

Струйные насосы с высокой

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/>

Серия Silversteam2 M



Пароконвектомат Silversteam2 5230M



CNS 18/10

°C 280

Идеальный «спутник» на любой кухне: пароконвектомат Bartscher серии Silversteam2. Будь то конвекция, приготовление на пару, комбинированный вариант или низкотемпературный пар – ручное управление обеспечивает простой контроль всех процессов приготовления, на выбор с датчиком внутренней температуры или без него.

- Материал рабочей камеры CNS 18/10
- Функции Комбинированное приготовление на пару
Готовка при низких температурах
Циркулирующий воздух
Приготовление на пару
Создание пара путем прямого впрыска
Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
- Количество программ приготовления 1
- Количество этапов приготовления 1
- Диапазон температуры 50 °C до 280 °C
- Скорость вентилятора 2 уровня
- Подключение датчика температуры внутри Сбоку
- Подключение воды 3/4"
- Свойства Скругленная рабочая камера
Направляющие, извлекаемые
Двойное остекление дверей
Светодиодное освещение в дверце
- В комплекте 1 решетка GN
1 противень GN



▶ Простое управление с помощью ручки



▶ Дверца с двойным остеклением, внутренняя дверца легко открывается для чистки



▶ Простое регулирование отвода пара



▶ Съемные опорные ножки

	Формат вставки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
 Silversteam2 5230M	5 x 2/3 GN	1	3,3 кВт 230 В 50 Гц	Ш 630 мм Г 730 мм В 670 мм	58,2 кг	116822	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 680 мм	87 кг	116826	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 860 мм	106 кг	116828	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 1 055 мм	120 кг	116831	4015613864907

Серия Silversteam2 D



Пароконвектомат Silversteam2 5110D



Электронная система управления обеспечивает управление всеми процессами термообработки по мере необходимости. Функция контроля уровней позволяет готовить блюда к разному времени. Будьте уверены: Silversteam2 все сделает за вас.



CNS 18/10

• Функции

°C 300

- Материал рабочей камеры
- Функции

CNS 18/10

Готовка дельта-T

Комбинированное приготовление на пару

Приготовление на пару

Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)

Создание пара путем прямого впрыска

Готовка при низких температурах

Циркулирующий воздух

Охлаждение на этапе приготовления

Ручное увлажнение

да

- Контрольная панель
- Количество программ приготовления

300 программируемый

300 предустановленный

9

- Количество этапов приготовления

- Диапазон температуры

50 °C до 300 °C

- Скорость вентилятора

3 уровня

- Подключение датчика температуры внутри

Спереди снизу

- Подключение USB

Спереди снизу

- Подключение воды

3/4"

- Свойства

Скругленная рабочая камера

Направляющие, извлекаемые

Двойное остекление дверей

Светодиодное освещение в дверце

- В комплекте

1 решетка GN

1 противень GN

	Формат вставки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 кВт 230 В 50 Гц	Ш 635 мм Г 775 мм В 680 мм	60 кг	117733	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 680 мм	89 кг	117735	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 860 мм	108 кг	117737	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 1 055 мм	122 кг	117740	4015613864945

Пароконвектомат Silversteam2 P-7110D



CNS 18/10



Еще больше эффективности и экономии времени с пароконвектоматом Silversteam2 P за счет дополнительной мощности. Благодаря высокой мощности и функции контроля уровней пароконвектомат гарантирует отличные результаты даже при полной загрузке рабочих камер. Сокращенное время готовки, быстрый разогрев и простое управление говорят сами за себя.

