannelloni
Ø 25 mm
Gewicht: 0,150 kg
GTIN 4015613584973
| Art.-Nr. 101984
| Euro 59,-



Bigoli
Ø 3 mm
Gewicht: 0,160 kg
GTIN 4015613584980
| Art.-Nr. 101985
| Euro 59,-





Die besonderen Vorteile der Bartscher Hi-Light-Salamander

- ✓ Erhebliche Energieeinsparung von bis zu 65 % zu herkömmlichen Salamandern
- ✓ Arbeitnehmerfreundliches Raumklima in den Küchen durch weniger Abwärme
- ✓ Bedienungsfreundlich
- ✓ Schnelle Aufheizzeit (ca. 5 Sek.)
- ✓ Wahlmöglichkeit ob volle Heizleistung oder nur 1/3 für kleine Speisen
- ✓ Automatische Abschaltung mit akustischem Signal
- ✓ Memory-Funktion des Timers, d. h. die vorhergehende Zeiteinstellung wird behalten und kann wieder gewählt werden

Bei Betrieben, deren Stromverbrauch nach gemessenen 1/4 Std.-Leistung abgerechnet wird, wird durch den Einsatz des Hi-Light-Salamanders dieser Abrechnungswert gesenkt. Dadurch können sich erhebliche Kostenersparnisse bei der Stromabrechnung einstellen.



Drei Sterne für die Bartscher Hi-Light-Salamander



Bedienungskomfort



Schnelligkeit



Sparsamkeit

Hi-Light-Lift-Salamander "Premium" mit HI-TOUCH Bedienfeld

3 Heizelemente, Warmhaltefunktion, automatische Einschaltfunktion
 Chromnickelstahl 18/10
 3 einstellbare Zeitprogramme
 manuelle Zeiteinstellung
 volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung
 Energieeinsparung
 höhenverstellbares Heizelement
 Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
 Anschlusswert: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 B 570 x T 575 x H 520 mm
 Gewicht: 60,2 kg
 GTIN 4015613496474

Art.-Nr. 100547
Euro 2.898,-



✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung

Die Resultate einer Vergleichsmessung in einem Gastronomiebetrieb über 4 Wochen zwischen einem

	Verbrauch kWh/Tag	Verbrauch kWh/Jahr**	€/Tag*	€/Jahr*
herkömmlichen Salamander und Hi-Light-Salamander 100547 + 100546	20.2	6464	3,64	1.163,52
	7.0	2240	1,26	403,20
Einsparung	13.2	4224	2,38	760,32

Einsparung = 65 % - Annahme: *1 kW = 0,18 € (inkl. Leistungsanteil), **320 Arbeitstage



Hi-Light-Lift-Salamander 2 Heizelemente

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 390 x T 315 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 400 x T 570 x H 500 mm
Gewicht: 41,4 kg
GTIN 4015613404370

Art.-Nr. 101542
Euro 1.919,-



Hi-Light-Salamander ECO 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Chromnickelstahl 18/10
Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
Grillrost höhenverstellbar, 2 Positionen
- Lichte Maße zwischen Rost und Heizelement: 125 mm / 175 mm
- Herausziehbarer Griff
Anschlusswert: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
B 570 x T 540 x H 515 mm
Gewicht: 38 kg
GTIN 4015613578439

Art.-Nr. 100548
Euro 1.998,-



✓ Lieferung inklusive Konsole zur Wandbefestigung

Hi-Light-Lift-Salamander 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
Anschlusswert: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
B 570 x T 610 x H 513 mm
Gewicht: 57 kg
GTIN 4015613369747

Art.-Nr. 100546
Euro 2.479,-



Hi-Light-Lift-Salamander 4 Heizelemente

Chromnickelstahl 18/10
höhenverstellbares Heizelement
Fettauffangschale und Grillrost B 725 x T 370 mm
Anschlusswert: 6 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
B 735 x T 580 x H 510 mm
Gewicht: 72,8 kg
GTIN 4015613404387

Art.-Nr. 101544
Euro 2.698,-





Lift-Salamander 500

Gehäuse Edelstahl
Infrarot-Strahlungsheizkörper
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 445 x T 325 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
B 470 x T 510 x H 530 mm
Gewicht: 38,8 kg
GTIN 4015613385570

Art.-Nr. 151510

Euro 649,-



Lift-Salamander 600 mit 2 Heizzonen

Gehäuse Edelstahl
Infrarot-Strahlungsheizkörper
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 557 x T 325 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz
B 640 x T 540 x H 530 mm
Gewicht: 49,5 kg
GTIN 4015613385594

Art.-Nr. 151511

Euro 749,-



Salamander 100

Chromnickelstahl
Zeitschaltuhr
Simmerstat
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
B 610 x T 305 x H 280 mm
Inklusive 1 Rost, 1 Fettauffangschale
Gewicht: 14 kg
GTIN 4015613371832

Art.-Nr. A1515001

Euro 239,-



Salamander S40

Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung B 380 x T 310 mm
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 597 x T 368 x H 365 mm
 Gewicht: 13,8 kg
 GTIN 4015613370057
Art.-Nr. 100524
Euro 395,-



Salamander S702 2 Heizzonen

Chromnickelstahl
 Kontrolllampe
 Grillrost mit Kippsicherung, B 710 x T 345 mm
 Fettauffangschale
 Anschlusswert: 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
 B 910 x T 370 x H 385 mm
 Inklusiv 2 Griffe, für ein einfaches Entnehmen
 des Rostes
 Gewicht: 26,8 kg
 GTIN 4015613569284
Art.-Nr. 100529
Euro 498,-



Salamander S70 höhenverstellbarer Rost, 2 Heizzonen

Chromnickelstahl 18/10
 Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
 Kontrolllampe
 Grillrost B 710 x T 310 mm
 Anschlusswert: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 B 878 x T 500 x H 370 mm
 Gewicht: 21,4 kg
 GTIN 4015613390925
Art.-Nr. 100528
Euro 692,-





Heiße Theke "Bartscher Deli Compact"

Vitrine mit 2 Ablagen zur Präsentation von warmen Snacks. Dank des optimalen feuchten Klimas werden Speisen wie z. B. Leberkäse oder Frikadellen schonend warmgehalten und können direkt verzehrfertig serviert werden.

✓ Temperatur: 30 °C bis 110 °C



Heiße Theke "Bartscher Deli Compact"

Außen: lackiert

Innen: Boden Edelstahl, Decke lackiert

Beleuchtung, thermostatische Steuerung

Wasserschale zur Luftbefeuchtung

Türöffnung an der Bedienerseite: B 310 x H 418 mm

Inhalt: 52 Liter

Temperatur: 30 °C bis 110 °C

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

B 380 x T 465 x H 658 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 285 x T 265 mm

B 285 x T 295 mm

Gewicht: 24,3 kg

Inklusive:

1 Ablage

1 Wasser-Einfüllbehälter

1 entnehmbare Wasserschale (1/9 GN, 65 mm tief)

GTIN 4015613535500

Art.-Nr. 306057

Euro 529,-

Heiße Theke "Bartscher Deli"

Vitrine mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

✓ Ausführung: innen verchromt, außen lackiert

✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C

✓ Mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar



Heiße Theke "Bartscher Deli I"

Inhalt: 110 Liter

Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V 50 Hz

B 660 x T 437 x H 655 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 580 x T 275 mm

B 580 x T 298 mm

B 580 x T 318 mm

Gewicht: 42 kg

GTIN 4015613437743

Art.-Nr. 306053

Euro 465,-





Heiße Theken "Bartscher Deli"

Vitrinen mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

- ✓ Ausführung: innen verchromt, außen lackiert
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C
- ✓ Mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Heiße Theke "Bartscher Deli II"

Inhalt: 152 Liter

Anschlusswert: 1,84 kW / 230 V 50 Hz

B 900 x T 480 x H 590 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 820 x T 315 mm

B 820 x T 340 mm

B 820 x T 360 mm

Gewicht: 52 kg

GTIN 4015613437750

Art.-Nr. 306054

Euro 545,-



Heiße Theke "Bartscher Deli III"

Inhalt: 373 Liter

Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz

B 1200 x T 480 x H 810 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Maße: B 1120 x T 315 mm

B 1120 x T 340 mm

B 1120 x T 360 mm

Gewicht: 76 kg

GTIN 4015613437767

Art.-Nr. 306055

Euro 675,-





Heiße Theken "Bartscher Deli Plus"

Vitrinen mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

- ✓ Ausführung: innen verchromt, außen Edelstahl
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C
- ✓ LED-Beleuchtung

Heiße Theke "Bartscher Deli Plus I"

Inhalt: 120 Liter
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
B 690 x T 600 x H 670 mm
3 Auflageroste,
Maße: B 630 x T 335 mm
 B 630 x T 370 mm
 B 630 x T 400 mm
Gewicht: 47,9 kg
GTIN 4015613503035

Art.-Nr. 305053
Euro 609,-



Heiße Theke "Bartscher Deli Plus I D" mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Inhalt: 120 Liter
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
B 695 x T 595 x H 685 mm
3 Auflageroste,
Maße: B 630 x T 335 mm
 B 630 x T 370 mm
 B 630 x T 400 mm
Gewicht: 45,2 kg
GTIN 4015613525839

Art.-Nr. 305055
Euro 629,-



Heiße Theke "Bartscher Deli Plus II"

Inhalt: 160 Liter
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
B 860 x T 570 x H 670 mm
3 Auflageroste,
Maße: B 815 x T 335 mm
 B 815 x T 370 mm
 B 815 x T 400 mm
Gewicht: 56,3 kg
GTIN 4015613503042

Art.-Nr. 305054
Euro 698,-





Kühlvitrine "Bartscher Deli-Cool I"

mit LED-Beleuchtung
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 100 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
 B 685 x T 455 x H 675 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste, Maße: B 600 x T 300 mm
 Gewicht: 40,5 kg
 GTIN 4015613479101

Art.-Nr. 700201G
Euro 565,-



Kühlvitrine "Bartscher Deli-Cool II"

mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe,
 Sicherheitsglas
 Umluftkühlung mit 2 Lüftern
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 120 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
 B 710 x T 575 x H 685 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Maße: B 635 x T 340 mm, B 635 x T 370 mm
 Gewicht: 57 kg
 GTIN 4015613505558

Art.-Nr. 700202G
Euro 729,-



Kühlvitrine "Bartscher Deli-Cool III"

mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe,
 Sicherheitsglas
 Umluftkühlung mit 2 Lüftern
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 160 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
 B 885 x T 575 x H 685 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Maße: B 810 x T 370 mm, B 810 x T 400 mm
 Gewicht: 68,4 kg
 GTIN 4015613505565

Art.-Nr. 700203G
Euro 819,-





Kuchenvitrine 72L

mit LED-Beleuchtung, separat schaltbar
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe
 Umluftkühlung mit 2 Lüftern
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C, Kühlmittel R600a
 Inhalt: 72 Liter
 Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
 Luftfeuchtigkeit: max. 70 %
 1 Tür, Türanschlag rechts
 Drehgestell:
 - separat schaltbar
 - Drehstop-Automatik beim Öffnen der Tür
 - mit 4 fest verschweißten Auflagerosten, Ø 315 mm,
 Abstand zwischen den Rosten 160 mm
 - herausnehmbar für eine einfache Reinigung
 Anschlusswert: 0,17 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 450 mm, H 983 mm
 Gewicht: 39 kg
 GTIN 4015613586687
Art.-Nr. 700207G 
Euro 1.098,-



Kühlvitrine "Buffet"

Kunststoffgehäuse mit Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 LED-Beleuchtung
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion mit Tauwasserverdunstung
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 6 °C, Kühlmittel R600a
 Inhalt: 154 Liter
 Stellfläche aus Edelstahl, B 900 x T 285 mm
 1 Zwischenablage aus Glas, B 925 x T 250 mm
 Maximale Innenhöhe: unten 205 mm, oben 175 mm
 Anschlusswert: 140 W / 230 V 50 Hz
 B 1050 x T 645 x H 640 mm
 Gewicht: 61 kg
 GTIN 4015613586670
Art.-Nr. 700206G 
Euro 1.229,-



Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlvitrine

für 2 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN oder 4 x 1/2 GN + 2 x 1/4 GN
 GN-Behälter 150 mm tief
 Edelstahlgehäuse mit Doppel-Glasscheibe, Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 LED-Beleuchtung
 Statische Kühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 6 °C, Kühlmittel R600a
 Inhalt: 175 Liter
 Anschlusswert: 140 W / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 875 x T 890 x H 540 mm
 Gewicht: 63 kg
 GTIN 4015613587448
Art.-Nr. 700205G 
Euro 1.549,-

✓ Das ideale Set für eine mobile Speisenpräsentation



Kühlauslagevitrine

B 875 x T 890 x H 1090 mm
 Gewicht: 73 kg
 GTIN 4015613580890
Art.-Nr. 700204G 
Euro 1.629,-

Untergestell

Ausführung Stahlblech lackiert
 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
 B 875 x T 890 x H 550 mm
 Gewicht: 10 kg
 GTIN 4015613587455
Art.-Nr. 700206
Euro 98,-





Heiße Theke "Bartscher Deli PRO" 2/1 GN

Vitrine mit Zwischenablage und Halogen-Beleuchtung. Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Für 2/1 GN, GN-Behälter max. 40 mm tief
- ✓ Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C

Heiße Theke "Bartscher Deli PRO" 2/1 GN

Chromnickelstahl
 Frontscheibe Kantglasausführung, Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 Halogen-Beleuchtung
 Thermostatische Steuerung
 Wasserschale zur Luftbefeuchtung
 Inhalt: 110 Liter
 Temperatur: 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V 50 Hz
 B 750 x T 775 x H 610 mm
 1 Zwischenablage, B 671 x T 418 mm
 Gewicht: 51,2 kg
 GTIN 4015613592985
Art.-Nr. 305056
Euro 1.449,-



Lieferung ohne GN-Behälter



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool PRO" 2/1 GN

Vitrine mit Zwischenablage und LED-Beleuchtung. Die Theke ist auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Für 2/1 GN, GN-Behälter max. 40 mm tief
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Temperatur: 2 °C bis 12 °C

Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool PRO" 2/1 GN

Chromnickelstahl
 Abgerundete Front-Panoramasscheibe, Sicherheitsglas
 Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet
 LED-Beleuchtung
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 110 Liter
 Temperatur: 2 °C bis 12 °C
 Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V 50 Hz
 B 745 x T 775 x H 610 mm
 1 Zwischenablage, B 671 x T 418 mm
 Gewicht: 64,8 kg
 GTIN 4015613592978
Art.-Nr. 405056
Euro 1.949,-



Lieferung ohne GN-Behälter



Heiße Theken

Vitrinen mit Zwischenablage und Beleuchtung aus CNS 18/10. Die Theken 2/1 und 3/1 GN sind mit Schiebetüren, 1/1 GN ist auf der Bedienseite mit einer Hebetür ausgestattet.

- ✓ Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 95 °C



Heiße Theke 1/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz

B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 48 kg

GTIN 4015613416182

Art.-Nr. 306050

Euro 1.649,-



Heiße Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz

B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 76,2 kg

GTIN 4015613416175

Art.-Nr. 306052

Euro 2.098,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Heiße Theke 1/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz

B 478 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 49,8 kg

GTIN 4015613416199

Art.-Nr. 305050

Euro 1.789,-



Heiße Theke 2/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V 50 Hz

B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 59,8 kg

GTIN 4015613416205

Art.-Nr. 305051

Euro 1.959,-



Heiße Theke 3/1 GN, mit abgerundeter Front-Panoramascheibe

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz

B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 76,2 kg

GTIN 4015613416212

Art.-Nr. 305052

Euro 2.398,-





Kalte Theken

Vitrinen mit Zwischenablage und Beleuchtung aus CNS 18/10.
Die Theken sind auf der Bedienseite mit Schiebetüren ausgestattet.

- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Temperatur: 6 °C bis 10 °C

Kalte Theke 2/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,29 kW / 230 V 50 Hz
B 750 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 78,6 kg

GTIN 4015613415666

Art.-Nr. 406051

Euro 2.198,-



Kalte Theke 3/1 GN, Frontscheibe Kantglasausführung

Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V 50 Hz
B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 97,4 kg

GTIN 4015613415635

Art.-Nr. 406052

Euro 2.689,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kalte Theke 3/1 GN mit abgerundeter Front-Panoramamascheibe

Anschlusswert: 0,34 kW / 230 V 50 Hz
B 1080 x T 775 x H 600 mm

Gewicht: 98 kg

GTIN 4015613415642

Art.-Nr. 405052

Euro 2.998,-



GN-Behälter siehe
Katalogseite 224, 226



Buffetwagen - Warm

„Heiße Speisen“ perfekt präsentieren

Die Heiße Theke ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl mit Ablaufhahn
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C
- ✓ Einfache Montage



Buffetwagen, warm 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

GTIN 4015613573700

Art.-Nr. 125613

Euro 2.049,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 3 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Art.-Nr. 125502

Euro 219,-



Buffetwagen, warm 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz

B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 136 kg

GTIN 4015613573717

Art.-Nr. 125618

Euro 2.298,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 4 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613570846

Art.-Nr. 125503

Euro 249,-



Buffetwagen, warm 6 x 1/1 GN, 150 mm tief

2 Wannen aus Edelstahl für je 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz

2 getrennte Steckdosen erforderlich

B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 184 kg

GTIN 4015613573724

Art.-Nr. 125623

Euro 2.998,-



Tablettrutsche, 1 Stück für Buffetwagen 6 x 1/1 GN

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Art.-Nr. 125504

Euro 379,-

- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche



Buffetwagen - Kalt

„Kalte Speisen“ perfekt präsentieren

Die Salatbar ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C
- ✓ Einfache Montage

Buffetwagen, kalt

3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,236 kW / 230 V 50 Hz

B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

GTIN 4015613573670

Art.-Nr. 125507

Euro 2.498,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 3 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

Art.-Nr. 125502

Euro 219,-

Buffetwagen, kalt

4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 152 kg

GTIN 4015613573687

Art.-Nr. 125513

Euro 2.679,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 4 x 1/1 GN

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613570846

Art.-Nr. 125503

Euro 249,-

Buffetwagen, kalt

6 x 1/1 GN, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 6 x 1/1 GN, 150 mm tief

Anschlusswert: 0,507 kW / 230 V 50 Hz

B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 197 kg

GTIN 4015613573694

Art.-Nr. 125523

Euro 3.498,-



Tablettrutsche, 1 Stück

für Buffetwagen 6 x 1/1 GN

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

Art.-Nr. 125504

Euro 379,-



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche



Prima Klima für frische Lebensmittel: die Kühllösungen von Bartscher

Erfrischende Getränke im Self-Service kühl präsentiert, appetitliche Sushi oder Tapas ansprechend angerichtet, Lebensmittel für den täglichen Kücheneinsatz kühl gelagert - das sind nur einige Einsatzmöglichkeiten der kühlenden Helfer aus dem Bartscher-Sortiment.

In einer übersichtlichen und praktischen Kühlvitrine mit Beleuchtung lassen sich beispielsweise Erfrischungen so attraktiv im Verkaufsraum präsentieren, dass Ihre Kunden gerne zugreifen.

Die Flaschenkühlschränke garantieren, dass Sie Ihre Gäste mit gut gekühlten Getränken versorgen können.

Von XS bis XXL - wir haben zahlreiche Modelle in unterschiedlichen Größen im Angebot, die sich perfekt an Ihren Bedarf in Ihren Räumlichkeiten anpassen.

Dazu ergänzen robuste und leistungsstarke Kühlschränke, Tiefkühltruhen und Schnellkühler aus pflegeleichtem Edelstahl das Sortiment genau so, wie Saladetten und Kühlaufsätze für Sushi, Pizzazubereitung & Co.

Mit optimaler Temperaturverteilung, niedrigem Stromverbrauch und intelligent durchdachter, teils variabler Raumaufteilung sind frische Lebensmittel einfach gut aufgehoben.



Wandkühlregal "Rimi"

mit LED-Beleuchtung
 Ausführung Edelstahl
 Front Edelstahl, Seitenteile Glas
 Ausstellungsfläche 0,52 m²
 3 Regale, Maße B 465 x T 280 mm
 Abstand zwischen den Regalen 230 mm
 Bodenablage B 465 x T 340 mm
 Umluftkühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Klimaklasse: 6
 Kühlmittel R404a
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C
 Inhalt: 220 Liter
 Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 494 x T 600 x H 1742 mm
 4 Rollen mit 2 Feststellern
 Inklusive Nachttrollo
 Gewicht: 106 kg
 GTIN 4015613505282
Art.-Nr. 700220
Euro 1.598,-



Kühlvitrine Bartscher Panorama

- ✓ 4-seitige 2-fach Isolierverglasung
- ✓ Ansprechendes Design
- ✓ Energiesparende LED Beleuchtung
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Mobil einsetzbar

Kühlvitrine Bartscher Panorama 550L

Ideal für die Warenpräsentation im Großformat. Ob Getränke, Joghurts, süße oder deftige verpackte Snacks - Ihre Waren sind in dieser Vitrine gut bevorratet und von allen Seiten bestens sichtbar. Steigern Sie Ihre Impulsverkäufe!

Edelstahl
 Rundum-Verglasung, Doppel-Sicherheitsglas
 1 Tür, Türanschlag rechts
 LED-Beleuchtung
 Inhalt: 550 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R134a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 6 °C
 4 Rollen, 2 mit Feststellern
 Anschlusswert: 0,65 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 850 x T 650 x H 1900 mm
 Gewicht: 187,9 kg
 3 Einlegeböden, verchromtes Metall, höhenverstellbar
 GTIN 4015613610740
Art.-Nr. 700550
Euro 2.798,-





Für die wirkungsvolle Warenpräsentation

- ✓ Sichtbare Warenpräsentation zum sofortigen/stimulierenden Abverkauf
- ✓ Die zuschaltbare Innenbeleuchtung garantiert eine hohe Aufmerksamkeit für das Gerät und seinen Inhalt
- ✓ Das leistungsfähige Umluftsystem sorgt für eine gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum
- ✓ Der Abtauprozess erfolgt automatisch
- ✓ Durch die kompakte Bauweise ist die Mini-Kühlvitrine vielseitig und nahezu überall einsetzbar
- ✓ Die robusten Ablageroste sind höhenverstellbar und erlauben so eine variable Gestaltung des Innenraums auf bis zu 5 Ebenen, je nach Gerät
- ✓ Umweltfreundliches Kühlmittel FCKW/ FKW frei



Mini-Kühlvitrine 58L

Mit Beleuchtung
 Fassungsvermögen: 58 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatischer Abtauprozess
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 805 mm
 Gewicht: 28,5 kg
 Mit 2 Einlegeböden
 GTIN 4015613434292
Art.-Nr. 700158G
Euro 345,-



Mini-Kühlvitrine 78L

Mit Beleuchtung
 Fassungsvermögen: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatischer Abtauprozess
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 960 mm
 Mit 3 Einlegeböden
 Gewicht: 32,5 kg

Mini-Kühlvitrine 78L, weiß

GTIN 4015613404967
Art.-Nr. 700178G
Euro 379,-

Mini-Kühlvitrine 78L, schwarz

GTIN 4015613482286
Art.-Nr. 700177G
Euro 379,-



Mini-Kühlvitrine 78L, Edelstahl

Chromnickelstahl
 Mit LED-Beleuchtung
 Fassungsvermögen: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatischer Abtauprozess
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 4 höhenverstellbare FüÙe
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 430 x T 390 x H 986 mm
 Gewicht: 45,5 kg
 Mit 3 Einlegeböden, verchromt
 GTIN 4015613610733
Art.-Nr. 700378G
Euro 849,-



Mini-Kühlvitrine Slim-Line 80L

Mit LED-Beleuchtung
 Fassungsvermögen: 80 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatischer Abtauprozess
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 375 x T 385 x H 1050 mm
 Gewicht: 36,2 kg
 Mit 3 Einlegeböden
 GTIN 4015613527802
Art.-Nr. 700180G
Euro 475,-



Mini-Kühlvitrine 86L

2 gewölbte Türen ermöglichen ein Bestücken über die Vorder- und Rückseite
 Mit Beleuchtung
 Inhalt: 86 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 435 x H 980 mm
 3 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 36,5 kg
 GTIN 4015613478548
Art.-Nr. 700278G
Euro 419,-



Mini-Kühlvitrine 98L

Mit Beleuchtung
 Fassungsvermögen: 98 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 Anschlusswert: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 425 x T 380 x H 1100 mm
 Gewicht: 37,5 kg
 Mit 4 Einlegeböden
 GTIN 4015613457055
Art.-Nr. 700198G
Euro 419,-



Kühlvitrine 235L

Mit LED-Beleuchtung (Vorderseite)
 Inhalt: 235 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 4 °C bis 12 °C
 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 520 x T 485 x H 1700 mm
 4 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 77 kg
 GTIN 4015613480893
Art.-Nr. 700235G
Euro 929,-





Kühlschrank "Mini"

Kompakter Kühlschrank für den mobilen Einsatz - auch in Kraftfahrzeugen.

Gehäuse: Kunststoff

Fassungsvermögen: 19 Liter

Thermoelektrische Kühlung

Kühlleistung: 15 °C bis 18 °C unter Umgebungstemperatur

Beleuchtung

Anschlusswert: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW

B 330 x T 370 x H 460 mm

Inklusive 12 V-Adapterkabel

Gewicht: 7,3 kg

GTIN 4015613589596

Art.-Nr. 700089

Euro 159,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Flaschenkühlschrank 88 L

Mit moderner LED-Beleuchtung und doppelverglaster Tür im edlen Design.

Fassungsvermögen: 28 Flaschen / 88 Liter

Stufenlose mechanische Temperaturregelung

Statische Kühlung

Kühlmittel R600a

Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C

Energiesparende LED Deckenbeleuchtung separat schaltbar

Türanschlag rechts, wechselbar

2 höhenverstellbare Füße im Frontbereich

Anschlusswert: 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz

(LED Beleuchtung 0,8 W)

B 430 x T 480 x H 825 mm

Inklusive 5 Flaschenroste verchromt

+ 1 Rost verchromt, jeweils herausnehmbar

Gewicht: 23,4 kg

GTIN 4015613546032

Art.-Nr. 700082G

Euro 259,-



Flaschenkühler 220 L

Innen Edelstahl, außen Stahlblech, lackiert

Türen mit Doppelverglasung

Abschließbar, Innenbeleuchtung

Netto-Inhalt: 220 Liter

Umluftkühlung

Stufenlose mechanische Temperaturkontrolle

Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz

B 920 x T 550 x H 920 mm

Gewicht: 82,2 kg

Lieferung inklusive 2 Einlegeroste, Edelstahl

GTIN 4015613528816

Art.-Nr. 110138

Euro 798,-





Flaschenkühlschrank 270 LN

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 267 Liter
 Statische Kühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtauung
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Verdampfer in der Hinterwand integriert
 Türanschlag wechselbar
 Energieeffizienzklasse: A+
 Anschlusswert: 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 600 x T 620 x H 1450 mm
 5 Einlegeböden davon 4 höhenverstellbar
 Gewicht: 52 kg
 GTIN 4015613585819
Art.-Nr. 700272
Euro 498,-



Flaschenkühlschrank 320 LN

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 320 Liter
 Statische Kühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtauung
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Verdampfer an der Hinterwand
 Glastür mit Alu-Rahmen
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 600 x T 600 x H 1730 mm
 5 Einlegeböden, höhenverstellbar
 Gewicht: 67 kg
 GTIN 4015613523767
Art.-Nr. 700321
Euro 889,-





Tiefkühlschrank TKS32 für Spirituosen und TK-Ware

Bruttoinhalt: 32 Liter
 Fassungsvermögen: 8 Flaschen (0,7l) stehend, 3 Flaschen (0,7l) liegend
 Statische Kühlung
 Kühlmittel: R600a
 Temperaturbereich: -15 °C bis -25 °C
 Anschlusswert: 0,06 kW / 220-240 V 50 Hz
 B 472 x T 450 x H 492 mm
 Gewicht: 16,85 kg
 GTIN 4015613391939
Art.-Nr. 700077
Euro 219,-



Tiefkühlschrank 200 LN

Innen weiß, außen weiß
 Netto-Inhalt: 196 Liter
 Statische Kühlung
 Kühlmittel R600a
 Manuelle Abtauung
 Betriebstemperatur bis -18 °C
 Kontrollleuchten, Betriebsanzeige und Warnlicht
 Türanschlag wechselbar
 6 Schubladen
 Energieeffizienzklasse: A+
 Anschlusswert: 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 600 x T 620 x H 1450 mm
 Gewicht: 53 kg
 Inklusive Eiswürfelschale
 GTIN 4015613585826
Art.-Nr. 700341
Euro 549,-



Tiefkühltruhen

- ✓ Steckerfertig, mit Klappdeckel abschließbar
- ✓ Material: Stahlblech weiß lackiert, innen Aluminium
- ✓ Isolierung: Deckel 8 cm / Wände 6,5 cm
- ✓ Klimaklassen N/ST/T
- ✓ Kühlmittel: R134a
- ✓ Temperaturbereich: -18 °C bis -24 °C
- ✓ Schnellgefrieroption
- ✓ Statische Kühlung mit Digitalregler
- ✓ Manuelle Abtauung



Tiefkühltruhe 324 I

Netto-Inhalt 324 Liter
 Deckel mit Beleuchtung
 Anschlusswert: 0,105 kW / 230 V 50 Hz
 B 1200 x T 650 x H 850 mm
 Inklusive 2 Körbe
 Gewicht: 47 kg
 GTIN 4015613587479
Art.-Nr. 700961
Euro 598,-



Tiefkühltruhe 391 I

Netto-Inhalt 391 Liter
 Deckel mit Beleuchtung
 Anschlusswert: 0,110 kW / 230 V 50 Hz
 B 1400 x T 650 x H 850 mm
 Inklusive 2 Körbe
 Gewicht: 49,3 kg
 GTIN 4015613587486
Art.-Nr. 700971
Euro 698,-





Kühlschränke

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Verstellbare Roste
- ✓ Höhenverstellbare Füße
- ✓ Abschließbar
- ✓ Automatische Abtaufunktion
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Thermostat, Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 32 °C

Kühlschrank

Innen und außen CNS 18/10
 Brutto-Inhalt: 161 Liter
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Elektronische Steuerung
 Kühlmittel: R134a
 Anschlusswert: 0,19 kW / 220-240 V 50 Hz
 B 600 x T 700 x H 868-903 mm
 3 Einlegeböden, höhenverstellbar
 Gewicht: 56,8 kg
 GTIN 4015613586786
Art.-Nr. 110139
Euro 998,-



- ✓ Kompakter Kühlschrank für jede Küche
- ✓ Einfach integrierbar zwischen Arbeitstischen oder Küchenzeilen

Kühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert:
 0,484 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 710 x T 810 x H 1880 mm
 Gewicht: 114 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 GTIN 4015613521763
Art.-Nr. 700455
Euro 1.998,-



Tiefkühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 700 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 0,88 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 710 x T 810 x H 1880 mm
 Gewicht: 124 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
 GTIN 4015613527727
Art.-Nr. 700475
Euro 2.549,-



1 Paar Auflageschienen

GTIN 4015613587196
Art.-Nr. 700486
Euro 16,-

Rost 2/1 GN

GTIN 4015613587202
Art.-Nr. 700487
Euro 39,-

Kühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 8 °C
 Anschlusswert:
 0,704 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 1400 x T 810 x H 1880 mm
 Gewicht: 176 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 GTIN 4015613527734
Art.-Nr. 700485
Euro 2.889,-



Tiefkühlschrank

für 2/1 GN Roste
 Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Isolierung: Polyurethan, 60 mm
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Anschlusswert:
 1,32 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 1400 x T 810 x H 1880 mm
 Gewicht: 192 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
 GTIN 4015613527741
Art.-Nr. 700495
Euro 3.429,-





Bartscher Schnellkühler/Schockfroster

Überlegenheit bis ins Detail

- ✓ Ausführung CNS 18/10 nach HACCP Richtlinien
- ✓ Umluftkühlung
- ✓ Kühlmittel R404a
- ✓ Schnellkühlzyklus +70 °C bis +3 °C
- ✓ Schockfroastleistung +70 °C bis -18 °C
- ✓ Optimale Temperaturverteilung
- ✓ Niedriger Energieverbrauch
- ✓ Höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers



Schnellkühler/Schockfroster AL2

Fassungsvermögen: 3 x 2/3 GN

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Anschlusswert: 0,56 kW / 230 V 50 Hz

B 680 x T 540 x H 510 mm

Gewicht: 60 kg

GTIN 4015613504773

Art.-Nr. 700602

Euro 2.825,-



Schnellkühler/Schockfroster AL5

Fassungsvermögen: 5 x 1/1 GN oder 5x 600 x 400 mm

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz

B 750 x T 700 x H 850 mm

Gewicht: 98 kg

GTIN 4015613504780

Art.-Nr. 700605

Euro 3.998,-





Saladette 1/1 GN mit 1 Tür mit eingeschäumtem Verdampfer

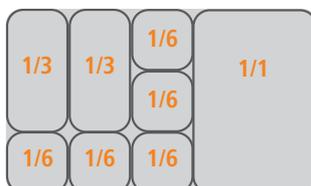
Chromnickelstahl
Für 3 x 1/3 GN, 2 x 1/2 GN oder 1 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
1 Tür, Türanschlag wechselbar
Schneidbrett aus Polyethylen
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 140 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Carrel-Thermostat
Anschlusswert: 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz 1 NAC
B 438 x T 700 x H 882 mm
Inklusive:
2 Stege: Länge 537 mm, Breite 35 mm
1 Rost 1/1 GN
Gewicht: 43 kg
GTIN 4015613593319
Art.-Nr. 200270
Euro 749,-



Lieferung ohne GN-Behälter

Saladette Umluftkühlung mit 2 Türen mit eingeschäumtem Verdampfer

Chromnickelstahl
Für 5 x 1/6 GN und 1 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 250 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 900 x T 700 x H 875 mm
Inklusive:
2 Stege: Länge 535 mm, Breite 40 mm
2 Stege: Länge 330 mm, Breite 22 mm
2 Roste 1/1 GN
Gewicht: 75 kg
GTIN 4015613386744
Art.-Nr. 200265
Euro 919,-



Saladette Umluftkühlung mit 3 Türen mit eingeschäumtem Verdampfer

Chromnickelstahl
Für 4 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 400 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 1380 x T 695 x H 865 mm
Inklusive:
3 Stege: Länge 535 mm, Breite 31 mm
6 Stege: Länge 330 mm, Breite 22 mm
3 Roste 1/1 GN
Gewicht: 103 kg
GTIN 4015613530116
Art.-Nr. 200264
Euro 1.498,-





Pizza Saladette mit Umluftkühlung

Aufsatz für 5 x 1/6 GN

GN-Behälter 150 mm tief
 Chromnickelstahl
 Mit Granitabdeckplatte
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 250 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 900 x T 700 x H 1075 mm
 Inklusive 2 Roste 1/1 GN
 Gewicht: 116 kg
 GTIN 4015613403847

Art.-Nr. 200266

Euro 1.139,-



GN-Behälter siehe
 Katalogseite 224, 226



Vorbereitungskühltisch

- ✓ Aufsatz mit integrierter Abdeckung für 5 x 1/6 GN,
 GN-Behälter 150 mm tief
- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Vorbereitungskühltisch mit eingeschäumtem Verdampfer

Chromnickelstahl 18/10
 Aufsatz mit integrierter Abdeckung für 5 x 1/6 GN,
 GN-Behälter 150 mm tief
 Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 18/10
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 250 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 900 x T 690 x H 1000 mm
 Inklusive 2 Roste 1/1 GN
 Gewicht: 71,8 kg
 GTIN 4015613582412

Art.-Nr. 200269

Euro 1.179,-





Mini-Kühltisch mit Umluftkühlung 2 Türen

Chromnickelstahl
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 250 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 900 x T 700 x H 875 mm
Gewicht: 72,2 kg
Inklusive 2 Roste 1/1 GN
GTIN 4015613429878
Art.-Nr. 110136
Euro 1.098,-



Edelstahl-Polierspray

Inhalt 500 ml
12 Dosen im Karton
Gewicht: 6,75 kg
GTIN 4015613584454
Art.-Nr. 17303112
Euro 198,-



Mini-Kühltisch mit Umluftkühlung 2 Schubladen, 1 Tür

Chromnickelstahl
Schubladen-Innenmaß je: B 367 x T 520 x H 100 mm
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 300 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 1045 x T 690 x H 875 mm
Inklusive 1 Rost 1/1 GN
Gewicht: 83,8 kg
GTIN 4015613530109
Art.-Nr. 110137
Euro 1.549,-





Kühlaufsatzvitrine - Bartscher Sushi Bar

Für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen - wie z. B. Sushi oder Tapas.

- ✓ Bestückungsmöglichkeit: 5 x 1/2 GN, bis 40 mm tief
- ✓ Abgerundete Front-Panoramascheibe
- ✓ Bedienseite mit Glas-Schiebetüren für ein einfaches Bestücken
- ✓ Statische Kühlung mit zusätzlichem obenliegenden Verdampferrohr



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Kühlaufsatzvitrine

Bartscher Sushi Bar 5 x 1/2 GN

Gehäuse: Kunststoff, silber, Stellfläche CNS 18/10

Betriebstemperatur: 2 °C bis 7 °C

Elektronische Steuerung

Kühlmittel: R600a

Automatische Abtaufunktion

Separat zuschaltbare, energiesparende LED-Beleuchtung

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

B 1800 x T 425 x H 295 mm

Lieferung inklusive 1 Zwischensteg

(Länge: 325 mm, Breite 30 mm)

Gewicht: 45 kg

GTIN 4015613525853

Art.-Nr. 110135G

Euro 1.129,-



1/4 GN



Kühlaufsatzvitrinen

- ✓ Kühlaufsatzvitrine für GN-Behälter, 150 mm tief
- ✓ Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne, Digitalthermometer
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
- ✓ Statische Kühlung, Kühlmittel R134a
- ✓ Anschlusswert: 180 W / 220-240 V 50 Hz

Kühlaufsatzvitrine

für 5 x 1/4 GN, 150 mm

B 1200 x T 335 x H 425 mm

Gewicht: 42,5 kg

GTIN 4015613400006

Art.-Nr. 110110

Euro 659,-



Kühlaufsatzvitrine

für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief

B 1400 x T 335 x H 440 mm

Anschlusswert:

131 W / 230 V 50 Hz

Gewicht: 35,6 kg

GTIN 4015613556864

Art.-Nr. 110134

Euro 719,-



Kühlaufsatzvitrine

für 7 x 1/4 GN, 150 mm

B 1500 x T 335 x H 425 mm

Gewicht: 47,5 kg

GTIN 4015613400013

Art.-Nr. 110111

Euro 765,-



Kühlaufsatzvitrine

für 8 x 1/4 GN, 150 mm

B 1800 x T 335 x H 425 mm

Gewicht: 57,5 kg

GTIN 4015613400020

Art.-Nr. 110112

Euro 875,-



1/3 GN



Kühlaufsatzvitrine

für 4 x 1/3 GN, 150 mm

B 1200 x T 395 x H 425 mm

Gewicht: 42,5 kg

GTIN 4015613419077

Art.-Nr. 110130

Euro 679,-



Kühlaufsatzvitrine

für 6 x 1/3 GN, 150 mm

B 1500 x T 395 x H 425 mm

Gewicht: 47,5 kg

GTIN 4015613419084

Art.-Nr. 110131

Euro 785,-



Kühlaufsatzvitrine

für 7 x 1/3 GN, 150 mm

B 1800 x T 395 x H 425 mm

Gewicht: 57,5 kg

GTIN 4015613419091

Art.-Nr. 110132

Euro 895,-



Kühlaufsatzvitrine

für 9 x 1/3 GN, 150 mm

B 2000 x T 395 x H 425 mm

Gewicht: 65,5 kg

GTIN 4015613419107

Art.-Nr. 110133

Euro 995,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Pizzakühltisch

Umluftkühlung
 Chromnickelstahl, mit Marmorplatte
 2 Türen, gekühlt
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,385 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Kühlaufsatzvitrine für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief
 Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
 Statische Kühlung
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Digitalthermometer
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,131 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 1400 x T 700 x H 1390 mm
 Gewicht: 234 kg
 GTIN 4015613556901
Art.-Nr. 110711
Euro 2.709,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Pizzakühltisch

Umluftkühlung
 Chromnickelstahl, mit Marmorplatte
 1 Tür, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,385 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Kühlaufsatzvitrine für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief
 Chromnickelstahl, mit Glasaufsatz
 Statische Kühlung
 Kälteaggregat mit Kühlwanne
 Digitalthermometer
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 0,131 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 1400 x T 700 x H 1390 mm
 Gewicht: 248,6 kg
 GTIN 4015613556918
Art.-Nr. 110712
Euro 2.949,-



✓ Kühltische und Kühlaufsatzvitrine auch separat erhältlich



Kühltisch

2 Türen, gekühlt
 B 1400 x T 700 x H 950 mm
 Gewicht: 198,4 kg
 GTIN 4015613556871
Art.-Nr. 110709
Euro 2.030,-



Kühltisch

1 Tür, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 B 1400 x T 700 x H 950 mm
 Gewicht: 213 kg
 GTIN 4015613556895
Art.-Nr. 110710
Euro 2.279,-



Kühlaufsatzvitrine für 6 x 1/4 GN, 150 mm tief

Kühlmittel R134a, B 1400 x T 335 x H 440 mm
 Gewicht: 35,6 kg
 GTIN 4015613556864
Art.-Nr. 110134
Euro 719,-





Umluftkühltisch

B 1342 x T 700 x H 850 mm
 2 Türen, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 103 kg
 GTIN 4015613613482

Art.-Nr. 110801

Euro 1.895,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 104 kg
 GTIN 4015613613499

Art.-Nr. 110801MA

Euro 1.945,-



Umluftkühltisch

B 1342 x T 700 x H 850 mm
 1 Tür, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 124 kg
 GTIN 4015613613505

Art.-Nr. 110802

Euro 2.349,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 125 kg
 GTIN 4015613613512

Art.-Nr. 110802MA

Euro 2.398,-



Umluftkühltisch

B 1342 x T 700 x H 850 mm
 4 Schubladen 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 136 kg
 GTIN 4015613613529

Art.-Nr. 110803

Euro 2.649,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 137 kg
 GTIN 4015613613536

Art.-Nr. 110803MA

Euro 2.695,-



Umluftkühltisch

B 1342 x T 700 x H 850 mm
 6 Schubladen 1/1 GN, 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 350 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 144 kg
 GTIN 4015613613543

Art.-Nr. 110804

Euro 2.819,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 145 kg
 GTIN 4015613613550

Art.-Nr. 110804MA

Euro 2.898,-





Umluftkühltisch

B 1792 x T 700 x H 850 mm
 2 Türen, 2 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 140 kg
 GTIN 4015613613567

Art.-Nr. 110805
Euro 2.539,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 141 kg
 GTIN 4015613613574

Art.-Nr. 110805MA
Euro 2.589,-



Umluftkühltisch

B 1792 x T 700 x H 850 mm
 1 Tür, 4 Schubladen 1/1 GN, 150 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 148 kg
 GTIN 4015613613581

Art.-Nr. 110806
Euro 2.729,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 149 kg
 GTIN 4015613613598

Art.-Nr. 110806MA
Euro 2.779,-



Umluftkühltisch

B 1792 x T 700 x H 850 mm
 6 Schubladen 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 160 kg
 GTIN 4015613613604

Art.-Nr. 110807
Euro 2.975,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 161 kg
 GTIN 4015613613611

Art.-Nr. 110807MA
Euro 3.029,-



Umluftkühltisch

B 1792 x T 700 x H 850 mm
 9 Schubladen 1/1 GN, 100 mm, gekühlt
 Kühlmittel R134a, Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 FCKW-frei, 452 W / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 168 kg
 GTIN 4015613613628

Art.-Nr. 110808
Euro 3.339,-



Umluftkühltisch mit Aufkantung 50 mm

Gewicht: 169 kg
 GTIN 4015613613635

Art.-Nr. 110808MA
Euro 3.398,-





Eine eiskalte Erfrischung gefällig? Vom Cocktail bis zur Warenkühlung - Eiswürfelbereiter von Bartscher für jede Gelegenheit

Ob Mojito, Pina Colada oder Ipanema - Cocktails mögen's eiskalt

Auch an Frischkosttheken sowie bei Buffets mit wärmeempfindlichen Köstlichkeiten kommt das kühle Nass gerne zum Einsatz, damit die Waren ihre gute Qualität behalten. Bartscher bietet Ihnen die passenden Eis-Geräte für Ihren individuellen Bedarf. Bei vielen Ausführungen kann sogar die Größe der Eiswürfel variiert werden.

