

Кулинарные станции

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bhw@nt-rt.ru || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>

Кулинарные станции



Кулинарная станция KST3240 Eco

107311

GTIN 4015613779980



Законченное решение— мобильная кухонная система для открытой кухни, кейтеринга и мероприятий. Станция может быть гибко дооснащена соответствующими устройствами и аксессуарами для универсального использования. Для удовлетворения различных требований приборы можно легко менять по своему усмотрению.

- Рассчитано для 2-3 настольных приборов
- Размеры поверхности ниши размещения Ш 1.206 x Г 600 мм
- Размер стеклянной витрины Ш 1684 x Г 611 x В 470 мм
- Оснащено с 4 емкости GN 1/9 GN, 100 мм глубина для масел, соусов, кухонных приборов
- Интегрированный электрический предохранитель
- Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 1.180 x Г 455 x В 221мм
- Интегрированная вентиляция с защитным фильтром пламени
- Регулировка вентилятора 3 уровня
- Материал фильтра Нержавеющая сталь
- Количество фильтров 3
- Тип фильтра Фильтр с активированным углем
- Проволочный фильтр
- Силикагелевый фильтр
- Защитный фильтр пламени
- Освещение Светодиодное
- На защите от брызг На защите от брызг
- Направляющие колеса 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Исполнение розеток 3 x 230 В, 2 x 400 В 16А СЕЕ
- Не входит в комплект поставки Электроприборы
- Подставки Подставки
- Кабель подключения Кабель подключения
- Важная информация онтаж соединительного кабеля должен выполняться на месте специалистом
- Мощность 24 кВт | 400 В | 50 Гц
- Подключение приборов 3 NAC
- Габариты Ш 1 713 x Г 845 x В 1 379 мм
- вес 180 кг



- ▶ Место для установки
- ▶ Полезная площадь: Ш 1 206 x Г 600 мм
- ▶ Рассчитано на 2-3 настольных устройства



- ▶ 5 розеток
- ▶ 3 x 230 В
- ▶ 2 x 400 В 16 А СЕЕ



- ▶ Встроенная вентиляция
- ▶ С защитным фильтром пламени из высококачественной стали
- ▶ Переключение по 3 ступеням



- ▶ 4 емкости GN 1/9, 100 мм глубина



Кулинарная станция KST3240 Plus



Мобильная варочная станция для профессионального выступления в области открытой кухни. От индукционной плиты с 230 В до крепкой пластины гриля серии 650 с 400 В – с количеством до 2 настольных приборов для особенно многообразного использования в области общественного питания, кулинарных мероприятий и открытой кухни.



- Регулировка вентилятора 4 уровня
- Материал фильтра Нержавеющая сталь
- Тип фильтра Фильтр с активированным углем
Цеолитовый фильтр
Защитный фильтр пламени
Проволочный фильтр
- Освещение Светодиодное
- Направляющие колеса На защите от брызг
- Не входит в комплект поставки 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Важная информация Электроприборы
Подставки
Боковая полка
Кабель подключения
онтаж соединительного кабеля должен выполняться на месте специалистом
- Подключение приборов 3 NAC

Кулинарная станция KST2200 Plus

- Рассчитано для 2 настольных приборов
- Размеры поверхности ниши размещения Ш 805 x Г 600 мм
- Размер стеклянной витрины Ш 1075 x Г 740 x В 345 мм
- Оснащено с Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 805 x Г 600 x В 150 мм
4 емкости GN 1/9 GN, 100 мм глубина для масел, соусов, кухонных приборов
Интегрированная вентиляция с защитным фильтром пламени
- Количество фильтров 2
- Исполнение розеток 2 x 230 В, 2 x 400 В 16А CEE
- Мощность 20 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Габариты Ш 1 125 x Г 770 x В 1 265 мм
- вес 108,4 кг
- GTIN 4015613731858

107300

Кулинарная станция KST3240 Plus

- Рассчитано для 2-3 настольных приборов
- Размеры поверхности ниши размещения Ш 1.208 x Г 600 мм
- Размер стеклянной витрины Ш 1475 x Г 740 x В 345 мм
- Оснащено с Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 1 200 x Г 600 x В 150 мм
4 емкости GN 1/9 GN, 100 мм глубина для масел, соусов, кухонных приборов
Интегрированная вентиляция с защитным фильтром пламени
- Количество фильтров 3
- Исполнение розеток 3 x 230 В, 2 x 400 В 16А CEE
- Мощность 24 кВт | 400 В | 50 Гц
- Габариты Ш 1 520 x Г 770 x В 1 263 мм
- вес 146 кг
- GTIN 4015613697093

107290



107300

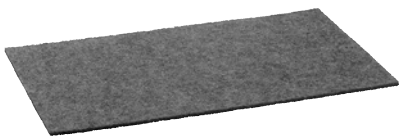


Оборудование Bartscher для использования в кулинарной станции KST2200Plus / KST3240 Plus -

Аксессуары

Угольный фильтр KST2200 Plus

- Материал: Активированный уголь
- Важная информация: У варильную станцию KST2200 Plus вбудовано 1 килимок-фільтр із активованим вугіллям
- Габариты: Ш 760 x Г 445 x В 10 мм
- вес: 0,14 кг
- GTIN: 4015613769493



107291

Угольный фильтр KST3240 Plus

- Материал: Активированный уголь
- Важная информация: У варильную станцию KST3240 Plus вбудовано 1 килимок-фільтр із активованим вугіллям
- Габариты: Ш 1 120 x Г 445 x В 10 мм
- вес: 0,21 кг
- GTIN: 4015613681634



107273

Цеолитовый фильтр KST Plus

- Материал: Цеолит
- Важная информация: В варочной станции KST2200 Plus установлено 2 цеолитовых фильтра, В варочной станции KST3240 Plus установлено 3 цеолитовых фильтра
- Габариты: Ш 462 x Г 380 x В 16 мм
- вес: 3,6 кг
- GTIN: 4015613692326



107274

Цоколь 100 KST Plus

- Важная информация: Рассчитано для варочной станции KST Plus / KST Eco
- Материал: CNS 18/10
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 100 мм
- вес: 3,1 кг
- GTIN: 4015613682549



107276

Цоколь 200 KST Plus

- Материал: CNS 18/10
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 200 мм
- вес: 7,4 кг
- GTIN: 4015613684659



107277



Направляющая KST2200 Plus

- Материал: CNS 18/10
- В комплекте: Материал для прикрепления
- Габариты: Ш 1 100 x Г 345 x В 130 мм
- вес: 4,1 кг
- GTIN: 4015613765822



107289

Направляющая KST3240 Plus

- Материал: CNS 18/10
- В комплекте: Материал для прикрепления
- Габариты: Ш 1 490 x Г 345 x В 130 мм
- вес: 4,4 кг
- GTIN: 4015613695334



107278



Боковая полка KST Plus

- Материал: CNS 18/10
- В комплекте: Материал для прикрепления
- Габариты: Ш 700 x Г 350 x В 80 мм
- вес: 4,4 кг
- GTIN: 4015613695341



107279



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bhw@nt-rt.ru || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>