- Материал рабочей камеры
- Функции

- Контрольная панель
- Количество программ приготовления
- Количество этапов приготовления
- Диапазон температуры
- Скорость вентилятора
- Подключение датчика температуры внутри
- Подключение USB
- Подключение воды
- Свойства

CNS 18/10
 Готовка дельта-T
 Комбинированное приготовление на пару
 Создание пара путем прямого впрыска
 Приготовление на пару
 Циркулирующий воздух
 Готовка при низких температурах
 Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
 Охлаждение на этапе приготовления
 Ручное увлажнение
 да
 300 программируемый
 300 предустановленный
 9
 50 °C до 300 °C
 3 уровня
 Спереди снизу
 Спереди снизу
 3/4"
 Скругленная рабочая камера
 Направляющие, извлекаемые
 Двойное остекление дверей
 Светодиодное освещение в дверце
 Более быстрый первичный и повторный нагрев
 Уменьшенное время приготовления
 Наилучшим образом проявляет себя при сильно заполненных готовочных отсеках
 1 решетка GN
 1 противень GN

- В комплекте



▶ Электронное управление с 600 программами (300 предварительно установленных, 300 программируемых)



▶ Функция контроля уровней
 ▶ Для выбора отдельной программы для каждой вставки



Silversteam P
 ▶ Более быстрый нагрев и подогрев
 ▶ Наилучшим образом проявляет себя при сильно заполненных готовочных отсеках

	Формат вставки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 кВт 400 В 50 Гц	Ш 635 мм Г 775 мм В 680 мм	60 кг	117790	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 680 мм	89 кг	117791	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 860 мм	108 кг	117792	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 1 055 мм	122 кг	117793	4015613864983

Серия Silversteam2 DRS



Пароконвектомат Silversteam2 7110DRS



Пароконвектомат Bartscher Silversteam2 впечатляет своей встроенной системой очистки. Будь то с датчиком внутренней температуры или без него — электронная система управления обеспечивает управление всеми процессами термообработки по мере необходимости. Функция контроля уровней позволяет готовить блюда к разному времени.



CNS 18/10

°C 300

- Материал рабочей камеры
- Функции

CNS 18/10

Создание пара путем прямого впрыска
 Приготовление на пару
 Готовка при низких температурах
 Автоматическая 3-уровневая система очистки с программой сушки
 Комбинированное приготовление на пару
 Циркулирующий воздух
 Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
 Готовка дельта-T
 Охлаждение на этапе приготовления
 Ручное увлажнение

- Контрольная панель
- С системой очистки
- Количество программ приготовления
- Количество этапов приготовления
- Диапазон температуры
- Скорость вентилятора
- Подключение датчика температуры внутри
- Подключение USB
- Подключение воды
- Свойства


да
 да
 300 программируемый
 300 предустановленный

9
 50 °C до 300 °C
 3 уровня
 Спереди снизу

Спереди снизу
 3/4"

Скругленная рабочая камера
 Направляющие, извлекаемые
 Двойное остекление дверей
 Светодиодное освещение в дверце
 1 решетка GN
 1 противень GN

- В комплекте

	Формат вставки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
Silversteam2 5230DRS 	5 x 2/3 GN	1	3,3 кВт 230 В 50 Гц	Ш 635 мм Г 775 мм В 680 мм	61,2 кг	117172	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 680 мм	90 кг	117175	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 860 мм	109 кг	117176	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 1 055 мм	123 кг	117174	4015613865041

Пароконвектомат Silversteam2 P-10110DRS



Еще больше эффективности и экономии времени с пароконвектоматом Silversteam2 P за счет дополнительной мощности. Благодаря высокой мощности и функции контроля уровней пароконвектомат гарантирует отличные результаты даже при полной загрузке рабочих камер. Сокращенное время готовки, быстрый разогрев, простое управление и система очистки говорят сами за себя.



- Материал рабочей камеры CNS 18/10
- Функции Комбинированное приготовление на пару
Готовка дельта-T
Создание пара путем прямого впрыска
Автоматическая 3-уровневая система очистки с программой сушки
Циркулирующий воздух
Готовка при низких температурах
Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
Приготовление на пару
Охлаждение на этапе приготовления
Ручное увлажнение
- Контрольная панель да
- С системой очистки да
- Количество программ приготовления 300 программируемый
300 предустановленный
- Количество этапов приготовления 9
- Диапазон температуры 50 °C до 300 °C
- Скорость вентилятора 3 уровня
- Подключение датчика температуры внутри Спереди снизу
- Подключение USB Спереди снизу
- Подключение воды 3/4"
- Свойства Скругленная рабочая камера
Направляющие, извлекаемые
Двойное остекление дверей
Светодиодное освещение в дверце
Более быстрый первичный и повторный нагрев
Уменьшенное время приготовления
Наилучшим образом проявляет себя при сильно заполненных готовочных отсеках
- В комплекте 1 решетка GN
1 противень GN