Unter all den Varianten sind die Eiswürfelbereiter der **Serie B** besonders für die Gastronomie geeignet, wenn es darum geht, gut gekühlte Getränke zu servieren, die nicht verwässern sollen.

Für Diskotheken und Großveranstaltungen bieten sich speziell die produktionsstarken Modelle der **QC Serie** an, darunter Geräte, die bis zu 134 kg Eiskegel pro Tag produzieren. Ein enormes Volumen. Selbst bei hohen Temperaturen können sie zum Einsatz kommen.

Die **QM Serie** dagegen stellt Eisflocken her, die als Kühlungsgrundlage für frische Lebensmittel an Frischetheken oder Buffets dienen. Eiskalt, hygienisch und leistungsstark - so bieten Sie Ihren Gästen Frische, die man spüren kann.

TIPP:

Die Wasserqualität ist ein wesentlicher Einflussfaktor für die Eisproduktion. Um einen höchstmöglichen Standard zu erreichen und die Lebensdauer der Eiswürfelbereiter positiv zu beeinflussen, empfehlen wir Ihnen die Drink Tech Teilentsalzungspatrone (Seite 144) einzusetzen.



Eis-Crusher

leistungsstark, geräuscharm und platzsparend
Edelstahl
Kapazität bis 60 kg/h
Vorratsbehälter: ca. 1 kg
Anschlusswert: 60 W / 230 V 50 Hz
B 173 x T 380 x H 385 mm
Gewicht: 14 kg
GTIN 4015613479118
Art.-Nr. 135012
Euro 595,-



Eiswürfelbereiter "Compact Ice"

Stahlgrau - Kunststoffgehäuse
Wahlschalter für die Größe der Eiswürfel: S • klein - M • mittel - L • groß
Kapazität: ca. 12 Eiswürfel je Arbeitsgang
Tankfüllung von 4,5 Liter ergibt ca. 150 Eiswürfel
Leistung: 15 kg / 24 Stunden
Anschlusswert: 145 W / 230 V 50 Hz
B 360 x T 440 x H 454 mm
Gewicht: 23 kg
GTIN 4015613593609
Art.-Nr. A100062V
Euro 279,-



Eiswürfelbereiter „Compact Ice K“

Stahlgrau - Kunststoffgehäuse
Wahlschalter für die Größe der Eiswürfel (Würfelform): S • klein - L • groß
Kapazität: 24 Eiswürfel je Arbeitsgang
Tankfüllung von 1,5 Liter
Leistung: ca. 10-15 kg / 24 Stunden
Vorratsbehälter: ca. 1 kg
Anschlusswert: 150 W / 230 V 50 Hz
B 305 x T 365 x H 360 mm
Gewicht: 13 kg
GTIN 4015613536934
Art.-Nr. 100073
Euro 229,-



✓ Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln



Eiswürfelbereiter C 25

Eiswürfelproduktion: max. ca. 25 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 6 kg
Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
Anschlusswert: 220 W / 230 V 50 Hz
B 385 x T 555 x H 665 mm
Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 31 kg
GTIN 4015613467634
Art.-Nr. 104025
Euro 689,-

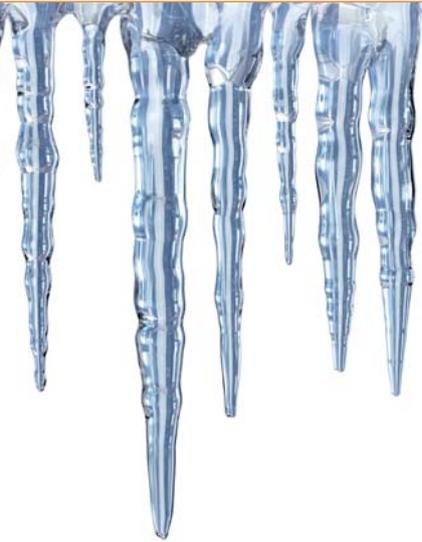


Eiswürfelbereiter C 40

Eiswürfelproduktion: max. ca. 35 kg/24 Std. (Kegelform)
Vorratsbehälter: ca. 13 kg
Luftzirkulation (Abstand zu allen Seiten mind. 10 cm)
Anschlusswert: 380 W / 230 V 50 Hz
B 550 x T 635 x H 825 mm
Festwasseranschluss 3/4", Wasserablauf Ø 25 mm
Gewicht: 47 kg
GTIN 4015613467641
Art.-Nr. 104040
Euro 909,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Für Ihren Eisbedarf das richtige Gerät mit der gewünschten Eiswürfelgröße und Produktionskapazität

Serie B	Eiswürfel 17 - 21 gr.	Cafe und Bars
Serie S	Eiswürfel 13 gr.	Gastronomie und Hotels Cafeteria und Kantinen
Serie QC	Eiskegel 25 gr.	Discotheken und Freizeitparks
Serie QM	Eisflocken	Metzgereien und Supermärkte Lebensmittelverarbeitung etc.

Eiswürfelbereiter Serie B

- ✓ Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
- ✓ Die Eisproduktion ist einfach und zuverlässig
- ✓ Das neue Antriebssystem verhindert, dass Kalk die Injektoren verstopft und sich darauf ablagert
- ✓ Die Wasserpumpe garantiert einen Einsatz auch mit sehr hartem Wasser
- ✓ Die Geräte sind tropengetestet, Klasse T, für hohe Umgebungstemperaturen



Eiswürfelbereiter B 20NG

Eiswürfelproduktion: ca. 22 kg/24 Std. (Würfelform)
 Vorratsbehälter: ca. 6 kg
 18 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 0,355 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 350 x T 470 x H 590 mm (Höhe inklusive Füße 680 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 28 kg
 GTIN 4015613585741
Art.-Nr. 104320 
Euro 1.098,-

- ✓ Geräte mit extra großem Vorratsbehälter



Eiswürfelbereiter B 35NG

Eiswürfelproduktion: ca. 35 kg/24 Std. (Würfelform)
 Vorratsbehälter: ca. 20 kg, 30 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 465 x T 595 x H 795 mm (Höhe inklusive Füße 885 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 47,2 kg
 GTIN 4015613585758
Art.-Nr. 104336 
Euro 1.798,-



Eiswürfelbereiter B 45NG

Eiswürfelproduktion: ca. 46 kg/24 Std. (Würfelform)
 Vorratsbehälter: ca. 20 kg
 30 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 465 x T 595 x H 795 mm (Höhe inklusive Füße 885 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 45 kg

GTIN 4015613585765

Art.-Nr. 104346

Euro 1.859,-



Eiswürfelbereiter B 80NG

Eiswürfelproduktion: ca. 77 kg/24 Std. (Würfelform)
 Vorratsbehälter: ca. 35 kg
 60 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 0,775 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 715 x T 595 x H 945 mm (Höhe inklusive Füße 1035 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 69 kg

GTIN 4015613585772

Art.-Nr. 104381

Euro 2.498,-



✓ Geräte mit extra großem Vorratsbehälter

Eiswürfelbereiter B 110NG

Eiswürfelproduktion: ca. 112 kg/24 Std. (Würfelform)
 Vorratsbehälter: ca. 60 kg
 72 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
 Anschlusswert: 1,15 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 715 x T 700 x H 1050 mm (Höhe inklusive Füße 1140 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 84,4 kg

GTIN 4015613585789

Art.-Nr. 104391

Euro 2.859,-





Eiswürfelbereiter Serie QC

- ✓ Das Eisproduktionssystem der QC-Serie ist einfach und zuverlässig
- ✓ Die Schaufelmaschinenserie ist für schwierigste Arbeitsbedingungen konzipiert, selbst bei hohen Wasserhärtegraden braucht man kein Filtersystem
- ✓ Tropengetestet Klasse T

Eiswürfelbereiter Q 30C

Eiswürfelproduktion: 28 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: 12 kg, 15 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung
 Anschlusswert: 0,33 kW / 230 V 50 Hz
 B 405 x T 510 x H 745 mm (Höhe inklusive Füße 825 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 39 kg
 GTIN 4015613436739

Art.-Nr. 104203

Euro 1.619,-



Eiswürfelbereiter Q 50C

Eiswürfelproduktion: 47 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: 20 kg, 24 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung
 Anschlusswert: 0,43 kW / 230 V 50 Hz
 B 515 x T 555 x H 870 mm (Höhe inklusive Füße 960 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 48 kg
 GTIN 4015613436746

Art.-Nr. 104205

Euro 1.979,-



Eiswürfelbereiter Q 90C

Eiswürfelproduktion: 75 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: 37 kg, 40 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung
 Anschlusswert: 0,65 kW / 230 V 50 Hz
 B 675 x T 555 x H 995 mm (Höhe inklusive Füße 1075 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 60 kg
 GTIN 4015613462998

Art.-Nr. 104208

Euro 2.598,-



Eiswürfelbereiter Q 150C

Eiswürfelproduktion: 135 kg/24 Std. (Kegelform)
 Vorratsbehälter: 100 kg, 56 Eiswürfel pro Programm
 Luftkühlung
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 B 840 x T 700 x H 1150 mm (Höhe inklusive Füße 1230 mm)
 Festwasseranschluss 3/4"
 Wasserablauf Ø 25 mm
 Gewicht: 141,6 kg
 GTIN 4015613436753

Art.-Nr. 104215

Euro 4.498,-





Eiswürfelbereiter Serie S

Das Eisproduktionssystem der S-Serie ist einfach und zuverlässig und für schwierigste Arbeitsbedingungen konzipiert, selbst bei hohen Wasserhärtegraden.

In den Eiswürfelbereitern Serie S ist die bekannte patentierte vertikale Verdunstungsmaschine mit Wasserverteiler eingebaut, die Eiswürfel in der Größe 26 x 23 x 23 mm produziert.

Eiswürfelbereiter S 66

Eiswürfelproduktion: 60 kg/24 Std. (Würfelform)

Vorratsbehälter: 20 kg

24 Eiswürfel pro Programm

Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig

Anschlusswert: 0,43 kW / 230 V 50 Hz

B 535 x T 595 x H 795 mm

(Höhe inklusive Füße 890-960 mm, höhenverstellbar)

Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 52 kg

GTIN 4015613549422

Art.-Nr. 104166

Euro 1.929,-



Eisflockenbereiter Serie QM

Die QM-Serie von Eisflockenbereitern produziert das Eis gestückelt oder körnig, auch "Schuppen" genannt.

Das neue System sorgt für große Zuverlässigkeit und optimale Eisscherben-Produktion, selbst bei kalkhaltigem Wasser und schwierigen Arbeitsbedingungen.



Eisflockenbereiter Q 85M

Eisflockenproduktion: 85 kg/24 Std.

Vorratsbehälter: 20 kg

Luftkühlung

Anschlusswert: 0,53 kW / 230 V 50 Hz

B 465 x T 595 x H 790 mm (Höhe inklusive Füße 880 mm)

Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 58 kg

GTIN 4015613436777

Art.-Nr. 104408

Euro 3.119,-



Eisflockenbereiter Q 135M

Eisflockenproduktion: 135 kg/24 Std.

Vorratsbehälter: 60 kg

Luftkühlung

Anschlusswert: 0,64 kW / 230 V 50 Hz

B 515 x T 550 x H 1365 mm (Höhe inklusive Füße 1455 mm)

Festwasseranschluss 3/4"

Wasserablauf Ø 25 mm

Gewicht: 88 kg

GTIN 4015613455549

Art.-Nr. 104435

Euro 4.049,-





Spülmaschinen von Bartscher: Eine rundum saubere Sache!

Mit einer Spülmaschine von Bartscher haben Sie einen Helfer, wie Sie ihn sich nur wünschen können:

Sauber, schnell, sparsam und zuverlässig! Unsere Maschinen sind so robust gebaut, dass sie die Höchstanforderungen im täglichen Gastronomiebereich mühelos bewältigen. Dabei sind sie so konstruiert, dass sie Ihnen hinsichtlich Bedienung und Ergonomie die Arbeit erleichtern: Intuitiv zu steuern, schnell zu bedienen, angenehm zu handhaben. Und zusätzlich schonen sie Ihren Geldbeutel und die Umwelt.

Sämtliche Maschinen bei Bartscher sind mit einer Klarspüldosierpumpe und einem Thermostopp ausgerüstet, um Ihnen ein einwandfreies, hygienisches Spülergebnis zu bieten.

Bei unserem Premium Modell, dem Geschirrspüler Deltamat **TF 7500eco**, wird durch innovative Technik bis zu 50 Prozent an Wasser, Energie und Spülmittel gegenüber herkömmlichen Maschinen gespart. Im gewerblichen, täglichen Einsatz kommt so schnell eine beträchtliche Einsparsumme zustande.

Kalk ist eines der im Wasser gelösten Mineralien und verantwortlich für Ablagerungen an Maschinenteilen und durchgebrannte Heizelemente.

Eine Wasserenthärtung sichert den reibungslosen Betrieb der Spülmaschine und schützt besonders die Heizelemente vor Verkalkung. Zudem wird der Verbrauch von Reinigungsmittel aufgrund des weichen Wassers reduziert. Der VGG empfiehlt daher eine Wasserhärte von $< 3^\circ \text{d}$ (Gesamthärte). Nur diese sichert Ihnen das Ergebnis von $< 80 \mu\text{S/cm}$ (Leitfähigkeit) gem. VGG.

So lassen sich Arbeitszeit und Lohnkosten einsparen bei einem einwandfreien hygienischen Ergebnis. Ab Wasserhärten von 5°d.H. ist eine Wasserenthärtung zwingend erforderlich.

Daher haben wir uns noch mehr einfallen lassen:

Eingebaute Wasserenthärter sowie Techniken der Teil- bzw. Vollentsalzung sorgen für eine lange Lebensdauer der Maschine und ein fleckenfreies, glänzendes Spülergebnis.

Alles Innovationen, die bessere Spülergebnisse bringen und die Umwelt schonen. Bei eingebauter Laugenpumpe benötigen Sie zudem keinen bodennahen Ablauf, sondern können die Maschine einfach an den Abfluss eines Spülbeckens etc. anschließen. Die eingebaute Laugenpumpe fördert das Abwasser bis zu einer Höhe von max. 1 Meter. Das gibt Ihnen mehr Möglichkeiten, Ihre Küche zu gestalten.
Eine saubere Sache!

Einweisungs- und Aufstellungspauschale
Art.-Nr. 099989 netto Euro 225,-*
(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

Deltamat TF 350

Maße	B 415 x T 465 x H 670 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	350 x 350
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	2,59 kW / 230 V 50 Hz
Tankheizung	1,85 kW
Boilerheizung	2,4 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	1,4 Liter
Tankinhalt	12 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	30 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 2 Gläserkörbe

GTIN 4015613447513

Art.-Nr. 110520

Euro 1.598,-



Deltamat TF 350 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 32,5 kg

GTIN 4015613447520

Art.-Nr. 110521

Euro 1.798,-



Deltamat TF 350 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 35 kg

GTIN 4015613447537

Art.-Nr. 110522

Euro 1.769,-



Gläserspülmaschinen Deltamat Serie TF 350

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 350



Standard-Gläserkorb

mit ebener Auflage
B 350 x T 350 x H 110 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613432007
Art.-Nr. 110312
Euro 49,-

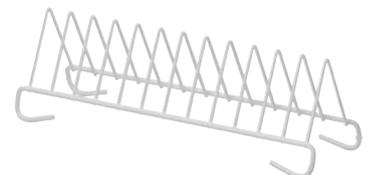


Standard-Gläserkorb

mit ebener Auflage
B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613586564
Art.-Nr. 110311
Euro 57,-

Untertasseneinsatz

Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613432014
Art.-Nr. 110317
Euro 17,-



Besteckköcher

Ø 107 mm, H 119 mm
Gewicht: 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Art.-Nr. 110318
Euro 9,-





Gläserspülmaschinen Deltamat Serie TF 401

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Deltamat TF 401

Maße	B 450 x T 535 x H 700 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	400 x 400
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,2 kW / 230 V 50 Hz
Tankheizung	1,85 kW
Boilerheizung	2,8 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	1,8 Liter
Tankinhalt	14,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	38 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 1 Gläserkorb 1 Gläserkorb 4-teilig

GTIN 4015613468525

Art.-Nr. 110605

Euro 1.769,-



Deltamat TF 401 W, mit Wasserenthärter

Gewicht: 42 kg

GTIN 4015613468532

Art.-Nr. 110606

Euro 1.939,-



Deltamat TF 401 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 45 kg

GTIN 4015613468549

Art.-Nr. 110607

Euro 2.039,-



Spülkörbe für die Spülmaschinen Serie TF 401, TFG 7400eco und TFG 7420eco



Gläserkorb

mit ebener Auflage
B 400 x T 400 x H 135 mm
Gewicht: 0,95 kg
GTIN 4015613468303
Art.-Nr. 109325
Euro 49,-

Gläserkorb, 4-teilig

mit geneigter Auflage
B 400 x T 400 x H 210 mm
Gewicht: 2,1 kg
GTIN 4015613468327
Art.-Nr. 109327
Euro 66,-



Tellerkorb

B 400 x T 400 x H 120 mm
Gewicht: 1,6 kg
GTIN 4015613468310
Art.-Nr. 109326
Euro 43,-

Besteckköcher

Ø 107 mm, H 119 mm
Gewicht: 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Art.-Nr. 110318
Euro 9,-





Deltamat TFG 7420eco LP, mit Laugenpumpe

Maße	B 450 x T 535 x H 720 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	400 x 400
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
Tankheizung	1,1 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	60 - 200 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2 - 4 Liter
Tankinhalt	7 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	50 kg
Zubehör	1 Untertasseneinsatz 1 Besteckköcher 1 Gläserkorb 1 Gläserkorb 4-teilig

GTIN 4015613536378

Art.-Nr. 110652

Euro 3.419,-



Deltamat TFG 7420eco LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 51 kg

GTIN 4015613536385

Art.-Nr. 110653

Euro 3.649,-



Deltamat TFG 7400eco LP, mit Laugenpumpe

Gesamtanschlusswert: 4,75 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Boilerheizung 4,5 kW

Gewicht: 50 kg

GTIN 4015613525877

Art.-Nr. 110650

Euro 3.498,-



Deltamat TFG 7400eco LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gesamtanschlusswert: 4,75 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Boilerheizung 4,5 kW

Gewicht: 51 kg

GTIN 4015613527628

Art.-Nr. 110651

Euro 3.698,-



Gläserpülmaschinen Deltamat Serie TFG 7400eco und TFG 7420eco

✓ Doppelwandig

Der Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie verringert sich um bis zu 50 %.

- ✓ Mehrfarbiger START Bedienknopf
- ✓ Selbstdiagnosesystem
- ✓ Mehrsprachiges Steuerungsmenü
- ✓ Gefederte Tür
- ✓ Energierückgewinnung



Wasseraufbereitungsanlagen

Weiches Wasser ist die Basis für gute Spülergebnisse, aber oft ist es mit verschiedenen Mineralstoffen wie z. B. Calcium- und Magnesiumsalze belastet. Durch diese Stoffe werden Vorgänge, welche die Sauberkeit und Reinheit des Spülgutes betreffen, aber auch die Lebensdauer der Maschine beeinflusst.

Mit dem Einsatz von Wasseraufbereitungsanlagen erreichen Sie optimale Resultate und eine lange Lebensdauer der Maschine, sowie einen Geschmackschutz.



Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 16 für 1 Gerät

Systemschutz für Spülmaschinen
B 250 x T 410 x H 490 mm
Kapazität bei 10° d (Gesamthärte)
1600 Liter / pro Tag
Anschlusswert: 0,04 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 7,75 kg
GTIN 4015613415819

Art.-Nr. 109850

Euro 745,-



Soft-Tech-Enthärtungsanlage Typ MC-N 8-2 für bis zu 3 Geräte

Systemschutz für Spülmaschinen
B 360 x T 360 x H 570 mm
Kapazität bei 10° d (Gesamthärte)
4000 Liter / pro Tag
Gewicht: 19,5 kg
GTIN 4015613415826

Art.-Nr. 109851

Euro 1.898,-

Anschlussset zu 109850 und 109851

2 x Panzerschlauch AG Wasseranschluss 3/4"
L 1000 mm, Nennweite Ø 15 mm
Gewicht: 0,2 kg

GTIN 4015613586748

Art.-Nr. 109885

Euro 174,-

Clean-Tech Vollentsalzungssystem

für glänzendes Geschirr, fleckenfreie Gläser und Bestecke.

Typ VK 5000F für 1 Gerät

Ø 265 mm, H 680 mm

Kapazität bei 10° d (Gesamtsalzgehalt)

5000 Liter / Patrone

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613415833

Art.-Nr. 109852

Euro 844,-



Regeneration als Austauschpatrone zu 109852

Gewicht: 17 kg

GTIN 4015613586762

Art.-Nr. 109887

Euro 179,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-

Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.

Anschlussset zu 109852 und 109853

1 x Adapter für Wasserhahn

1 x Wassermengenzähler

2 x Zulaufschlauch CNS - Wasseranschluss 3/4"

L 1500 mm, Nennweite Ø 10 mm

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613586755

Art.-Nr. 109886

Euro 185,-

✓ Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter

Drink-Tech Teilentsalzungssystem mit Aktivkohle

Typ TKB 13400F für 1 Gerät

System- und Geschmackschutz
für Kombidämpfer und Eiswürfelbereiter.

Ø 265 mm, H 680 mm

Kapazität bei 10° d (Karbonathärte)

13400 Liter / Patrone

Gewicht: 22,5 kg

GTIN 4015613468600

Art.-Nr. 109853

Euro 868,-



Regeneration als Austauschpatrone zu 109853

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613586779

Art.-Nr. 109888

Euro 309,-

Pfandwert pro Patrone Euro 290,-

Bei Rücksendung erfolgt Gutschrift.



Deltamat TF 50

Maße	B 590 x T 600 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,45 kW / 220-240 V 50Hz 1 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	2,8 kW
Laufzeit	120 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" MI
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	56,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

GTIN 4015613448114

Art.-Nr. 110415
Euro 2.369,-



Deltamat TF 50 L mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg
GTIN 4015613448121
Art.-Nr. 110418
Euro 2.459,-



Deltamat TF 50 LR mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 59 kg
GTIN 4015613588421
Art.-Nr. 110419
Euro 2.589,-



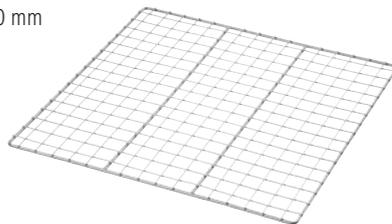
Spülrost

Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen von besonders großen Behältnissen, wie z. B. Töpfen, Schüsseln oder Fleischerkisten.

Chromnickelstahl, B 500 x T 500 mm

Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613601304

Art.-Nr. 101093
Euro 45,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 50

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel

zum nachträglichen Einbau für alle gängigen Spülmaschinen komplett mit Einbausatz.

Taktgesteuert, Volumenstrom 0,28 bis 2,8 l/h inklusive Anschluss-Set

Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm

Gewicht: 0,45 kg

GTIN 4015613432403

Art.-Nr. 109518
Euro 209,-



Einbaupauschale für Dosierpumpen Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 515

- ✓ Tür doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreudlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich

Deltamat TF 515

Maße	B 590 x T 600 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	3,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	3,0 kW
Laufzeit	120 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	29 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	56,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

GTIN 4015613447445

Art.-Nr. 110550

Euro 2.598,-



Deltamat TF 515 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 58 kg

GTIN 4015613447452

Art.-Nr. 110560

Euro 2.798,-



Deltamat TF 515 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 59,5 kg

GTIN 4015613448046

Art.-Nr. 110580

Euro 2.869,-



Deltamat TF 515 LPWR, mit Laugenpumpe, Wasserenthärter und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 60,5 kg

GTIN 4015613588483

Art.-Nr. 110590

Euro 3.049,-



Einbaupauschale für Dosierpumpen Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-

Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel, leitwertgesteuert

zum nachträglichen Einbau für alle gängigen Spülmaschinen komplett mit Einbausatz

Volumenstrom 0,01 bis 3,0 l/h

mit 1-poliger Sonde, inklusive Anschluss-Set

Anschlusswert: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 69 x T 103 x H 62 mm

Gewicht: 0,75 kg

GTIN 4015613488295

Art.-Nr. 109548

Euro 289,-



Deltamat TF 525

Maße	B 600 x T 610 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	30 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	5,01 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	4,5 kW
Laufzeit	120 - 180 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	63,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

GTIN 4015613447476

Art.-Nr. 111550
Euro 2.998,-



Deltamat TF 525 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 64,5 kg
GTIN 4015613447483
Art.-Nr. 111560
Euro 3.198,-



Deltamat TF 525 LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 65,5 kg
GTIN 4015613447506
Art.-Nr. 111565
Euro 3.395,-



Deltamat TF 525 LPWR, mit Laugenpumpe, Wasserenthärter und Reinigerdosierpumpe

Gewicht: 66,5 kg
GTIN 4015613588445
Art.-Nr. 111570
Euro 3.579,-



Spülmitteldosierpumpe

Hauptwaschgangdosierpumpe für Spülmittel, leitwertgesteuert

zur Wandmontage
Volumenstrom 0,1 bis 6,0 l/h
mit 2-poliger Sonde, inklusive Anschluss-Set
Anschlusswert: 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 95 x T 100 x H 125 mm
Gewicht: 0,75 kg
GTIN 4015613506517
Art.-Nr. 109547
Euro 445,-

Einbaupauschale für Dosierpumpen Art.-Nr. 099996 netto Euro 60,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 525

- ✓ Doppelwandig
- ✓ Reinigungsfreudlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich





Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 641

- ✓ Geeignet für Backbleche, Tablett, Platten etc. mit einer Größe bis 600 x 400 mm
- ✓ Doppelwandig
- ✓ Warmwasseranschluss empfehlenswert bis 55 °C
- ✓ Reinigungsfreundlich
- ✓ Robust und zuverlässig
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Servicefreundlich



Deltamat TF 641

Maße	B 600 x T 680 x H 860 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,7 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60 - 300 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,3 Liter
Tankinhalt	16,5 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" MI
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	67,5 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

GTIN 4015613544397

Art.-Nr. 109632

Euro 3.095,-



Deltamat TF 641 LP, mit Laugenpumpe

Gewicht: 69 kg

GTIN 4015613544403

Art.-Nr. 109633

Euro 3.195,-



Spülrost

Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen von besonders großen Behältnissen, wie z. B. Töpfen, Schüsseln oder Fleischerkisten.

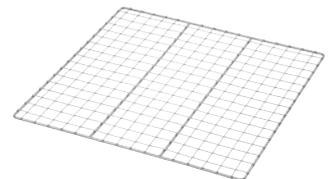
Chromnickelstahl, B 500 x T 500 mm

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613601304

Art.-Nr. 101093

Euro 45,-



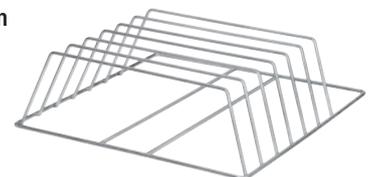
Korb zur Aufnahme von Tablett 600 x 400 mm

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613487069

Art.-Nr. 109329

Euro 169,-



Spülmaschinen-Untertisch

Spülmaschinen-Untertisch

Aufnahme von zwei Spülkörben

B 605 x T 570 x H 450 mm

Gewicht: 6 kg

GTIN 4015613602462

Art.-Nr. 109688

Euro 219,-



Deltamat TF 7500eco LP, mit Laugenpumpe

Maße	B 600 x T 610 x H 850 mm
Ausführung	CNS 18/10
max. Leistung h	60 Körbe
Korbabmessungen	500 x 500
Reinigerdosierpumpe	ja
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	1,1 kW
Boilerheizung	6,0 kW
Laufzeit	60 - 360 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	2,5 - 7 Liter
Tankinhalt	10 Liter
Wasserdruck	2-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 24 mm
Gewicht	73 kg
Zubehör	1 Gläserkorb 1 Tellerkorb 1 Besteckköcher

GTIN 4015613527635

Art.-Nr. 110660

Euro 3.798,-



Deltamat TF 7500eco LPW, mit Laugenpumpe und Wasserenthärter

Gewicht: 75 kg

GTIN 4015613527642

Art.-Nr. 110661

Euro 3.998,-



Spülrost

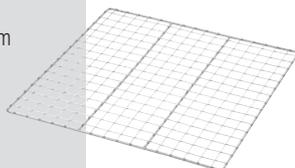
Chromnickelstahl, B 500 x T 500 mm

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613601304

Art.-Nr. 101093

Euro 45,-



Geschirrspülmaschinen Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Unterbaufähig
- ✓ Doppelwandig

Der Verbrauch von Wasser, Reinigungschemie und Energie verringert sich um bis zu 50 %.

- ✓ Mehrfarbiger START Bedienknopf
- ✓ Selbstdiagnosesystem
- ✓ Mehrsprachiges Steuerungsmenü
- ✓ Gefederte Tür
- ✓ Energierückgewinnung

Geschirrkorbwagen

Geschirrkorb-Wagen

Chromnickelstahl

Tragfähigkeit: 120 kg

Transportfläche: B 513 x T 583 mm

4 Lenkrollen Ø 100 mm

B 515 x T 640 x H 925 mm

Gewicht: 8,75 kg

GTIN 4015613523712

Art.-Nr. 300143

Euro 129,-





Durchschub-Spülmaschinen Serie DS

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit

Hygiene

- ✓ Elektronischer Thermostopp zur Gewährleistung einer korrekten Nachspültemperatur
- ✓ Boiler mit großem Fassungsvermögen
- ✓ Integraler Wannenfilter
- ✓ Selbstentleerende Vertikalpumpe
- ✓ Spülinnenraum vollkommen ohne Verschweißung tiefgezogen

Sicherheit und Ergonomie

- ✓ Patentiertes Hubsystem: geringer Kraftaufwand und erhöhte Sicherheit
- ✓ Geringe Geräuschentwicklung
- ✓ Elektronische Selbstdiagnose zur Garantie der Funktionstüchtigkeit
- ✓ Wanne zur leichten Reinigung in Frontalposition
- ✓ Bauteile von der Frontabdeckung zugänglich



✓ Wir empfehlen bei DS 901 einen Warmwasseranschluss

✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftrisch, ohne Vorabräumung

Durchschub-Spülmaschine DS 901

Durchschub-Spülmaschine DS 1001

CE	gekennzeichnet	gekennzeichnet
Maße	B 745 x T 835 x H 1340/max. 1969 mm	B 745 x T 835 x H 1340/max. 1969 mm
Ausführung	CNS 18/10	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	20 bis 60 Körbe	24 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja	ja
Türkontaktschalter	ja	ja
Trockenlaufschutz	ja	ja
Gesamtanschlusswert	7,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC	9,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
Tankheizung	2,5 kW	2,5 kW
Boilerheizung	6,0 kW	8,0 kW
Laufzeit	60/120/180 Sekunden	60/110/150 Sekunden
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter	3 Liter
Tankinhalt	20 Liter	20 Liter
Wasserdruck	2,5-4 bar	2,5-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 50 mm	Ø 50 mm
Gewicht	97 kg	97 kg
Zubehör	2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb	2 Tellerkörbe, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

Einweisungs- und Aufstellungspauschale

Art.-Nr. 099985

netto Euro 350,-*

(*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

GTIN 4015613368672

Art.-Nr. 109142

Euro 4.295,-



GTIN 4015613368689

Art.-Nr. 109143

Euro 4.749,-





Durchschub-Spülmaschine DS 2001

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit für anspruchsvolle Kunden, die bei einem verlässlichen Geschirrspülbetrieb niedrige Betriebskosten voraussetzen.

Ideal für kleine und mittelgroße Restaurants, Hotels und Schnellrestaurants wenn ein schneller und dynamischer Service gefordert ist.

Dank ihrer großen Einschubhöhen bis zu 450 mm sind die Maschinen perfekt für große Teller und Tablett ausgelegt und ermöglicht dem Küchenteam eine ergonomische und schnelle Beladung.

Die DS 2001 fasst sogar Bäckereibleche und Euronorm Stapelbehälter (E2 Kisten).

✓ Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch, ohne Vorabräumung



Durchschub-Spülmaschine DS 2001, mit Laugenpumpe

CE	gekennzeichnet
Maße	B 790 x T 755 x H 1570/max.2080 mm
Ausführung	CNS 18/10
Füße	höhenverstellbar 30 mm
Leistung h	24 bis 60 Körbe
Klarspüldosierpumpe	ja
Türkontaktschalter	ja
Trockenlaufschutz	ja
Gesamtanschlusswert	11,0 kW / 3 NAC 400 V
Tankheizung	3,0 kW
Boilerheizung	9,5 kW
Laufzeit	60/110/150 Sekunden + Endlos (8 Minuten) + Selbstreinigung
Wasserverbrauch bei 2 bar	3 Liter
Tankinhalt	30 Liter
Wasserdruck	2,5-4 bar
Wasserzulauf	G 3/4" M
Wasserablauf	Ø 50 mm
Gewicht	136 kg
Zubehör	1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher, 1 Tassenkorb

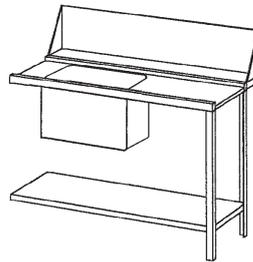
Einweisungs- und Aufstellungspauschale Art.-Nr. 099985 netto Euro 350,-*
 (*Preis ausschließlich gültig für Deutschland)

GTIN 4015613612430
Art.-Nr. 109248
Euro 6.498,-

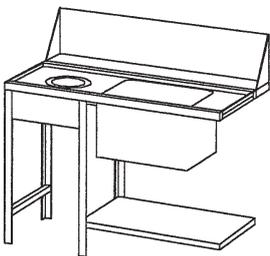




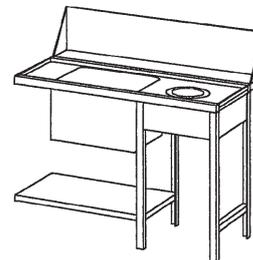
Vorbräumung links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613370675
| **Art.-Nr. 109770**
| **Euro 1.068,-**



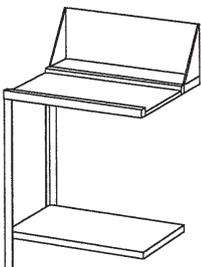
Vorbräumung rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613371849
| **Art.-Nr. 109771**
| **Euro 1.068,-**



Vorbräumung links
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613371856
| **Art.-Nr. 109772**
| **Euro 1.149,-**



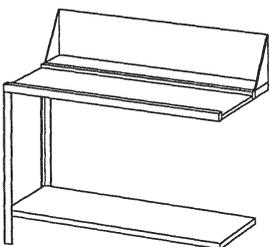
Vorbräumung rechts
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 21 kg
GTIN 4015613371863
| **Art.-Nr. 109773**
| **Euro 1.149,-**



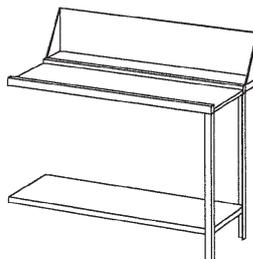
Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613371870
| **Art.-Nr. 109775**
| **Euro 489,-**



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613371887
| **Art.-Nr. 109776**
| **Euro 489,-**



Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613371894
| **Art.-Nr. 109777**
| **Euro 689,-**



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 720 x H 850 mm
Gewicht: 17 kg
GTIN 4015613371900
| **Art.-Nr. 109778**
| **Euro 689,-**

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar

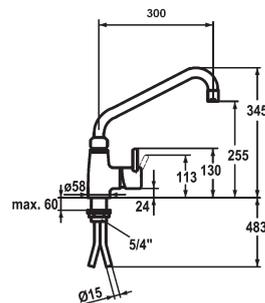
Einhebelmischer

Oberfläche ganzchrom
Kupferrohranschlüsse Ø 15 mm
Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
Tischbohrung Ø 42 mm
Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbüchse
Strahlregler-Mundstück 3/4" Innengewinde
Durchfluss bei 3 bar: Auslaufmenge 40 l/min.
Hochleistungspatrone mit Keramikscheibentechnik
Auslaufmenge und Temperatur stufenlos regulierbar
Gewicht: 3,4 kg

GTIN 4015613584034

Art.-Nr. 400126

Euro 519,-



Profi-Armaturen

- ✓ 1A stabile Ausführung
- ✓ Durch Vollmetall
- ✓ Durch Stopfbüchsendichtungen
- ✓ Durch wärmeisolierte Vollmetallgriffe
- ✓ Durch zusätzliche Hartnickelbeschichtung treten keine Chromschäden auf
- ✓ Hohe Durchflussleistung
- ✓ Rückschlagfrei
- ✓ Mit Gummianschlagring
- ✓ Schlauch 150 kg belastbar
- ✓ Heißwasserfest
- ✓ Druckfest
- ✓ Feder mit Silagan beschichtet
- ✓ Wasserdruck regulierbar mittels Stellschraube
- ✓ Mit Federmechanik
- ✓ Auswechselbares Sieb
- ✓ Absperrbare Siebbräuse mit Schließverzögerung
- ✓ Rückflussverhinderer



GASTRO Zweigriffmischer

mit Geschirrwashbräuse
Coronachrom-Metallgriffe abziehbar
Edelstahl-Ventilsitze
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25
Tischbohrung Ø 22 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22

Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.

Strahlregler 28 l/min.

Gewicht: 6 kg

GTIN 4015613184258

Art.-Nr. 400115

Euro 829,-



GASTRO Zweigriffmischer

mit Geschirrwashbräuse
Coronachrom-Metallgriffe abziehbar
Edelstahl-Ventilsitze
Flachteller-Chromteile M 20 x 1,25
Tischbohrung Ø 35 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22

Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.

Strahlregler 25 l/min.

Gewicht: 6 kg

GTIN 4015613370101

Art.-Nr. 400112

Euro 839,-



GASTRO Einhebelmischer

mit Geschirrwashbräuse
Tragfeder aus CNS 18/10
Kupferrohranschlüsse Ø 15 mm
Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
Tischbohrung Ø 42 mm
Schwenkauslauf 180°
Strahlregler-Mundstück M22

Durchfluss bei 3 bar: Bräuse 18 l/min.

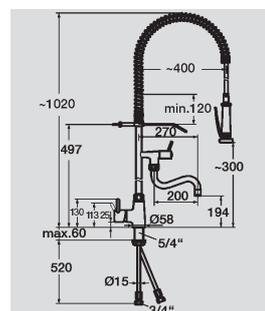
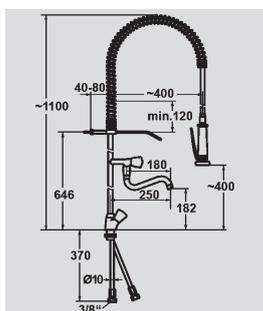
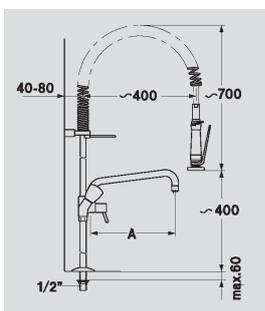
Strahlregler 40 l/min.

Gewicht: 8,5 kg

GTIN 4015613438955

Art.-Nr. 400123

Euro 869,-



Die stapelbaren Spülmaschinenkörbe von Bartscher sorgen für gute Spülergebnisse, gutes Korbhandling und für eine saubere und sichere Aufbewahrung.



Universalkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
GTIN 4015613431246
| Art.-Nr. 5201
| Euro 18,-



Besteckkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
GTIN 4015613431222
| Art.-Nr. 5202
| Euro 18,-



Tellerkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
GTIN 4015613431437
| Art.-Nr. 5203
| Euro 20,-



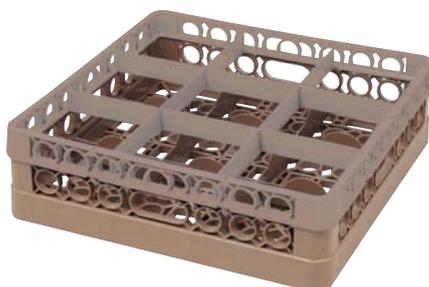
Tassenkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Fachgröße 116 x 116 mm
Korbhöhe 100 mm
GTIN 4015613431741
| Art.-Nr. 5116
| Euro 22,-



Tablettkorb
Korbgröße 500 x 500 mm
Korbhöhe 100 mm
GTIN 4015613431239
| Art.-Nr. 5204
| Euro 20,-



Besteckkorb, 8 Fächer
Korbgröße 430 x 210 mm
Korbhöhe 155 mm
GTIN 4015613431444
| Art.-Nr. 5205
| Euro 19,-



9 Fächer Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Art.-Nr.	Euro
149 x 149	100	83	5209	23,-
149 x 149	142	123	5211	30,-
149 x 149	183	166	5212	38,-
149 x 149	225	207	5213	44,-
149 x 149	266	245	5214	52,-
149 x 149	306	285	5215	59,-

16 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Art.-Nr.	Euro
111 x 111	100	83	5216	24,-
111 x 111	142	123	5218	30,-
111 x 111	183	166	5219	39,-
111 x 111	225	207	5220	47,-
111 x 111	266	245	5221	53,-
111 x 111	306	285	5222	60,-

25 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Art.-Nr.	Euro
89 x 89	100	83	5225	24,-
89 x 89	142	123	5227	33,-
89 x 89	183	166	5228	39,-
89 x 89	225	207	5229	48,-
89 x 89	266	245	5230	55,-
89 x 89	306	285	5231	62,-

36 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Art.-Nr.	Euro
73 x 73	100	83	5236	25,-
73 x 73	142	123	5238	32,-
73 x 73	183	166	5239	39,-
73 x 73	225	207	5240	49,-
73 x 73	266	245	5241	55,-
73 x 73	306	285	5242	62,-

49 Fächer



Fachgröße (mm)	Gesamthöhe (mm)	Innenhöhe (mm)	Art.-Nr.	Euro
62 x 62	100	83	5249	26,-
62 x 62	142	123	5251	35,-
62 x 62	183	166	5252	41,-
62 x 62	225	207	5253	52,-
62 x 62	266	245	5254	59,-
62 x 62	306	285	5255	67,-

Fächer - farbig



Fächer	Farbe	Art.-Nr.	Euro
9	Blau	5261	5,-
16	Dunkelblau	5262	6,-
25	Rot	5263	7,-
36	Lila	5260	8,-
49	Grün	5264	8,-



Gläserpoliermaschine

5 rotierende Rollen, unterstützt durch Heißluftgebläse, polieren Ihre Gläser innerhalb von Sekunden.

- ✓ Bis zu 50 % Arbeitskosten-Ersparnis
- ✓ Weniger Glasbruch
- ✓ Geringere Verletzungsgefahr
- ✓ Hoher Hygiene-Standard



Gläserpoliermaschine

Gehäuse Edelstahl
 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 B 340 x T 305 x H 520 mm
 Gewicht: 16 kg
 GTIN 4015613455624
Art.-Nr. 109470
Euro 2.449,-

1 Set Ersatzbürsten zur Gläserpoliermaschine

5 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613587431
Art.-Nr. 109471
Euro 349,-



Besteckpoliermaschine, mit fahrbarem Untergestell

Für eine einfache und schnelle Reinigung des Bestecks bei enormer Zeitersparnis. Bedienerfreundlich, einfaches Einfüllen und Entnehmen der Besteckteile. CNS 18/10

Manuelle Befüllung des Besteckkorbes
 50 - 60 Besteckteile pro Arbeitsgang, Dauer je Arbeitsgang: ca. 1 Minute
 Füllmenge: 5 kg Maisgranulat
 Temperatur: thermostatisch regelbar
 Arbeitstemperatur: 72 °C bis 74 °C (im Granulat)
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 B 435 x T 480 x H 935 mm

Inklusive 1 herausnehmbarer Korb, Edelstahl

Gewicht: 41 kg
 GTIN 4015613545059
Art.-Nr. 110424
Euro 3.649,-



- ✓ Bedienerfreundlich, einfach und schnell
- ✓ 50 - 60 Besteckteile pro Arbeitsgang





Besteckpoliermaschinen

Die Geräte dienen zum Trocknen und Polieren von Besteckteilen.

- ✓ Durch die konstante Betriebstemperatur von 80 °C werden die Hygiene-Richtlinien nach EU-Norm erfüllt
- ✓ Verringerung der Betriebskosten
- ✓ Zeitersparnis
- ✓ Geräuscharm
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Einfache und schnelle Reinigung

Diese Vorteile sprechen für einen Einsatz der Besteckpoliermaschinen in Ihrem Betrieb.

Besteckpoliermaschine

CNS 18/10

Max.-Leistung: 2.000 bis 3.000 Besteckteile pro Stunde

Füllmenge: 4,8 kg Maisgranulat

HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur

Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50 Hz

B 450 x T 590 x H 400 mm

Gewicht: 41 kg

GTIN 4015613440675

Art.-Nr. 110428

Euro 4.498,-



Granulat, 5 kg Beutel

GTIN 4015613440699

Art.-Nr. 109441

Euro 62,-



Besteckpoliermaschine, auf Rollen

CNS 18/10

Max.-Leistung: 5.000 bis 6.000 Besteckteile pro Stunde

Füllmenge: 7 kg Maisgranulat

HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur

Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V 50 Hz

B 690 x T 595 x H 780 mm

Inklusive Tisch und Besteckauffangkorb

Gewicht: 85,3 kg

GTIN 4015613438429

Art.-Nr. 110425

Euro 5.849,-



Granulat, 7 kg Beutel

GTIN 4015613417493

Art.-Nr. 109440

Euro 89,-



Granulat

Das verwendete Maiskolbengranulat ist ein umweltfreundliches Pflanzengranulat, welches Flecken schonend entfernt.

Das Granulat sollte je nach Bedarf - spätestens alle 3 Monate - gewechselt werden, damit das Gerät innen stets hygienisch sauber ist. Nach Gebrauch kann das Granulat problemlos umweltfreundlich entsorgt werden.



Küchenmöbel mit System: das neue Edelstahl-Programm

Glänzende Neuigkeiten mit neuem Schliff: Wir präsentieren Ihnen unser neues Küchenmöbel-Programm aus hochwertigem Edelstahl. Versehen mit einem pflegeleichten Scotch-Brite-Schliff, bietet die Serie eine große Auswahl an praktischen und nützlichen Elementen, die das Küchenleben ein Stück leichter und schöner machen.

Die neuen Edelstahl-Möbel sind robust, pflegeleicht und überzeugen zudem durch modernes und ansprechendes Design.

Durch die Vielfältigkeit des Programms sind die Möbel in jede Küche integrierbar - genau nach Ihrem Gusto.

Arbeits- und Eckschränke, Regal in unterschiedlichen Ausführungen, Arbeitstische und Spülbecken sind nur einige Bestandteile, mit denen Sie Ihre Küche raumnutzend und ergonomisch gestalten können.

Und falls Sie Wünsche haben, die über die bewährten Standardmaße hinausgehen, bieten wir Ihnen passgenaue Sonderanfertigungen für Ihre individuelle Raumgestaltung.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Gestaltung Ihrer maßgeschneiderten Großküche. Sprechen Sie uns an!

Wandregal-Set

Edelstahl, B 1200 x T 355 mm, höhenverstellbar
 bestehend aus:
 2 Wandborde
 2 Paar Konsolen
 1 Paar Verstellsschienen, Länge 530 mm
 Gewicht: 10 kg
 GTIN 4015613442600
Art.-Nr. 603012
Euro 192,-



Wandregal

für den Aufbau eines Wandregals benötigen Sie

- 1 Paar Verstellsschienen
- 1 oder 2 Wandborde je nach gewünschter Länge
- pro Wandbord 1 Paar Konsolen

Wandbord Edelstahl

B (mm)	T (mm)	Art.-Nr.	Euro
600	355	603001	47,-
800	355	603002	55,-
1000	355	603003	66,-
1200	355	603004	81,-
1400	355	603005	96,-
1600	355	603006	106,-
1800	355	603007	120,-
2000	355	603008	129,-



1 Paar Verstellsschiene

Länge 530 mm
Art.-Nr. 600061
Euro 17,-

1 Paar Konsolen

Art.-Nr. 600601
Euro 20,-

Tellerbord aus Edelstahl
 inklusive Befestigungsmaterial



B 800 x T 200 mm
 GTIN 4015613432069
Art.-Nr. 362080
Euro 49,-

B 1000 x T 200 mm
 GTIN 4015613432083
Art.-Nr. 362100
Euro 58,-

B 1200 x T 200 mm
 GTIN 4015613432090
Art.-Nr. 362120
Euro 66,-

B 1400 x T 200 mm
 GTIN 4015613432106
Art.-Nr. 362140
Euro 74,-

B 800 x T 300 mm
 GTIN 4015613432113
Art.-Nr. 363080
Euro 64,-

B 1000 x T 300 mm
 GTIN 4015613432137
Art.-Nr. 363100
Euro 76,-

B 1200 x T 300 mm
 GTIN 4015613432144
Art.-Nr. 363120
Euro 87,-

B 1400 x T 300 mm
 GTIN 4015613432151
Art.-Nr. 363140
Euro 99,-

Gewürzbord für 1/6 GN-Behälter
 aus Edelstahl, mit GN-Behälter-Stopper
 inklusive Befestigungsmaterial

B 800 x T 200 mm für 4 x 1/6 GN
 GTIN 4015613599427
Art.-Nr. 389080
Euro 145,-

B 1200 x T 200 mm für 6 x 1/6 GN
 GTIN 4015613599458
Art.-Nr. 389120
Euro 192,-

B 1000 x T 200 mm für 5 x 1/6 GN
 GTIN 4015613599441
Art.-Nr. 389100
Euro 169,-

B 1400 x T 200 mm für 7 x 1/6 GN
 GTIN 4015613599465
Art.-Nr. 389140
Euro 219,-



Lieferung ohne GN-Behälter



Lieferung ohne GN-Behälter

GN-Behälter Aufsatzbord

für 3 x 1/3 GN, 150 mm tief
aus Edelstahl
B 980 x T 250 x H 210 mm
Gewicht: 4,2 kg
GTIN 4015613602417

Art.-Nr. 465156

Euro 139,-



Aufsatzbord 1-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
800	315080	245,-
1000	315100	255,-
1200	315120	265,-
1400	315140	279,-
1600	315160	289,-
1800	315180	309,-
2000	315200	319,-



Aufsatzbord 2-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 650 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
800	325080	449,-
1000	325100	475,-
1200	325120	485,-
1400	325140	498,-
1600	325160	539,-
1800	325180	579,-
2000	325200	598,-



Wärmebrücke, 230 V 50 Hz

Edelstahl, allseitig 30 bis 40 mm abgekantet
mit Vierkantrohren
Ein-/Ausschalter, Kontrolllampe
Bautiefe 300 mm, Höhe 400 mm

B (mm)	kW	Art.-Nr.	Euro
800	0,35	112080	575,-
1000	0,35	112100	695,-
1200	0,7	112120	749,-
1400	0,7	112140	765,-
1600	0,7	112160	898,-
1800	1,05	112180	969,-
2000	1,05	112200	995,-

Wandhängeschrank, offen

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 400 mm, Höhe 660 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	313105	375,-
1200	313125	389,-
1400	313145	429,-
1600	313165	469,-
1800	313185	509,-
2000	313205	549,-



Wandhängeschrank mit Schiebetüren

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
und schallgedämpfte Schiebetüren
Bautiefe 400 mm, Höhe 660 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1200	314125	509,-
1400	314145	549,-
1600	314165	629,-
1800	314185	689,-



Eckwandhängeschrank

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 700 mm, Höhe 660 mm

offen

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
700	313000	598,-

mit Flügeltür

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
700	314000	698,-



Arbeitstische

Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff
Füße aus Vierkantröhr 40 x 40 mm
Wasserabstoßende und schallgedämpfte
Unterplattenverstärkung
Höhenverstellbar von 850 mm auf 900 mm
Zerlegt geliefert in platzsparender Transportverpackung
- Bausatz - einfache Montage.

Arbeitstisch ohne Aufkantung

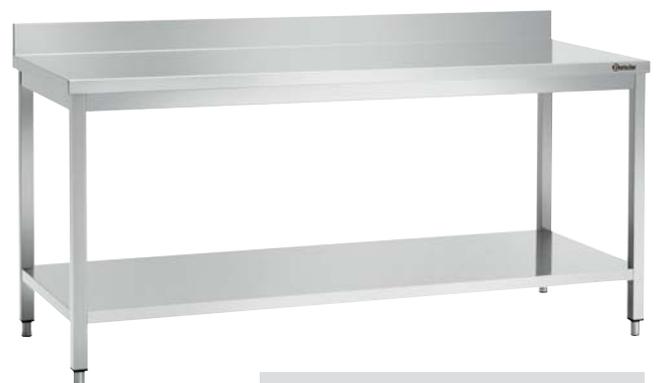
mit Zwischenboden
Bautiefe 700 mm
Höhe 850-900 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	318107	349,-
1200	318127	379,-
1400	318147	429,-
1600	318167	469,-
1800	318187	489,-

Arbeitstisch mit Aufkantung 100 mm

mit Zwischenboden
Bautiefe 700 mm
Höhe 850-900 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	319107	359,-
1200	319127	398,-
1400	319147	449,-
1600	319167	489,-
1800	319187	529,-



1 Satz Lenkrollen für Arbeitstische

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
Arbeitshöhe bei Rolleneinsatz 990 mm

Art.-Nr. 308243

Euro 165,-





Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus speziell beschichtetem Stahl, mit variabel einsetzbarem Boden, ca. 150 kg Belastung möglich, Füße höhenverstellbar.

Einfache Montage.

B 1200 x T 600 x H 880-900 mm

Gewicht: 17,2 kg

GTIN 4015613431932

Art.-Nr. 601152

Euro 159,-



Arbeitstisch

Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl, ca. 250 kg Belastung möglich. Regal aus speziell beschichtetem Stahl mit 2 variabel einsetzbaren Böden, à ca. 150 kg möglicher Gewichtsbelastung, Füße höhenverstellbar. Einfache Montage.

B 1300 x T 690 x H 880-900 mm

Gewicht: 24,6 kg

GTIN 4015613400198

Art.-Nr. 601153

Euro 189,-



Arbeitstische mit Bodenbord

Edelstahl, Füße höhenverstellbar

Verstärkte Arbeitsplatte ca. 160 kg Belastung

Variabel einsetzbarer Boden, ca. 120 kg Belastung

Einfache Montage

Arbeitstisch

B 1000 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 22,1 kg

GTIN 4015613431970

Art.-Nr. 601710

Euro 269,-

Arbeitstisch

B 1200 x T 700 x H 860-900 mm

Gewicht: 25,12 kg

GTIN 4015613432038

Art.-Nr. 601712

Euro 298,-

Büro-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden
4 Eckpfosten
Tragkraft 150 kg, gleichmäßig verteilt
einfache Montage
B 750 x T 350 x H 1520 mm
Gewicht: 10,3 kg
GTIN 4015613391274
Art.-Nr. 601151
Euro 64,-

Lager-Regal

verchromt
4 Gitterfachböden
4 Eckpfosten
Tragkraft 200 kg, gleichmäßig verteilt
einfache Montage
B 910 x T 460 x H 1845 mm
Gewicht: 14,3 kg
GTIN 4015613391250
Art.-Nr. 601182
Euro 87,-

Wein-Regal

verchromt
für ca. 100 - 130 Flaschen
5 Gitterfachböden, 4 Eckpfosten
9 Flaschenaussparungen pro Boden
einfache Montage
B 900 x T 350 x H 1390 mm
Gewicht: 12,5 kg
GTIN 4015613391816
Art.-Nr. 601161
Euro 76,-



Bartscher-Regalsystem

Einfacher Aufbau ohne Werkzeug, da Stecksystem.
Einfach die Querstreben an die vormontierten Pfosten stecken und die Böden auflegen.
Die Regalständer bestehen aus Aluminium, die gelochten Regalböden aus Copolymer. Dem Einsatzbereich sind mit der durch die Lochung der Regalböden verbundenen besseren Kälte durchdringung der gelagerten Lebensmittel kaum Grenzen gesetzt.

Einsatz der Kits z.B. in Großküchen, Kühl- und Tiefkühlzellen, Kühlräumen, Sterilgutlagern sowie Feuchträumen.
Mit der Möglichkeit, GN Behälter verschiedenster Größen statt der Regalböden einzusetzen ist ein praktischer Zweitnutzen gegeben.

Die Kit - Lösung:

Eine Verpackungseinheit besteht aus 2 Regalständern sowie 4 Regalböden



Kit 1

Maße: B 960 x T 360 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN-Behältern
Gewicht: 12 kg
GTIN 4015613529066
Art.-Nr. 603151
Euro 355,-

Kit 2

Maße: B 1080 x T 560 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von 1/1, 2/1 und 2/4 GN-Behältern
Gewicht: 19,7 kg
GTIN 4015613529059
Art.-Nr. 603150
Euro 439,-

Kit 3

Maße: B 1500 x T 360 x H 1800 mm
max. Traglast pro Boden: 165 kg
max. Gesamtlast / Regal: 600 kg
geeignet zum Einhängen von 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN-Behältern
Gewicht: 17,6 kg
GTIN 4015613529073
Art.-Nr. 603152
Euro 449,-



Arbeitstische, Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
 Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung
 Tische werden festverschweißt in einem Stück geliefert.

Arbeitstisch ohne Aufkantung, mit Zwischenboden

Tiefe 600 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	307106	429,-
1100	307116	455,-
1200	307126	479,-
1300	307136	505,-
1400	307146	529,-
1500	307156	555,-
1600	307166	585,-
1800	307186	625,-
2000	307206	655,-

Tiefe 700 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	307107	475,-
1100	307117	515,-
1200	307127	529,-
1300	307137	549,-
1400	307147	559,-
1500	307157	585,-
1600	307167	609,-
1800	307187	679,-
2000	307207	698,-

1 Satz Lenkrollen für Arbeitstische

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
 Arbeitshöhe bei Rolleneinsatz 990 mm
Art.-Nr. 308243
Euro 165,-



Arbeitstisch mit Aufkantung, mit Zwischenboden

Tiefe 600 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	308106	449,-
1100	308116	475,-
1200	308126	498,-
1300	308136	525,-
1400	308146	555,-
1500	308156	575,-
1600	308166	605,-
1800	308186	645,-
2000	308206	675,-

Tiefe 700 mm

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	308107	495,-
1100	308117	535,-
1200	308127	555,-
1300	308137	570,-
1400	308147	580,-
1500	308157	605,-
1600	308167	629,-
1800	308187	698,-
2000	308207	729,-

✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar,
 Listenpreis entspricht dem nächst höheren
 Standardmaß.



**Schubladen für Arbeitstische
 600er Serie**, 1/1 GN, 65 mm tief,
 zum Einbau vor Ort.

Schublade 1 x 1/1 GN
Art.-Nr. 315105
Euro 219,-

Schubladenblock 3 x 1/1 GN
Art.-Nr. 315306
Euro 535,-

**Schubladen für Arbeitstische
 700er Serie**, 1/1 GN, 65 mm tief,
 zum Einbau vor Ort.

Schublade 1 x 1/1 GN
Art.-Nr. 315107
Euro 229,-

Schubladenblock 3 x 1/1 GN
Art.-Nr. 315307
Euro 556,-



Eckschränke, Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
 mit Flügeltür, Zwischenboden höhenverstellbar
 Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung

Eckschrank ohne Aufkantung, mit Zwischenboden

Arbeitsfläche	B (mm)	T (mm)	Art.-Nr.	Euro
600 mm	900	900	337809	1.198,-
700 mm	1000	1000	337810	1.259,-

Eckschrank mit Aufkantung, mit Zwischenboden

Arbeitsfläche	B (mm)	T (mm)	Art.-Nr.	Euro
600 mm	900	900	338809	1.429,-
700 mm	1000	1000	338810	1.459,-



Schiebetürenschränke, Edelstahl, Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet mit Schiebetüren, Zwischenboden höhenverstellbar
 Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 Höhe 850-900 mm, 40 mm Aufkantung

Arbeitschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	337107	998,-
1200	337127	1.075,-
1400	337147	1.123,-
1600	337167	1.234,-
1800	337187	1.369,-
2000	337207	1.449,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung

B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	338107	1.029,-
1200	338127	1.098,-
1400	338147	1.178,-
1600	338167	1.342,-
1800	338187	1.398,-
2000	338207	1.498,-



1 Satz Lenkrollen für Arbeitschränke

4 Lenkrollen, 2 mit Feststellern
 Höhe bei Rolleneinsatz 860 mm

Art.-Nr. 308242
 Euro 165,-



Wärmeschrank mit Schiebetüren und Zwischenboden

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

Bautiefe 700 mm ohne Aufkantung



B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	347107	1.529,-
1200	347127	1.598,-
1400	347147	1.649,-
1600	347167	1.729,-
1800	347187	1.849,-
2000	347207	1.949,-

Bautiefe 700 mm mit Aufkantung



B (mm)	Art.-Nr.	Euro
1000	348107	1.559,-
1200	348127	1.625,-
1400	348147	1.679,-
1600	348167	1.759,-
1800	348187	1.879,-
2000	348207	1.979,-



Hochschrank mit 3 Zwischenböden

Edelstahl, Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, höhenverstellbar auf 50 mm, Regalböden allseitig 40 mm abgekantet und mit Traverse verstärkt.
 Höhe 2000 mm

mit 2 Flügeltüren

B (mm)	T (mm)	Art.-Nr.	Euro
800	600	386080	1.469,-
1000	700	387100	1.749,-

mit 2 Schiebetüren

B (mm)	T (mm)	Art.-Nr.	Euro
1200	600	398120	1.789,-
1400	600	398140	1.979,-
1600	600	398160	2.175,-
1400	700	399140	2.079,-
1600	700	399160	2.279,-



✓ Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar, Listenpreis entspricht dem nächst höheren Standardmaß.



Handwaschbecken mit Knie-Bedienung Wandmontage

Edelstahl, B 400 x T 400 x H 345 mm
Höhe inklusive Wasserhahn 510 mm
Becken Ø 350 mm
Zeitgesteuertes mechanisches Intervall - ca. 15 Sek.
(abhängig vom Wasserdruck) durch Kniebedienung
Anschluss wahlweise Kalt- und/oder Warmwasser
Inklusive Schwenkarmatur 200 mm und Siphon Ø 40 mm
Gewicht: 8,65 kg
GTIN 4015613529257

Art.-Nr. 401619

Euro 299,-

Handwasch-/Ausgussbeckenkombination

Edelstahl, B 510 x T 700 x H 850 mm
mit 1 Mischbatterie 1/2", Siphon und Klapprost
Handwaschbecken: B 370 x T 280 x H 120 mm
Ausguss: B 405 x T 340 x H 170 mm
Gewicht: 18,8 kg
GTIN 4015613428635

Art.-Nr. 401618

Euro 449,-

Spülen - Bautiefe 700 mm aus Edelstahl
Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet,
Füße aus Vierkantröhr 40 x 40 mm
Fußstollen auf 50 mm verstellbar
mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung



Spüle mit 1 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts

Art.-Nr. 306320

Euro 849,-

Abtropffläche links

Art.-Nr. 306620

Euro 849,-

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1400 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts

Art.-Nr. 306330

Euro 929,-

Abtropffläche links

Art.-Nr. 306630

Euro 929,-

Spüle mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1600 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts

Art.-Nr. 306300

Euro 1.175,-

Abtropffläche links

Art.-Nr. 306600

Euro 1.175,-

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
B 1800 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts

Art.-Nr. 306310

Euro 1.225,-

Abtropffläche links

Art.-Nr. 306610

Euro 1.225,-



Spülcenter - Bautiefe 700 mm aus Edelstahl
 Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
 Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
 Fußstollen auf 50 mm verstellbar
 mit Beckenverkleidung, 40 mm Aufkantung

Spülcenter mit 1 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 400 x 500 x 250 mm
 B 1200 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Art.-Nr. 306340
Euro 869,-

Abtropffläche links
Art.-Nr. 306640
Euro 869,-



Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 400 x 500 x 240 mm
 B 1600 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Art.-Nr. 306350
Euro 1.189,-

Abtropffläche links
Art.-Nr. 306650
Euro 1.189,-



Lieferung ohne Spülmaschine

Spülcenter mit 2 Becken und Abtropffläche mit Grundboden

Beckengröße 500 x 500 x 250 mm
 B 1800 x T 700 x H 850-900 mm

Abtropffläche rechts
Art.-Nr. 306360
Euro 1.249,-

Abtropffläche links
Art.-Nr. 306660
Euro 1.249,-



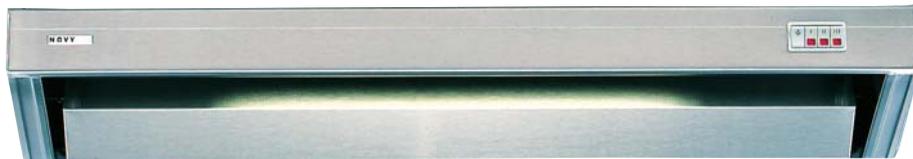


Novy-Dunstabzugshauben

- ✓ CNS 18/10
- ✓ 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ Gebläsemotoren und Beleuchtung
- ✓ Zubehör für die Wandaufhängung wird mitgeliefert
- ✓ 3 Gebläsestufen

Vorteile der Randabsaugung

- ✓ Großflächige, leicht zu säubernde Unterseite
- ✓ Besonders starke Saugwirkung an den vier Außenkanten / eine optimale Absaugleistung
- ✓ Das Abschirmblech schützt die Gebläsemotoren vor Hitze und isoliert vor Geräuschen
- ✓ Die verschleißarmen Ganzmetallfilter sind herausnehmbar und in der Spülmaschine leicht zu reinigen



B x T x H mm	Anzahl Gebläsemotor und Abluftausgänge	kW	(m³/h)	Art.-Nr.	Euro
600 x 520 x 170	1	0,08	350	100060	679,-
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100090	1.198,-
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100100	1.259,-

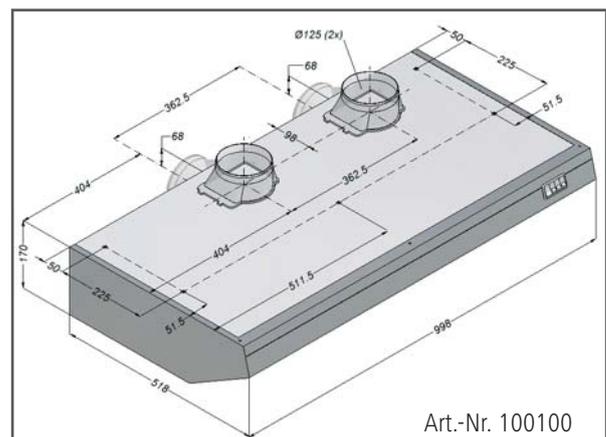
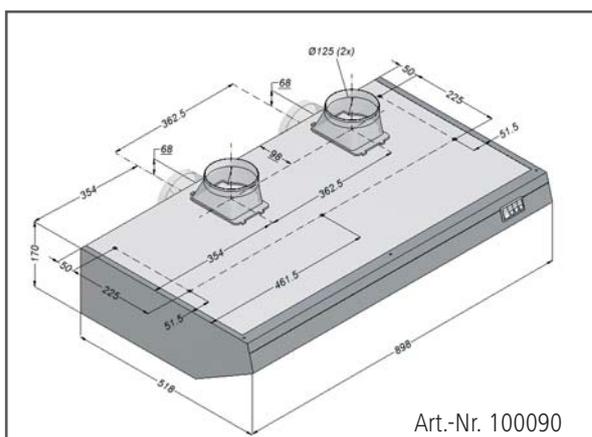
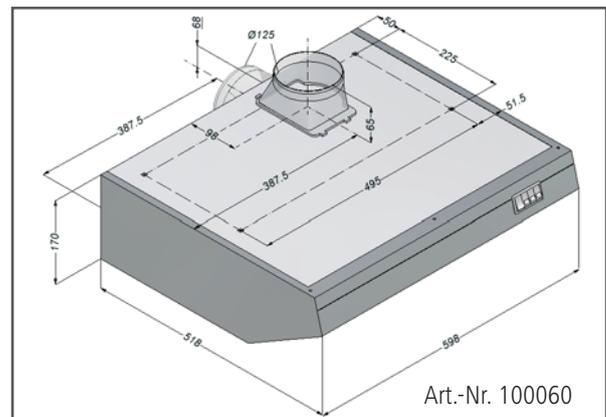
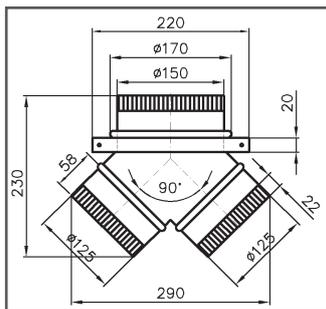
Vorteil: mit diesem Stutzen können zwei Ausgänge zusammengeführt werden

Der Stutzen verbindet die beiden Ausgänge 125 mm Ø auf einen Ausgang 150 mm Ø

Stutzen zu Hauben 900 und 1000 mm

Art.-Nr. 100103

Euro 135,-





Wandhauben

- ✓ Haubenkörper
komplett aus CNS 18/10 mit verschweißter Fettauffangrinne,
Filterträger mit zusätzlichem Fettauffangkanal.
- ✓ Flamschutzfilter Typ A
Flamschutzfilter serienmäßig nach DIN 18869, komplett aus
CNS 18/10, sehr hoher Fettabseidegrad.
Flamschutzfilter B 400 x T 500 x H 25 mm
- ✓ Beleuchtung
Integrierte Beleuchtung, blendfrei eingebaut mit Fettschutzabdeckung.
Ein- und Ausschalter über externen Regler (Art.-Nr. 220110)



Wandhauben Serie 700 mit Motor (184 W)

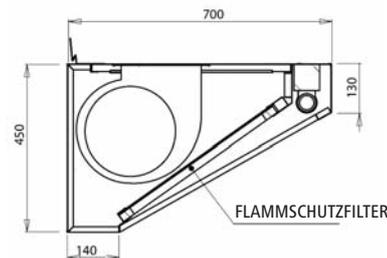
B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	27	257130	1.419,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	28	257140	1.459,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	29	257150	1.489,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	30	257160	1.519,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	31	257170	1.549,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	32	257180	1.569,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	33	257200	1.679,-



Lüftungsmotor-Regler zur Wandmontage
stufenlos regelbar
Art.-Nr. 220110
Euro 149,-

Wandhauben Serie 700 ohne Motor

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	16	258100	898,-
1200	2	1 x 18 W	19	258120	945,-
1400	2	1 x 36 W	21	258140	998,-
1600	3	1 x 36 W	22	258160	1.069,-
1800	3	1 x 36 W	24	258180	1.139,-
2000	4	2 x 18 W	26	258200	1.229,-



Weitere Größen auf Anfrage

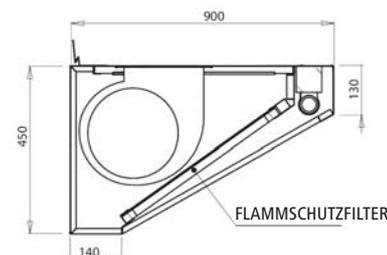
Wandhauben Serie 900 mit Motor (184 W)

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Motor Leistung (m³/h)	Ausschnitt für den Motor (eckig)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	29	264130	1.439,-
1400	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	30	264140	1.489,-
1500	2	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	31	264150	1.519,-
1600	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	32	264160	1.539,-
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	33	264170	1.569,-
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	34	264180	1.598,-
2000	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	36	264200	1.729,-
2200	4	2 x 18 W	1500	1 (232x208)	38	264220	1.759,-

Wandhauben Serie 1100 auf Anfrage

Wandhauben Serie 900 ohne Motor

B (mm)	Filter	Lampen (Anzahl + Watt)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.	Euro
1000	2	1 x 18 W	21	265100	949,-
1200	2	1 x 18 W	22	265120	979,-
1400	2	1 x 36 W	23	265140	1.039,-
1600	3	1 x 36 W	24	265160	1.098,-
1800	3	1 x 36 W	26	265180	1.179,-
2000	4	2 x 18 W	28	265200	1.289,-
2200	4	2 x 18 W	30	265220	1.349,-



Weitere Größen auf Anfrage



Mit Bartscher Fritteusen knusprig und kross serviert.

Goldgelbe Pommes frites, knusprige Schnitzel, krosses Gebäck oder knackig-saftige Frühlingsrollen - durch Frittieren können Lebensmittel köstlich und schnell zubereitet werden.

Für alle Einsatzbereiche variationsreicher Frittierküchen bieten wir Ihnen das passende Gerät: Von der Einstiegs-Beistellfritteuse bis hin zum Hochleistungs-Standmodell. Mit Bartscher Fritteusen haben Sie das optimale Equipment für knusprig-krosse Gerichte.

TIPPS ZUM OPTIMALEN FRITTIEREN

so gelingt es am schonendsten für Speisen und Fritteuse

Beim Frittieren sind einige Punkte zu beachten, damit das Frittiertgut gesund, knusprig und lecker gelingt und die Fritteuse, für welches Modell Sie sich auch entschieden haben, Ihnen lange gute Dienste erweist.

Die richtige Korbfüllung

ist gegeben, wenn das Frittiertgut locker aufschwimmt. Als Faustregel gilt: Das Verhältnis von Frittiertgut zu Frittierfett sollte ca. 1:10 betragen, dabei eine halbe Korbfüllung jedoch nicht überschreiten.

Die optimale Temperatur

liegt zwischen 170 bis 180 °C. Ist das Fett zu heiß, verringert sich dessen Haltbarkeit, bei zu niedrigen Temperaturen dringt zu viel Fett in das Frittiertgut ein.

Das richtige Frittierfett

bietet der Handel in verschiedenen Konsistenzen und Qualitäten an. Dabei zahlt sich die Verwendung von qualitativ hochwertigem halbflüssigen oder flüssigen Fett mehrfach aus: Im Geschmack des Frittiertguts, in der einfachen und schnellen Handhabung des Fetts und seiner Langlebigkeit.

Die hinreichende Sorgfalt

und die Beachtung der Hygiene-Richtlinien ist entscheidend für die langlebige und reibungslose Funktion des Gerätes. Hinweise zur Reinigung, Pflege und Bedienung der Geräte finden Sie in der Bedienungsanleitung, damit Sie für lange Zeit beste Qualität anbieten können.



Fritteuse "PETIT"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 3 Liter
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 220 x T 400 x H 240 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 2,7 kg
GTIN 4015613447223
Art.-Nr. 165103
Euro 47,-



Ersatzkorb

B 145 x T 245 x H 85 mm
Gewicht: 0,24 kg
GTIN 4015613586977
Art.-Nr. 165511
Euro 8,-

Fritteuse "MINI II"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 4 Liter
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
B 200 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 3,3 kg
GTIN 4015613392271
Art.-Nr. A165110
Euro 66,-



Ersatzkorb

B 140 x T 240 x H 100 mm
Gewicht: 0,24 kg
GTIN 4015613586991
Art.-Nr. 165512
Euro 8,-

Doppel-Fritteuse "MINI III"*

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,
Schaltkasten aus Kunststoff
2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter
Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 400 x T 400 x H 280 mm
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Gewicht: 6,5 kg
GTIN 4015613392288
Art.-Nr. A165112
Euro 128,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "SNACK I"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 1 Becken, 1 Korb
 Inhalt: 4 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 220 x T 400 x H 315 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 7 kg
 GTIN 4015613423937
Art.-Nr. A162400E
Euro 116,-

Ersatzkorb

B 140 x T 212 x H 137 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613612584
Art.-Nr. 165519
Euro 18,-



Doppel-Fritteuse "SNACK II"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 4 Liter
 Anschlusswert: 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 435 x T 400 x H 315 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 10,5 kg
 GTIN 4015613423944
Art.-Nr. A162402E
Euro 212,-



Fett-Entsorgungsbehälter

Die Sicherheitsverbindung zwischen Deckel und Eimer lässt den Deckel beim Tragen automatisch einrasten.

- Deckel arretiert beim Transport
- Abdeckung für den Ausguss, besonders sichere Ausgießstülle
- Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
- zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen

Material: Stahlblech feuerverzinkt nach DIN EN ISO 1461

Inhalt: 12 Liter
 H 400 mm x B 280 mm
 Gewicht: 3,5 kg
 GTIN 4015613274096
Art.-Nr. A150460V
Euro 145,-

✓ Dieser Behälter ist nur für den Transport sowie für die Entsorgung von Altfetten bestimmt.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "SNACK III"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
 Anschlusswert: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 265 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 7,1 kg
 GTIN 4015613423951
Art.-Nr. A162800E
Euro 159,-



Ersatzkorb

B 190 x T 240 x H 140 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 GTIN 4015613612591
Art.-Nr. 165520
Euro 23,-

Doppel-Fritteuse "SNACK IV"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
 2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
 Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 550 x T 430 x H 340 mm
 Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
 Gewicht: 12,5 kg
 GTIN 4015613423968
Art.-Nr. A162802E
Euro 289,-



Frittierfettfilter

Der Frittierfettfilter ist aus Spezialgewebe und entfernt auch kleinste Brat- und Backreste zuverlässig. Einsetzbar bei Temperaturen bis 190 °C und problemlos zu reinigen.
 Gewicht: 1,65 kg
 GTIN 4016098100986
Art.-Nr. A101999
Euro 159,-

Ersatzfilter

Gewicht: 0,05 kg
 GTIN 4016098100979
Art.-Nr. A101901
Euro 79,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Fritteuse "Snack XL"

Extra lange Ausführung.
Ermöglicht das Zubereiten von länglichem Frittiertgut wie z.B. Fisch.
Gehäuse, Deckel und Blende aus Chromnickelstahl
1 Becken: 8 Liter inklusive 1 Korb
Korbmaß: B 150 x T 320 x H 120 mm
Heizelemente aus Edelstahl
Kaltzone
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 240 x T 590 x H 320 mm
Gewicht: 7,3 kg
GTIN 4015613525884
Art.-Nr. 165510
Euro 349,-

Ersatzkorb

B 150 x T 320 x H 120 mm
Gewicht: 1,0 kg
GTIN 4015613527000
Art.-Nr. 165515
Euro 49,-



Fritteuse "IMBISS I" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
Anschlusswert: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
B 290 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613399591
Art.-Nr. A150107
Euro 272,-

Ersatzkorb

B 195 x T 230 x H 145 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613603612
Art.-Nr. 165518
Euro 35,-



Doppel-Fritteuse "IMBISS II" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 580 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 22 kg
GTIN 4015613399607
Art.-Nr. A150207
Euro 465,-



Fritteuse "Imbiss PRO" mit Fettablasshahn

Leistungsstarke Starkstrom-Fritteuse für den professionellen Einsatz.