▶ Электронное управление с 600 программами (300 предварительно установленных, 300 программируемых)



▶ Функция контроля уровней
▶ Для выбора отдельной программы для каждой вставки



Silversteam P
▶ Более быстрый нагрев и подогрев
▶ Наилучшим образом проявляет себя при сильно заполненных готовочных отсеках

	Формат вставки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 кВт 400 В 50 Гц	Ш 635 мм Г 775 мм В 680 мм	61,2 кг	117182	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 680 мм	90 кг	117184	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 860 мм	109 кг	117185	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 кВт 400 В 50 Гц	Ш 905 мм Г 840 мм В 1 055 мм	123 кг	117186	4015613865027

Направляющие 6040 SST2-5110

- Материал: CNS 18/10
- Количество вставок: 4
- Формат вставки: 600 x 400 мм
- Рассчитано для: Пароконвектомат 5 x 1/1 GN серии Silversteam2
- Габариты: Ш 300 x Г 385 x В 76 мм
- вес: 1,97 кг
- GTIN: 4015613866666



117151 Температурный щуп, комплект

Направляющие 6040 SST2-7110

- Материал: CNS 18/10
- Количество вставок: 5
- Формат вставки: 600 x 400 мм
- Рассчитано для: Пароконвектомат 7 x 1/1 GN серии Silversteam2
- Габариты: Ш 385 x Г 690 x В 38 мм
- вес: 4,42 кг
- GTIN: 4015613866673



117152 Температурный щуп, комплект

Направляющие 6040 SST2-10110

- Материал: CNS 18/10
- Количество вставок: 8
- Формат вставки: 600 x 400 мм
- Рассчитано для: Пароконвектомат 10 x 1/1 GN серии Silversteam2
- Габариты: Ш 385 x Г 450 x В 38 мм
- вес: 2,56 кг
- GTIN: 4015613866680



117153 Температурный щуп, комплект

SST2-M1P

- Комплект, состоит из: 1 датчик температуры внутри, 1 крепление
- Материал датчика температуры: Хромникелевая сталь
- Количество точек измерения: 1
- Длина кабеля: 1,7 м
- Рассчитано для: Электрический пароконвектомат серии Silversteam2 с ручным управлением
- Габариты: Ш 170 x Г 15 x В 270 мм
- вес: 0,12 кг
- GTIN: 4015613868523



116108 Коптильня для

SST2-D1P

- Комплект, состоит из: 1 датчик температуры внутри, 1 крепление
- Материал датчика температуры: Хромникелевая сталь
- Количество точек измерения: 1
- Длина кабеля: 1,7 м
- Рассчитано для: Цифровой электрический пароконвектомат серии Silversteam2
- Габариты: Ш 170 x Г 15 x В 270 мм
- вес: 0,13 кг
- GTIN: 4015613866697



116109

SST2-D4P

- Комплект, состоит из: 1 датчик температуры внутри, 1 крепление
- Материал датчика температуры: Хромникелевая сталь
- Количество точек измерения: 4
- Длина кабеля: 1,75 м
- Рассчитано для: Цифровой электрический пароконвектомат серии Silversteam2
- Габариты: Ш 170 x Г 15 x В 270 мм
- вес: 0,16 кг
- GTIN: 4015613877747



116113

пароконвектомата 1160

- Состоит из: Блок живления, Коптильня коробка
- Материал: Нержавеющая сталь
- Размер коптильной коробки: Ш 125 x Г 470 x В 75 мм
- Модель: С нагревательной спиралью
- Подходящий топливный материал: Имеющиеся в продаже материалы для копчения
- Рассчитано для: Пароконвектоматы
- Важная информация: Максимальная температура копчения: 200 °C
- Мощность: 0,2 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 130 x Г 470 x В 75 мм
- вес: 6,6 кг
- GTIN: 4015613779195