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

1 Becken: 9,7 Liter, inklusive 1 Korb

Korbmaß: B 250 x T 270 x H 145 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

B 410 x T 500 x H 380 mm

Gewicht: 12,7 kg

GTIN 4015613535104

Art.-Nr. 162500

Euro 429,-

Ersatzkorb

B 250 x T 270 x H 145 mm

Gewicht: 0,87 kg

GTIN 4015613587042

Art.-Nr. 165517

Euro 36,-



Fritteuse "Professional" mit Fettablasshahn

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

1 Becken: 10 Liter inklusive 1 Korb

Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

B 390 x T 450 x H 375 mm

Gewicht: 11,5 kg

GTIN 4015613494098

Art.-Nr. 162900

Euro 539,-

Ersatzkorb

B 300 x T 240 x H 120 mm

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613495798

Art.-Nr. 162905

Euro 52,-

Ersatzkorb

B 150 x T 240 x H 120 mm

Gewicht: 1,0 kg

GTIN 4015613536859

Art.-Nr. 162911

Euro 36,-

Für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt



Doppel-Fritteuse "Professional II" mit Fettablasshahn

Mit den 2 großen Körben ist die Doppel-Fritteuse

vor allem in Stoßzeiten für den professionellen

Einsatz hervorragend geeignet.

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl

2 Becken à 10 Liter

2 Körbe, Korbmaß: B 300 x T 240 x H 120 mm

Heizelemente aus Edelstahl

Kaltzone

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Anschlusswert: 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

B 750 x T 450 x H 375 mm

Gewicht: 21,8 kg

GTIN 4015613536798

Art.-Nr. 162910

Euro 998,-





Reiskocher für 2-10 Personen*

Geeignet für verschiedene Reissorten oder zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
 Gehäuse Stahlblech, pulverbeschichtet weiß
 Deckel und Sockel Kunststoff
 Antihaftbeschichteter Innentopf
 Inhalt: 1,8 Liter
 Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 285 mm, Höhe 280 mm
 Gewicht: 2,6 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Sieb
 GTIN 4015613537023

Art.-Nr. 150525

Euro 37,-



Reiskocher für 2-10 Personen*

Geeignet für verschiedene Reissorten oder zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
 Gehäuse aus Edelstahl
 Deckel und Sockel Kunststoff
 Antihaftbeschichteter Innentopf
 Inhalt: 1,8 Liter
 Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 285 mm, Höhe 280 mm
 Gewicht: 2,6 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Sieb
 GTIN 4015613537016

Art.-Nr. 150524

Euro 41,-



Reiskocher für 25 - 40 Personen

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe
 Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig mit Rundum-Warmhaltefunktion
 Inhalt: 8 Liter
 Anschlusswert: 1,95 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 384 mm, Höhe 350 mm
 Gewicht: 11 kg
 Inklusive Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel
 GTIN 4015613405698

Art.-Nr. A150513

Euro 188,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Reiswärmer mit Ringwärme

Gehäuse aus Edelstahl, extra große Griffe
 Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
 Rundum-Warmhaltefunktion
 Volumen: 8,5 kg Reis - ungekocht
 Anschlusswert: 110 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 395 mm, Höhe 372 mm
 Gewicht: 7,9 kg
 Inklusive Reislöffel + Rührlöffel
 GTIN 4015613396286
Art.-Nr. A150512
Euro 172,-



Nudelkocher "SNACK"

Edelstahl
 Beckenmaß: B 240 x T 300 x H 200 mm
 Beckeninhalt: 7 Liter
 Temperaturbereich bis 110 °C
 Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 B 270 x T 420 x H 300 mm
 Inklusive 1 Korb, 210 x 235 x 100 mm
 Gewicht: 9 kg
 GTIN 4015613584171
Art.-Nr. 132260
Euro 398,-

Ersatzkorb klein

Korbmaß: B 100 x T 138 x H 135 mm
 GTIN 4015613584225
Art.-Nr. 132261
Euro 55,-

Ersatzkorb groß

Korbmaß: B 210 x T 235 x H 100 mm
 GTIN 4015613585666
Art.-Nr. 132262
Euro 89,-



Pasta-Station

Teigwaren portionsweise frisch zubereiten

CNS 18/10
 4 Körbe, Inhalt: je 1 Liter
 Kochzeit je Korb über ein akustisches Signal einstellbar
 Beckeninhalt: 8 Liter
 Festwasseranschluss R1/2"
 Wasserzulauf über Wahlschalter
 Füße höhenverstellbar, 15 mm
 Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 B 520 x T 340 x H 600 mm
 Inklusive 4 Körbe
 Gewicht: 24 kg
 GTIN 4015613458311
Art.-Nr. 132250
Euro 1.589,-



Ersatzkorb für Pasta-Station

Korbmaß:
 B 65 x T 185 x H 130 mm
 GTIN 4015613586076
Art.-Nr. 158607
Euro 39,-





Ø 32 cm



Multipfanne "MINI"*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 32 cm / innen 28,5 cm
 Gesamthöhe: ca. 15,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 3,5 cm / ca. 2 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,3 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 2,05 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613419671
Art.-Nr. A150117G
Euro 23,-

Ø 41 cm



Multipfanne*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
 Gesamthöhe: 16,5 cm
 Innenpfannenhöhe: 4 cm / ca. 4 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 3,25 kg
 Inklusive Glasdeckel und
Pfannenwender
 GTIN 4015613418629
Art.-Nr. A150114G
Euro 34,-

EXTRA TIEF
 Innenhöhe 8 cm



Multipfanne "40x30"*

Antihafbeschichtung
 B 490 x T 310 x H 195 mm
 Innenmaße: B 370 x T 285 mm
 Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 7,5 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 3,2 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613505169
Art.-Nr. 150340
Euro 39,50

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Multipfanne "GRANDE"*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 41 cm / innen 38 cm
 Gesamthöhe: 20 cm
 Innenpfannenhöhe: 8 cm / ca. 8 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 3,65 kg
 Inklusive Glasdeckel
 GTIN 4015613419688

Art.-Nr. A150118G

Euro 39,50



Ø 41 cm
EXTRA TIEF
 Innenhöhe ca. 8 cm

Multipfanne*

Antihafbeschichtung
 Durchmesser: außen 55 cm / innen 50,5 cm
 Gesamthöhe: 21 cm
 Innenpfannenhöhe: 5,5 cm / ca. 10 Liter
 Leistungsaufnahme: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 4,75 kg
 Inklusive Edelstahldeckel
 mit Glasfenster
 GTIN 4015613363752

Art.-Nr. A150155

Euro 76,-



Ø 55 cm

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Wer kennt sie nicht?

Die Paella, das spanische Nationalgericht - ein kulinarisches Kunstwerk, dessen Farbenpracht allein schon Auge und Gaumen anspricht.

Mit unserer Paella Serie bringen Sie ein Stück spanische Tradition auf den Tisch. Doch nicht nur der spanische Klassiker lässt sich darin zubereiten: Ob Pfannengyros, Puten-geschnetztes oder Bratkartoffeln - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Die Paella wird traditionell in einer großen runden Pfanne aus poliertem Stahl zubereitet. Eine solche sogenannte "paellera" mit speziellem Boden und hohem Rand sorgt für eine große Garfläche, die durch den passenden Ringbrenner (für Propangas) ideal ergänzt wird. Die Pfannen, in verschiedenen Größen verfügbar, sind vielseitig einsetzbar und für alle Herdtypen

inklusive Induktion geeignet. Selbst auf offenen Flammen sind sie zu verwenden. Seien Sie kreativ: Zahlreiche Gerichte, wie geschmorte Champignons, Chili con carne oder Pfundsfleisch gelingen in der Stahlpfanne bestens. Die Paella-Pfanne ist die ideale Ergänzung für alle Grillsysteme. Die Komponenten sind optimal aufeinander abgestimmt. Der leistungsstarke Ringbrenner ist mit zwei oder drei Heizkreisen erhältlich, und kann mit dem Universal-Dreibein komplettiert werden.

Dank der hitzebeständigen, stabilen Griffe lassen sich die Gerichte direkt in der Pfanne von der Feuerstelle frisch auf den Tisch servieren.



Bartscher Paella Serie
nur für Außeneinsatz geeignet

- ✓ Beste Brat- und Kocheigenschaften
- ✓ Hitzebeständige Griffe
- ✓ Vielseitiger Einsatz in verschiedenen Größen
- ✓ Leistungsfähige Gas-Brenner



Paella Pfannen Material: polierter Stahl

Ø (cm)	kg	Art.-Nr.	Euro	
26	0,48	A153026	5,80	GTIN 4015613408347
30	0,55	A153030	6,70	GTIN 4015613408354
34	0,76	A153034	8,20	GTIN 4015613408361
38	1,18	A153038	10,20	GTIN 4015613408378
43	1,47	A153043	12,30	GTIN 4015613408385
46	1,92	A153046	14,50	GTIN 4015613408392
55	3,27	A153055	21,00	GTIN 4015613408408
60	4,00	A153060	25,50	GTIN 4015613408415
65	5,03	A153065	36,00	GTIN 4015613408422
70	6,68	A153070	51,00	GTIN 4015613408439
80	11,40	A153080	69,00	GTIN 4015613408446
90	15,44	A153090	91,00	GTIN 4015613408453

Beachten Sie unbedingt unsere Pflegehinweise für Pfannen aus poliertem Stahl.



Paella Gas-Brenner, 2 Heizkreise für 3 bis ca. 25 Personen

Brenner Ø 40 cm, 2 Heizkreise separat regelbar
für Pfannen bis max. Ø 60 cm

Anschlusswert: 9,94 kW (für Flüssiggas)

Gewicht: 1,97 kg

GTIN 4015613408491

Art.-Nr. A153140

Euro 65,-



Paella Gas-Brenner, 3 Heizkreise für 3 bis ca. 60 Personen

Brenner Ø 65 cm, 3 Heizkreise separat regelbar
für alle Pfannengrößen geeignet

Anschlusswert: 17,0 kW (für Flüssiggas)

Gewicht: 4,74 kg

GTIN 4015613408484

Art.-Nr. A153160

Euro 139,-

Gas-Anschluss-Set, gewerblich

für Paella Gas-Brenner
verwendbar für Außenbereich

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613419015

Art.-Nr. 825152

Euro 67,50



Paella-Brenner Universal Dreibein für Paella Gas-Brenner A153140 (Ø 40 cm), A153160 (Ø 60 cm)

Material: verzinkter Stahl

Höhe: 63 cm

Gewicht: 2,2 kg

GTIN 4015613408460

Art.-Nr. A153141

Euro 32,-



Kontaktgrills

- ✓ Robuste Geräte aus CNS
- ✓ Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung
- ✓ Thermostat regelbar von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Aufheizkontrollleuchte
- ✓ Kontrollleuchte EIN/AUS
- ✓ Fettauffangschale
- ✓ Inklusive Reinigungsbürste



Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 290 x T 370 x H 200 mm
 obere Grillplatte: B 214 x T 214 mm
 untere Grillplatte: B 220 x T 235 mm
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 14 kg
 GTIN 4015613385617
Art.-Nr. A150670
Euro 229,-

Kontaktgrill

Ausführung wie A150670, jedoch
Grillplatten glatt
 GTIN 4015613391380
Art.-Nr. A150669
Euro 229,-

Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150670, jedoch
Grillplatte oben gerillt, unten glatt
 GTIN 4015613391656
Art.-Nr. A150668
Euro 229,-



Doppel-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 570 x T 370 x H 200 mm
 obere Grillplatten je: B 215 x T 215 mm
 untere Grillplatte: B 470 x T 230 mm
 2 getrennte Thermostate
 Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 26 kg
 GTIN 4015613385624
Art.-Nr. A150671
Euro 419,-

Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150671, jedoch
Grillplatten glatt
 GTIN 4015613391397
Art.-Nr. A150672
Euro 419,-

Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150671, jedoch
Grillplatten oben gerillt, unten glatt
 GTIN 4015613391403
Art.-Nr. A150673
Euro 419,-



Ideal für die Snackzubereitung.
Zum Erwärmen von Fladenbrot, Pitabrot etc.
bis zum Grillen sind die Kontaktgrills vielseitig
einsetzbar.

Kontaktgrill "Panini"
große Grillfläche, Grillplatten gerillt

B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 19 kg
GTIN 4015613415000

Art.-Nr. A150674
Euro 269,-



Kontaktgrill "Panini"
große Grillfläche, Grillplatten glatt

B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 19 kg
GTIN 4015613606750

Art.-Nr. A150679
Euro 269,-



Kontaktgrill "Panini"
große Grillfläche
Grillplatte oben gerillt, unten glatt

B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 19 kg
GTIN 4015613486833

Art.-Nr. A150676
Euro 269,-



Kochpergament 1/2 GN

B 330 x T 270 mm
Karton mit 12 Papier-Spendern à 100 Bögen
Gewicht: 4,38 kg
GTIN 4015613587110
Art.-Nr. 150677
Euro 65,-





Elektro Griddleplatte GDP 320E, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 320 x T 480 mm
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 325 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 22 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 GTIN 4015613370545
Art.-Nr. A370031
Euro 395,-



Elektro Griddleplatte GDP 320E, gerillt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, gerillt, Maße: B 320 x T 480 mm
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 325 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 21,15 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 GTIN 4015613610894
Art.-Nr. 370035
Euro 459,-



Gas Griddleplatte GDP 320G, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 320 x T 480 mm
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: Gas 4 kW
 Maße: B 325 x T 600 x H 295 mm
 Gewicht: 24 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 Eingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen sind beigelegt
 GTIN 4015613390932
Art.-Nr. A3700331
Euro 489,-



Elektro Griddleplatte GDP 650E, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 650 x T 480 mm,
 Griddleflächen getrennt schaltbar
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz
 Maße: B 660 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 41 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 GTIN 4015613370552

Art.-Nr. A370032
Euro 589,-



Elektro Griddleplatte GDP 650E, glatt/gerillt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, 1/2 gerillt, 1/2 glatt,
 Maße: B 650 x T 480 mm, Griddleflächen getrennt schaltbar
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V 50Hz
 Maße: B 660 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 40 kg
 Inklusive 2 Reinigungsschaber
 GTIN 4015613610931

Art.-Nr. 370036
Euro 689,-



Gas Griddleplatte GDP 650G, glatt

CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss, glatt, Maße: B 650 x T 480 mm,
 Griddleflächen getrennt schaltbar
 4 Kunststofffüße, höhenverstellbar
 Anschlusswert: Gas 8 kW
 Maße: B 660 x T 600 x H 295 mm
 Gewicht: 44,55 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
 Eingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen sind beigelegt
 GTIN 4015613390949

Art.-Nr. A3700341
Euro 789,-





Ceran-Grillplatten

Für eine gesunde und schonende Zubereitung von Fisch, Fleisch oder Gemüse mit nur geringem Zusatz von Fett. Die Speisen werden direkt auf der Kochfläche zubereitet - ideal für den Front-Cooking-Bereich.



Ceran-Grillplatte GP1200*

Gehäuse: Edelstahl mit seitlichen Griffen
 Kochfläche Schott Ceran-Glas: B 385 x T 285 mm
 Heizfläche: B 310 x T 190 mm
 abgesenkte Kochfläche mit Fettauffangschale für eine einfache Reinigung
 Temperatureinstellung: stufenlos regelbar über Knebelbedienung
 Temperaturbereich: 50 °C bis max. 250 °C
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Anschlusswert: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
 B 640 x T 365 x H 63 mm
 Gewicht: 4,1 kg
 Inklusive Ceran-Schaber
 GTIN 4015613534817
Art-Nr. 104905
Euro 159,-



Spritzschutz GP1200

Eine saubere Sache: Spritzschutz passend zu der Bartscher Ceran-Grillplatte GP1200, Art.-Nr. 104905. Die fertig montierten Seitenteile einfach auseinander klappen und den Spritzschutz auf die Ceran-Grillplatte setzen. Der zusätzlich mitgelieferte Ablagerost kann zum Warmhalten von fertigem Gargut genutzt werden. Edelstahl, B 385 x T 330 x H 73 mm
 Inklusive Ablagerost, Maße: B 380 x T 118 mm
 Gewicht: 0,7 kg
 GTIN 4015613607702
Art-Nr. 104010
Euro 29,-



Ceran-Grillplatte GP2500

Gehäuse: Chromnickelstahl 18/10
 Kochfläche: Glas B 395 x T 535 mm
 Heizfläche: B 290 x T 450 mm
 3-seitig umlaufender Spritzschutz
 Fettauffangschale für eine einfache Reinigung
 Temperatureinstellung: regelbar über 5 Leistungsstufen
 Temperaturbereich: 50 °C bis max. 300 °C
 Elektronischer Überhitzungsschutz
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 420 x T 605 x H 175 mm
 Gewicht: 10,1 kg
 GTIN 4015613545042
Art-Nr. 370030
Euro 695,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



SCHNELL, SICHER UND KOMFORTABEL KOCHEN MIT INDUKTION

Induktion funktioniert über magnetische Wärme, die direkt im Topfboden entsteht.

Unter der Glaskeramikoberfläche eines Induktionskochfeldes befindet sich eine Induktionsspule. Wird diese eingeschaltet, entsteht ein Magnetfeld, das den Topfboden erhitzt.

Im Gegensatz zu anderen Herdarten wird hierbei nur der Topf oder die Pfanne heiß, der Herd selbst bleibt kalt.

Zum Kochen auf Induktionsfeldern wird Kochgeschirr mit einem Boden aus magnetischem Metall benötigt.

MEHR ZEITERSPARNIS

Ankochzeit von 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C*:

Glaskeramik-Kochfeld ca. 10 Min.*

Gas-Kochzone ca. 7 Min.*

Induktions-Kochfeld ca. 3-4 Min.*

IHRE VORTEILE IN KURZFORM

- 1 **SOFORT HEISS** noch schneller und sauberer als Gas - keine Aufwärmzeit
- 2 **ENERGIEERSPARNIS** bis zu 80 Prozent
- 3 **GERINGERE VERBRENNUNGSGEFAHR**, da das Kochfeld weniger heiß und schneller wieder kalt wird
- 4 **LEICHTE REINIGUNG** - kein Einbrennen mehr von z. B. Milch oder Zucker
- 5 **MEHR SICHERHEIT** - durch Topferkennung

* Die Werte sind Circa-Angaben und sind von Topf-/Pfanneneigenschaften sowie Umgebungstemperatur abhängig.



Induktionskocher IK 20*

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
 Timer, Digitalanzeige
 10 Leistungsstufen (1100 - 2000 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 285 x T 340 x H 64 mm
 Gewicht: 2,5 kg
 GTIN 4015613504834

Art.-Nr. 105820

Euro 63,-



Induktionskocher IK 30S-EB*

Einbaufähiges, platzsparendes Induktionskochfeld mit hintereinander liegenden Kochstellen und einer durchgehenden Schott-Ceran-Oberfläche.

Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Kunststoff
 2 Kochstellen, getrennt schaltbar
 Touch-Control-Bedienung mit Digitalanzeige
 Sperrtaste (Kindersicherung)
 Digitale Zeitschaltuhr
 8 Leistungsstufen

- Gesamtleistung: 3000 W

- Leistung der Kochstellen im Einzelbetrieb:

vorn 1300 W / hinten 1800 W

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz

elektronischer Überhitzungsschutz

Maße: B 290 x T 510 x H 83 mm

Gewicht: 4,5 kg

GTIN 4015613607061

Art.-Nr. 105936S

Euro 179,-



Induktionskocher IK 30S-EB

✓ Einbaufähiges, platzsparendes Induktionskochfeld

✓ Auch als Auftischgerät nutzbar



Induktionskocher IK 35dp*

2 Platten - getrennt schaltbar
 Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Kunststoff
 Digitalanzeige

Digitale Zeitschaltuhr

Zeiteinstellung bis 180 Minuten, mit 5 Minuten Intervallen

10 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)

10-stufige Temperatureinstellung

Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C, mit 20 °C Intervallen

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz

elektronischer Überhitzungsschutz

Maße: B 605 x T 360 x H 60 mm

Gewicht: 5,9 kg

GTIN 4015613504988

Art.-Nr. 105836S

Euro 185,-

1 x 2000 W

1 x 1500 W

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionskocher IK 30TC*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
 Timer
 10 Leistungsstufen (400 - 3000 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 330 x T 415 x H 100 mm
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613529080

Art.-Nr. 105932

Euro 198,-



Induktionskocher IK 30TCS*

Ausführung wie Modell IK 30TC, jedoch
Kochfläche Schott Ceran
 Gewicht: 5,5 kg
 GTIN 4015613529097

Art.-Nr. 105932S

Euro 229,-

Induktionskocher IK 35*

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
 Timer, Digitalanzeige
 10 Leistungsstufen (500 - 3500 W)
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 340 x T 445 x H 115 mm
 Gewicht: 6,7 kg
 GTIN 4015613435527

Art.-Nr. 105835

Euro 209,-



Induktionskocher IK 35S*

Ausführung wie Modell IK 35, jedoch
Kochfläche Schott Ceran
 Gewicht: 7,6 kg
 GTIN 4015613454269

Art.-Nr. 105835S

Euro 239,-

Induktionskocher IK 35SK*

Schnell und einfach zu bedienen
- Temperatureinstellung über Knebelbedienung

Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl
 Digitale Temperaturanzeige auf dem Ceranfeld
 10-stufige Temperatureinstellung
 Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 elektronischer Überhitzungsschutz
 Maße: B 340 x T 445 x H 115 mm
 Gewicht: 7,2 kg
 GTIN 4015613520643

Art.-Nr. 105837

Euro 225,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich.
Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.

Maße: B 920 x T 600 x H 940 mm

Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage

bestehend aus:

Servier-/Transportwagen

Chromnickelstahl

2 Borde: ca. B 830 x T 510 mm

1 Bord als Ablage nutzbar: Tragfähigkeit: 50 kg, Nutzhöhe: 535 mm

4 Lenkrollen mit 2 Feststellern

4 Radpuffer, Kunststoff

Bausatz, einfache Montage

Induktionskocher

auch separat als Aufwärmgerät nutzbar

2 Platten - getrennt schaltbar

Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff

Digitalanzeige

Digitale Zeitschaltuhr

Zeiteinstellung bis 180 Minuten

6 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

10-stufige Temperatureinstellung

Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C, mit 20 °C Intervallen

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

elektronischer Überhitzungsschutz

Maße: B 600 x T 337 x H 70 mm

Gewicht: 15 kg

GTIN 4015613544519

Art.-Nr. 105839

Euro 398,-



Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich.

- ✓ Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
- ✓ Induktionskocher auch separat als Aufwärmgerät nutzbar



Induktionskocher IK 235Z

Schneller und effizienter - Leistungs-Zuschaltung der vorderen Kochstelle auf bis zu 5000 W.

2 Platten - getrennt schaltbar

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl

Digitalanzeige auf dem Glasfeld

Leistungsregulierung über Knebelbedienung

10 Leistungsstufen (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)

+ 1 weitere Leistungsstufe (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)

Gesamtanschlusswert: 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC (Lieferung ohne Stecker)

elektronischer Überhitzungsschutz

Maße: B 405 x T 700 x H 138 mm

Gewicht: 15 kg

GTIN 4015613548647

Art.-Nr. 105838

Euro 989,-



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
Gewicht: 7,5 kg

mit 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
GTIN 4015613370156

Art.-Nr. A105942

Euro 1.239,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
GTIN 4015613432564

Art.-Nr. A105954

Euro 1.449,-



Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Ø 300 mm, B 340 x T 340 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613370170

Art.-Nr. A105947

Euro 198,-



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Maße: B 400 x T 455 x H 120 mm
Ceranfläche: B 350 x T 350 mm

mit 3 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 230 mm
Gewicht: 8,6 kg

GTIN 4015613370187

Art.-Nr. A105946

Euro 1.775,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 10,6 kg

GTIN 4015613370194

Art.-Nr. A105948

Euro 2.349,-

mit 5 kW / 400 V 50/60 Hz

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 11,3 kg

GTIN 4015613370200

Art.-Nr. A105949

Euro 2.549,-



Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Ø 300 mm, B 400 x T 400 x H 60 mm
Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613371306

Art.-Nr. A105959

Euro 198,-





Induktionstischwok IW 35*

Gehäuse Edelstahl
Kochmulde Glas, Ø 260 mm
Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
Timer
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektronischer Überhitzungsschutz
Maße: B 340 x T 440 x H 125 mm
Gewicht: 6,9 kg
GTIN 4015613537825

Art.-Nr. 105983

Euro 295,-

Wokpfanne passend zum Induktionstischwok IW 35

Edelstahl
Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
Inhalt: 6 Liter
Maße: Ø 360 mm, Höhe 110 mm
(Höhe inklusive Deckel 220 mm)
Gewicht: 2,85 kg
Inklusive Edelstahldeckel
GTIN 4015613525075

Art.-Nr. 105981

Euro 105,-



Induktionstischwok-Set IW 35

bestehend aus:

Induktionstischwok IW 35* + Wokpfanne

Gewicht: 9,75 kg
GTIN 4015613527208

Art.-Nr. 105982

Euro 390,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionstischwok IW 35 PRO

Gehäuse Edelstahl
Kochmulde Schott Ceran, Ø 300 mm
Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
Digitale Zeitschaltuhr
Zeiteinstellung 5 bis 120 Minuten
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektronischer Überhitzungsschutz
Maße: B 355 x T 439 x H 167 mm
Gewicht: 7,5 kg
GTIN 4015613586809

Art.-Nr. 105832

Euro 998,-

Wokpfanne passend zum Induktionstischwok IW 35 PRO

Edelstahl
Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
Inhalt: 5 Liter
Maße: Ø 380 mm, Höhe 110 mm
(Höhe inklusive Deckel 220 mm)
Gewicht: 2,85 kg
Inklusive Edelstahldeckel
GTIN 4015613586793

Art.-Nr. 105831

Euro 98,-



Induktionstischwok-Set IW 35 PRO

bestehend aus:

Induktionstischwok IW 35 PRO + Wokpfanne

Gewicht: 10,35 kg
GTIN 4015613586816

Art.-Nr. 105833

Euro 1.079,-



✓ Leistungsstarke Produktionsgeräte

Induktionstischwok

Ceran Cuvette: Ø 300 mm
Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 330 x T 380 x H 180 mm
Gewicht: 8,5 kg

GTIN 4015613468235

Art.-Nr. 105840

Euro 1.775,-



Induktionstischwok

Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm
Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 3 kW / 230 V 50/60 Hz

Gewicht: 11,1 kg
GTIN 4015613370279

Art.-Nr. A105935

Euro 2.085,-

mit 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Gewicht: 11,8 kg
GTIN 4015613370286

Art.-Nr. A105936

Euro 2.609,-



Induktionstischwok

Maße: B 400 x T 455 x H 180 mm
Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 5 kW / 400 V 50/60 Hz

Gewicht: 14,5 kg
GTIN 4015613370293

Art.-Nr. A105937

Euro 3.375,-

mit 7 kW / 400 V 50/60 Hz

Gewicht: 14,8 kg
GTIN 4015613431178

Art.-Nr. A105939

Euro 3.498,-



Stahl-Wokpfanne, Ø 360 mm

Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613371313

Art.-Nr. A105960

Euro 118,-



Wokpfanne CNS 18/10, Ø 380 mm

Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613371320

Art.-Nr. A105961

Euro 225,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
 1 Spule Ø 210 mm
 Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: B 340 x T 420 x H 100 mm
 Gewicht: 6,1 kg
 GTIN 4015613390352

Art.-Nr. 104904

Euro 585,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 350 x T 350 mm
 1 Spule Ø 230 mm
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: B 400 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 8 kg
 GTIN 4015613432540

Art.-Nr. 104906

Euro 789,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 650 x T 350 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
 Gesamtanschlusswert: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 700 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 14,7 kg
 GTIN 4015613432557

Art.-Nr. 104907

Euro 1.649,-



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Ceranfläche: B 350 x T 560 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 3,0 kW
 Gesamtanschlusswert: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 Maße: B 400 x T 655 x H 120 mm
 Gewicht: 13,8 kg
 GTIN 4015613431161

Art.-Nr. 104913

Euro 1.649,-



Elektro Doppelkochplatte*

Heizplatten stufenlos regelbar, mit Überhitzungsschutz
 Chromnickelstahl
 Ein/Aus-Schalter
 stufenlose Temperaturregelung
 1 Platte Ø 155 mm, 1,0 kW
 1 Platte Ø 190 mm, 1,5 kW
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 HZ
 Maße: B 535 x T 225 x H 90 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613504117

Art.-Nr. 150310

Euro 44,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 Anschlusswert: 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC
 1 Platte Ø 220 mm, 2,0 kW
 Maße: B 350 x T 350 x H 150 mm
 Gewicht: 7 kg
 GTIN 4015613125954

Art.-Nr. 105321

Euro 619,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 Anschlusswert: 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW
 1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW
 Maße: B 350 x T 600 x H 150 mm
 Gewicht: 12 kg
 GTIN 4015613125978

Art.-Nr. 105323

Euro 789,-



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
 Anschlusswert: 4,6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 1 Platte Ø 220 mm, 2,6 kW
 1 Platte Ø 180 mm, 2,0 kW
 Maße: B 600 x T 350 x H 150 mm
 Gewicht: 12 kg
 GTIN 4015613125961

Art.-Nr. 105322

Euro 789,-





Transportabler Gaskocher*

Farbe: schwarz
 Maße: B 340 x T 280 x H 120 mm
 Leistung: 2,0 kW
 Gasverbrauch: 145 g/h, bei Maximaleinstellung
 Gas: Butan
 Gewicht: 1,6 kg
 GTIN 4015613336015

1 Stück pro Sendung
Art.-Nr. A150421
pro Stück Euro 19,80

6 Stück pro Sendung
Art.-Nr. A150421
pro Stück Euro 19,-

28 Gaskartuschen

Kartuschen-Inhalt: je 227 g Butan
1 Karton (7 Sets - 4er Pack Gaskartuschen)
 Gewicht: 8,4 kg
 GTIN 4015613447438
Art.-Nr. A1504237
Euro 64,75

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Gaskochstelle

Für Propangas mit Zündsicherung
 Gestell aus Stahl, Brenner aus Gusseisen
 Brenner: 7,5 kW
 Maße: B 398 x T 570 x H 170 mm
 Gewicht: 5,95 kg
 GTIN 4015613467764
Art.-Nr. 1054503
Euro 155,-



Gas-Tischkocher GTK10

Für Propangas mit Zündsicherung
 CNS 18/10
 1 Brenner: 7,25 kW, manuelle Zündung
 Brenner thermoelektrisch gesichert
 Maße: B 400 x T 570 x H 160 mm
 Gewicht: 7,6 kg
 GTIN 4015613610832
Art.-Nr. 1058703
Euro 469,-



Gas-Tischkocher-Set GTKS20

Set bestehend aus 2 Tischkochern (Art.-Nr. 1058703) und einem Untergestell
 CNS 18/10
 Maße: B 800 x T 570 x H 720 mm
 Gewicht: 32,9 kg
 Inklusiv: Verbindungselement für Gaskocher
 GTIN 4015613610887
Art.-Nr. 1058753
Euro 1.029,-



Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
Brenner: 6,5 kW
Maße: B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 10,8 kg
GTIN 4015613467795
Art.-Nr. 1059503
Euro 739,-



2-Flammen Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
Anschlusswert: 11 kW
Maße: B 350 x T 660 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
GTIN 4015613467818
Art.-Nr. 1057503
Euro 1.079,-



2-Flammen Gas-Tischkocher

Für Propangas mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
Anschlusswert: 11 kW
Maße: B 660 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 20,2 kg
GTIN 4015613467801
Art.-Nr. 1058503
Euro 1.079,-



Wokaufsatz für Gas-Tischkocher

Edelstahl 18/10
Maße: Ø 250 mm, Höhe 62 mm
Gewicht: 0,85 kg
GTIN 4015613467825
Art.-Nr. 105999
Euro 59,-





Wokpfanne CNS 18/10, mit flachem Boden

Inhalt: 4 Liter, Ø 390 mm

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613397351

■ **Art.-Nr. A105963**

■ **Euro 225,-**

Bartscher Induktionsbratpfannen aus Aluguss mit Antihafbeschichtung stehen für gute Brateigenschaften dank optimaler Temperaturverteilung am Boden. Hervorragend geeignet für Eierspeisen, Fisch usw., denn die Antihafbeschichtung verhindert das Anhängen von Gargut am Pfannenboden.



Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet

Ø 24 cm

Höhe ca. 4,0 cm

Gewicht: 0,92 kg

GTIN 4015613363684

■ **Art.-Nr. A150824**

■ **Euro 34,-**

Ø 28 cm

Höhe ca. 4,8 cm

Gewicht: 1,15 kg

GTIN 4015613363691

■ **Art.-Nr. A150828**

■ **Euro 39,-**

Ø 30 cm

Höhe ca. 5,2 cm

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613363707

■ **Art.-Nr. A150830**

■ **Euro 42,-**



Induktionsbratpfannen

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Ø 24 cm

Höhe ca. 4,0 cm

Gewicht: 0,98 kg

GTIN 4015613432229

■ **Art.-Nr. A150924**

■ **Euro 37,-**

Ø 28 cm

Höhe ca. 4,8 cm

Gewicht: 1,2 kg

GTIN 4015613432236

■ **Art.-Nr. A150928**

■ **Euro 42,-**

Ø 30 cm

Höhe ca. 5,2 cm

Gewicht: 1,3 kg

GTIN 4015613432243

■ **Art.-Nr. A150930**

■ **Euro 45,-**



Gastronormpfanne 2/3, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Inhalt: 5 Liter

B 355 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)

Gewicht: 3,5 kg

GTIN 4015613505343

■ **Art.-Nr. 699230**

■ **Euro 219,-**



Gastronormpfanne 1/1, mit Griff für Induktion

Material: Aluguss - antihafbeschichtet, Edelstahl-Griff

Inhalt: 7,5 Liter

B 530 x T 325 x H 100 mm (mit Griff)

Gewicht: 4,2 kg

GTIN 4015613505336

■ **Art.-Nr. 699110**

■ **Euro 249,-**

9-teiliges Kochtopf-Set

- Material Chromnickelstahl
- mit Schüttrand und Kaltgriffe
- geeignet für Induktion, Gas und Elektro

4 Töpfe mit Deckel

- 2,0 Liter • Ø 16 cm • Höhe 10,0 cm
- 2,7 Liter • Ø 18 cm • Höhe 11,0 cm
- 5,1 Liter • Ø 24 cm • Höhe 11,5 cm
- 6,1 Liter • Ø 20 cm • Höhe 20,0 cm

1 Pfanne

- 2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Gewicht: 6 kg

GTIN 4015613417158

Art.-Nr. A130442

Euro 109,-



✓ Geeignet für Induktion



Topfset - 4 Töpfe mit Deckel

- Material: Chromnickelstahl 18/10
- mit Schüttrand und Kaltgriffe
- geeignet für Induktion, Gas und Elektro

Volumen	Durchmesser	Höhe
8 Liter	Ø 24 cm	20,0 cm
9 Liter	Ø 26 cm	20,5 cm
13 Liter	Ø 28 cm	22,5 cm
15 Liter	Ø 30 cm	25,0 cm

Gewicht: 9 kg

GTIN 4015613403977

Art.-Nr. A130441

Euro 169,-





Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 150 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
B 340 x T 590 x H 240 mm
Gewicht: 7,5 kg
GTIN 4015613468969
| **Art.-Nr. 200240**
| **Euro 142,-**



Wasserbad / Bain Marie mit Wasserablaufhahn

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 200 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
B 355 x T 550 x H 295 mm
Gewicht: 9,5 kg
GTIN 4015613379678
| **Art.-Nr. 200207**
| **Euro 182,-**

Eiereinsatz 1/3 GN
siehe Katalogseite 227



Wasserbad / Bain Marie

Chromnickelstahl
Größe 1/1 GN, 150 mm tief
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
B 338 x T 540 x H 248 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613423647
| **Art.-Nr. 200230**
| **Euro 128,-**



Wasserbad / Bain Marie mit GN-Behältern 2 x 1/2 GN, 150 mm

Chromnickelstahl
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
B 338 x T 540 x H 248 mm
Lieferung inkl. 2 x 1/2 GN-Behälter und
Deckel mit Löffelaussparung
Gewicht: 10,3 kg
GTIN 4015613423654
| **Art.-Nr. 200232**
| **Euro 155,-**

Wasserbad / Bain Marie, wie vor jedoch mit GN-Behälter 3 x 1/3 GN

und Deckel mit Löffelaussparung
Gewicht: 10,6 kg
GTIN 4015613423678
| **Art.-Nr. 200233**
| **Euro 172,-**



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 3,5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
B 210 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 3,5 kg
GTIN 4015613520612
| Art.-Nr. 605035
| Euro 239,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
1 Einsatztopf à 6,5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
B 255 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613520629
| Art.-Nr. 605065
| Euro 249,-



Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
B 415 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 6,5 kg
GTIN 4015613520650
| Art.-Nr. 606035
| Euro 345,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 6,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
B 505 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 7,9 kg
GTIN 4015613520636
| Art.-Nr. 606065
| Euro 385,-



Einsatztopf 3,5 Liter

GTIN 4015613520698
| Art.-Nr. 609035
| Euro 30,-

Deckel

GTIN 4015613520711
| Art.-Nr. 609135
| Euro 8,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
3 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
B 610 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 8,8 kg
GTIN 4015613520677
| Art.-Nr. 607035
| Euro 459,-



Einsatztopf 6,5 Liter

GTIN 4015613520704
| Art.-Nr. 609065
| Euro 34,-

Deckel

GTIN 4015613520728
| Art.-Nr. 609165
| Euro 10,-

Bain-Marie Hotpot

Edelstahl
4 Einsatztöpfe à 3,5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
B 415 x T 415 x H 320 mm
Gewicht: 10,7 kg
GTIN 4015613520674
| Art.-Nr. 608035
| Euro 529,-





Speisenausgabewagen 2 x 1/1 GN, 150 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig
mit Ablasshahn

Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 32 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505299

Art.-Nr. 200251

Euro 1.149,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Speisenausgabewagen 3 x 1/1 GN, 150 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig
mit Ablasshahn

Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 3 kW / 230 V 50 Hz

B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 43 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505305

Art.-Nr. 200252

Euro 1.298,-





Speisenausgabewagen 2 x 1/1 GN, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 1 kW / 230 V 50 Hz

B 650 x T 820 x H 855 mm

Gewicht: 32 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505312

Art.-Nr. 200254

Euro 969,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Speisenausgabewagen 3 x 1/1 GN, 200 mm tief fahrbar, trockenbeheizt

CNS 18/10

Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C

Becken doppelwandig

Thermostat stufenlos regelbar, von 0 °C bis 90 °C

Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe

Aufwärmkontrolllampe

4 Lenkrollen Ø 125 mm

(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)

Anschlagspuffer an den Rollen

Spiralanschlusskabel 3 m lang

Schutzart nach EN 60529: IPX4

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

B 650 x T 1200 x H 855 mm

Gewicht: 41 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613505329

Art.-Nr. 200255

Euro 1.209,-





Warmhaltevitrienen

besonders geeignet für Backwaren

- ✓ Warmhaltevitrienen aus CNS
- ✓ Rundum-Verglasung aus Plexiglas
- ✓ Innentemperatur bis max. 50 °C
- ✓ Thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Ein/Aus Schalter
- ✓ Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- ✓ Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz

Warmhaltevitrine, 1 Ebene

B 500 x T 400 x H 280 mm

Gewicht: 11 kg

GTIN 4015613443492

Art.-Nr. A203093

Euro 298,-

Warmhaltevitrine, 2 Ebenen

B 500 x T 400 x H 415 mm

Gewicht: 13,9 kg

GTIN 4015613443485

Art.-Nr. A203094

Euro 389,-



Heiße Theken-Aufsatzvitrine 1/1 GN

CNS 18/10

Rundum-Verglasung aus Plexiglas

mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige

Ober- und Unterhitze

Ein/Aus Leuchtschalter

Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung

Anschlusswert: 0,84 kW / 230 V 50 Hz

B 600 x T 400 x H 390 mm

Gewicht: 20 kg

GTIN 4015613423852

Art.-Nr. A203095

Euro 1.459,-



✓ Lieferung ohne FüÙe

Infrarot-Wärmebrücken 230 V 50 Hz 1 NAC

Universalfuß

Höhe 370 mm

Gewicht: 0,75 kg

GTIN 4015613452258

Art.-Nr. 114000

1 Paar Euro 69,-

Breite	Anschlusswert	Gewicht	Art.-Nr.	Euro	GTIN
760 mm	0,65 kW	4 kg	114001	189,-	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114002	209,-	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114003	229,-	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114005	249,-	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114004	259,-	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114006	309,-	4015613466545



Infrarot Wärmebrücke 1/1 GN mit 2 Wärmelampen

Aluminium
 Belüftete Aluminiumreflektoren
 Ein-/Ausschalter
 Kabellänge: 1,5 m
 Maximale Temperatur: 70 °C
 Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
 B 510 x T 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
 Inklusive 1 GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, Edelstahl
 Gewicht: 2,6 kg
 GTIN 4015613532172
Art.-Nr. 114261
Euro 109,-



Infrarot Wärmebrücke 1/1 GN

CNS, B 330 x T 560 x H 500 mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Inklusive GN-Behälter und Lochblech
 Gewicht: 8,0 kg
 GTIN 4015613432526
Art.-Nr. A114001
Euro 229,-