117712 Очиститель для

Комплект для увлажнения

- Комплект, состоит из: 1 пластиковая канистра (5 л) 1 насос, 1 соединительный шланг: канистра - насос (150 см) 1 соединительный шланг: насос - труба увлажнения (80 см) Монтажный материал
- Габариты: Ш 325 x Г 260 x В 140 мм
- вес: 0,98 кг
- GTIN: 4015613595146



116011

Ручной душ Е/М

- Материал: Пластик, Металл
- Длина шланга: 2 м
- Подключение воды: 1/2"
- Свойства: Запорный клапан для фиксированного подключения воды 1/2"
- В комплекте: 1 крепление
- Габариты: Ш 2 160 x Г 75 x В 30 мм
- вес: 1 кг
- GTIN: 4015613587189



116005

пароконвектоматов RS-5L

- Рассчитано для: Пароконвектоматов с автоматической системой очистки
- Единица количества заказа: 1 Канистра
- Объем: 5 кг
- Не содержит хлора: да
- Характеристики: Очистка, щадящая для материала
- Важная информация: Только для профессионального применения
- Габариты: Ш 200 x Г 150 x В 250 мм
- вес: 5,2 кг
- GTIN: 4015613813042



116299V

Чистящее средство пароконвектоматов F10L

- Рассчитано для: Пароконвектоматов с автоматической системой очистки
- Единица количества заказа: 1 Канистра
- Объем: 10 л
- Соответствие контролю качества и безопасности продуктов питания: да
- Характеристики: Готово к использованию без необходимости переливания, Легко смывается без остатка, Растворяет жир, белки и пригоревшие остатки
- Габариты: Ш 230 x Г 200 x В 315 мм
- вес: 10 кг
- GTIN: 4015613767925



173279

Аксессуары

Регулятор давления

- Материал: Латунь, Хромированные
- Подключение: 3/4"
- Давление воды: 1 - 6 бар (предварительно настроено на 3 бар)
- Входящее давление макс.: 16 бар
- Рабочая температура макс.: 65 °C
- Габариты: Ш 95 x Г 75 x В 50 мм
- вес: 0,4 кг
- GTIN: 4015613468617



533051

Соединительный комплект Silversteam2

- Материал: Нержавеющая сталь
- Комплект, состоит из: 1 рама, 4 ножки, 1 соединительный шланг, 5 винтов, 2 фиксирующие пластины, 2 трубки и 2 крепежные пластины, 6 крепежных хомутов
- Рассчитано для: Электрический пароконвектомат 1/1 GN серии Silversteam2
- Возможность комбинирования: 5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN
- Габариты: Ш 910 x Г 620 x В 115 мм
- вес: 9,6 кг
- GTIN: 4015613866703



116112

Подставка Silversteam 230

- Материал: Хромникелевая сталь
- Основание: да
- Габариты: Ш 570 x Г 515 x В 741 мм
- вес: 10,6 кг
- GTIN: 4015613610641



115075

Подставка Silversteam 110

- Материал: CNS 18/10
- Количество вставок: 10
- Формат вставки: 1/1 GN
- Вид вставки: Вдоль
- Регулировка высоты: 741 мм до 790 мм
- Габариты: Ш 850 x Г 700 x В 741 мм
- вес: 25 кг
- GTIN: 4015613602486



115069

Подставка Silversteam2 6040

- Материал: CNS 18/10
- Количество вставок: 10
- Формат вставки: 1/1 GN, 600 x 400 мм
- Вид вставки: Вдоль
- Регулировка высоты: 740 мм до 790 мм
- Габариты: Ш 950 x Г 700 x В 740 мм
- вес: 26,3 кг
- GTIN: 4015613877730



115089

Подставка Silversteam 2-110

- Материал: Хромникелевая сталь
- Количество вставок: 6
- Формат вставки: 1/1 GN
- Вид вставки: Вдоль
- Регулировка высоты: 400 мм до 450 мм
- Габариты: Ш 850 x Г 700 x В 400 мм
- вес: 14,2 кг
- GTIN: 4015613617589



115071

Вытяжной зонт Silversteam2

- Материал: Нержавеющая сталь
- Материал фильтра: Нержавеющая сталь
- Количество фильтров: 2
- Количество двигателей вентилятора / выходов отработанного воздуха: 1
- Мощность мотора: 383 Вт
- Вид монтажа: Вверху на устройстве
- Мощность: 0,38 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 905 x Г 815 x В 230 мм
- вес: 23,2 кг
- GTIN: 4015613866710



116116

Вытяжной конденсацион. зонт Silversteam2

- Материал: Нержавеющая сталь
- Материал фильтра: Нержавеющая сталь
- Количество фильтров: 2
- Количество двигателей вентилятора / выходов отработанного воздуха: 1
- Мощность мотора: 383 Вт
- Вид монтажа: Вверху на устройстве
- В комплекте: Материал для прикрепления, Материал для подключения
- Мощность: 0,38 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 905 x Г 950 x В 300 мм
- вес: 31,6 кг
- GTIN: 4015613866727



116119



Серия Silversteam-K



Пароконвектомат Silversteam-K 6110D



Благодаря продольной вставке модель Silversteam-K является особенно компактной и подойдет даже для самой маленькой кухни. Цифровая контрольная панель обеспечивает интуитивно понятное управление, а благодаря эффективной циркуляции воздуха можно готовить на пару, варить и выпекать в GN-емкости формата 1/1 GN.

- Материал рабочей камеры CNS 18/10
- Формат вставки 1/1 GN
- Вид вставки Вдоль
- Функции
 - Циркулирующий воздух
 - Приготовление на пару
 - Комбинированное приготовление на пару
 - Готовка при низких температурах
 - Готовка дельта-T
 - Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
 - Создание пара путем прямого впрыска
 - Охлаждение на этапе приготовления
- Контрольная панель да
- Количество программ приготовления 300 предустановленный
300 программируемый
- Количество этапов приготовления 9
- Диапазон температуры 50 °C до 300 °C
- Скорость вентилятора 3 уровня
- Подключение датчика температуры внутри под рабочей камерой
- Подключение USB Фронтально
- Свойства
 - Двойное остекление дверей
 - Светодиодное освещение в дверце
 - Скругленная рабочая камера
 - Направляющие, извлекаемые
- Поставляется по запросу Пароконвектомат со стороны открывания двери слева



▶ Электронное управление с 600 программами, каждая программа - до 9 этапов приготовления



▶ Контрольная панель
▶ Для выбора отдельной программы для каждой вставки



▶ Дверца с двойным остеклением, внутренняя дверца легко открывается для чистки



	Количество вставок	Системой очистки	Количество вентиляторов	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	нет	1	6,9 кВт 400 В 50/60 Гц	Ш 525 мм Г 880 мм В 800 мм	73,6 кг	117262	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	да	1	6,9 кВт 400 В 50/60 Гц	Ш 520 мм Г 880 мм В 875 мм	73,2 кг	117263	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	нет	2	13,8 кВт 400 В 50/60 Гц	Ш 552 мм Г 880 мм В 1 000 мм	90,2 кг	117264	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	да	2	13,8 кВт 400 В 50/60 Гц	Ш 520 мм Г 880 мм В 1 012 мм	92,1 кг	117265	4015613804972

Аксессуары

Температурный щуп, комплект ЗКА

- Комплект, состоит из:
1 датчик температуры внутри, 1 крепление
- Материал датчика температуры:
Хромникелевая сталь
- Глубина прокалывания: 80 мм
- Длина кабеля: 1,9 м
- Рассчитано для: Электрический пароконвектомат серии Silversteam-K
- Габариты: Ш 175 x Г 25 x В 270 мм
- вес: 0,54 кг
- GTIN: 4015613818047



116111

Ручной душ Е/М

- Материал: Пластик, Металл
- Длина шланга: 2 м
- Подключение воды: 1/2"
- Свойства: Запорный клапан для фиксированного подключения воды 1/2"
- В комплекте: 1 крепление
- Габариты: Ш 2 160 x Г 75 x В 30 мм
- вес: 1 кг
- GTIN: 4015613587189