Infrarot-Wärmebrücke mit 2 Wärmelampen

Edelstahl
 Hustenschutz aus Plexiglas
 2 Infrarot-Wärmelampen, separat schaltbar über Ein-/Ausschalter
 Warmhalteplatte: Oberfläche Glas-Keramik, in der Mitte geteilt
 jeweils mit integrierter Heizung, separat regelbar
 Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 B 738 x T 560 x H 560 mm
 Gewicht: 13,7 kg
 GTIN 4015613524511
Art.-Nr. 114260
Euro 398,-



Tranchierplatte mit 2 Wärmelampen

CNS 18/10
 Anschlusswert: 0,95 kW / 230 V 50 Hz
 B 850 x T 650 x H 800 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613389684
Art.-Nr. A114245
Euro 698,-

Tranchierplatte mit 3 Wärmelampen

CNS 18/10
 Anschlusswert: 1,35 kW / 230 V 50 Hz
 B 1270 x T 650 x H 800 mm
 Gewicht: 28 kg
 GTIN 4015613389691
Art.-Nr. A114250
Euro 849,-





Rechaud 5

Material: Aluminium
 mit 5 Warmhalteplatten aus Aluminium
 Plattenmaß: 280 x 165 mm
 Anschlusswert: 850 W / 230 V 50 Hz
 B 380 x T 250 x H 320 mm
 Gewicht: 15,4 kg
 GTIN 4015613612553
Art.-Nr. 120803
Euro 489,-

Ersatzplatte

Gewicht: 1,93 kg
 GTIN 4015613510804
Art.-Nr. 120800
Euro 65,-



Rechaud 8

Material: Aluminium
 mit 8 Warmhalteplatten aus Aluminium
 Plattenmaß: 280 x 165 mm
 Anschlusswert: 1250 W / 230 V 50 Hz
 B 380 x T 250 x H 447 mm
 Gewicht: 22,7 kg
 GTIN 4015613509815
Art.-Nr. 120802
Euro 695,-



Warmhalteplatte

Edelstahlplatte, matt gebürstet
 Warmhalteplatte B 600 x T 200 mm
 Aufheizzeit 10 Minuten
 Warmhaltefunktion 60 Minuten
 automatische Temperaturregelung max. bis ca. 100 °C
 Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
 Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz
 B 660 x T 230 x H 60 mm
 abnehmbarer Kabelsatz
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613410616
Art.-Nr. A114355
Euro 49,-



Warmhalteplatte für 1/1 GN

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 °C bis 95 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert 150 W / 230 V 50 Hz
 B 570 x T 305 x H 40 mm
 Gewicht: 3,45 kg
 GTIN 4015613416755

Art.-Nr. 114356
Euro 110,-



Warmhalteplatte für 2/1 GN

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 °C bis 95 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 300 W / 230 V 50 Hz
 B 666 x T 550 x H 40 mm
 Gewicht: 6,1 kg
 GTIN 4015613416762

Art.-Nr. 114357
Euro 158,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 B 500 x T 375 x H 64 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613504957

Art.-Nr. 114360
Euro 119,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
 B 900 x T 450 x H 64 mm
 Gewicht: 9,3 kg
 GTIN 4015613504964

Art.-Nr. 114361
Euro 169,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
 Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V 50 Hz
 B 1000 x T 500 x H 64 mm
 Gewicht: 10,9 kg
 GTIN 4015613504971

Art.-Nr. 114362
Euro 209,-





Tellerspender, elektrisch beheizt

Edelstahl
 Temperatur: 30 °C bis 110 °C
 Fassungsvermögen: ca. 2 x 50 Teller, max. Ø 300 mm
 4 Lenkrollen Kunststoff, Ø 100 mm (2 mit Feststellern)
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 B 430 x T 800 x H 1025 mm
 Inklusive 2 Kunststoff-Deckel
 Gewicht: 43,6 kg
 GTIN 4015613437774
Art.-Nr. 103065
Euro 1.259,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 25 - 30 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 450 x T 405 x H 545 mm
 Gewicht: 24 kg
 GTIN 4015613405704
Art.-Nr. 103064
Euro 289,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 1-türig
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 55 - 60 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 450 x T 510 x H 855 mm
 Gewicht: 33 kg
 GTIN 4015613398594
Art.-Nr. 103063
Euro 345,-



Wärmeschrank

Edelstahl, 2-türig,
 1 Zwischenbord verstellbar
 Fassungsvermögen: 110 - 120 Teller, Ø 320 mm
 Thermostat 0 °C bis 85 °C
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 B 750 x T 510 x H 855 mm
 Gewicht: 49 kg
 GTIN 4015613398600
Art.-Nr. 103122
Euro 598,-





Tellerwärmer für 12 Teller*

Der Tellerwärmer erwärmt 12 Teller auf ca. 65 °C.
 Gehäuse aus verchromtem Stahl
 Anschlusswert: 300 W / 230 V 50 Hz
 B 310 x T 260 x H 105 mm
 Gewicht: 3,0 kg
 GTIN 4015613403779
Art.-Nr. A120812
Euro 47,-



Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

Tischgerät, zum Aufstellen auf einem Arbeitstisch oder direkt beim Buffet.
 Edelstahl, mit festem Zwischenboden
 1 Drehglastür, platzsparend nach innen laufend
 Fassungsvermögen: ca. 30 - 40 Teller, Ø 320 mm
 Temperatur thermostatisch regelbar von 30 °C bis 80 °C
 Anschlusswert: 600 W / 230 V 50 Hz
 Maße: innen Ø 330 mm, H 440 mm
 außen Ø 460 mm, H 575 mm
 Gewicht: 21,6 kg
 GTIN 4015613475592
Art.-Nr. 103069
Euro 549,-



Tassenwärmer für 48 Tassen

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen für Tassen bis max. Ø 90 mm
 Tassentemperatur ca. 30 °C bis 45 °C
 Anschlusswert: 200 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 350 mm, Höhe 405 mm
 4 Behälter für Teelöffel, abnehmbar - für eine einfache Reinigung
 Gewicht: 7 kg
 GTIN 4015613469218
Art.-Nr. 103067
Euro 329,-



Tassenwärmer für ca. 72 Tassen

... vorgewärmte Tassen für mehr Kaffee-Genuss.
 Edelstahl
 Platz für bis zu 72 Tassen
 Tassentemperatur bis ca. 60 °C
 Anschlusswert: 140 W / 230 V 50 Hz
 B 320 x T 360 x H 545 mm
 Ablagefläche B 250 x T 250 mm, zum Abstellen von Untertellern, Tassen, etc.
 Gewicht: 11,6 kg
 GTIN 4015613475585
Art.-Nr. 103068
Euro 369,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Hot-Dog-Gerät

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von ca. 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 295 mm, Höhe 415 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 GTIN 4015613432601
Art.-Nr. A120407
Euro 198,-



Hot-Dog-Gerät

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von ca. 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 280 x T 280 x H 355 mm
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613432595
Art.-Nr. A120406
Euro 229,-



Hot-Dog-Gerät

Chromnickelstahl 18/10
 Kontrollleuchte
 Temperaturregler von 30 °C bis 90 °C
 Glaszylinder Ø 195 mm, Höhe 245 mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 260 x T 295 x H 360 mm
 Gewicht: 6,9 kg
 GTIN 4015613370521
Art.-Nr. A120401
Euro 298,-



Hot-Dog-Spießtoaster T4 mit 4 Toaststangen

Für den perfekten Hot-Dog-Genuss: dieser 4-Stangen-„Toaster“ komplettiert Ihr Hot-Dog-Equipment.
 Edelstahl, Boden verzinkt
 4 Toaststangen aus Edelstahl
 Temperaturbereich: bis 80 °C
 Anschlusswert: 190 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 240 x T 280 x H 310 mm
 Gewicht: 2,55 kg
 GTIN 4015613610603
Art.-Nr. A120409
Euro 109,-



Hot-Dog-Gerät mit 4 Spezial-Toaststangen

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von 40 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 0,96 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 500 x T 285 x H 390 mm
 Gewicht: 8,7 kg

GTIN 4015613443065

Art.-Nr. A120408

Euro 298,-



Würstchenwärmer

Edelstahl
 aufklappbarer Deckel
 Kontrollleuchte
 thermostatische Regelung 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 270 x T 360 x H 240 mm
 Gewicht: 6,3 kg

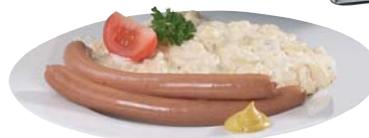
GTIN 4015613437248

Art.-Nr. A120455

Euro 139,-



Auch als Mini Bain-Marie
 mit 1 x 1/2 oder 2 x 1/4
 GN-Behälter, 150 mm tief
 nutzbar (z.B. für Soßen
 oder Beilagen).



Würstchenwärmer mit 2 getrennten Kammern mit Wasserablaufhahn

Edelstahl
 aufklappbare Deckel
 Kontrollleuchten
 thermostatische Regelung je Kammer 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 535 x T 395 x H 240 mm
 Gewicht: 12 kg

GTIN 4015613437255

Art.-Nr. A120456

Euro 275,-



Pumpstationen für GN-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm



Pumpstation für 1/6 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 165 x T 181 x H 232 mm
Gewicht: 0,6 kg
GTIN 4015613481319
| Art.-Nr. 100330
| Euro 135,-

Pumpstation für 1/4 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 168 x T 267 x H 232 mm
Gewicht: 0,8 kg
GTIN 4015613481326
| Art.-Nr. 100331
| Euro 135,-

Pumpstation für 1/3 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel

Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 181 x T 334 x H 232 mm
Gewicht: 0,9 kg
GTIN 4015613481333
| Art.-Nr. 100332
| Euro 135,-



✓ Pumpstationen inklusive
3 verschiedene Portionier-Einsätze
Durchmesser: 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Pumpstationen sind geeignet für Ketchup, Mayonnaise, Senf, etc.



Pumpstation, 1 Pumpe

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3,3 l
B 139 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 2,3 kg
GTIN 4015613481272
| Art.-Nr. 100321
| Euro 329,-

Pumpstation, 2 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 2 x 3,3 l
B 276 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 4,1 kg
GTIN 4015613481289
| Art.-Nr. 100322
| Euro 519,-

Pumpstation, 3 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3 x 3,3 l
B 394 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 5,3 kg
GTIN 4015613481296
| Art.-Nr. 100323
| Euro 698,-

Pumpstation, 4 Pumpen

Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 4 x 3,3 l
B 511 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 7,9 kg
GTIN 4015613481302
| Art.-Nr. 100324
| Euro 879,-



Hand-Currywurst-Schneider

Gehäuse, Schneidebügel und Messer
aus Chromnickelstahl
Scheibenstärke: 17,5 mm
Abschnitte: 11 Stück
Arbeitsbreite: 210 mm
B 300 x T 155 x H 210 mm
Gewicht: 2,3 kg
GTIN 4015613505152
Art.-Nr. 120579
Euro 135,-



Elektro-Currywurst-Schneider mit Doppel-Sichelmesser

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl
mit automatischer Einschaltfunktion
Scheibenstärkeneinstellung: 5 - 35 mm
Anschlusswert: 135 W / 230 V 50 Hz
B 185 x T 210 x H 325 mm
Gewicht: 6,9 kg
GTIN 4015613505138
Art.-Nr. 120578
Euro 225,-

Ersatz-Doppel-Sichelmesser
zum Elektro-Currywurst-Schneider
GTIN 4015613587592
Art.-Nr. 120580
Euro 32,-





2 Scheiben Toaster

auch geeignet für Sandwich-Toast
(Schlitzgröße ca. 4 x 14 cm)

Edelstahl

Bräunungsstufen 1 - 7

Anschlusswert: 0,85 kW / 230 V 50 Hz

B 190 x T 265 x H 195 mm

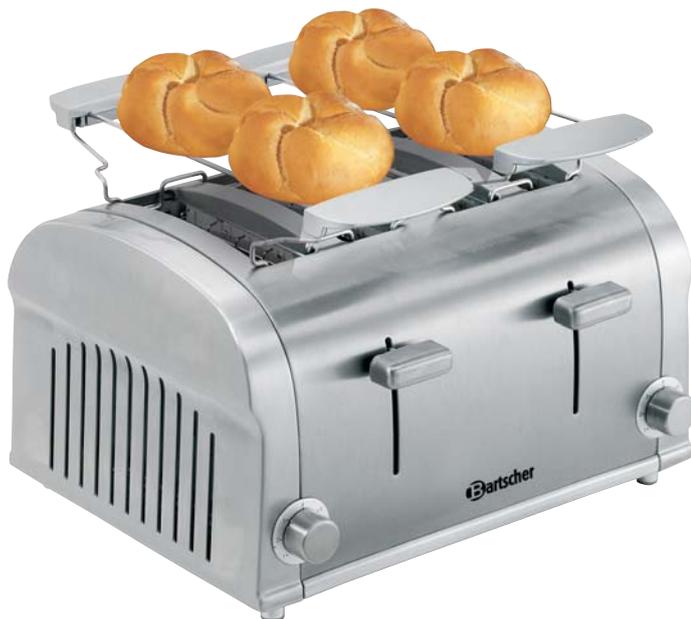
mit abnehmbarem Brötchenaufsatz und
herausnehmbarer Krümelschublade

Gewicht: 1,85 kg

GTIN 4015613454412

Art.-Nr. 100201

Euro 46,-



4 Scheiben Toaster

auch geeignet für Sandwich-Toast
(Schlitzgröße ca. 4 x 14 cm)

Edelstahl

jeweils 2 unabhängige Schlitz mit eigenem Bedienhebel

Bräunungsstufen 1 - 7

Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz

B 320 x T 270 x H 195 mm

mit 2 abnehmbaren Brötchenaufsätzen

und 2 herausnehmbaren Krümelschubladen

Gewicht: 3,1 kg

GTIN 4015613454429

Art.-Nr. 100202

Euro 74,-



Durchlaufoaster "Mini"

besonders platzsparend - Ideal für Buffets
Ausführung Edelstahl
ca. 75 Toastscheiben pro Stunde
regelbare Bandgeschwindigkeit
B 290 x T 440 x H 385 mm
Anschlusswert: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 14,5 kg
GTIN 4015613505473
Art.-Nr. 100211
Euro 405,-



Durchlaufoaster

Ausführung Edelstahl
ca. 150 Toastscheiben pro Stunde
regelbare Bandgeschwindigkeit
B 368 x T 440 x H 385 mm
Anschlusswert: 2,24 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 17,4 kg
GTIN 4015613421490
Art.-Nr. A100205
Euro 535,-



Toast-/Überbackgerät, einfach

Gehäuse Edelstahl
Quarz-Strahler
15 Minuten Zeitschaltuhr
1 Grillrost
Anschlusswert: 1,7 kW / 230 V 50 Hz
Außen: B 440 x T 260 x H 290 mm
Innen: B 355 x T 240 x H 50 mm
Inklusive Toastzange
Gewicht: 8,2 kg
GTIN 4015613388601
Art.-Nr. A151300
Euro 165,-



Toast-/Überbackgerät, doppelt

Gehäuse Edelstahl
Quarz-Strahler
15 Minuten Zeitschaltuhr
2 Grillroste
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
Außen: B 440 x T 260 x H 400 mm
Innen: B 355 x T 240 x H 2x 50 mm
Inklusive Toastzange
Gewicht: 9,7 kg
GTIN 4015613385549
Art.-Nr. A151600
Euro 212,-





Pizzabackofen "Mini 1"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer: B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer

Anschlusswert: 2 kW / 230 V 50 Hz

B 545 x T 500 x H 230 mm

Gewicht: 18,8 kg

GTIN 4015613494074

Art.-Nr. 203510

Euro 405,-



Pizzabackofen "Mini 2"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer je: B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer

Anschlusswert: 2,7 kW / 230 V 50 Hz

B 545 x T 500 x H 380 mm

Gewicht: 27,7 kg

GTIN 4015613491714

Art.-Nr. 203500

Euro 598,-



Pizzabackofen "Mini Plus"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer: B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
 Temperatur bis 400 °C

Innenbeleuchtung

Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz

B 570 x T 470 x H 250 mm

Gewicht: 20 kg

GTIN 4015613581095

Art.-Nr. 203530

Euro 598,-



Heißluftofen "Piccolino"*

... für Pizzen bis 26 cm Ø.
 Außen: Metall, lackiert
 Innen: Stahl, verzinkt
 Garraum: Inhalt 19 Liter
 4-Stufen Schalter, Oberhitze/Unterhitze
 60 Minuten Timer
 Thermostat bis 230 °C
 Herausziehbare Krümelschublade
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 425 x T 380 x H 295 mm
 Gewicht: 7,3 kg
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Griff,
 1 Hähnchenspieß
 GTIN 4015613588575
Art.-Nr. A120787
Euro 105,-

Zusätzlicher Rost

B 300 x T 280 mm
 GTIN 4015613589145
Art.-Nr. A120794
Euro 6,-

Backblech

B 300 x T 285 x H 23 mm
 GTIN 4015613589121
Art.-Nr. A120793
Euro 7,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Mehrzweck-Heißluftofen

Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl
 mit Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
 Thermostat bis 250 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Innen: B 404 x T 308 x H 254 mm
 Außen: B 527 x T 450 x H 316 mm
 Gewicht: 16 kg
 Lieferung inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 GTIN 4015613404073
Art.-Nr. A120880
Euro 398,-

Zusätzlicher Rost

B 400 x T 290 mm
 GTIN 4015613404110
Art.-Nr. A120701
Euro 12,-

Backblech

B 400 x T 280 x H 11 mm
 GTIN 4015613404127
Art.-Nr. A120702
Euro 18,-



Kompakt Kombidämpfer

Ausführung Chromnickelstahl
 Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Temperaturregler bis 200 °C, Zeitschalter 0 - 120 Minuten
 4 Funktionen: Auftauen / Umluft / kombiniertes Garen / Dampfgaren
 mit Wassertank, 1,3 Liter
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 550 x T 545 x H 380 mm
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 20 kg
 GTIN 4015613487885
Art.-Nr. 120791
Euro 698,-

Blech 2/3 GN

B 354 x T 325 x H 20 mm
 GTIN 4015613271781
Art.-Nr. A101195
Euro 16,-



Die kompakte Bauweise und die 4 Einschübe im 2/3 GN-Format sorgen für optimalen Komfort und funktionsgerechtes Arbeiten.

- ✓ **Verschiedene Garprozesse**
 Heißluft - Dampf - Backen - Braten
 für schonendes und sanftes Garen von Speisen.
- ✓ **Kein Wasseranschluss erforderlich**
 Der große 1,3 Liter Wasserbehälter garantiert eine flexible Nutzung.
- ✓ **Einfache Bedienung**
 durch manuelle Drehschalter

- ✓ Lieferung ohne Backbleche
- ✓ Backbleche Seite 84



Mikrowellengerät*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 23 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 315 x T 290 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 425 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 12,6 kg
 GTIN 4015613518992
Art.-Nr. 610836
Euro 165,-



Mikrowellengerät mit Grill*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Leistungsaufnahme Grill: 1000 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 23 Liter
 Leistungsstufen: 9
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten
 mit separater und kombinierbarer Grillfunktion
 Auftaufunktion
 Innen: B 315 x T 290 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 425 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 13,5 kg
 Zubehör: 1 Grillgestell Ø 200 mm, H 90 mm
 GTIN 4015613335285
Art.-Nr. 610826
Euro 189,-



Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Leistungsaufnahme Heißluft: 1950 W
 Leistungsaufnahme Grill: 1000 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 10
 Digitale Zeitschaltuhr bis 95 Minuten
 mit separater und kombinierbarer Heißluft und Grillfunktion
 Auftaufunktion
 Innen: B 320 x T 315 x H 200 mm
 Außen: B 483 x T 422 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 16,6 kg
 Zubehör: 1 Grillpfanne Ø 275 mm, H 50 mm,
 mit abnehmbarem Griff
 GTIN 4015613520056
Art.-Nr. 610835
Euro 249,-



Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 40 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 520 x T 400 mm
 Gewicht: 3,39 kg
 GTIN 4015613431963
Art.-Nr. 174520
Euro 59,-

Für die Modelle Art.-Nr.: 610836, 610826, 610835

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1000 W / 1 Magnetron
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 60 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 335 x T 364 x H 212 mm
 Außen: B 520 x T 442 x H 312 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 17,4 kg
 GTIN 4015613487762
Art.-Nr. 610182
Euro 449,-



Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1000 W / 1 Magnetron
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 3
 Digitale Zeitschaltuhr bis 99 Minuten
 10 Programmspeicher, doppelt belegbar
 Auftaufunktion
 Innen: B 335 x T 360 x H 200 mm
 Außen: B 520 x T 440 x H 310 mm
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 Gewicht: 17,4 kg
 GTIN 4015613440101
Art.-Nr. 610181
Euro 489,-



Mikrowellengerät "TOP POWER"

Leistungsstark, geräuscharm und variabel.
 Zwei Magnetrons und ein zusätzlicher Einlegeboden ermöglichen schnelle und gleichmäßige Ergebnisse auf 2 Ebenen.
 Gehäuse Edelstahl
 Garraum Edelstahl, Boden Keramik
 Mikrowellenleistung: 1800 W / 2 Magnetrons
 Fassungsvermögen: 30 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 60 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 370 x T 370 x H 220 mm,
 Garraum-Höhe mit Einlegeboden:
 oben 80 mm, unten 105 mm
 Außen: B 485 x T 650 x H 405 mm
 Anschlusswert: 2,9 kW / 230 V 50 Hz
 Inklusiv 1 Keramik-Einlegeboden, B 370 x T 355 mm
 Gewicht: 35,2 kg
 GTIN 4015613581798
Art.-Nr. 610186
Euro 919,-



Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 50 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Außenmaße: B 600 x T 600 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
Art.-Nr. 174600
Euro 89,-



Für die Modelle Art.-Nr.: 610182, 610181, 610186

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter
2/1 GN	650 x 530		20	A120020	27,-
	650 x 530	10,00	40	A120040	30,-
	650 x 530	18,50	65	A120065	35,-
	650 x 530	28,50	100	A120103	39,-
	650 x 530	42,50	150	A120153	48,-
1/1 GN	530 x 325		20	A121025	15,-
	530 x 325	5,00	40	A121040	17,-
	530 x 325	9,00	65	A121065	19,-
	530 x 325	14,00	100	A121100	23,-
	530 x 325	21,00	150	A120610	30,-
	530 x 325	28,00	200	A121200	42,-
2/4 GN	530 x 162		20	A128020	10,-
	530 x 162	2,00	40	A128040	12,-
	530 x 162	3,80	65	A128065	14,-
	530 x 162	6,00	100	A128100	18,-
	530 x 162	9,00	150	A128150	25,-
2/3 GN	354 x 325		20	A125020	11,-
	354 x 325	3,00	40	A125040	13,-
	354 x 325	5,50	65	A125065	15,-
	354 x 325	9,00	100	A125100	19,-
	354 x 325	13,00	150	A125150	26,-
354 x 325	18,00	200	A125200	31,-	
1/2 GN	325 x 265		20	A122020	8,50
	325 x 265	2,00	40	A122040	10,-
	325 x 265	4,00	65	A122065	12,-
	325 x 265	6,50	100	A122100	15,-
	325 x 265	9,50	150	A120620	19,-
	325 x 265	12,50	200	A122200	25,-
1/3 GN	325 x 176		20	A123020	6,50
	325 x 176	1,50	40	A123040	7,50
	325 x 176	2,50	65	A123065	9,50
	325 x 176	4,00	100	A123100	11,50
	325 x 176	5,75	150	A123150	19,-
	325 x 176	7,80	200	A123200	23,-
1/4 GN	265 x 162		20	A124020	6,-
	265 x 162	1,80	65	A124065	8,-
	265 x 162	2,80	100	A124100	10,50
	265 x 162	4,00	150	A120640	16,-
	265 x 162	5,50	200	A124200	21,-
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126065	6,50
	176 x 162	1,60	100	A126100	10,-
	176 x 162	2,40	150	A120650	13,50
	176 x 162	3,40	200	A126200	17,-
1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129065	5,50
	176 x 108	1,00	100	A129100	9,50

Zwischensteg, 325 mm
 Art.-Nr. A120601
 Euro 7,-

Zwischensteg, 530 mm
 Art.-Nr. A120602
 Euro 8,-

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line

in gelochter Ausführung



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101065	26,-
	530 x 325	14,00	100	A101100	32,-
	530 x 325	21,00	150	A101150	48,-
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103065	20,-
	354 x 325	9,00	100	A103100	28,-
	354 x 325	13,00	150	A103150	39,-
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102065	17,-
	325 x 265	6,50	100	A102100	24,-
	325 x 265	9,50	150	A102150	34,-

Zwischensteg, 325 mm
 | Art.-Nr. A120601
 | Euro 7,-

Zwischensteg, 530 mm
 | Art.-Nr. A120602
 | Euro 8,-



Deckel

Größe	Art.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120615	15,-
2/3 GN	A120634	11,50
1/2 GN	A120625	9,50
1/3 GN	A120635	7,50
1/4 GN	A120645	6,50
1/6 GN	A120655	5,50
1/9 GN	A120649	5,-



Deckel mit Löffelaussparung

Größe	Art.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120616	16,-
2/3 GN	A120637	13,-
1/2 GN	A120626	11,-
1/3 GN	A120636	9,-
1/4 GN	A120646	8,-
1/6 GN	A120656	7,-
1/9 GN	A120659	6,-



Deckel mit Silikondichtung

Größe	Art.-Nr.	Euro
1/1 GN	A120615D	38,-
2/3 GN	A120634D	33,-
1/2 GN	A120625D	31,-
1/3 GN	A120635D	28,-
1/4 GN	A120645D	24,-
1/6 GN	A120655D	22,-



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, emailliert

Ideal für die Zubereitung von Kurzgebratenem wie z. B. Schnitzel oder Steaks. Auch die Unterseite wird knusprig braun, ohne das Gargut zu Wenden.

Emailliert

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613544304

| Art.-Nr. 100430

| Euro 37,50



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief, antihafbeschichtet

für fettfreies Braten und Backen. Auch bestens für die Zubereitung von Pizzen oder Kuchen geeignet, ohne Verwendung von Backpapier.

Chromnickelstahl 18/10, antihafbeschichtet

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613544298

| Art.-Nr. 100420

| Euro 52,50

nach EN 631 aus CNS 18/4 Basic Line



Größe	B x L mm	Liter/Inhalt	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro/Behälter
1/1 GN	530 x 325	5,00	40	511040	12,-
	530 x 325	9,00	65	511065	14,-
	530 x 325	14,00	100	511100	19,-
	530 x 325	21,00	150	511150	22,-
1/2 GN	325 x 265	2,00	40	512040	7,50
	325 x 265	4,00	65	512065	8,50
	325 x 265	6,50	100	512100	12,-
	325 x 265	9,50	150	512150	13,50
1/3 GN	325 x 176	1,50	40	513040	6,20
	325 x 176	2,50	65	513065	6,60
	325 x 176	4,00	100	513100	9,70
	325 x 176	5,70	150	513150	11,20
1/4 GN	265 x 162	1,60	40	514040	4,90
	265 x 162	1,80	65	514065	5,40
	265 x 162	2,80	100	514100	7,80
	265 x 162	4,00	150	514150	10,50
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	516065	4,20
	176 x 162	1,60	100	516100	6,50
	176 x 162	2,40	150	516150	8,50

Deckel zu GN-Behältern

Größe	Art.-Nr.	Euro
1/1 GN	511311	10,80
1/2 GN	511312	6,40
1/3 GN	511313	4,80
1/4 GN	511314	3,80
1/6 GN	511316	2,70



Dosenöffner Modell 30
 Dosenaufstellfläche: 180 x 80 mm
 Maximalhöhe der Dose: 550 mm
 Gewicht: 3,1 kg
 GTIN 4016098101013
Art.-Nr. A120300
Euro 153,-

Schneidmesser
 inklusive Schrauben
 GTIN 4015613586984
Art.-Nr. A120305
Euro 18,-

Transportrad
 GTIN 4015613587004
Art.-Nr. A120306
Euro 18,-



Salzstreuer
6 Stück im Karton
 aus Aluminium mit Schraubdeckel -
 auch für Mehl, Zucker und Gewürze
 geeignet.
 Höhe 110 mm, Ø 65 mm
 Gewicht: 0,25 kg
 GTIN 4015613443942
Art.-Nr. A680652
Euro 15,-



Salzstreuer
4 Stück im Karton
 aus Aluminium mit Schraubdeckel -
 auch für Mehl, Zucker und Gewürze
 geeignet.
 Höhe 195 mm, Ø 80 mm
 Gewicht: 0,1 kg
 GTIN 4015613443959
Art.-Nr. A680653
Euro 26,-



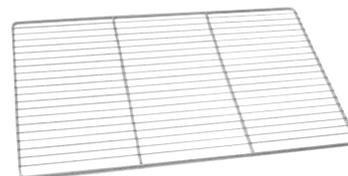
GN-Behälter mit verstärktem Rand, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Tiefe mm	Art.-Nr.	Euro
2/1 GN	650 x 530	20	A101181	38,-
	650 x 530	40	A101182	42,-
	650 x 530	65	A101183	48,-
1/1 GN	530 x 325	20	A101185	21,-
	530 x 325	40	A101186	24,-
	530 x 325	65	A101187	28,-
1/2 GN	325 x 265	20	A101190	13,-
	325 x 265	40	A101191	16,-
	325 x 265	65	A101192	19,-
2/3 GN	354 x 325	20	A101195	16,-
	354 x 325	40	A101196	19,-
	354 x 325	65	A101197	21,-



Einlege-Böden für GN-Behälter zum Abtropfen der Ware etc.

Größe	Art.-Nr.	Euro
1/1 GN	A101161	24,-
1/2 GN	A101162	18,-
1/3 GN	A101163	15,-
1/4 GN	A101164	12,50



GN-Edelstahl-Rost, CNS 18/10

Größe	B x L mm	Art.-Nr.	Euro
2/1 GN	650 x 530	A101092	45,-
1/1 GN	530 x 325	A101091	24,-
2/3 GN	354 x 325	133212	16,-

Eiereinsatz 1/3 GN

zum Warmhalten von Eiern in Kombination mit einem Warmhaltegerät. Geeignet für alle gängigen Warmhaltegeräte 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3 GN. Auch passend zu Bartscher Bain Marie, z. B. Art.-Nr. 200240, 200232, 200233 und Bartscher Chafing Dish, z. B. Art.-Nr. 500582V3, 500456, 500830.

Edelstahl

für bis zu 18 Eier, Lochdurchmesser 36 mm

B 323 x T 176 x H 22 mm

Gewicht: 0,4 kg

GTIN 4015613524221

Art.-Nr. 200250

Euro 19,-



Zettelhalter 610 mm lang

Gewicht: 0,45 kg

GTIN 4015613417219

Art.-Nr. A256061

Euro 14,-

Zettelhalter 910 mm lang

Gewicht: 1,0 kg

GTIN 4015613417226

Art.-Nr. A256091

Euro 18,-



Zettelhalter

✓ Material: Aluminium

✓ Rollen: Glas

Lieferung ohne Besteck



Besteckkasten 1/1 GN

Polypropylen grau
hitzebeständig, robust und stapelbar
B 530 x T 325 x H 100 mm
Gewicht: 0,7 kg
GTIN 4015613584164

Art.-Nr. A500410 - 1 Stück Euro 5,90

Art.-Nr. A500410 - 10 Stück Euro 55,-

Lieferung ohne Besteck



Besteckbehälter

für 4 Besteckköcher
Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Gewicht: 1,15 kg
GTIN 4015613324760

Art.-Nr. A500394

Euro 35,-

Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Chromnickelstahl
Gewicht: 2,1 kg
GTIN 4015613467542

Art.-Nr. 500392

Euro 59,-



Besteckbehälter mit 4 Besteckköchern

Chromnickelstahl
B 265 x T 305 x H 200 mm
Lieferung inklusive
4 Besteckköcher, Kunststoff weiss
Gewicht: 1,55 kg
GTIN 4015613360959

Art.-Nr. A500395

Euro 39,-

Besteckköcher

Kunststoff weiss
Ø 115 mm, Höhe 145 mm
GTIN 4016098102744

Art.-Nr. A500382 Euro 1,10

ab 100 Stück A500382 Euro 1,05



Lieferung ohne Besteckköcher



Besteckbehälter

für 6 Besteckköcher
Chromnickelstahl
B 380 x T 300 x H 200 mm
Gewicht: 1,45 kg
GTIN 4015613324777

Art.-Nr. A500396

Euro 45,-

Besteckköcher

Chromnickelstahl
Ø 110 mm, Höhe 145 mm
GTIN 4015613397177

Art.-Nr. A500385 Euro 7,-

ab 24 Stück A500385 Euro 6,50



Transportwagen für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett geeignet für 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN

Edelstahl

für eine Aufnahme von bis zu 7 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

1 Abstellfläche B 550 x T 380 mm

4 gummibereitete Lenkrollen, Ø 100 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 50 kg

B 450 x T 620 x H 905 mm

Gewicht: 10,6 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613525907

Art.-Nr. 300082

Euro 149,-



Für einen einfachen und effektiven
Transport von GN-Behältern

✓ je eine Behältersicherung
an Vorder- und Rückseite



✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Transportwagen für GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett geeignet für 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 GN

Edelstahl

für eine Aufnahme von bis zu 18 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

4 gummibereitete Lenkrollen, Ø 125 mm, mit 2 Feststellern

max. Belastung 80 kg

B 385 x T 550 x H 1890 mm

Gewicht: 21,5 kg

Einfache Montage

GTIN 4015613504193

Art.-Nr. 300081

Euro 209,-





Thermo-Transportbehälter 20L

Sicheres und problemloses Transportieren von kalten oder heißen Speisen.

CNS 18/10, gebürstet

Inhalt: 20 Liter

Doppelwandig, für eine gute Isolierung

Temperaturverlust: ca. 6 °C / Stunde

Deckel mit 4 Spannverschlüssen und Silikondichtung

1 Tragegriff, 1 seitlicher Kippgriff

Belüftungsventil

Stapelbar

Maße: Ø 343 mm, H 345 mm

Gewicht: 6,6 kg

GTIN 4015613544281

Art.-Nr. 100080

Euro 209,-



Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

Zweckmäßig und flexibel: die unbeheizte Toploader-Box ist bestens für den Transport kalter und warmer Speisen geeignet.

Einfaches Bestücken von oben mit GN-Behältern im 1/1 GN-Format - 1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN, 3 x 1/3 GN oder 1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN.

Material: Kunststoff LLDPE, doppelwandig

Für Behälter im 1/1 GN-Format, max. 150 mm tief

Temperaturbereich: -20 °C bis 120 °C

Inhalt: 22 Liter

Stapelbar

Der komplett abnehmbare Deckel ermöglicht eine einfache Reinigung

Maße: B 650 x T 450 x H 260 mm

Gewicht: 6,8 kg

GTIN 4015613612416

Art.-Nr. 300102

Euro 198,-





Thermo-Transportbehälter 11 x 1/1 GN

Unbeheizte Frontlader-Box geeignet für kalte und warme Speisen. Ideal für den Einsatz in Großküchen, Catering und Restaurants.

Material: Kunststoff LLDPE

Robuste, doppelwandige Kunststoff-Ausführung mit

11 Einschüben, geeignet für Behälter bis zu 1/1 GN

Temperaturbereich: -20 °C bis 120 °C

Inhalt: 87 Liter

Stapelbar

Die komplett abnehmbare Tür ermöglicht eine einfache Reinigung

Maße: B 450 x T 650 x H 620 mm

Gewicht: 14,6 kg

GTIN 4015613528960

Art.-Nr. 300100

Euro 304,-



Transportwagen

zum Bartscher Thermo-Transportbehälter, Art.-Nr. 300100

Material: Kunststoff

4 Lenkrollen Ø 100 mm, mit 2 Feststellern

Tragfähigkeit: 200 kg

Rahmen-Innenmaße: B 460 x T 660,

Rahmenhöhe: 35 mm

Außenmaße: B 530 x T 725 x H 190 mm

Gewicht: 6,9 kg

GTIN 4015613528977

Art.-Nr. 300101

Euro 119,-



- ✓ 11 Einschübe, geeignet für Behälter bis zu 1/1 GN
- ✓ Stapelbar

Bankettwagen 5 x 2/1 GN

Damit warme Gerichte frisch und appetitlich bleiben - ideal für Catering, Kantinen oder öffentliche Einrichtungen.

Elektrisch beheizter Bankettwagen zum Warmhalten servierfertiger Speisen mit oder ohne Feuchtluft.

CNS 18/10

Für eine Aufnahme von bis zu 5 GN-Behältern 2/1 GN

oder 10 GN-Behältern 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 75 mm

Temperaturbereich: 0 °C bis 90 °C

Aufheizzeit auf 90 °C in ca. 20 Minuten

Zeiteinstellung: 0 - 120 Minuten

Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar durch

integrierten Wasserbehälter

Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung

(Isolierung mit 50 mm Polyurethan)

Tür doppelwandig, isoliert, mit umlaufendem

herausnehmbarem Dichtungsprofil

Türanschlag rechts

Abschließbar (2 Schlüssel)

Umlaufender Stoßschutz

4 Lenkrollen, Ø 125 mm, mit 2 Feststellern

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 650 x T 780 x H 920 mm

Gewicht: 77,4 kg

Inklusive 1 entnehmbarer Wasserbehälter

(1/2 GN, 40 mm tief)

GTIN 4015613610795

Art.-Nr. 300150

Euro 1.798,-





Cerealispender

Ideal für Frühstücksbuffets.

Der Cerealispender portioniert krümelfrei die gewünschte Menge. Müsli, Cornflakes, Getreide oder Nüsse bleiben lange frisch und aromatisch.



Cerealispender

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: 3,5 Liter

krümelfreies Portionieren durch einfaches Drehen

geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

B 180 x T 170 x H 395 mm

geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613527260

Art.-Nr. 500377

Euro 49,-



Cerealispender, doppelt

Gestell silber, Stahlblech lackiert

Behälter: Kunststoff, kratzfest, Inhalt: je 3,5 Liter

krümelfreies Portionieren durch einfaches Drehen

geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 7,5 cm

einfache Reinigung, leicht auseinander zu nehmen

B 360 x T 170 x H 395 mm

geeignet zur Wandmontage

(Lieferung ohne Befestigungsmaterial)

Gewicht: 3,7 kg

GTIN 4015613531793

Art.-Nr. 500378

Euro 95,-



Buffetvitrine "Orange"

Kunststoff, orange/grün

mit Kunststoffhaube, abnehmbar

Ablagefläche: B 420 x T 240 mm

B 545 x T 345 x H 190 mm

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613527062

Art.-Nr. 500472

Euro 59,-

Buffetvitrine "Klein"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 390 x T 260 x H 170 mm
Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613285702
| Art.-Nr. A500403
| Euro 26,-



Buffetvitrine "Groß"

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 470 x T 315 x H 195 mm
Gewicht: 1,7 kg
GTIN 4015613285719
| Art.-Nr. A500404
| Euro 46,-



✓ Die Buffetvitrinen können von beiden Seiten geöffnet werden

Doppel Buffetvitrine

Kunststoff, weiß
mit Plexiglashaube
B 470 x T 315 x H 415 mm
Gewicht: 3,1 kg
GTIN 4015613285726
| Art.-Nr. A500405
| Euro 81,-





Küchenwaagen

Feineinstellung von 5 g
 Wiegebereich bis 15 kg
 Wiegefläche: B 280 x T 220 mm
 Anschlusswert: 4 W / 230 V 50 Hz
 B 280 x T 330 x H 125 mm
 Gewicht: 2,8 kg
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.
 Inklusive Akku und Netzteil

Teilung 5 g

Tarieren 15 kg

GTIN 4015613587417

Art.-Nr. A300117

Euro 162,-

Teilung 2 g

Tarieren 15 kg

GTIN 4015613587424

Art.-Nr. A300118

Euro 178,-



Digital-Waagen

Betrieb über Netzteil oder Batterien.
 Fernanzeige für Wandmontage geeignet.
 Wendelleitung überbrückt eine Distanz von
 ca. 1,4 m (maximal).
 Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.

Edelstahl

Wiegefläche: B 320 x T 300 mm
 Anschlusswert: 1,8 W / 230 V 50 Hz
 B 320 x T 300 x H 42 mm
 Gewicht: 3,2 kg

Wiegebereich bis 60 kg

Teilung 20 g

GTIN 4015613572437

Art.-Nr. A300068

Euro 112,-

Wiegebereich bis 150 kg

Teilung 50 g

GTIN 4015613572444

Art.-Nr. A300151

Euro 128,-



Stabmixer MX 250

Leistungstarker, robuster und handlicher Stabmixer zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen. Dank abnehmbarem Mixstab und Messer wird ein Höchstmaß an Hygiene erreicht. Ideal auch für Bäckereien und Konditoreien zur Bearbeitung von Schokolade, Soßen und Cremes.

Gehäuse Kunststoff, orange
 Ergonomischer Griff
 Abnehmbarer Mixstab Edelstahl
 Stablänge 250 mm
 Mixstab bis ca. 20 Liter
 Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung: max. 15000 UpM
 Kabellänge: ca. 1,8 m
 Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V 50 - 60 Hz
 Maße: Ø 75 mm, Länge 520 mm
 Gewicht: 1,35 kg
 GTIN 4015613610634
Art.-Nr. 130115
Euro 295,-



Stabmixer MX 500 Duo

Gehäuse Kunststoff, grün
 Mixstab und Schneebesen aus CNS 18/10
 Mixstablänge 500 mm
 Drehzahl Mixer max. 11000 UpM
 Drehzahl Schneebesen max. 1500 UpM
 Kabellänge: ca. 2,3 m
 Anschlusswert: 0,40 kW / 230 V 50 Hz
 Gesamtlänge: 840 mm (Mixstab) / 660 mm (Schneebesen)
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613469713
Art.-Nr. 130110
Euro 598,-



Stabmixer MX 500

Gehäuse Metallguss, Griff Kunststoff
 Mixstab Edelstahl
 Stablänge 500 mm
 Mixstab bis ca. 200 Liter
 2 Geschwindigkeitsstufen, 14000 UpM / 17000 UpM oder Dauerbetrieb wählbar
 Kabellänge: ca. 4 m
 Anschlusswert: 550 W / 230 V 50 Hz
 Gesamtlänge: 760 mm
 Gewicht: 4,0 kg
 Inklusive Wandhalter
 GTIN 4015613457819
Art.-Nr. 130205
Euro 719,-





Küchenmaschine KitchenAid Heavy Duty 5KSM7591X silber

Mit der robusten Ganzmetallkonstruktion und dem leisen Direktantrieb ist die Küchenmaschine aus der KitchenAid - Serie Heavy Duty für den professionellen Einsatz konzipiert.

Zinkdruckguss
1 Edelstahl-Rührschüssel 6,9 Liter
Schüsselheber
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 417 x T 317 x H 287 mm
Gewicht: 12,2 kg
GTIN 4015613582467
| Art.-Nr. A150047
| Euro 1.398,-



Küchenmaschine KitchenAid Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH weiß

Sicher, effizient und leistungsstark - Die Küchenmaschine für den Profi-Bereich: Ausgestattet mit einem neuen Präzisions-Metallgetriebe, einem Sicherheitsschalter, einem Schutzgitter und einer extra großen Edelstahl-Rührschüssel.

Zinkdruckguss
1 Edelstahl-Rührschüssel 6,9 Liter
Schüsselheber
Schneebesen, Knethaken, Flachrührer, Einfüllschute
Sicherheitsschalter
Schutzgitter
Präzisions-Metallgetriebe
10 Geschwindigkeitsstufen, elektronische Geschwindigkeitseinstellung
Anschlusswert: 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
Maße: B 417 x T 371 x H 287 mm
Gewicht: 12,2 kg
GTIN 4015613593869
| Art.-Nr. A1500510
| Euro 1.789,-



Rührschüssel 6,9 l
aus Edelstahl
mit ergonomischem
Handgriff
GTIN 4015613584478
| Art.-Nr. A150048
| Euro 119,-



Knethaken
für das Rühren und
Kneten von Hefeteig
(Brot, Brötchen, Pizzateig)
GTIN 4015613586717
| Art.-Nr. A150034
| Euro 119,-



Flachrührer
für Kuchenteig,
leichten Hefeteig
oder Kartoffelpüree
GTIN 4015613586700
| Art.-Nr. A150033
| Euro 79,-



**Spritzschutz
mit Einfüllschute
für Heavy Duty
5KSM7591X**
GTIN 4015613586724
| Art.-Nr. A150043
| Euro 39,-



Schneebesen
ideal für das Schlagen
von Eiweiß, Sahne und
Saucen
GTIN 4015613586694
| Art.-Nr. A150039
| Euro 69,-



Flexi-Flachrührer
Material Aluminium
mit Silikonkante
GTIN 4015613586731
| Art.-Nr. A1500471
| Euro 119,-

Küchenmaschine KitchenAid K45 Universal 5KSM45EWH weiß

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,28 Liter
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 358 x T 221 x H 353 mm
Gewicht: 10,45 kg
GTIN 4016098101495
Art.-Nr. A150045
Euro 749,-



MASTER-PACKET K45 Universal 5KSM45EWH MP weiß

2 Stück 4,28 Liter Edelstahl-Rührschüsseln
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Kunststoff-Fleischwolf
Anschlusswert:
0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 358 x T 221 x H 353 mm
Gewicht: 12,35 kg
GTIN 4016098165404
Art.-Nr. A150046
Euro 859,-



Flexi-Flachrührer für K45 5KSM45EWH

Material Aluminium
mit Silikonkante
GTIN 4015613560052
Art.-Nr. 1500508
Euro 55,-



Küchenmaschine KitchenAid 5KPM5EWH weiß

1 Edelstahl-Rührschüssel 4,83 Liter mit Deckel
Schüsselheber
Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Flachrührer
10 Geschwindigkeitsstufen
Anschlusswert: 0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
Maße: B 264 x T 338 x H 411 mm
Gewicht: 13,4 kg
GTIN 4015613330181
Art.-Nr. A1500507
Euro 1.119,-





Gemüseschneider mit 3 Trommeln

1 Scheibentrommel
1 Birchertrommel
(Trommel mit Wellenschliff)
1 Stäbchentrommel
GTIN 4016098174710
Art.-Nr. A150035
Euro 89,-



Gemüseschneider Zusatzset

1 Feintrommel für Hartkäse, Nüsse
und Paniermehl
1 Stäbchentrommel für lange Stäbchen
1 Kronen-Hiebtrommel für Kartoffel-
püree, Reibekuchen und Zwiebeln
GTIN 4016098174727
Art.-Nr. A150036
Euro 79,-



Aluminium Fleischwolf

komplett mit Aufsatz-Tablett,
feiner und grober Scheibe
GTIN 4016098166838
Art.-Nr. A150023
Euro 139,-



Wurst-Füllhorn

(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150023)
GTIN 4016098166852
Art.-Nr. A150025
Euro 22,-



Spritzgebäck-Vorsatz nur zum Aluminium-Fleischwolf passend, mit den 4 verschiedenen Gebäckformen.

GTIN 4016098166845
Art.-Nr. A150024
Euro 22,-



Luxus-Nudel-Ausrollset

für Nudelteigplatten bis zu 140 mm Breite.
Mit den beiden Schneidaufsätzen
können Sie frische Tagliatelle, Linguine fini,
Tortellini usw. machen.
Roller und zwei Schneidaufsätze
bestehend aus verchromten Metall
inkl. Reinigungsbürste
GTIN 4015613336091
Art.-Nr. A150061
Euro 198,-



Fleischwolf aus Kunststoff, komplett mit feiner und grober Scheibe.

GTIN 4016098101372
Art.-Nr. A150000
Euro 145,-



Wurst-Füllhorn

komplett mit 2 Kegeln 0,95 cm
und 1,59 cm Ø
(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150000)
GTIN 4016098101396
Art.-Nr. A150002
Euro 29,-



Passier- und Püriervorrichtung

auch als Beerenpresse ideal.
(Nur in Verbindung mit Fleischwolf
A150000)
GTIN 4016098101433
Art.-Nr. A150006
Euro 139,-



Aufsatz

für Fleischwolf A150000 und
Passier- und Püriervorrichtung
A150006
GTIN 4016098165336
Art.-Nr. A150019
Euro 59,-

**Zitruspresse**

entsaftet Zitrusfrüchte schnell und gründlich. Rückstände werden von einem Sieb zurückgehalten.

GTIN 4016098101402

Art.-Nr. A150003

Euro 69,-

**Getreideflocker und Müsliquetsche**

GTIN 4016098166883

Art.-Nr. A150029

Euro 98,-

**Getreidemühle**

ganz aus Metall, daher extrem stabil. Mahlt und schrotet Körner und Getreide nährstoffschonend.

GTIN 4016098101419

Art.-Nr. A150004

Euro 295,-

**Getreidemühle mit Steinmahlwerk (Schnitzer)**

GTIN 4016098166876

Art.-Nr. A150028

Euro 269,-

**Spritzschutz mit Einfüllschute für K45**

für die 4,28 l Schüssel

GTIN 4015613508153

Art.-Nr. A150044

Euro 55,-

**Getreidemühle**

GTIN 4015613263397

Art.-Nr. A150037

Euro 98,-

Spritzschutz mit Einfüllschute für 5KPM5EWH

für die 4,83 l Schüssel

GTIN 4015613562322

Art.-Nr. 1500509

Euro 55,-

**Schüssel 3 l für K45 ohne Griff**

GTIN 4015613272573

Art.-Nr. A150038

Euro 88,-

**Schüssel 4,28 l für K45 mit Griff**

GTIN 4015613288031

Art.-Nr. A150042

Euro 105,-

**Schüssel 4,83 l für 5KPM5EWH mit Griff**

GTIN 4016098163868

Art.-Nr. A150013

Euro 110,-

**Flachrührer für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098165398

Art.-Nr. A150020

Euro 29,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4016098165497

Art.-Nr. A150021

Euro 29,-

**Kneithaken für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164605

Art.-Nr. A150016

Euro 28,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4015613294094

Art.-Nr. A150018

Euro 28,-

**Schneebesen für K45 5KSM45EWH**

GTIN 4016098164070

Art.-Nr. A150014

Euro 39,-

für 5KPM5EWH

GTIN 4016098164872

Art.-Nr. A150017

Euro 42,-



Cutter T3N

Gehäuse Aluminium
 Klingen CNS 18/10
 Deckel Polycarbonat
 Edelstahlschüssel: Ø 210 mm, Höhe 110 mm
 Inhalt: 3 Liter
 Drehzahl: 730 U/min
 Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
 B 400 x T 320 x H 320 mm
 Gewicht: 12 kg
 Inklusive Doppelmesser
 GTIN 4015613539683
Art.-Nr. 120831
Euro 735,-



Kartoffelschälmaschine 5 kg

CNS 18/10
 Fassungsvermögen pro Schälvorgang 5 kg
 Leistung: 60 kg/h
 1 Geschwindigkeitsstufe
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 B 610 x T 520 x H 560 mm
 Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 28 kg
 GTIN 4015613433448
Art.-Nr. A120181
Euro 1.659,-



Kartoffelschälmaschine 10 kg

CNS 18/10
 Fassungsvermögen pro Schälvorgang 10 kg
 Leistung: 120 kg/h
 Timer 0 - 4 Min.
 1 Geschwindigkeitsstufe
 Wasseranschluss: 3/4 Zoll
 B 400 x T 770 x H 870 mm
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Gewicht: 38 kg
 GTIN 4015613433455
Art.-Nr. A120186
Euro 1.969,-





Gemüseschneider inklusive 5 Schneidscheiben

Material: Aluguss
Anschlusswert: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen: B 240 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 27,5 kg

Lieferung inklusive

Raspelscheibe Z3a, 3 mm
Raspelscheibe Z5a, 5 mm
Raspelscheibe Z7a, 7 mm
Schneidscheibe E2a, 2 mm
Schneidscheibe E4a, 4 mm
GTIN 4015613528274

Art.-Nr. 120325

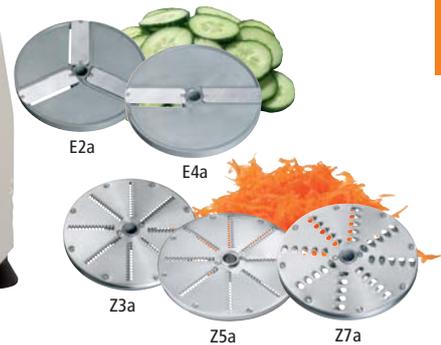
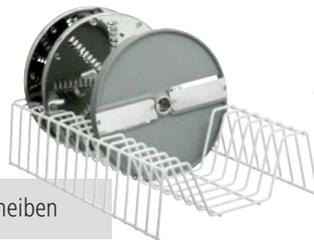
Euro 769,-

Scheibenständer

GTIN 4015613390710

Art.-Nr. A120249

Euro 36,-



✓ Lieferung ohne Schneidscheiben

Schneidscheiben für Scheiben

E2a



Scheibenstärke
Art.-Nr.

2 mm
120292
GTIN 4015613528847
Euro 49,-

E4a



4 mm
120293
GTIN 4015613528854
Euro 49,-

E8a



8 mm
120294
GTIN 4015613528878
Euro 59,-

E10a



10 mm
120295
GTIN 4015613528885
Euro 59,-



Schneidscheiben für Stäbchen

H3a



Stäbchenstärke
Art.-Nr.

3 mm
120296
GTIN 4015613528892
Euro 75,-

H4a



4 mm
120297
GTIN 4015613528908
Euro 75,-



Schneidscheiben zum Raspeln

Z3a



Raspelstärke
Art.-Nr.

3 mm
120298
GTIN 4015613528915
Euro 49,-

Z5a



5 mm
120299
GTIN 4015613528922
Euro 49,-

Z7a



7 mm
120300
GTIN 4015613528939
Euro 49,-





Motorblock zur Trommelreibe*

Ob Gemüse, Obst, Nüsse, Hartkäse oder auch Schokolade - in Kombination mit dem passenden Trommel-Vorsatz und mit den separat erhältlichen Trommeln kann der Motorblock auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.

Gehäuse Kunststoff, weiß
 Geschwindigkeit: ca. 120 U/min, Überlastungsschutz
 Permanent-Magnetmotor
 Anschlusswert: 0,15 kW / 230 V 50 Hz
 B 130 x T 190 x H 230 mm
 Gewicht: 1,6 kg
 GTIN 4015613582672

Art.-Nr. 370143
Euro 169,-

Je nach Bedarf kann man zwischen den beiden Trommel-Vorsatz-Sets wählen und mit den einzelnen Trommeln ergänzen. So entsteht ein perfektes Set - ob feine oder grobe Raspel, Scheiben oder Streifen - einsetzbar in der Vorbereitung, beim Kochen, Braten und auch Backen.

Trommel-Vorsatz-Set 1 - inkl. Raspeltrommel fein

Set bestehend aus:

Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Raspeltrommel fein: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,45 kg
 GTIN 4015613582665

Art.-Nr. 370142
Euro 59,-



Trommel-Vorsatz-Set 2 - inkl. 3 Trommeln

Set bestehend aus:

Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Birchertrommel, Scheibentrommel und
 Raspeltrommel grob: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613582627

Art.-Nr. 370145
Euro 102,-



✓ Mit den einzelnen Trommeln können die beiden Trommel-Vorsatz-Sets beliebig ergänzt werden



Stäbchentrommel
 besonders geeignet für
 Gemüsestreifen
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582641
Art.-Nr. 370148
Euro 28,-



Kartoffelreibetrommel
 besonders geeignet für
 Reibplätzchen oder Kartoffelknödel
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582658
Art.-Nr. 370149
Euro 28,-



Raspeltrommel fein
 besonders geeignet für Hartkäse,
 Nüsse, Paniermehl und Schokolade
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582634
Art.-Nr. 370146
Euro 28,-



Trommelreibe-Set, fein*

besonders geeignet für Hartkäse, Nüsse, Paniermehl und Schokolade
 B 130 x T 260 x H 410 mm, Gewicht: 2,35 kg

Set bestehend aus:

Motorblock

Anschlusswert: 0,15 kW / 230 V 50 Hz
 B 130 x T 190 x H 230 mm

Trommel-Vorsatz

Kunststoff, B 110 x T 145 x H 230 mm

Raspeltrommel fein

Edelstahl, Ø 75 mm
 GTIN 4015613582689

Art.-Nr. 370144
Euro 239,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Käseibe für Hartkäse

Gehäuse Aluminium poliert
 Stundenleistung: 40 kg
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 B 420 x T 295 x H 390 mm
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613430652
Art.-Nr. A370350
Euro 829,-



Fleischwolf FW10* mit Vor- und Rücklauf

Ob für Hackfleisch, Pasteten, Brotaufstriche oder auch Spritzgebäck - mit dem umfangreichen Zubehör ist der Fleischwolf für den Einsatz von kleineren Mengen multifunktional einsetzbar.
 Gehäuse Kunststoff, Mühltrichter Edelstahl/Aluguss
 Scheibendurchmesser: 62 mm
 Maximale Leistung: 10 kg/h
 Integriertes Fach für die Aufbewahrung der Lochscheiben
 Anschlusswert: 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 350 x T 205 x H 340 mm
 Gewicht: 4,95 kg
 Inklusive:
 3 Lochscheiben aus Edelstahl 3, 4,8 und 8 mm
 1 Edelmessner 4-flügelig
 1 Kebbevorsatz (orientalisches Gericht)
 1 Wurstfüllhorn
 1 Stopfer
 1 Spritzgebäckvorsatz
 GTIN 4015613580739
Art.-Nr. 370224
Euro 249,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Fleischwolf FW80

Fleischwolf für robuste Ansprüche
 Gehäuse Aluminium, Getriebeuntersetzung aus Metall
 Einfülltrichter CNS 18/10, spülmaschineneignet
 Scheibendurchmesser: 70 mm
 Maximale Leistung: 80 - 120 kg/h
 Wartungsfreier Motor, Überlastschalter
 Ein-/Ausschalter mit Reversiertaste für kurzzeitigen Rückwärtslauf
 Anschlusswert: 0,32 kW / 230 V 50 Hz
 B 210 x T 340 x H 400 mm
 Inklusive: 1 Edelmessner, 4-flügelig
 3 Lochscheiben 3, 4,5 und 8 mm
 Gewicht: 8,5 kg
 GTIN 4015613582696
Art.-Nr. 370135
Euro 659,-



Wurstfüllhorn-Set, bestehend aus 3 Wurstfüllhörnern

Material: Edelstahl, rostfrei
 Wurstfüllhorngrößen:
 Ø 12, 20 und 30 mm
 Gewicht: 0,40 kg
 GTIN 4015613582603
Art.-Nr. 370137
Euro 95,-

Adapter

zur Nutzung des Fleischwolfs FW80
 in Kombination mit dem Trommel-Vorsatz
 und den passenden Trommeln
 Gewicht: 0,13 kg
 GTIN 4015613582610
Art.-Nr. 370138
Euro 49,-



Lochscheibensatz, inklusive 1 2-flügeliges Messer und 5 Lochscheiben

Material: Edelstahl, rostfrei
 Lochung der Scheiben: 2, 3, 6, 8 und 14 mm
 Gewicht: 0,46 kg
 GTIN 4015613582597
Art.-Nr. 370136
Euro 109,-



✓ Der Trommel-Vorsatz und die Trommeln passen nur in Kombination mit dem Adapter

Trommel-Vorsatz-Set 1 - inkl. Raspeltrommel fein

Set bestehend aus:
 Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Raspeltrommel fein: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,45 kg
 GTIN 4015613582665
Art.-Nr. 370142
Euro 59,-



Trommel-Vorsatz-Set 2 - inkl. 3 Trommeln

Set bestehend aus:
 Trommel-Vorsatz: Kunststoff,
 B 110 x T 145 x H 230 mm
 Birchertrommel, Scheibentrommel und
 Raspeltrommel grob: Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613582627
Art.-Nr. 370145
Euro 102,-



✓ Mit den einzelnen Trommeln können die beiden Trommel-Vorsatz-Sets beliebig ergänzt werden



Stäbchentrommel
 besonders geeignet für
 Gemüsestreifen
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582641
Art.-Nr. 370148
Euro 28,-



Kartoffelreibetrommel
 besonders geeignet für
 Reibplätzchen oder Kartoffelknödel
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582658
Art.-Nr. 370149
Euro 28,-



Raspeltrommel fein
 besonders geeignet für Hartkäse,
 Nüsse, Paniermehl und Schokolade
 Edelstahl, Ø 75 mm
 Gewicht: 0,10 kg
 GTIN 4015613582634
Art.-Nr. 370146
Euro 28,-



Fleischwolf für robuste Ansprüche

- ✓ Getriebeuntersetzung aus Stahl
- ✓ Gestell Aluminium, Mühltrichter aus CNS 18/10
- ✓ Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
- ✓ Inklusive 1 Messer und 1 Lochscheibe 6,0 mm

Fleischwolf 12SQ0

Scheibendurchmesser: 70 mm
 Stundenleistung: 160 kg
 Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 B 290 x T 460 x H 500 mm
 Gewicht: 20 kg
 GTIN 4015613582849

Art.-Nr. 370213

Euro 898,-

Lochscheibe 2 mm Lochung

GTIN 4015613429700

Art.-Nr. A370201

Euro 55,-

Lochscheibe 4,5 mm Lochung

GTIN 4015613429717

Art.-Nr. A370202

Euro 37,-

Lochscheiben 8 mm Lochung

GTIN 4015613527086

Art.-Nr. A370207

Euro 39,-

Messer

GTIN 4015613429731

Art.-Nr. A370204

Euro 24,-

Fleischwolf 22CQ0

Scheibendurchmesser: 82 mm
 Stundenleistung: 300 kg
 Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 B 255 x T 450 x H 450 mm
 Gewicht: 27 kg
 GTIN 4015613531595

Art.-Nr. 370223

Euro 1.219,-

Lochscheiben 2 mm Lochung

GTIN 4015613429755

Art.-Nr. A370215

Euro 69,-

Lochscheiben 4,5 mm Lochung

GTIN 4015613429762

Art.-Nr. A370216

Euro 46,-

Lochscheiben 8 mm Lochung

GTIN 4015613527093

Art.-Nr. A370220

Euro 45,-

Messer

GTIN 4015613429786

Art.-Nr. A370218

Euro 26,-





Aufschnittmaschinen

Die Größe der Messer reicht von 195 mm über 220, 250 und 275 mm bis hin zu 300 mm.

Das perfekte Set entsteht in Kombination mit den passenden Messern - so sind die Aufschnittmaschinen jederzeit flexibel einsetzbar.



Aufschnittmaschine 195

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 195 mm
Drehzahl 430/min
Schnittlänge: 155 mm
Schnitthöhe: 150 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 150 W / 230 V 50 Hz
B 360 x T 420 x H 330 mm
Gewicht: 11,4 kg
GTIN 4015613555560
Art.-Nr. 174195
Euro 379,-

Wellenschliff-Messer 195

Messer: Ø 195 mm
Gewicht: 0,64 kg
GTIN 4015613587240
Art.-Nr. 174000
Euro 79,-



Messer 195, antihaftbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 195 mm
Gewicht: 0,64 kg
GTIN 4015613587257
Art.-Nr. 174001
Euro 89,-



Aufschnittmaschine 220

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 220 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 205 mm
Schnitthöhe: 155 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
B 410 x T 475 x H 360 mm
Gewicht: 14,4 kg
GTIN 4015613555577
Art.-Nr. 174220
Euro 398,-

Wellenschliff-Messer 220

Messer: Ø 220 mm
Gewicht: 0,67 kg
GTIN 4015613587264
Art.-Nr. 174002
Euro 85,-



Messer 220, antihaftbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 220 mm
Gewicht: 0,67 kg
GTIN 4015613587271
Art.-Nr. 174003
Euro 95,-





Aufschnittmaschine 250

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 250 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 210 mm
Schnitthöhe: 170 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
B 430 x T 510 x H 375 mm
Gewicht: 15,2 kg
GTIN 401561355584
Art.-Nr. 174250
Euro 459,-

Aufschnittmaschine 275

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 275 mm
Drehzahl 282/min
Schnittlänge: 195 mm
Schnitthöhe: 185 mm
Schnittstärke: 1 - 12 mm
Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
B 410 x T 540 x H 390 mm
Gewicht: 16 kg
GTIN 401561355591
Art.-Nr. 174275
Euro 549,-



✓ Messerschärfer

Aufschnittmaschine 300

Gehäuse aus Aluminium
Schrägschneider
mit Messerschärfer
Messer: Ø 300 mm
Drehzahl 280/min
Schnittlänge: 255 mm
Schnitthöhe: 200 mm
Schnittstärke: 1 - 15 mm
Anschlusswert: 380 W / 230 V 50 Hz
B 480 x T 595 x H 450 mm
Gewicht: 20,6 kg
GTIN 4015613555607
Art.-Nr. 174300
Euro 698,-

Wellenschliff-Messer 250

Messer: Ø 250 mm
Gewicht: 1,17 kg
GTIN 4015613587288
Art.-Nr. 174004
Euro 89,-

Messer 250, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 250 mm
Gewicht: 1,17 kg
GTIN 4015613587295
Art.-Nr. 174005
Euro 98,-

Wellenschliff-Messer 275

Messer: Ø 275 mm
Gewicht: 1,47 kg
GTIN 4015613587301
Art.-Nr. 174006
Euro 169,-

Messer 275, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 275 mm
Gewicht: 1,47 kg
GTIN 4015613587318
Art.-Nr. 174007
Euro 179,-

Wellenschliff-Messer 300

Messer: Ø 300 mm
Gewicht: 2,13 kg
GTIN 4015613587325
Art.-Nr. 174008
Euro 179,-

Messer 300, antihafbeschichtet

besonders gut geeignet
zum Schneiden von Käse
Messer: Ø 300 mm
Gewicht: 2,13 kg
GTIN 4015613587332
Art.-Nr. 174009
Euro 189,-





✓ Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen.



Vakuum-Verpackungsmaschine*

Kunststoff, weiß
Elektronische Vakuumkontrolle
Funktionen: Verschließen / Vakuumieren und Verschließen
Vakuumpumpe: 0,2 m³/h
Schweißstab: 300 mm
Integriertes Messer
Anschlusswert: 0,11 kW / 230 V 50 Hz
B 455 x T 235 x H 120 mm
Gewicht: 2,8 kg
Inklusive
2 Vakuumierdosen (0,7 Liter, 1,4 Liter)
1 Vakuumierschlauch
2 Vakuumierfolienrollen (22 cm, 28 cm)
GTIN 4015613474922

Art.-Nr. 300740

Euro 139,-

Ersatzrollen-Set, 22 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 22 cm, Länge je 5 m
GTIN 4015613474946

Art.-Nr. 300418

Euro 13,-

Ersatzrollen-Set, 28 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
Breite je 28 cm, Länge je 5 m
GTIN 4015613474953

Art.-Nr. 300419

Euro 15,-



Vakuum-Verpackungsmaschine 300P/MSD

Kunststoff, Farbe lichtgrau
Elektronische Vakuumkontrolle
Vakuumpumpe: 0,9 m³/h
Schweißstab: 320 mm
Anschlusswert: 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
B 390 x T 310 x H 140 mm
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613469775

Art.-Nr. 300305

Euro 498,-



Vakuumier-Beutel einseitig geriffelt, gaufriert

jeweils 50 Beutel im Paket

Größe: 160 x 250 mm

Inhalt: 1,2 Liter

GTIN 4015613459196

Art.-Nr. 300411

Euro 8,20

Größe: 200 x 300 mm

Inhalt: 2,5 Liter

GTIN 4015613459202

Art.-Nr. 300412

Euro 10,30

Größe: 300 x 400 mm

Inhalt: 7,5 Liter

GTIN 4015613459219

Art.-Nr. 300413

Euro 22,50

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Vakuumenterpackungsmaschine 400M inklusive Rollenhalterung

Lebensmittel portionsweise und komfortabel vakuumieren.
 Professionell und vielseitig: längere Haltbarkeit von Fisch, Fleisch oder Gemüse.
 Chromnickelstahl 18/10
 Vakuumpumpe: 1,9 m³/h (ca. 31,5 l/min.)
 Schweißstab: 1 Schweißnaht, 400 mm lang
 Maximales Vakuum: -0,85 bar
 Druckanzeige durch Manometer
 Rollenhalterung mit integriertem Messer
 Auffangeinsatz für Flüssigkeiten, herausnehmbar
 Anschlusswert: 0,38 kW / 230 V 50 Hz
 B 550 x T 320 x H 288 mm
 Gewicht: 12,6 kg
 Inklusive

1 Vakuumenterfolienrolle (40 cm x 3 m)
 5 Vakuumenterbeutel (40 x 50 cm)
 1 Verbindungsschlauch zum Vakuumieren mit Behältern

GTIN 4015613578491
Art.-Nr. 300435
Euro 1.269,-



Vakuumenterbeutel einseitig geriffelt, gaufriert

jeweils 50 Beutel im Paket
 Größe: 400 x 600 mm
 Inhalt: 20 Liter
 GTIN 4015613473345

Art.-Nr. 300414
Euro 42,-

Ersatzrollen-Set, 40 cm

Set bestehend aus 2 Folienrollen
 Breite je 40 cm, Länge je 6 m
 GTIN 4015613592022

Art.-Nr. 300421
Euro 24,-



- ✓ Rollenhalterung mit integriertem Messer
- ✓ Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumenterbeutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Beutel) benutzen



Vakuumenterpackungsmaschine 315/8

Chromnickelstahl
 Zeitgesteuerte Vakuumkontrolle
 2 Polyethylenplatten
 Vakuumpumpe: 8 m³/h (ca. 133 l/min.)
 Schweißstab: 1 Schweißnaht, 315 mm lang
 Maximales Vakuum: -6 mbar (in der Kammer)
 Kammermaße: B 322 x T 365 x H 160 mm
 Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 382 x T 488 x H 345 mm
 Gewicht: 33 kg
 GTIN 4015613582405
Art.-Nr. 300308
Euro 2.419,-



Vakuumenterpackungsmaschine 315/10N

Chromnickelstahl
 Elektronische Vakuumkontrolle
 3 Polyethylenplatten
 Vakuumpumpe: 10 m³/h (ca. 166,7 l/min.)
 Schweißstab: 1 Schweißnaht, 315 mm
 Maximales Vakuum: -5 mbar (in der Kammer)
 Kammermaße: B 322 x T 365 x H 160 mm
 Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 B 392 x T 510 x H 345 mm
 Gewicht: 40 kg
 GTIN 4015613506494
Art.-Nr. 300315
Euro 3.495,-





Brot-Schneidebrett

... aus massivem, wertvollem Naturholz.
Brotmesser und Krümelschale Edelstahl
B 475 x T 260 x H 45 mm
Inklusive Messer
Gewicht: 1,91 kg
GTIN 4015613412795

Art.-Nr. C120100
Euro 23,-



Schneidbrett

Material Kunststoff, lebensmittelecht
B 570 x T 370 x H 30 mm
umlaufende Fettrinne, Stopperkante
Durch die gebogene Vorderkante ist ein
Verrutschen des Schneidbrettes nicht möglich.
Gewicht: 2,1 kg
GTIN 4015613405025

Art.-Nr. A120588
Euro 21,-



Schneidbrett aus Polyäthylen

B 400 x T 250 x H 15 mm
Gewicht: 1,5 kg
GTIN 4015613397054

Art.-Nr. A120586
Euro 19,-

Schneidbrett aus Polyäthylen

B 500 x T 300 x H 15 mm
Gewicht: 2,2 kg
GTIN 4015613397061

Art.-Nr. A120591
Euro 27,-

Schneidbrett aus Polyäthylen

B 600 x T 400 x H 15 mm
Gewicht: 3,5 kg
GTIN 4015613397078

Art.-Nr. A120596
Euro 37,-



Mandoline/Gemüsehobel mit 7 austauschbaren Messern

Chromnickelstahl
Restehalter aus Kunststoff
rutschfeste FüÙe
Schnittstärke 1 - 10 mm
Scheiben-, Streifen- und Raspelmesser
B 160 x T 395 x H 58 mm
Gewicht: 1,1 kg
GTIN 4015613467580

Art.-Nr. 500391

Euro 62,-



Messerschärfer

zum Schärfen von glatten und gewellten Klingen.
Durch ineinandergreifende Diamantscheiben
wird eine konstante Schärfung von beiden Seiten
gewährleistet.
Sichere Handhabung durch rutschfeste GummifüÙe.

Anschlusswert: 50 W / 230 V 50 Hz

B 245 x T 180 x H 115 mm

Gewicht: 2,25 kg

GTIN 4015613503400

Art.-Nr. 120557

Euro 165,-



Abfalleimer "Swing" mit Schwingdeckel

Edelstahl
Innenbehälter: Stahlblech, verzinkt - herausnehmbar,
für ein einfaches Entleeren und eine einfache Reinigung
Volumen: 50 Liter
MaÙe: Ø 350 mm, H 750 mm
Gewicht: 6,3 kg

GTIN 4015613521213

Art.-Nr. 860003

Euro 112,-





Digital-Thermometer

Einsteich-Thermometer für Kerntemperaturmessung

- Automatisches Ausschalten nach 5 Minuten
- Temperaturmessbereich: -50 °C bis +150 °C (-58°F bis +302°F)
- Maße ca.: B 15 x T 20 x H 160 mm
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 83 mm

GTIN 4015613317595

Art.-Nr. A292042

Euro 19,-



Thermometer 361 für Kerntemperaturmessung

- Lieferumfang: Magnethalter, Standclip, Temperaturfühler
- Dreiteiliges LCD-Display
- Genaue Einstellung des Temperaturmessbereiches von 0 °C bis +200 °C (32°F bis 392°F)
- Maße ca.: B 60 x T 25 x H 100 mm
- Einstechtiefe des Fühlers ca. 140 mm
- Kabel des Thermofühlers ca. 1,15 m

GTIN 4015613263687

Art.-Nr. A291040

Euro 59,-



Thermometer 480 zur Infrarot-Oberflächenmessung und Kerntemperaturmessung

Infrarot- und Einstechfühler in einem Gerät

- Ansteckclip
- Automatische Abschaltung
- Memory-Funktion (Speicherung Höchst- bzw. Tiefsttemperatur)
- Temperaturmessbereich Infrarot: -33 °C bis +220 °C (-27°F bis +428°F)
- Temperaturmessbereich Einstechfühler: -55 °C bis +330 °C (-67°F bis +626°F)
- Maße: B 33 x T 22 x H 160 mm

GTIN 4015613475974

Art.-Nr. 292480

Euro 98,-



Einsteich-Thermometer für Kerntemperaturmessung

- Digitalthermometer
- LCD-Display
- Temperaturmessbereich: -50 °C bis +150 °C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm

GTIN 4015613322865

Art.-Nr. A293043

Euro 21,-

Einstech-Thermometer für Kerntemperaturmessung

- Temperaturmessbereich: -10 °C bis +100 °C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm

GTIN 4015613322872

Art.-Nr. A292044

Euro 7,-



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Temperaturmessbereich: -30 °C bis +50 °C
- Anzeigenfeld Ø ca. 44 mm

GTIN 4015613322896

Art.-Nr. A292049

Euro 4,50



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Edelstahlgehäuse zum Hängen oder Stellen
- Temperaturmessbereich: -30 °C bis +30 °C
- Anzeigenfeld Ø ca. 42 mm

GTIN 4015613322889

Art.-Nr. A292048

Euro 6,-



Tiefkühl/Kühlschrank-Thermometer

- Edelstahlgehäuse mit Aufhängevorrichtung
- Temperaturmessbereich: -40 °C bis +25 °C (-40°F bis +80°F)
- Maße ca.: B 122 x T 20 x H 20 mm

GTIN 4015613317601

Art.-Nr. A292043

Euro 6,-





Eismaschine*

Für die schnelle und individuelle Zubereitung von frischen Eisvariationen. Auch Sorbets, halbgefrorene Desserts oder „Frozen Joghurt“ gelingen bei einfachster Bedienung im Handumdrehen.

Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff

Herausnehmbarer Eisbehälter aus Aluminium,

Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gefrierbereich: bis ca. -35 °C

Kompressor-Kühlung

Eis-Produktion: ca. 30-60 Minuten

Anschlusswert: 150 W / 230 V 50 Hz

B 295 x T 395 x H 315 mm

Inklusive Messbecher und Eisportionierer

Gewicht: 10,6 kg

GTIN 4015613536910

Art.-Nr. 135002

Euro 269,-

Ersatz-Eisbehälter

Inhalt: ca. 1,4 Liter

Gewicht: 0,2 kg

GTIN 4015613587493

Art.-Nr. 135003

Euro 17,-



✓ Herausnehmbarer Eisbehälter



Schokoladenbrunnen SB 325

Das Highlight auf jeder Veranstaltung - genießen Sie frisches

Obst kombiniert mit geschmolzener, cremiger Schokolade.

Dieses "dynamische Dessert" lässt jeden Gast dahinschmelzen.

Gehäuse: Edelstahl

Kapazität: ca. 2,5 kg Schokolade

Kaskadenbleche abnehmbar, spülmaschinengeeignet

Temperatur und Motor separat schaltbar

Stufenlose Temperaturregelung bis 60 °C

Anschlusswert: 340 W / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 330 mm, Höhe 480 mm

Gewicht: 7,5 kg

GTIN 4015613609256

Art.-Nr. 900003

Euro 598,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Getränke-Dispenser DTE5

Repräsentativer Dispenser für den Buffetbereich - einfaches Befüllen und Entnehmen vorgekühlter Kaltgetränke.

Dank der leisen thermoelektrischen Kühlung werden Ihre Getränke länger kühl gehalten.

Sockel und Deckel Chromnickelstahl

Behälter Polycarbonat: Maße: Ø 170 mm, Höhe 280 mm

Inhalt: 5 Liter

Thermoelektrische Kühlung

Ein-/Ausschalter

Anschlusswert: 60 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 220 x T 332 x H 500 mm

Gewicht: 4,05 kg

GTIN 4015613610726

Art.-Nr. 150983

Euro 209,-



Zitruspresse "Joy"*

mit 3 verschiedenen Presskegeln

für Orangen, Grapefruits oder Zitronen.

Gehäuse Aluguss

Saftbehälter und Presskegel aus Kunststoff

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 210 x T 320 x H 415 mm

Gewicht: 5,5 kg

GTIN 4015613460253

Art.-Nr. 150140

Euro 158,-



Zitruspresse CS1*

Fruchtig-frisch - Orangen-, Pampelmusen- oder Granatapfelsaft einfach und schnell produzieren.

Massives Gehäuse aus Aluguss

Saftbehälter, Presskegel und Siebeinsatz aus Edelstahl, abnehmbar, spülmaschinengeeignet

Automatische Aktivierung durch Schließen des Hebelarms

Umdrehungen/Min.: 980

Ein-/Ausschalter

Anschlusswert: 230 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 220 x T 330 x H 375 mm

Gewicht: 8,61 kg

GTIN 4015613587226

Art.-Nr. 150146

Euro 265,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Saftpresse "Top Juicer"*

Fruchtgenuss pur - vitaminreiche Säfte in kürzester Zeit. Ganze Früchte (z. B. Äpfel) oder Gemüse kinderleicht entsaften ohne Vorschneiden.

Gehäuse Edelstahl

XXL-Einfüllschacht von Ø 75 mm

Leistungsstarker, geräuscharmer Motor

2 Geschwindigkeitsstufen, max. 18.000 UpM

(für weiches und hartes Obst oder Gemüse)

Edelstahl Fein-Sieb für den perfekten Fruchtgenuss

Schnelle und einfache Reinigung, Anbauteile sind

spülmaschinengeeignet (ausgenommen Basiseinheit)

Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 310 x T 210 x H 400 mm

Inklusive Reinigungsbürste und

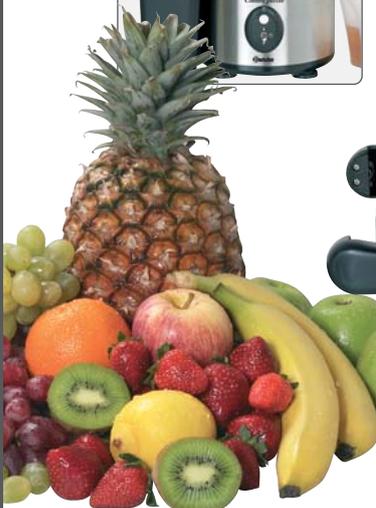
Kunststoffbecher mit Spritzschutz (Inhalt: 1 Liter)

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613544564

Art.-Nr. 150145

Euro 95,-



Combi Juicer*

... Saftpresse und Mixer in einem Gerät.

Gehäuse aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen, maximal 20.000 UpM

Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz

Saftpresse

Einfüllschute Ø 70 mm

Maße: B 290 x T 240 x H 450 mm

inklusive 1 Kunststoffbecher, Inhalt: 1 Liter

Mixer / Blender

Messer aus Edelstahl

Mixbecher aus Glas, Sockel und Deckel aus Kunststoff

Fassungsvermögen: 1,8 Liter

Maße: B 220 x T 240 x H 450 mm

Gewicht: 12 kg

GTIN 4015613457826

Art.-Nr. 150139

Euro 135,-

Gemüseschneider-Aufsatz* Zusatzgerät zum Combi Juicer*

extra großer Einfüllschacht

1 Messerscheibe variabel einsetzbar

für Scheiben und zum Raspeln

Maße: B 220 x T 240 x H 450 mm

Gewicht: 1,5 kg

GTIN 4015613482002

Art.-Nr. 1501390

Euro 36,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Stabmixer-Set H200*

... variabel einsetzbar zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Quirlen und Rühren.

Praktisch und einfach umsteckbar für die verschiedenen Funktionen

Ergonomisches Edelstahl-Design

Ein-/Ausschalter

5 Geschwindigkeitsstufen, Drehzahl Mixer max. 17000 UpM

Anschlusswert: 700 W / 230 V 50 Hz

Mixstablänge: 207 mm

Gesamtlänge: 410 mm

Zubehör-Set bestehend aus:

1 Schneebesens

1 Behälter (800 ml)

2 Spezialbehälter mit Sichelmesser (500 ml + 1250 ml)

1 passender Deckel geeignet für beide Spezialbehälter

2 Antirutsch-Untersetzer

1 Wandhalterung

einfache und schnelle Reinigung des Zubehörs

Gewicht: 1,05 kg

GTIN 4015613485492

Art.-Nr. 130206

Euro 79,-



Mixer / Blender*

Ideal zum Pürieren von Früchten oder Zerkleinern von Gemüse, etc.

Messer aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen, max. 16000 UpM

Impulsfunktion

Sicherheitsschalter

Glasbehälter, Inhalt: 1,75 Liter

Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 220 mm, H 420 mm

Gewicht: 3,6 kg

GTIN 4015613580746

Art.-Nr. A135009

Euro 47,-



Food Processor FP1000*

Die multifunktionale Küchenmaschine überzeugt mit den beiden Aufsätzen durch vielseitige Anwendungsmöglichkeiten: vom Mixen, Shaken, Pürieren bis hin zum Schneiden, Hacken, Raspeln und Reiben. Mit dem robusten und leistungsstarken Food Processor gelingen fast alle Aufgaben im Handumdrehen.

Sockel: Aluminium

2 Geschwindigkeitsstufen, Pulse-Funktion

Umdrehungen/Min.: max. 18.000

Schnelle und einfache Reinigung, Anbauteile spülmaschinengeeignet

Anschlusswert: 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz

Maße: B 230 x T 250 x H 435 mm

Mixbecher

Behälter Glas, Inhalt: 1,6 Liter

Deckel und Sockel Kunststoff

Mixschüssel

Kunststoff, Inhalt: 2 Liter

Einfüllschacht: 54 x 74 mm

Zubehör:

- 1 Edelstahl-Sichelmesser, zum Pürieren und Hacken
- 1 Kunststoff-Sichelmesser, zum Pürieren von gegarten Speisen
- 1 Schneidscheibe für Scheiben mit 2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm
- 1 Schneidscheibe für Raspel mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm
- 1 Schneidscheibe für Raspel mit 2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm

Gewicht: 6,35 kg

GTIN 4015613610535

Art.-Nr. 150148

Euro 179,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

zum Kühlen und drucklosen Zapfen von vorgekühlten Bag-In-Box Behältern (Wein, Saft, Spirituosen).

Einsatzgebiete: Selbstbedienung, Buffet oder Thekenausschank.

Zwei separate und voneinander unabhängig regelbare Temperaturzonen zwischen 7 °C und 18 °C ermöglichen einen Mehrfachnutzen. Zapfen Sie Wein, Saft, Wasser, Spirituosen, Cocktails aus 1,5 Liter bis 5 Liter Bag-In-Box Behältern.



Mehrfachnutzen:
Wein, Saft, Wasser,
Spirituosen, Cocktails
als 1,5 Liter bis 5 Liter
Bag-In-Box Behälter.



Einfache Handhabung,
schnell nachfüllbar.
Schlauchloses System durch
Nutzung des Bag-In-Box
eigenen Zapfsystems.



Zwei separate und
voneinander unabhängig
regelbare Temperaturzonen.



Bag-In-Box Kühler "Bartscher vinoBar"

Edelstahlfront

Volumen: max. 3 Bag-In-Box Behälter à 1,5 - 5 Liter

Temperaturbereich: 7 °C bis 18 °C

Füße höhenverstellbar bis 40 mm, rutschhemmend

Schlauchloses System durch Nutzung des Bag-In-Box
eigenen Zapfsystems

Einfache Handhabung, schnell nachfüllbar

Anschlusswert: 180 W / 230 V 50 Hz

B 530 x T 430 x H 650 mm

Zubehör: abnehmbare Abtropfschale

Gewicht: 28 kg

GTIN 4015613504261

Art.-Nr. 700300

Euro 498,-



Abnehmbare Abtropfschale
für eine einfache Reinigung.



Eis-Crusher "4 ICE"

Gehäuse Edelstahl, Kunststoff

Einfülltrichter und Auffangbehälter Kunststoff

Kapazität bis 15 kg/h

Auffangbehälter: ca. 3,5 Liter / 1,75 kg

großer abnehmbarer Einfülltrichter, herausnehmbarer Auffangbehälter

2 Sicherheitsschalter, Einfülltrichter und Auffangbehälter

4 Stellfüße mit Saugnäpfen

Anschlusswert: 60-80 W / 230 V 50 Hz

B 172 x T 240 x H 463 mm

Gewicht: 3,6 kg

GTIN 4015613503424

Art.-Nr. 135013

Euro 69,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Bartscher Bar-Sortiment

➔ Shaken • Mixen • Zerkleinern

- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Leicht lesbare Maßeinteilung
- ✓ Sicherer Stand

Barmixer*

für Milchshakes und Cocktails
 Gehäuse verchromt
 Mixstab Edelstahl, Mixscheibe Kunststoff
 mit Schwenkkopf
 2 Geschwindigkeitsstufen
 Becher aus CNS, Inhalt 700 ml
 Becher und Mixstab spülmaschinengeeignet
 Anschlusswert: 85 W / 230 V 50 Hz
 B 135 x T 185 x H 365 mm
 Gewicht: 1,4 kg
 GTIN 4015613470641
Art.-Nr. 135100
Euro 61,-



Bartscher Dual-Barmixer Turbo

Vielseitiger, doppelter Spindelmixer mit sicherem Halt.
 Mit dem Bartscher Dual-Barmixer Turbo lassen sich Cocktails,
 Smoothies, Saucen, Pürees und vieles mehr perfekt zubereiten.
 Gehäuse Edelstahl, gebürstet
 Becher, Mixstäbe und Mixscheiben CNS 18/10
 2 robuste Edelstahlrührwerke, getrennt schaltbar,
 mit je 2 Geschwindigkeitsstufen
 2 Mixbecher, spülmaschinengeeignet,
 Inhalt je: 1000 ml, Füllmenge je: max. 700 ml
 Anschlusswert: 800 W / 230 V 50 Hz
 B 330 x T 195 x H 480 mm
 Gewicht: 7,45 kg
 GTIN 4015613563626
Art.-Nr. 135102
Euro 279,-



Drink-Mixer

Ideal für die Zubereitung von Cocktails, Milchshakes,
 Smoothies, Saucen, Püree etc.
 Gehäuse Stahlblech lackiert
 Becher, Mixstab und Mixscheiben aus Edelstahl
 2 Geschwindigkeitsstufen
 1 Mikroschalter am Bechereinschub
 Kippsicher durch Saugnäpfe
 Mixbecher: Inhalt 950 ml, Füllmenge: max. 650 ml,
 spülmaschinengeeignet
 Anschlusswert: 400 W / 230 V 50 Hz
 B 160 x T 205 x H 500 mm
 Gewicht: 6,22 kg
 GTIN 4015613529523
Art.-Nr. 135105
Euro 189,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Hier geht's rund: HighClass-Mixer für bunte Vielfalt in Küche und Bar

Smoothies aus frischem Gemüse und „wilden“ Kräutern, vitaminreiche Fruchtbomben, heiße Suppen aus dem saisonalen Angebot - das sind nur einige gesunde Ideen, wie Sie Ihre Gäste mit gut gemixten Köstlichkeiten verwöhnen können.

An der Bar stehen klassische Cocktails und leckere Neukreationen hoch im Kurs: Mit Daiquiris, Pina Coladas & Co., alkoholfreien Cocktails oder Mixgetränken versüßen Sie so das Leben Ihrer Gäste.

Für Sie nur das Beste: Mit den Hamilton Beach-Modellen bieten wir Ihnen Mixer und Blender der Extraklasse. Leistungsstarke Motoren und eine exzellente Verarbeitung sorgen dafür, dass auch bei hoher Einsatzleistung alles rund läuft. Das klassische, formschöne Design ist zudem ein echter Hingucker an jeder Theke.

Vom Drink-Mixer in der Stand- und Wandmontage-Version für einzelne Getränke bis hin zum Blender, der mit 880 Watt 2,5 Liter fasst - egal, wie Ihre Einsatzwünsche auch sind, die Zubereitung wird so zur puren Freude.



Drink-Mixer

Gehäuse Aluguss
Becher, Mixstab und Mixscheibe aus Edelstahl
3 Geschwindigkeitsstufen
Kugelgelagerter Motor
Schalterautomatik durch Becherführung
Becher: Inhalt 850 ml, Füllmenge: max. 400 ml
Mixbecher spülmaschinengeeignet
Anschlusswert: 300 W / 230 V 50-60 Hz
Maße: B 165 x T 171 x H 521 mm
Gewicht: 6,35 kg
GTIN 4015613530727

Art.-Nr. 150711

Euro 749,-



Drink-Mixer für Wandmontage

Robust, leistungsstark und einfach in der Handhabung: der Drink-Mixer ist dank der Wandmontage besonders platzsparend.

Gehäuse Aluguss
Becher, Mixstab und Mixscheibe aus Edelstahl
3 Geschwindigkeitsstufen
Kugelgelagerter Motor
Schalterautomatik durch Becherführung
Becher: Inhalt 850 ml, Füllmenge: max. 400 ml
Mixbecher spülmaschinengeeignet
Anschlusswert: 300 W / 230 V 50-60 Hz
Maße: B 100 x T 150 x H 420 mm
Inklusive Befestigungsmaterial
Gewicht: 3,98 kg
GTIN 4015613612515

Art.-Nr. 150709

Euro 749,-



Bar-Blender

Ideal für Smoothies, Margaritas, Daiquiris, Iced Cappuccinos, Granitees etc.
 Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat
 2 Geschwindigkeitsstufen
 Langlebige Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung, handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 1400 ml, Füllmenge: max. 1250 ml
 Anschlusswert: 400 W / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 165 x T 203 x H 387 mm
 Gewicht: 2,5 kg
 GTIN 4015613530123

Art.-Nr. 150710
Euro 298,-



Food-Blender

Hacken, Pürieren, Zermahlen, Emulgieren und Mixen
 Die vielseitigen Funktionen ermöglichen eine schnelle Zubereitung von Smoothies, Margaritas, Dips, Saucen, Suppen und Speisen.
 Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat
 10 Geschwindigkeitsstufen, zusätzliche Hack- und Pulse-Funktion
 Langlebige Metallantriebskupplung und Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung
 Handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 1800 ml, Füllmenge: max. 1400 ml
 Inklusive Dosierkappe
 Anschlusswert: 600 W / 230 V 50-60 Hz
 Maße: B 178 x T 229 x H 483 mm
 Gewicht: 5,1 kg
 GTIN 4015613586830

Art.-Nr. 150714
Euro 809,-

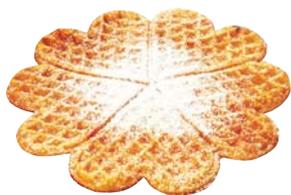


Drink-Blender

Für höchste Ansprüche bei der Zubereitung von Getränken mit einer XL Kapazität. Hervorragend geeignet für den Einsatz in Bars mit einer hohen Kundenfrequenz. Ideal für viele Cocktail-Varianten - auch geeignet zum Zerkleinern von gefrorenen Früchten sowie ganzen Eiswürfeln.
 Gehäuse Kunststoff
 Mixbecher Polycarbonat, stapelbar
 Vielseitige Funktionen:
 - 2 Geschwindigkeitsstufen
 - 1 Pulse Funktion
 - Timer mit automatischer Abschaltung, 5-40 Sekunden
 Langlebige Edelstahlkupplung und Edelstahlklingen
 Leicht lesbare Maßeinteilung
 Handlicher Griff, Sicherheitsstandfüße
 Mixbecher: Inhalt 2500 ml, Füllmenge: max. 1900 ml
 Anschlusswert: 880 W / 220-230 V 50/60 Hz
 Maße: B 190 x T 200 x H 460 mm
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613614878

Art.-Nr. 150715
Euro 1.159,-





Waffeleisen

mit Backplatte Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Herzplatte: Ø 210 mm
 Die Backplatte ist fest montiert.
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 285 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 15,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503431
Art.-Nr. 370160
Euro 539,-

Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Herzplatte je Ø 210 mm
 Die Backplatten sind fest montiert.
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 600 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 31,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503448
Art.-Nr. 370161
Euro 898,-



Waffeleisen

mit Backplatte Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Brüsseler Platte B 165 x T 105 x H 23 mm
 Die Backplatte ist fest montiert.
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 285 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 23,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503455
Art.-Nr. 370162
Euro 539,-

Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Brüsseler Platte je B 165 x T 105 x H 23 mm
 Die Backplatten sind fest montiert.
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 600 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 45,5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
 GTIN 4015613503462
Art.-Nr. 370163
Euro 898,-



Waffeleisen "Deluxe"

Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 - Die Backplatte ist fest montiert -
 Waffelgröße: Ø 170 mm, Höhe 35 mm
 Digitalanzeige zur Programmierung und Speicherung
 der Backzeit und Temperatur
 Temperaturbereich: 125 °C bis 230 °C
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 Maße: B 250 x T 495 x H 385 mm
 Inklusive Auffangschale, B 250 x T 280 mm
 Gewicht: 10,5 kg
 GTIN 4015613581163
Art.-Nr. 370164
Euro 498,-



✓ Die 180° rechts/links-Drehung der Backplatten garantiert eine gleichmäßige Teigverteilung und optimale Bräunung





Elektro-Crêpe-Backgerät

Crêpe-Platte: Ø 400 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Maße: B 450 x T 510 x H 246 mm
 Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 21,5 kg
 GTIN 4015613503479

Art.-Nr. 104446

Euro 449,-



Elektro-Crêpe-Backgerät

2 getrennt schaltbare Crêpe-Platten, Ø 400 mm
 Temperaturregler: 0 °C bis 300 °C
 Anschlusswert: 2x 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 Maße: B 870 x T 510 x H 246 mm
 Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 40 kg
 GTIN 4015613503486

Art.-Nr. 104447

Euro 798,-



Gas-Crêpegerät

1 Lamellengussplatte, plangeschliffen, Ø 400 mm
 Platte abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 6 kW
 Maße: B 430 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas,
 Erdgasdüsen sind beigelegt
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 19 kg
 GTIN 4015613412948

Art.-Nr. 1043413

Euro 798,-



Gas-Crêpegerät

2 Lamellengussplatten, plangeschliffen, Ø 400 mm,
 getrennt schaltbar, Platten abnehmbar
 Temperaturstufen: 1-8
 6er Sternbrenner
 Anschlusswert: 12 kW
 Maße: B 830 x T 430 x H 195 mm
 Eingestellt auf Flüssiggas,
 Erdgasdüsen sind beigelegt
 Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
 Gewicht: 34 kg
 GTIN 4015613412955

Art.-Nr. 1043423

Euro 1.398,-





Kaffeemaschinen von Bartscher - Tasse für Tasse ein Genuss Für jeden Anlass die ideale Zubereitung

Heiß, stark, schwarz, mit Zucker oder Milch - es gibt viele Varianten, Kaffee zu genießen.

Von dem beliebten „Wachmacher“ werden allein in Deutschland im Jahr 150 Liter pro Person getrunken.

Bartscher bietet für jeden gastronomischen Einsatz die passende Kaffeemaschine. Die Rundfiltermaschine mit praktischem Mengenbrühsystem ist beispielsweise ideal für den punktuellen Verbrauch ausgelegt. Sie ist kinderleicht und schnell in der Bedienung und zur einfachen Zubereitung mit kaltem Wasser und Filterpapier variabel einsetzbar.

Das **Korbfilter-System** ist die passende Variante für alle Situationen, bei denen Ihre Gäste kontinuierlich Kaffee bestellen. Mit einer schnellen Aufbrühzeit von maximal acht Minuten ist das Heißgetränk schnell verfügbar und kann gut warmgehalten werden.

Die **Siebträger-Variante** bietet Kaffee für höchsten Genuss. Neben Kaffee mit typischer Crema kann während des Betriebs Heißwasser für Tee oder Instantgetränke entnommen werden. Mit der einfach zu regulierenden Dampferzeugung zaubert jeder den perfekten Milchschaum. Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler sind die Siebträgermaschinen bestens für den Dauereinsatz geeignet.

Dazu bietet Bartscher **nützliches Zubehör**, wie Isolierkannen, Warmhalteplatten oder Kaffeestationen. So kochen Sie mit unseren Maschinen Kaffee wie er sein kann und sollte: **Kaffee zum Genießen.**

UNSERE TIPPS

Wählen Sie eine Dosierung von 5-7 g Kaffee pro Tasse, je nach Bohnenqualität und gewünschter Intensität. Wir empfehlen Ihnen hochwertigen Kaffee in Gastronomiequalität, das steigert die Ergiebigkeit und sorgt für eine längere Standfestigkeit.

Benutzen Sie am besten teilentsalztes Wasser, so unterstützen Sie die Langlebigkeit der Kaffeemaschine.

Passende Filtersysteme finden Sie auf Seite 278.

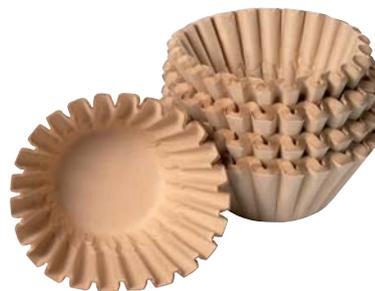
Pflegen Sie Ihre Maschine, z. B. mit einem speziellen Reiniger, der die Maschine von Kaffeeöl befreit.

Die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine verlängern Sie durch eine regelmäßige Entkalkung und halten zusätzlich die Durchlaufzeit gering. Hierfür bieten wir Ihnen den passenden **Bartscher Entkalker** (Art.-Nr. 190065).



Kaffeemaschine "Contessa 1000"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 1 Glaskanne
 Inhalt: ca. 1,8 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 7 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 B 215 x T 385 x H 460 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 GTIN 4015613580968
Art.-Nr. A190053
Euro 178,-



Korbfilterpapier

(250 Filtertüten im Karton)
 GTIN 4015613455532
Art.-Nr. 19002250
Euro 6,50

Korbfilterpapier

(1000 Filtertüten im Karton)
 GTIN 4015613527123
Art.-Nr. 190013
Euro 20,50



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613541716
Art.-Nr. 190065
Euro 18,-



Kaffeemaschine "Contessa 1002"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierkanne, Inhalt: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 B 215 x T 390 x H 520 mm
 Gewicht: 6,80 kg
 GTIN 4015613412023
Art.-Nr. A190043
Euro 198,-

Ersatzkanne für Contessa 1002

Edelstahl-Isolierkanne
 Inhalt: 2,0 Liter
 Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff schwarz
 Maße: Ø 140 mm, Höhe 250 mm
 Gewicht: 0,85 kg
 GTIN 4015613416229
Art.-Nr. A190122
Euro 19,50





Kaffeemaschine "Aurora 22"

Chromnickelstahl
 1 Warmhalteplatte
 1 Edelstahl-Isolierpumpkanne, Inhalt: 2 Liter
 Entkalkungssignal
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 B 215 x T 405 x H 520 mm
 Gewicht: 8,0 kg
 GTIN 4015613475561
Art.-Nr. 190048
Euro 304,-



Edelstahl-Isolierpumpkanne

Ersatzkanne für Aurora 22
 Deckel, Pumpmechanik und Griff
 aus Kunststoff, schwarz
 sehr gute Isoliereigenschaften
 perfekte Dosierung durch leichtgängigen
 Pumpmechanismus
 doppelwandiges Gehäuse für besonders
 gute Warm- und Kalthaltung
 sicherer Transport durch klappbaren Tragegriff
 Pumpkopf zum leichten Befüllen und
 Reinigen komplett abnehmbar
 Inhalt: 2 Liter
 Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm
 Gewicht: 0,8 kg
 GTIN 4015613475578
Art.-Nr. 190124
Euro 32,-



Doppel-Kaffeemaschine "Contessa Duo"

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 2 Edelstahl-Isolierkannen, Inhalt je: 2 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 8 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 B 430 x T 400 x H 520 mm
 Gewicht: 14,5 kg
 GTIN 4015613505015
Art.-Nr. 190049
Euro 405,-



Ersatzkanne für Contessa Duo

Edelstahl-Isolierkanne
 Inhalt: 2,0 Liter
 Deckel, Ausgießmechanik
 und Griff aus Kunststoff schwarz
 Maße: Ø 140 mm, Höhe 250 mm
 Gewicht: 0,85 kg
 GTIN 4015613416229
Art.-Nr. A190122
Euro 19,50



Glaskanne für Kaffeemaschinen

Universal-Ersatzkanne passend zu allen gängigen Maschinen und Warmhalteplatten.

Inhalt: ca. 1,8 Liter

Griff, Deckel und Ausguss schwarz

Maße: Ø 165 mm, H 178 mm

Gewicht: 0,3 kg

GTIN 4015613571409

Art.-Nr. 190127

Euro 14,-

Lieferung ohne Kanne



Warmhalteplatte

... passend für alle gängigen Kaffee- oder Teekannen.

Edelstahl

2 Warmhalteplatten, getrennt schaltbar

Anschlusswert: 120 W / 230 V 50 Hz

B 358 x T 218 x H 80 mm

Gewicht: 1 kg

GTIN 4015613437118

Art.-Nr. A190102

Euro 65,-



Edelstahl-Isolierkanne

Inhalt: 1,5 Liter

Material: Edelstahl

Deckel, Ausgießmechanik und Griff aus Kunststoff

Farbe: chrom/schwarz

Höhe 225 mm, Ø mit Griff 180 mm,

Ø ohne Griff 140 mm

1 Kanne

Gewicht: 0,8 kg

GTIN 4015613460635

Art.-Nr. 190121

Euro 18,-

ab 20 Kannen Euro 17,50

ab 75 Kannen Euro 17,-



Isolierkanne mit Pumpsystem

Behälter Edelstahl

Inhalt: ca. 2,5 Liter

Maße: Ø 160 mm, Höhe 330 mm

Gewicht: 1,4 kg

GTIN 4015613468655

Art.-Nr. 190125

Euro 29,-



Edelstahl-Isolierpumpkanne

Deckel, Pumpmechanik und Griff aus Kunststoff, schwarz

Inhalt: 2 Liter

Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm

Gewicht: 0,8 kg

GTIN 4015613475578

Art.-Nr. 190124

Euro 32,-

Kaffeestation geeignet für 1 Isolierpumpkanne

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker

B 435 x T 330 x H 145 mm

Gewicht: 1,03 kg

inklusive 1 Kunststoffeinsatz und 1 Abtropfschale, herausnehmbar

GTIN 4015613512075

Art.-Nr. 190151

Euro 29,-



Lieferung ohne Isolierpumpkannen

Doppelte Kaffeestation geeignet für 2 Isolierpumpkannen

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker

B 655 x T 330 x H 145 mm

Gewicht: 2,4 kg

inklusive 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen, herausnehmbar

GTIN 4015613505022

Art.-Nr. 190152

Euro 55,-



Kaffeestation inklusive 2 Isolierpumpkannen



Doppelte Kaffeestation geeignet für 2 Isolierpumpkannen

(für alle Thermokannen bis zu einem Durchmesser von 19 cm)

Material: Kunststoff

durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie alle Tassengrößen für jede Thermokanne verwenden mit 5 Staufächern für Becher, Löffel/Rührstäbchen, Milch und Zucker

B 655 x T 330 x H 145 mm

inklusive 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen, herausnehmbar

Gewicht: 4 kg

GTIN 4015613521862

Art.-Nr. 999006

Euro 115,-

Edelstahl-Isolierpumpkanne Ersatzkanne für "Aurora 22"

Deckel, Pumpmechanik und Griff aus Kunststoff, schwarz

sehr gute Isoliereigenschaften

perfekte Dosierung durch leichtgängigen Pumpmechanismus

doppelwandiges Gehäuse für

besonders gute Warm- und Kalthaltung

sicherer Transport durch klappbaren Tragegriff

Pumpkopf zum leichten Befüllen und Reinigen

komplett abnehmbar

Inhalt: 2 Liter

Maße: Ø 150 mm, Höhe 325 mm



Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 40

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 48 Tassen
 Inhalt: 6,8 Liter
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Ø 220 mm, Höhe 420 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613399485
Art.-Nr. A190142
Euro 87,-

Rundfilterpapier Regina 40

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613427980
Art.-Nr. A190009250
Euro 9,50

Rundfilterpapier Regina 40

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613372983
Art.-Nr. A190009
Euro 35,-



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen

30 Beutel à 15 g
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613541716
Art.-Nr. 190065
Euro 18,-



Rundfilter-Kaffeemaschine Regina 90

Gehäuse aus Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 80 - 90 Tassen
 Inhalt: 15 Liter
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Ø 270 mm, Höhe 460 mm
 Gewicht: 4,5 kg
 GTIN 4015613399492
Art.-Nr. A190192
Euro 123,-

Rundfilterpapier Regina 90

(250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613561004
Art.-Nr. A190011250
Euro 10,50

Rundfilterpapier Regina 90

(1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613400129
Art.-Nr. A190011
Euro 39,50





Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 40T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 40 - 48 Tassen
 Inhalt: 6,0 Liter
 Aufbrühzeit für 6 Liter: 45 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Ø 220 mm, Höhe 485 mm
 Gewicht: 4 kg
 GTIN 4015613385877
Art.-Nr. A190141
Euro 109,-



Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 60T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 60 - 72 Tassen
 Inhalt: 9,0 Liter
 Aufbrühzeit für 9 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Ø 220 mm, Höhe 545 mm
 Gewicht: 5 kg
 GTIN 4015613385884
Art.-Nr. A190161
Euro 119,-



Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T
 (250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613427980
Art.-Nr. A190009250
Euro 9,50

Rundfilterpapier PRO 40T + PRO 60T
 (1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613372983
Art.-Nr. A190009
Euro 35,-



Rundfilter-Kaffeemaschine PRO 100T

Gehäuse aus Edelstahl
 Füllstandsanzeiger
 Maximale Leistung von ca. 100 - 110 Tassen
 Inhalt: 15,0 Liter
 Aufbrühzeit für 15 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4,5 Liter (30 Tassen)
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Ø 270 mm, Höhe 575 mm
 Gewicht: 6,5 kg
 GTIN 4015613393377
Art.-Nr. A190191
Euro 148,-



Rundfilterpapier PRO 100T
 (250 Stück im Karton)
 GTIN 4015613561004
Art.-Nr. A190011250
Euro 10,50

Rundfilterpapier PRO 100T
 (1000 Stück im Karton)
 GTIN 4015613400129
Art.-Nr. A190011
Euro 39,50





Milchaufschäumer - den perfekten Milchschaum für Ihren Cappuccino oder Milchkaffee



Milchaufschäumer

Schnell und unkompliziert - in nur 90 Sekunden bereitet Ihnen dieser Milchaufschäumer den perfekten Milchschaum für Ihren Cappuccino oder Milchkaffee.

Gehäuse Kunststoff

Abnehmbarer Rührbehälter: innen Teflon-Beschichtung, für eine einfache Reinigung

Ein-Schalter, automatische Abschaltung

Volumen: 800 ml

Kein Vorwärmen der Milch dank integrierter Heizfunktion, Temperaturbereich: 0 °C - max. 75 °C zum Aufschäumen von maximal 200 ml Milch, bei ca. 70 °C in ca. 90 Sekunden

Anschlusswert: 550 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 155,5 x T 131 x H 226,5 mm

Gewicht: 0,85 kg

GTIN 4015613526607

Art.-Nr. 190128

Euro 49,-

Milchaufschäumer "Induktion" MSI400

Komfortabel und vollautomatisch in 80-90 Sekunden Milch cremig oder fest aufschäumen oder nur erwärmen. Ideal für heiße oder geeiste Kaffeevariationen.

Sockel Edelstahl

Abnehmbarer Edelstahl-Becher mit Kunststoffdeckel

3 Funktionen:

- kaltes Aufschäumen

- 65 °C Aufschäumen/Erhitzen

- 70 °C Aufschäumen/Erhitzen

Automatische Abschaltung

Kein Vorwärmen der Milch - geeignet für frische Milch in allen Fettstufen

Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch möglich

Induktionsfläche mit Kontaktschalter für Edelstahl-Becher

Aufschäumen oder Erhitzen von 150 ml bis 400 ml Milch in ca. 80-90 Sekunden

4 rutschfeste Füße aus Silikon

Einfache Reinigung: Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

Kabelaufwicklung

Anschlusswert: 600 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 125 x T 150 x H 180 mm

Gewicht: 1 kg

Inklusive 3 magnetische Mixscheiben:

- 1 x Quirl für Micro Milchschaum

- 2 x Quirl für festen Milchschaum

GTIN 4015613613413

Art.-Nr. 190129

Euro 79,-





Bartscher Coffeeline Siebträger-Kaffeemaschinen - Eleganz im klassischen Design

Auf höchstem technischen Niveau und durchdacht bis zum kleinsten Detail bietet die Bartscher Coffeeline alles, was Sie von einer modernen Siebträger-Kaffeemaschine erwarten. Kaffeezubereitung, Dampf- und Heißwasserentnahme für Tee oder Instantgetränke gleichzeitig möglich.

Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler ist die Siebträger-Maschine bestens für den Dauerbetrieb geeignet.

Siebträger-Kaffeemaschinen

- ✓ Stahlgehäuse
- ✓ Einfaches Abnehmen des Gehäuses
- ✓ Anti-Vakuumventil für den Kessel
- ✓ Sofortige Heißwasserversorgung direkt aus dem Inneren des Kessels
- ✓ Verchromte Kugelenkausgangsrohre für Dampf- und Heißwasserentnahme
- ✓ Automatischer Wasserzulauf durch Magnetventil
- ✓ Eingebaute volumetrische Motorpumpe mit 2 Druckventilen
- ✓ Teilchenfilter
- ✓ Überdruckventil
- ✓ PREE BREE SYSTEM (Patentierter Kaffeevorbrühprozess)
- ✓ Mikroprozessor in der Schalterleiste kontrolliert die Kaffeedosierung
- ✓ Automatische Boilerbefüllung
- ✓ Automatische Reinigung einer Brühgruppe
- ✓ 4 verschiedene Programme für die Dosierung pro Gruppe
- ✓ Kontrolllampe für Boiler



Bartscher Coffeeline G1

1 Dampfhahn
1 Teewasserhahn
Kesselkapazität: 6 Liter
Abmessungen: B 475 x T 580 x H 523 mm
Anschlusswert: 2,85 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 35,4 kg
GTIN 4015613481708

Art.-Nr. 190160
Euro 2.275,-



Bartscher Coffeeline G2

2 Dampfhähne
1 Teewasserhahn
Kesselkapazität: 11,5 Liter
4-sprachige Display-Anzeige:
Tassenzählung
Datum und Uhrzeit
Wartungsanzeige
Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 54 kg
GTIN 4015613481715

Art.-Nr. 190161
Euro 3.219,-



Bartscher Coffeeline G2 plus mit 3 Kesseln

**1 Kessel je Brühgruppe und
1 Kessel zur Dampf- und Heißwasserzubereitung**

Abmessungen: B 677 x T 580 x H 523 mm
Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
Gewicht: 62 kg
GTIN 4015613487908

Art.-Nr. 190163
Euro 4.149,-





Bartscher Coffeeline G3

2 Dampfhähne
 1 Teewasserhahn
 Kesselkapazität: 17,5 Liter
 4-sprachige Display-Anzeige:
 Tassenzählung
 Datum und Uhrzeit
 Wartungsanzeige
 Abmessungen:
 B 967 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert:
 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 71,4 kg
 GTIN 4015613481722

Art.-Nr. 190162
Euro 3.998,-



Bartscher Coffeeline G3 plus mit 4 Kesseln

1 Kessel je Brühgruppe und 1 Kessel zur Dampf- und Heißwasserzubereitung

Abmessungen: B 967 x T 580 x H 523 mm
 Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 Gewicht: 87 kg
 GTIN 4015613487915

Art.-Nr. 190164
Euro 5.198,-



Mit einem Wasserfilter-System sorgen Sie für beste Getränkequalität und lange Maschinenlaufzeit.

Technische Übersicht

Modell	Gruppen	Leistung	Liter (Boiler)	B (mm)	T (mm)	H (mm)	Art.-Nr.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 Boiler)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 Boiler)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



Kaffeemühlen speziell für Siebträger-Kaffeemaschinen

- ✓ Edelstahlgehäuse
- ✓ Mahlwerk Ø 60 mm
- ✓ Dosierung regelbar von 5 - 12 g
- ✓ Auffangbehälter für bis zu 600 g Kaffeemehl
- ✓ Drehzahl: 1300 U/min
- ✓ Ein-/Ausschalter manuell
- ✓ Überhitzungsschutz
- ✓ Schutzklasse: IP21



Kaffeemühle Modell Tauro

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
1 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 275 W / 230 V 50-60 Hz
B 165 x T 390 x H 510 mm
Gewicht: 8 kg
GTIN 4015613492445
Art.-Nr. 190175
Euro 365,-

Kaffeemühle Modell Space

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:
2 kg Kaffeebohnen
Anschlusswert: 402 W / 230 V 50-60 Hz
B 165 x T 390 x H 585 mm
Gewicht: 9 kg
GTIN 4015613492452
Art.-Nr. 190176
Euro 449,-



Tamper

Material: Aluminium
Ø 55 mm, H 95 mm
Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613547268
Art.-Nr. 190177
Euro 39,-

Halterung für Siebträger

Material: Edelstahl
Gewicht: 0,4 kg
GTIN 4015613547275
Art.-Nr. 190178
Euro 85,-

Cappuccinatore - Milchaufschäumer

Milchschaum, der schöner nicht sein kann. Die Luftzufuhr für einen perfekten Milchschaum kann man beim Cappuccinatore sehr einfach über ein Dreh-Ventil einstellen. Ebenso einfach ist die Montage an die Bartscher Coffeeline.



Cappuccinatore
Material: Kunststoff
Gewicht: 0,13 kg
GTIN 4015613541143
Art.-Nr. 190173
Euro 89,-



Siebträger einfach 7 g
Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,55 kg
GTIN 4015613588377
Art.-Nr. 190180
Euro 39,-



Siebträger doppelt 14 g
Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,58 kg
GTIN 4015613588384
Art.-Nr. 190181
Euro 49,-



Siebträger dreifach 21 g
Material: Messing verchromt,
Griff Kunststoff
Gewicht: 0,66 kg
GTIN 4015613588391
Art.-Nr. 190182
Euro 59,-

Kaffeeresteschlade schmal

innen Edelstahl
Inhalt ca. 80 Portionen Kaffeesatz
B 290 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 6 kg
GTIN 4015613494203
Art.-Nr. 190171
Euro 189,-



Kaffeeresteschlade breit

innen Edelstahl
Inhalt ca. 140 Portionen Kaffeesatz
B 410 x T 515 x H 105 mm
Gewicht: 6,95 kg
GTIN 4015613494197
Art.-Nr. 190170
Euro 245,-



Verbindungssteg zur Resteschublade

Gewicht: 1 kg
GTIN 4015613494210
Art.-Nr. 190172
Euro 35,-



Die Kaffeeschubladen sind beliebig erweiterbar und sehr einfach zu montieren.



Die Qualität von Getränken wird maßgeblich von der Wasserqualität und somit von der eingesetzten Filtertechnologie beeinflusst. Die Filtersysteme erfüllen die hohen Anforderungen des Heißgetränke-Marktes an Qualität, Kosten und Zuverlässigkeit.

Das Filtersystem ist perfekt auf die Gerätetechnik abgestimmt und bietet die Grundlage für einen erfolgreichen Geschäftsbetrieb: Sicherheit, geringe Kosten und höchste Getränkequalität.



Wasserfiltersystem für Kaffeemaschinen inklusive Filterkopf und Filterkerze

für horizontalen oder vertikalen Einbau
Kapazität bei 10° KH (Karbonhärte): 1500 Liter
Gesamthöhe: 365 mm
Filterkerzen Höhe: 315 mm
Filterkerze: Ø 95 mm
max. Systemdruck: 2 - 8 bar
Wassertemperatur: 4 °C bis 30 °C
Anschlussgewinde: 3/8 "
Gewicht: 1,55 kg
GTIN 4015613501130
Art.-Nr. 109856
Euro 185,-

Ersatzfilterkerze

Maße: Ø 95 mm, Höhe 315 mm
Gewicht: 1,3 kg
GTIN 4015613501147
Art.-Nr. 109857
Euro 105,-



Wasserzähler

Gewicht: 0,2 kg
GTIN 4015613501154
Art.-Nr. 109861
Euro 108,-



Anschlusset

Anschlussschlauch: 1500 mm
Anschluss 3/8" x 3/4"
mit Hutfilter und Flachdichtung
Gewicht: 0,3 kg
GTIN 4015613501161
Art.-Nr. 109864
Euro 30,-





Iso-Dispenser

geeignet für heiße und kalte Getränke.

Behälter Edelstahl

Inhalt: 9 Liter

Maße: Ø 226 mm, Höhe 385 mm

Gewicht: 2,0 kg

GTIN 4015613468662

Art.-Nr. 150981

Euro 43,-



Iso-Dispenser, doppelwandig

Die doppelwandige Edelstahl-Vakuum-Isolation garantiert eine langanhaltende Einfülltemperatur der Heiß- und Kaltgetränke.

Gehäuse Edelstahl

Sockel und Deckel aus Kunststoff

für Tassen und Gläser bis max. Höhe 11 cm

patentiertes Vakuum-Isolations-System

Tragegriff

Füllstandsanzeiger

Inhalt: 3 Liter

Maße: B 165 x T 185 x H 460 mm

einfache Reinigung

Gewicht: 1,63 kg

GTIN 4015613491462

Art.-Nr. 150982

Euro 52,-



Samowar*

... Tee Genuss der besonderen Art.

Edelstahl

Inhalt: 3 Liter

hitzeisolierte Griffe

Überhitzungsschutz

stufenlose Temperaturregelung

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

Maße: Ø 310 mm, Höhe 370 mm

inklusive Teekanne, Inhalt: 1,2 Liter und Teesieb

Gewicht: 1,7 kg

GTIN 4015613488790

Art.-Nr. 191001

Euro 129,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Heißwasser-Spender 5L

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Inhalt: 5 Liter
 Temperaturregler 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 210 mm, Höhe 400 mm
 Gewicht: 1,8 kg
 GTIN 4015613505541

Art.-Nr. 200061

Euro 78,-



Heißwasser-Spender 10L

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Sockel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 10 Liter
 Temperaturregler 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 213 mm, Höhe 505 mm
 Gewicht: 2,3 kg
 GTIN 4015613468778

Art.-Nr. 200054

Euro 98,-



Heißwasser-Spender 28L

Einfache Bedienung - extra großes Fassungsvermögen.
 Mit 28 Litern bietet der Heißwasser-Spender besonders viel Kapazität für Heißwassergetränke.
 Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Sockel aus Kunststoff
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 28 Liter
 Temperaturregler: 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 395 mm, Höhe 640 mm
 Gewicht: 5,4 kg
 GTIN 4015613592961

Art.-Nr. 200063

Euro 149,-



Glühweintopf 7L

Ob Glühwein, Punsch oder Jagertee - mit 7 Litern ist der Glühweintopf bestens geeignet zum Warmhalten von Heißgetränken in kleineren Mengen.
 Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Inhalt: 7 Liter
 Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 80 °C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 220 mm, H 490 mm
 Gewicht: 2 kg
 GTIN 4015613612409

Art.-Nr. 200065

Euro 89,-



Glühweintopf "MultiTherm"

Heiße Getränke für jeden Anlass.
Ideal zum Warmhalten von Glühwein,
Jagertee oder Heißwasser für Tee.
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Inhalt: 20 Liter
Stufenlose Temperaturregelung:
30 °C bis 90 °C
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 270 mm, Höhe 610 mm
Gewicht: 4,8 kg
GTIN 4015613396873

Art.-Nr. A200050

Euro 162,-

Warmhaltedeckel für Tassen

passend zum Bartscher Glühweintopf
Art.-Nr. A200050

geeignet für ca. 10 - 15 Tassen

Material Edelstahl
Durchmesser: 354 mm
Randhöhe: 40 mm
Gewicht: 0,78 kg
GTIN 4015613503493

Art.-Nr. 200058

Euro 18,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 18

Topf mit kratzfester Emaille-Beschichtung
Unterboden, Ablaufhahn, Griffe und Deckel aus Kunststoff
Geschlossener Topfboden mit verdecktem Heizelement
Inhalt: 18 Liter
Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 370 mm, Höhe 500 mm
Gewicht: 5,4 kg
Inklusive Rost, Ø 320 mm
GTIN 4015613592794

Art.-Nr. 200049

Euro 95,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 25

Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe
sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.
Inhalt: 25 Liter
Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 450 mm, Höhe 470 mm
Gewicht: 6,1 kg
Inklusive Rost, Ø 320 mm
GTIN 4015613443195

Art.-Nr. A200052

Euro 149,-



Glühweintopf / Einkochtopf GE 30

Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe
sind aus hochwertigem Kunststoff, Deckel aus Glas.
Inhalt: 30 Liter
Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 450 mm, Höhe 520 mm
Gewicht: 6,1 kg
Inklusive Rost, Ø 320 mm
GTIN 4015613499420

Art.-Nr. 200057

Euro 169,-

Warmhaltedeckel für Tassen

passend zu den Bartscher Glühweintöpfen Art.-Nr. A200052 und 200057

geeignet für ca. 10 - 15 Tassen

Material Edelstahl
Durchmesser: 400 mm
Randhöhe: 39 mm
Gewicht: 0,76 kg
GTIN 4015613503509

Art.-Nr. 200059

Euro 19,50





Party-Kochtopf, 16L

Topf ist durchgehend stahlemailliert.
 Unterboden, Deckel und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff.
 GS-VDE gekennzeichnet.
 Inhalt: 16 Liter
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 365 mm, Höhe 370 mm
 Gewicht: 4,7 kg
 GTIN 4016098101822
Art.-Nr. A150510
Euro 145,-



Suppentopf, 10L

Der durchsichtige Polycarbonat-Deckel ermöglicht jederzeit einen Einblick in den Suppentopf. Kein umständliches Überprüfen der Füllstände von Suppen oder Soßen - kein unnötiger Wärmeverlust.
 Außentopf Kunststoff, schwarz
 Herausnehmbareinsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 57 °C bis 84 °C
 Dreh- und klappbarer Polycarbonat-Sichtdeckel mit Löffelaussparung
 Inhalt: 10 Liter
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 330 mm, Höhe 380 mm
 Gewicht: 3 kg
 GTIN 4015613610702
Art.-Nr. 100048
Euro 70,-

Suppentopf "CLUB"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
 Herausnehmbareinsatz aus Edelstahl
 Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
 Inhalt: ca. 8,5 Liter
 Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 295 mm, Höhe 385 mm
 Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
 Gewicht: 3,4 kg
 GTIN 4015613442587
Art.-Nr. 100067
Euro 73,-



Suppentopf "Gourmet"

Außentopf Kunststoff schwarz
 Herausnehmbareinsatz aus CNS
 Temperaturbereich: 50 °C bis 95 °C
 Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung und hitzeisoliertem Griff
 Inhalt: 10 Liter
 Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 Maße: Ø 390 mm, Höhe 380 mm
 Inklusive Suppenkelle
 Gewicht: 5,2 kg
 GTIN 4015613364704
Art.-Nr. 100047
Euro 119,-



Partypopf

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 9,0 Liter
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 345 mm, Höhe 360 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613353432
Art.-Nr. 100054
Euro 79,-



Suppentopf "Economic"

Außentopf schwarz, Stahlblech lackiert
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 48 °C bis ca. 94 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 9,0 Liter
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 330 mm, Höhe 360 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 4,1 kg
GTIN 4015613421292
Art.-Nr. 100061
Euro 77,-



Suppentopf "De Luxe"

Außentopf Edelstahl
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 9,0 Liter
Anschlusswert: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
Maße: Ø 345 mm, Höhe 360 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 4,5 kg
GTIN 4015613367736
Art.-Nr. 100058
Euro 115,-





Chafing Dish 1/2 GN

Chromnickelstahl
stapelbar
Einsatz 1/2 GN, 65 mm tief
1 Brennpastenbehälter
Maße: B 375 x T 290 x H 320 mm
Gewicht: 2,7 kg
GTIN 4015613366708
Art.-Nr. 500481
Euro 39,-



Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
stapelbar
mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
Maße: B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 4,25 kg
GTIN 4015613366715
Art.-Nr. 500482
Euro 49,-

ab 18 Stück Euro 47,-

Eiereinsatz 1/3 GN
siehe Katalogseite 227



"Twin Pack"



2 Chafing Dishes 1/1 GN

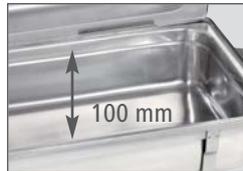
Chromnickelstahl
stapelbar
jeweils mit:
einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehältern
Maße: B 610 x T 355 x H 300 mm
Gewicht: 8,6 kg
GTIN 4015613439617
Art.-Nr. 500486
Euro 92,-



Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm tief

Chromnickelstahl
 stapelbar
 mit einseitiger Deckelhalterung
 Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 Maße: B 605 x T 350 x H 305 mm
 Gewicht: 4,1 kg
 GTIN 4015613536903

Art.-Nr. 500494
 Euro 59,-



Extra tief, mehr Volumen
 durch den 100 mm tiefen
 GN-Einsatz



Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
 Kunststoffgriffe Holzdekor
 mit dreiseitiger Deckelhalterung
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 Maße: B 620 x T 350 x H 385 mm
 Gewicht: 6,35 kg
 GTIN 4015613443089

Art.-Nr. 500456
 Euro 115,-



Rolltop Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
 Kunststoffgriffe Holzdekor
 Rolltop-Deckel
 Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 Maße: B 620 x T 350 x H 430 mm
 Gewicht: 8 kg
 GTIN 4015613412771

Art.-Nr. 500458
 Euro 162,-



Rolltop-Deckel

Chromnickelstahl
 für Chafing Dish 1/1 GN
 (passend für Chafing Dish 500456,
 500458, 500482, 500482V)
 Maße: B 535 x T 365 x H 170 mm
 Gewicht: 3 kg
 GTIN 4015613412788

Art.-Nr. 500459
 Euro 65,-



Elektroheizung für Chafing Dish

(500482, 500487, 500486)
 Edelstahl
 Höhe 100 - 140 mm, Ø 135 mm
 Anschlusswert: 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
 Überhitzungsschutz
 Gewicht: 1,1 kg
 GTIN 4015613410166

Art.-Nr. 500464
 Euro 35,-





Chafing Dish 1/1 GN inklusive Elektroheizung

Chromnickelstahl
stapelbar
mit einseitiger Deckelhalterung
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
2 Brennpastenbehälter
1 Elektroheizung
Maße: B 610 x T 350 x H 320 mm
Gewicht: 5,45 kg
GTIN 4015613417400
Art.-Nr. 500482V
Euro 82,-



Rolltop-Deckel für Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

(passend für Chafing Dish 500830, 500832)
Chromnickelstahl
Maße: B 525 x T 330 x H 165 mm
Gewicht: 3,6 kg
GTIN 4015613433479
Art.-Nr. 500833
Euro 65,-



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 560 x T 355 x H 250 mm
Gewicht: 4,3 kg
GTIN 4015613417462
Art.-Nr. 500832
Euro 119,-



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 623 x T 356 x H 285 mm
Gewicht: 8,3 kg
inklusive Deckelhalter
GTIN 4015613389820
Art.-Nr. 500831
Euro 195,-



Elektro-Chafing Dish 1/1 GN

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
Thermostatische Regelung 1-8
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 636 x T 357 x H 287 mm
Gewicht: 6,2 kg
inklusive Deckelhalter
GTIN 4015613370033
Art.-Nr. 500830
Euro 149,-



Elektro-Suppenstation mit 2 Suppentöpfen à 4 l

Chromnickelstahl
Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 630 x T 360 x H 460 mm
Gewicht: 7 kg
inklusive 1 Deckelhalter, 2 Suppenkellen
GTIN 4015613370040
Art.-Nr. 500840
Euro 179,-





Elektro-Chafing Dish rund

Chromnickelstahl
 Inhalt 3,8 Liter
 Einsatz Behälter Ø 300 mm - 65 mm tief
 Thermostatische Regelung 1-8
 Anschlusswert: 500 W / 230 V 50 Hz
 Maße: Ø 330 mm, Höhe 220 mm
 Gewicht: 3,7 kg
 GTIN 4015613390857

Art.-Nr. 500835

Euro 109,-



Elektro Chafing Dish Elegance 1/1 GN

Chafing Dish im eleganten Design - der Deckel mit bedienerfreundlicher Soft-Close-Mechanik gewährt dem Gast am Buffet durch das integrierte Sichtfenster schon vor dem Öffnen einen Überblick der Speisenauswahl.

Chromnickelstahl
 Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
 Einsatz 1/1 GN, 100 mm tief
 Digitale Temperaturregelung
 Temperaturbereich: 20 °C bis 85 °C
 Deckel mit Sichtfenster
 Soft-Close-Mechanik (hydraulisches Deckelscharnier)
 Kondenswasser Rücklaufsystem
 Anschlusswert: 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 670 x T 420 x H 370 mm
 Gewicht: 9,6 kg
 GTIN 4015613610719

Art.-Nr. 500834

Euro 298,-



Chafing Dish "COOL + HOT" 1/1 GN

Ein Gerät - zwei Funktionen: wahlweise kalt oder heiß.

Ideal zur platzsparenden Präsentation von warmen oder kalten Speisen/kalten Getränken

z. B. für Buffet, Catering oder Party-Service

Gehäuse Stahlblech, lackiert

Untergestell Edelstahl

Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief

Temperaturbereich: -5 °C bis 75 °C

Kühlmittel R134a

Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50 Hz

Maße: B 610 x T 360 x H 450 mm

Inklusive

1 GN-Behälter 1/1 GN 65 mm tief, Edelstahl

1 abnehmbarer Rolltop-Deckel, Plexiglas

Gewicht: 15,3 kg

GTIN 4015613525860

Art.-Nr. 500850

Euro 459,-



COOL

-5 °C



HOT

+75 °C

Auch passend zu diesem Chafing-Dish die Bartscher Edelstahl-Rolltop-Deckel, Art.-Nr. 500833 und Art.-Nr. 500459



Speisenwärmer "Mini" 1,5L

Speisenwärmer mit Keramikeinsatz - für ein sicheres Warmhalten ohne Anbrennen für z. B. kleportionierte Speisen, Soßen oder Tapas.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 65 °C bis 75 °C

Inhalt: 1,5 Liter

Anschlusswert: 105 W / 230-240 V 50/60 Hz

Maße: Ø 245 mm, Höhe 205 mm

Gewicht: 1,8 kg

GTIN 4015613610580

Art.-Nr. A100266

Euro 29,-



Speisenwärmer 5,5L

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 20 °C bis 96 °C

Inhalt: 5,5 Liter

Anschlusswert: 280 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: Ø 345 mm, Höhe 276 mm

Gewicht: 5,4 kg

GTIN 4015613397894

Art.-Nr. A100155

Euro 42,-



Speisenwärmer 6,5L

... für Suppen, Soßen und Speisen.

Aluminium

Keramikeinsatz

Temperaturbereich: 20 °C bis 96 °C

Inhalt: 6,5 Liter

Anschlusswert: 320 W / 230 V 50/60 Hz

Maße: B 419 x T 295 x H 253 mm

Gewicht: 5,3 kg

GTIN 4015613405346

Art.-Nr. A100265

Euro 45,-





Apexa Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: ca. 200 g
Brenndauer: ca. 2,5 Stunden
48 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613589497
Art.-Nr. 500047
Stück Euro 1,02

Brenndauer
ca. **2,5**
Stunden

	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (48 Dosen)	1,02	48,96
28 Kartons (1 Palette)	0,99	47,52
84 Kartons (3 Paletten)	0,97	46,56



Ecofire Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: ca. 200 g
Brenndauer: ca. 2,5 Stunden
48 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613504230
Art.-Nr. 500453
Stück Euro 1,04

Brenndauer
ca. **2,5**
Stunden

	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (48 Dosen)	1,04	49,92
28 Kartons (1 Palette)	1,01	48,48
84 Kartons (3 Paletten)	0,99	47,52



Bartscher Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol
Brennt sauber und geruchsfrei
Inhalt/Dose: ca. 200 g
Brenndauer: ca. 3,5 Stunden
72 Dosen im Karton
Mit grünem Punkt
GTIN 4015613467726
Art.-Nr. 500060
Stück Euro 1,08

Brenndauer
ca. **3,5**
Stunden

	Euro pro Dose	Euro pro Karton
1 Karton (72 Dosen)	1,08	77,76
24 Kartons (1 Palette)	1,05	75,60
72 Kartons (3 Paletten)	1,03	74,16

Bartscher Brennpaste - Vorrats-Eimer

Zum Nachfüllen von Bartscher Brennpaste

Enthält ungiftiges Ethanol

Brennt sauber und geruchsfrei

Inhalt/Eimer: ca. 3,2 kg

4 Eimer im Karton

Mit grünem Punkt

GTIN 4015613467740

Art.-Nr. 500063

Stück Euro 16,-

	Euro pro Eimer	Euro pro Karton
1 Karton (4 Eimer)	16,-	64,-



Flambierbrenner mit Fuß

Leichte und sichere Handhabung

Handlicher Griff aus Edelstahl

Piezo-Zündung

Regelbare Turboflamme bis 1.300 °C

Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas

Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 158 mm

Gewicht: 0,15 kg

GTIN 4015613409498

Art.-Nr. A555302

Euro 23,-

- ✓ Ohne Gasbefüllung
- ✓ Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas



Bartscher "Feuerstab"

Blister-Pack

24 cm lang

Piezo-Zündung

Nachfüllbar

Flamme regulierbar

1 Karton á 48 Stück

Gewicht: 2,4 kg

GTIN 4015613524962

Art.-Nr. 55500748

Euro 95,-





Servier-/Transportwagen TS 200 mit 2 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: ca. 100 kg
Maße: B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Maß zwischen den Borden 570 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 10 kg
GTIN 4015613433509

Art.-Nr. A300062

Euro 119,-



Servier-/Transportwagen TS 300 mit 3 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 120 kg
Maße: B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Lichtes Maß zwischen den Borden 275 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 13 kg
GTIN 4015613433516

Art.-Nr. A300063

Euro 139,-



Servier-/Transportwagen TS 210 mit 2 Borden und extra tiefer Abräummulde

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: ca. 120 kg
Maße: B 930 x T 600 x H 990 mm
Bordmaße: ca. B 830 x T 510 mm
Abräummulde 100 mm tief
Maße zwischen den Borden:
oberes Zwischenmaß 270 mm,
unteres Zwischenmaß 265 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 14,1 kg
GTIN 4015613455730

Art.-Nr. A300056

Euro 163,-

Servier-/Transportwagen TS 500 mit 5 Borden

Robust und vielseitig: ob für den Transport im Gastronomie-Bereich oder für z. B. die Wäscheabgabe in Hotels, etc.

Mit seinen 5 Borden bietet der Servierwagen extrem viel Stau- und Ablagefläche.

Chromnickelstahl

4 Lenkrollen mit 2 Feststellern

Tragfähigkeit: 150 kg

Maße: B 920 x T 600 x H 1540 mm

Bordmaße: ca. B 827 x T 510 mm

Lichtes Maß zwischen den Borden 265 mm

(Bausatz, einfache Montage)

Gewicht: 18 kg

GTIN 4015613534633

Art.-Nr. 300065

Euro 198,-



Servier-/Transportwagen "Adjutant" mit 3 Borden

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium

4 Lenkrollen

Tragfähigkeit: 120 kg

Maße: B 830 x T 415 x H 940 mm

Bordmaße: ca. B 620 x T 405 mm

Maß zwischen den Borden 300 mm

(Bausatz, einfache Montage)

Gewicht: 9,1 kg

GTIN 4015613433578

Art.-Nr. A300049

Euro 98,-



Abräumbehälter-Set passend zum Servier-/Transportwagen "Adjutant"

aus robustem Kunststoff

Abfallbehälter, Inhalt: ca. 30 Liter,

Maße: B 335 x T 237 x H 560 mm

Besteckbehälter, Inhalt: ca. 9 Liter

Maße: B 333 x T 230 x H 178 mm

Gewicht: 2,7 kg

GTIN 4015613454986

Art.-Nr. A300047

Euro 35,-



Transportwagen / Plattformwagen

Chromnickelstahl
Tragfähigkeit: 200 kg
Transportfläche: B 560 x T 940 mm
2 feste Rollen, 2 Lenkrollen, Ø 125 mm
Maße: B 560 x T 1050 x H 925 mm
Gewicht: 14,4 kg
GTIN 4015613523705

Art.-Nr. 300142

Euro 189,-



Tablett-Transportwagen/Abräumwagen geeignet für Kantinen-Norm-Tabletts 443 x 343 mm

Chromnickelstahl
für eine Aufnahme von bis zu 16 Tabletts,
2 x 8 Einschübe für 500 x 360 mm,
Kantinen-Norm-Tabletts 443 x 343 mm
beidseitig bestückbar
Abstand zwischen den Einschüben 145 mm
Tragfähigkeit: ca. 48 kg
1 Abstellfläche mit Reling, B 775 x T 530 x H 150 mm
4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 125 mm,
mit 2 Feststellern
Maße: B 925 x T 620 x H 1700 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 38 kg
GTIN 4015613587615

Art.-Nr. 300083

Euro 498,-



Getränkekisten-Transportwagen mit 4 Gitterböden

Chromnickelstahl
4 Gitterböden à 1000 x 360 mm,
jeweils für 2 genormte Getränkekisten (400 x 300 mm)
oder 3 Getränkekisten 300 x 200 mm
Abstand zwischen den Gitterböden 345 mm
Tragfähigkeit: ca. 120 kg
4 gummiereifte Lenkrollen, Ø 125 mm,
mit 2 Feststellern
Maße: B 1080 x T 570 x H 1610 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 35 kg
GTIN 4015613587608

Art.-Nr. 300084

Euro 549,-

**Plakatständer / Kundenstopper
beidseitig bestückbar, geeignet
für Plakate bis DIN A1-Größe**

Ständer Aluminium
Rückwände Stahl
Füße Kunststoff
Schnellwechselrahmen mit Klappmechanismus
für ein einfaches Bestücken
Posterschutz durch antireflektierende Abdeckfolie
Maße: B 630 x T 700 x H 1145 mm
Gewicht: 7,4 kg
GTIN 4015613499413
| Art.-Nr. 181136
| Euro 83,-



**Menütafel "Bartscher Bistro"
für den Innen- und geschützten Außenbereich**

Werbeträger im ansprechenden, zeitlosen Design mit Massivholz-Rahmen.
Verleihen Sie Ihren Tagesangeboten und Empfehlungen des Hauses
mit handgeschriebener Kreideschrift eine persönliche Note.
Rahmen Echtholz (aus nachhaltigem Anbau)
Beschriftungsfläche: Maße: B 530 x H 795 mm,
HDF-Platte (hochdichte Holzfaserplatte), UV-Lack-beschichtet
Beidseitig beschreibbar mit Kreide/Kreidemarkern
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Einfache Reinigung
Fertig montiert, platzsparend zu lagern
Maße: B 660 x T 565 x H 1210 mm
Gewicht: 6,4 kg
GTIN 4015613610559
| Art.-Nr. 181137
| Euro 109,-





Elektrischer Heizstrahler 2000D IV* für Wandmontage

Einfaches Ein- und Ausschalten
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge ca. 1,8 Meter
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 500 x T 150 x H 350 mm
Gewicht: 1,8 kg
GTIN 4015613500201

Art.-Nr. 825206

Euro 42,-



Elektrischer Terrassenheizer 2000D I*

Einfaches Ein- und Ausschalten
Kabelausgang oben am Strahler
Kabellänge ca. 7 Meter
Quarz-Heizstrahler - 3 Heizstufen
Höhenverstellbar - 1,80 m bis 2,10 m
Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 550 x T 500 x H 1800-2100 mm
Gewicht: 8,75 kg
GTIN 4015613500249

Art.-Nr. 825207

Euro 79,-



Gas Terrassenheizer, fahrbar

Edelstahl, professionelle Qualität
Züandsicherung, Piezo-Zündung
für Flüssiggas
Leistung: 13,5 kW/h
Höhe: 2220 mm
Aluminiumreflektor Ø 780 mm
Gewicht: 18 kg
Lieferung ohne Anschlussgarnitur
GTIN 4015613457970

Art.-Nr. 825131

Euro 232,-

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Wandascher, schwarz

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.
 Gehäuse Stahlblech, schwarz lackiert
 Volumen: ca. 1 Liter
 Maße: B 160 x T 90 x H 200 mm
 Gewicht: 1,1 kg
 GTIN 4015613470542
Art.-Nr. 860000
Euro 16,-



Wandascher, silber

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.
 Gehäuse Edelstahl
 Volumen: ca. 6,5 Liter
 Maße: B 280 x T 140 x H 373 mm
 Gewicht: 2,75 kg
 GTIN 4015613470559
Art.-Nr. 860001
Euro 60,-



Standascher, silber

Einfache Entleerung über eine abschließbare Frontklappe.
 Gehäuse Edelstahl
 Volumen: ca. 5,5 Liter
 Maße: B 240 x T 240 x H 870 mm
 Gewicht: 8,5 kg
 GTIN 4015613470566
Art.-Nr. 860002
Euro 150,-





Multi-Tisch, klappbar

Tragegriff
stabile Kunststoffoberfläche
FüÙe Stahl, lackiert
MaÙe: B 1929 x T 762 x H 736 mm
Gewicht: 19,3 kg
GTIN 4015613419053
| Art.-Nr. 601170
| Euro 80,-



Partybank, klappbar

Tragegriff
Stabile Kunststoffoberfläche
Gestell: Stahl lackiert
MaÙe: B 1840 x T 296 x H 440 mm
Gewicht: 11 kg
GTIN 4015613465937
| Art.-Nr. 601176
| Euro 42,-





Party - Stehtisch

... einfaches Aufbauen, leichtes Transportieren und platzsparend zu lagern.
Tischplatte stabile Kunststoffoberfläche, Ø 700 mm
Höhe: 675 mm / 1170 mm
Gestell: verchromt, Stecksystem
Gewicht: 9 kg
GTIN 4015613505268
Art.-Nr. 601177
Euro 95,-



Stehtisch-Husse

... passend zum Bartscher Party - Stehtisch, Art.-Nr. 601177.
Verleihen Sie Ihrem Event einen Hauch von Eleganz und machen Sie den Bartscher Party - Stehtisch zum stilvollen Blickfang. Ob in der Gastronomie, für Catering oder auf einer Privatfeier.
Material: 90 % Micropolyester, 10 % Elasthan
Farbe: weiß
Für einen Tischplatten-Durchmesser von 700 mm und eine Höhe von 1170 mm
Fuß-Durchmesser von 700 mm, mit einer exakten Ummantelung der 5 Stellfüße
Waschbar bis 40 °C, bügelfrei
Nicht trocknergeeignet
Gewicht: 0,425 kg
GTIN 4015613519487
Art.-Nr. 601178
Euro 36,-



Stand- und Tischgrill "Barbecue Grill"

Ideal zum Grillen und Braten ohne Fett!
Flache und gerillte Grillfläche, antihafbeschichtet
Überflüssiges Fett läuft über die vordere Fettablaufsrinne in eine Auffangschale
Abnehmbare Windschutzhaube
Thermostatischer Regler
Bratfläche: B 480 x T 300 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
Maße: B 595 x T 540 x H 1080 mm
Inklusive Ständer mit Gewürzhalter
Gewicht: 7,3 kg
GTIN 4015613467702
Art.-Nr. 200641
Euro 110,-



... auch als Tischgrill verwendbar.

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Insektenvernichter IV-22

einsetzbar als Decken- und Standgerät
 Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
 und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.
 Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 6 - 8 m
 Gitterspannung: 2500 V
 Anschlusswert: 24 W / 230 V 50/60 Hz
 Lichtquelle: 2x 6 W
 B 265 x T 95 x H 265 mm
 Inklusive Kette
 Gewicht: 2,1 kg
 GTIN 4015613534138
Art.-Nr. 300306
Euro 35,-

Leuchtstoffröhre UVA
zum Insektenvernichter IV-22
 GTIN 4015613534176
Art.-Nr. 03003061
Euro 3,50



Insektenvernichter IV-36

einsetzbar als Decken- und Standgerät
 Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
 und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.
 Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 10 m
 Gitterspannung: 2500 V
 Anschlusswert: 33 W / 230 V 50/60 Hz
 Lichtquelle: 2x 10 W
 B 390 x T 95 x H 305 mm
 Inklusive Kette
 Gewicht: 2,84 kg
 GTIN 4015613534152
Art.-Nr. 300314
Euro 62,-

Leuchtstoffröhre UVA
zum Insektenvernichter IV-36
 GTIN 4015613534183
Art.-Nr. 03003141
Euro 4,50



Insektenvernichter IV-65

einsetzbar als Decken- und Standgerät
 Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
 und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.
 Kunststoffgehäuse, Wirkradius: 12 m
 Gitterspannung: 2500 V
 Anschlusswert: 45 W / 230 V 50/60 Hz
 Lichtquelle: 2x 20 W
 B 645 x T 100 x H 365 mm
 Inklusive Kette
 Gewicht: 3,7 kg
 GTIN 4015613534169
Art.-Nr. 300317
Euro 85,-

Leuchtstoffröhre UVA
zum Insektenvernichter IV-65
 GTIN 4015613534190
Art.-Nr. 03003171
Euro 6,20



Insektenfalle IF-100

für Wandmontage oder als Standgerät
 Sicher, geräuschlos und hygienisch. Insekten werden durch das UV-Licht
 angelockt und bleiben auf der dahinter angebrachten Klebefolie haften.
 Gehäuse aus Kunststoff und Aluminium
 2 UVA-Leuchtstoffröhren: 2x 15 W
 Klebefolie: B 390 x H 313 mm
 Wirkradius: 10 m
 Anschlusswert: 30 W / 230 V 50/60 Hz
 B 620 x T 90 x H 355 mm
 Gewicht: 3 kg
 Inklusive 10 Klebefolien, Befestigungsmaterial
 GTIN 4015613610504
Art.-Nr. 300318
Euro 109,-

Klebefolie zur Insektenfalle IF-100

20 Stück
 Gewicht: 1,24 kg
 GTIN 4015613610870
Art.-Nr. 300319
Euro 69,-

Leuchtstoffröhre UVA
zur Insektenfalle IF-100
 GTIN 4015613613376
Art.-Nr. 300320
Euro 6,-





Kofferbock 40 mit Wandschutz

Ob Hotel, Ferienwohnung, Pension oder für den privaten Bereich - der Kofferbock ist mit den 4 strapazierfähigen Nylon-Textilbändern besonders robust.

Gestell: Edelstahlrohr mit Kunststoffabdeckungen

4 Nylon-Textilbänder, schwarz

Tragfähigkeit: max. 40 kg

Fertig montiert

Klappbar, platzsparend zu lagern

Maße: B 655 x T 500 x H 733 mm

Gewicht: 2,2 kg

GTIN 4015613612423

Art.-Nr. 181138

Euro 59,-



✓ Klappbar, platzsparend zu lagern



Schuhputzmaschine

Blitzblanke Schuhe, ohne Mühe - Fußbedienung einfach per Knopfdruck

Stahl, pulverbeschichtet matt schwarz

Mit 3 leise laufenden Rotationsbürsten:

2 Polierbürsten aus Terylen (Polyester), für helle oder dunkle Schuhe

1 Reinigungsbürste, für groben Schmutz

Schuhcreme-Spender mit Kugelventil für 100 ml Flüssig-Schuhcreme, unbefüllt

Fußbedienung per Knopfdruck (EIN/AUS)

1 Tragegriff oben am Gerät, 2 seitliche Griffmulden

Schmutz-Auffangmatte für eine einfache Reinigung

Wartungsfreier Motor

Anschlusswert: 120 W / 230 V 50 Hz

Maße: B 400 x T 240 x H 260 mm

Inklusive Einfülltrichter, für ein einfaches

Befüllen des Schuhcreme-Spenders

Gewicht: 6,4 kg

GTIN 4015613544328

Art.-Nr. 120109

Euro 98,-



Schuhcreme, farblos, Inhalt: 1000 ml

GTIN 4016098160539

Art.-Nr. A120101

Euro 56,-



✓ 2 Polierbürsten für helle oder dunkle Schuhe





Händetrockner für Wandmontage

Kunststoffgehäuse, weiß
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftleistung: ca. 53 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 244 x T 264 x H 200 mm
 Inklusive Kunststoffleiste zur Wandbefestigung
 Gewicht: 2,6 kg
 GTIN 4015613459592
Art.-Nr. 850000
Euro 75,-



Händetrockner für Wandmontage

Edelstahlgehäuse, hochglanzpoliert
 Automatisches Ein-/Ausschalten über Infrarot-Sensor
 Luftaustrittsdüse drehbar
 Luftleistung: ca. 58 Liter / Sek.
 Anschlusswert: 2100 W / 230 V 50 Hz
 Maße: B 260 x T 235 x H 210 mm
 Gewicht: 4,8 kg
 GTIN 4015613482019
Art.-Nr. 850001
Euro 225,-



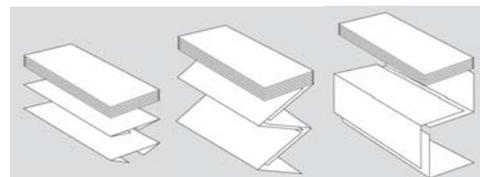
Händetrockner Jet 1800 für Wandmontage

Hochleistungsstarke Luftdüsen ermöglichen eine schnelle und gründliche Trocknung der Hände. Diese effiziente Händetrocknungsmethode ist hygienisch und zudem wirtschaftlich.
 Kunststoffgehäuse, silber-grau beschichtet
 Berührungslose Infrarot-Aktivierung
 Automatisches Abschalten nach 30 Sekunden
 Digitalanzeige, Rote LED-Beleuchtung im Luftschaft
 2 Hochleistungs-Luftdüsen-Leisten
 Luftleistung: ca. 47 Liter / Sek.
 Abnehmbarer Auffangbehälter für Kondenswasser unten am Gerät, einfaches Entleeren und Reinigen
 Luftfilter
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 Maße: B 295 x T 240 x H 650 mm
 Inklusive Befestigungsmaterial
 Gewicht: 10,2 kg
 GTIN 4015613610665
Art.-Nr. 850002
Euro 698,-



Papiertuchspender für Wandmontage

Für eine unkomplizierte und wirtschaftliche Entnahme von Papiertüchern. Ausgestattet mit handelsüblichem Faltpapier ist der Papiertuchspender bestens einsetzbar in öffentlichen Waschräumen wie z. B. in der Gastronomie, Hotellerie, Flughäfen oder auch Unternehmen.
 Chromnickelstahl, gebürstet
 Einfaches Befüllen über eine abschließbare Frontklappe
 geeignet für handelsübliches Faltpapier
 - Lagenfaltung, Zick-Zack-Faltung, Interfold-Faltung -
 Sichtschlitz zur Füllstandskontrolle
 Maße: B 285 x T 100 x H 370 mm
 inklusive Befestigungsmaterial
 (Vier-Punkt-Befestigung)
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 2,2 kg
 GTIN 4015613536958
Art.-Nr. 850006
Euro 58,-



Seifenspender für Wandmontage

Anwenderfreundlich, zuverlässig und zeitlos im Design.
 Chromnickelstahl, gebürstet
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Manuelles, kartuschenloses Pumpsystem für Flüssigseife
 Sichtfenster als Füllstandanzeige
 Maße: B 123 x T 110 x H 204 mm
 Geringer Wartungsaufwand
 Inklusive Befestigungsmaterial
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 0,5 kg
 GTIN 4015613536965
Art.-Nr. 850007
Euro 29,-



Seifenspender für Wandmontage

Für eine hygienische Entnahme handelsüblicher Flüssigseifen durch Einhand- oder Ellbogenbedienung
 Gehäuse: Aluminium
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Manuelles, kartuschenloses Pumpsystem für Flüssigseife
 Kunststoffbehälter mit vollständiger Sichtkontrolle
 Maße: B 95 x T 222 x H 330 mm
 Geringer Wartungsaufwand
 Inklusive Wandhalter und Befestigungsmaterial
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 0,65 kg
 GTIN 4015613588599
Art.-Nr. 850008
Euro 32,-



Seifenspender Infrarot-Sensor S1 für Wandmontage

Hygienisch, bedienerfreundlich und wirtschaftlich: der integrierte Infrarot-Sensor ermöglicht eine berührunglose und optimal dosierte Entnahme von Flüssigseife.
 CNS 18/10, gebürstet
 Fassungsvermögen: 1 Liter
 Dosierung über Infrarot-Sensor
 Kartuschenloses Dosiersystem für Flüssigseife
 Sichtfenster als Füllstandsanzeige
 Betrieb über 4 Batterien (1,5 V AA LR6) - nicht im Lieferumfang enthalten
 Maße: B 138 x T 100 x H 210 mm
 Inklusive Befestigungsmaterial, 2 Schlüssel für Batteriefach und Seifentank
 Lieferung ohne Befüllung
 Gewicht: 1 kg
 GTIN 4015613610672
Art.-Nr. 850009
Euro 109,-



A

Abfalleimer	251
Arbeitstische	41,59,165,166,168
Aufsatzborde	164
Aufsatzbord GN-Behälter	164
Aufschnittmaschinen	246-247

B

Backbleche	82-84
Backofenreiniger	81
Backtrennspray	83
Backwarenfritteusen	72-73
Bag-In-Box Kühler	258
Bain-Maries	19,27,41,59,204-205,215
Bankettwagen	231
Barmixer / Bar-Blender	259,260,261
Besteckbehälter	228
Besteckkästen	228
Besteckköcher	228
Besteckpoliermaschinen	160,161
Bratpfannen	77,202
Brat- und Fortkochplatten	50,66
Brennpasten	290-291
Buffetvitrinen	232,233
Buffetwagen	120-121

C

Ceran-Grillplatten	190
Ceranherde	11,17,18,25,37,56
Cerankocher	198
Cerealienspender	232
Chafing-Dishes	284-289
Combi Juicer	256
Crêpe-Backgeräte	264
Currywurstschneider	217
Cutter	240

D

Dönergrill	97
Dosenöffner	226
Dunstabzugshauben	172-173
Durchlaufoaster	219
Durchschubspülmaschinen	154-156

E

Edelstahlmöbel	162-171
Edelstahl-Polierspray	133
Eiereinsatz 1/3 GN	227
Eis-Crusher	139,258
Eisflockenbereiter	143
Eismaschine	254
Eiswürfelbereiter	138-143
Elektroheizung	285
Elektrokocher	198-199

F

Feuerstab	291
FettentSORGUNGsbEhälter	176
Flambierbrenner	291
Flaschenkühlschränke	126-127
Fleischwolf	243,244,245
Food Processor	257
Fritteusen	
-Standfritteusen	44,45,62,71
-Tischfritteusen	20,21,30,174-179
Frittierfettfilter	177

G

Gärschrank	81
Gaskartuschen	200
Gaskocher	200-201
Gastronorm-Behälter	224-227
Gastronormpfannen	202
Gemüseschneider	241
Geschirrspülkörbe	158-159
Geschirrspülmaschinen	149-153
Getränke-Dispenser	255
Gewürzbord GN-Behälter	163
Gläserpoliermaschine	160
Gläserspülmaschinen	145-147
Glühweintöpfe	280,281
Griddleplatten	22,29,42,60,188-189
Großküchenbräter	77
Gussbratpfannen	77

H

Hähnchengrillgeräte	96
Händetrockner	302
Handwaschagussbecken	170
Heiße Theken	112-114,117,118,208
Heißluftöfen	78-81,221
Heißwasser-Spender	280
Heizstrahler	296
Herde	
-Elektro	11,15,17,18,25,26,37-40,56-58
-Gas	8-10,11,13-14,17,18,25,26,35-36,53-55
Hockerkocher	76
Hot-Dog-Geräte	214-215
Hotpots	205

I

Induktionsbratpfannen	202
Induktionsherde	27,40,58
Induktionskocher	192-195
Induktionswok	27,196-197
Insektenvernichter	300
Iso-Dispenser	279
Isolierkannen	266,267,268

K

Käsereibe	243
Kaffeemaschinen	266-278
Kaffeemühlen	276
Kaffeestation	269
Kalte Theken	115-116,117,119,121
Kartoffelschälmaschinen	240
Kippbratpfannen	48,64,68-69
Kochkessel	49,65,67
Kochpergament	187
Kochtöpfe	203
Kofferbock	301
Kombidämpfer	86-94,221
Kombi-Kratzer	22,29
Kontaktgrills	186-187
Kuchenvitrine	116
Küchenmaschine KitchenAid	236-239
Kühlaufsatzvitrine für GN-Behälter	134
Kühlschränke	123-127,129
Kühltische	135-137
Kühlvitrinen	115-116,123,124-125

L

Lavastein-Grillgeräte	22,28,47,61,74
-----------------------	----------------

M

Mandoline	251
Menütafel	295
Messerschärfer	251
Mikrowellengeräte	222-223
Milchaufschäumer	272
Mini-Kühltische	132,133
Mini-Kühlvitriolen	124-125
Mixer	256,257,261
Multibräter	32,43,58
Multipfannen	182-183

N

Niedertemperaturgarer	95
Nudelkocher	31,46,63,181

P

Paella	184-185
Papiertuchspender	302
Party-Tische und Bänke	298,299
Pasta Maschine	106-107
Pizzakühltische	135
Pizzaöfen	98-103,220
Pizza-Schaufel	99
Pizza-Schneider	99
Pizzasaladette	132
Plakatständer	295
Pommes-frites-Wärmer	21,31,44
Pumpstationen	216

R

Rechauds	210
Regale	163,167
Reiskocher	180
Reiswärmer	181
Rostbräter	28

S

Saftpressen	255,256
Saladetten	131,132
Salamander	108-111
Salzstreuer	226
Samowar	279
Schaschlikbräter	28
Schiebetürenschränke	165,169
Schneidbretter	250
Schockfroster/Schnellkühler	130
Schokoladenbrunnen	254
Schuhputzmaschine	301
Seifenspende	303
Serie Ambassade	12-15
Serie 600	16-23
Serie 650	24-33
Serie 700	34-51
Serie 900	52-66
Servierwagen	292,293
Speisenausgabewagen	206-207
Speisenwärmer	289
Spülbecken	32,170-171
Spülcenter	171
Spülmaschinen	144-156
Spülrost	149,152
Spültische	156
Spültisch-Armaturen	157
Stabmixer	235,257

Standascher	297
Standbräter	75
Stand- und Tischgrill	299
Stehtisch-Husse	299
Suppenstation	287
Suppentöpfe	282-283
Sushi Bar	134

T

Tassenwärmer	213
Teigausrollmaschinen	104
Teigknetmaschinen	104-105
Tellerbord	163
Tellerspender	212
Tellerwärmer	210,212,213
Terrassenheizer	296
Thermometer	252-253
Tiefkühlschränke	128,129,130
Tiefkühltruhen	128
Tischbräter	75,188-190
Tischherde	13,18,26,27
Tisch-Rechauds	210
Toaster	218,219
Toast-/Überbackgeräte	219
Topfhandschuhe	83
Transportbehälter	230,231
Transportwagen	229,292-294
Trommelreibe	242

U

Unterbauten Kombidämpfer	92,94
Unterbauten Pizzaöfen	99,100,101,102,103
Unterbauten Spülmaschinen	152

V

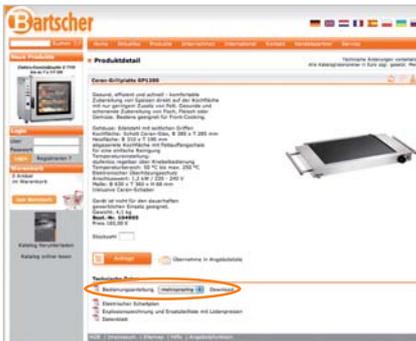
Vakuum-Verpackungsmaschinen	248-249
Vakuümier-Beutel	248
Vorbereitungskühltisch	132

W

Waagen	234
Waffeleisen	262-263
Wandascher	297
Wandbord Heißluftöfen	79
Wandbord Mikrowellengeräte	222,223
Wandhängeschränke	165
Wandkühlregal	123
Wärmebrücken	21,164,208,209
Wärmeschränke	169,212
Warmhaltedeckel für Tassen	281
Warmhaltegeräte	204-205,284-289
Warmhalteplatten	210,211,268
Warmhaltevitriolen	208
Wasseraufbereitungsanlagen	148
Wasserbäder	19,27,41,59,204-205,215
Wasserfiltersystem	278
Wokherde	70
Wokpfannen	196,197,202
Würstchenwärmer	215

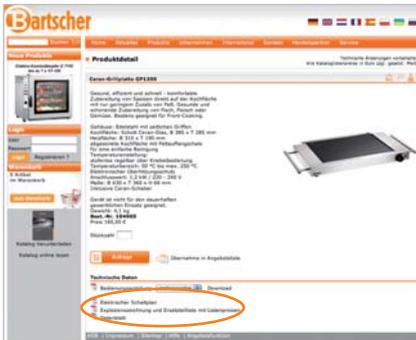
Z

Zettelhalter	227
Zitruspressen	255
Zubehör Kombidämpfer	92-93
Zusatzgeräte KitchenAid	238-239



Bedienungsanleitungen

Es stehen Ihnen Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen zur Verfügung. Das PDF Dokument können Sie sich einfach mit dem Button „Bedienungsanleitung“ herunterladen.



Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten

Für eine Vielzahl unserer Produkte stehen Ihnen Explosionszeichnungen inklusive Ersatzteillisten zur Verfügung.

Pos.	Artikelbeschreibung	Description of item	Artikel Nr./ Item No.
1+2	Keramikplatte mit Gehäuse kompl.	ceramic glass with shell compl.	010490513
3	Bodenplatte	baseplate	01049053
4	Fettauffangwanne	oil tray	01049054
5	Heizung	heating tube	01049055
6	Thermostat	temperature control	01049056
7	Griff	handle	01049057
8	Knebel	knob	01049058
11	Abdeckung zum Heizelement	reflection box	01049059
12	Fuß	foot pad	010490510
13	Kontrollleuchte	power lamp	010490511
14	Halterung zur Fettauffangwanne	oil tray support	010490512



Datenblätter

Technische Daten sowie Abbildungen zu unseren Produkten stehen Ihnen kompakt auf dem Produkt-Datenblatt zur Verfügung. Das PDF Dokument können Sie sich einfach mit dem Button „Datenblatt“ herunterladen.



300 dpi Bilder

Mit der Lupenfunktion haben Sie die Möglichkeit das Produktbild mit einer Druckauflösung von 300 dpi herunterzuladen.