116005

Регулятор давления

- Материал: Латунь, Хромированные
- Подключение: 3/4"
- Давление воды: 1 - 6 бар (предварительно настроено на 3 бар)
- Входящее давление макс.: 16 бар
- Рабочая температура макс.: 65 °C
- Габариты: Ш 95 x Г 75 x В 50 мм
- вес: 0,4 кг
- GTIN: 4015613468617



533051

Соединительный комплект Silversteam-K

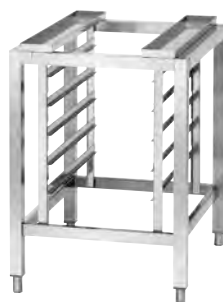
- Материал: Нержавеющая сталь
- Комплект, состоит из:
1 рама, 4 ножки
1 труба и крепежный лист для отвода пара
1 соединительный шланг
Крепежные хомуты, Винты
- Возможность комбинирования:
6 x 1/1 GN на 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN на 10 x 1/1 GN
- Габариты: Ш 525 x Г 735 x В 75 мм
- вес: 4,8 кг
- GTIN: 4015613632452



117100

Подставка Silversteam-K

- Материал: Хромникелевая сталь
- Количество вставок: 5
- Формат вставки: 1/1 GN
- Вид вставки: Вдоль
- Регулировка высоты: 735 мм до 780 мм
- Габариты: Ш 550 x Г 700 x В 741 мм
- вес: 14,2 кг
- GTIN: 4015613627090



115076

Колпак для конденсата Silversteam-K

- Материал: Нержавеющая сталь
- Регулировка вентилятора: Автоматически, управление датчиком
- В комплекте: Сливной шланг, 320 мм
- Вид монтажа: Настенный
- Мощность: 0,3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 520 x Г 1 040 x В 300 мм
- вес: 28,4 кг
- GTIN: 4015613671031



117002

Серия Gigasteam



Пароконвектомат Gigasteam 20110DRS

117820

GTIN 4015613769745



Максимальный результат при минимальном пространстве: пароконвектомат с тележкой для 20 гастроемкостей формата 1/1 GN предназначен для приготовления большого количества продуктов – идеальный партнер для обслуживания предприятий общественного питания и кухонь промышленных масштабов. Полная комплектация производит сильное впечатление: датчик внутренней температуры с 4 точками измерения, система приготовления Delta-T, низкотемпературное приготовление и система очистки.

- Материал рабочей камеры CNS 18/10
- Количество вставок 20
- Формат вставки 1/1 GN
- Функции
 - Готовка дельта-T
 - Ручное увлажнение
 - Готовка при низких температурах
 - Приготовление на пару
 - Циркулирующий воздух
 - Обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
 - Комбинированное приготовление на пару
 - Охлаждение на этапе приготовления
 - Создание пара путем прямого впрыска
 - Создание пара с помощью бойлера
 - Автоматическая система очистки
 - Устройство сохранения данных ХАССП
- С системой очистки да
- Количество программ приготовления 1 000 программируемых
250 предустановленных
- Количество этапов приготовления 9
- Скорость вентилятора 6 уровней
- Диапазон температуры 20 °C до 300 °C
- Подключение датчика температуры внутри Во внутреннем пространстве
- Подключение USB Спереди
- Подключение воды 2 x 3/4"
- Свойства
 - Скругленная рабочая камера
 - Дверца с тройным остеклением
 - Светодиодное освещение в дверце
 - встроенная система вентиляции
- В комплекте
 - 1 стеллажная тележка 20 x 1/1 GN
 - 1 датчик внутренней температуры, 4-точечное измерение
 - Монтажный материал
 - 2 шланга подачи воды
- Важная информация
 - Требуется установка/инструкция авторизованного сервисного партнера
 - Гастроемкости не входят в комплект поставки
- Мощность 38,4 кВт | 63 А; 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов 3 NAC
- Габариты Ш 935 x Г 1 030 x В 1 870 мм
- вес 310,4 кг



▶ В комплекте тележка на 20 гастроемкостей формата 1/1 GN



▶ Электронное управление с 1 250 программами (250 предварительно установленных, 1 000 программируемых), каждая программа до 9 этапов готовки



▶ Автоматическая система очистки
▶ Автоматическая очистка с использованием твердых чистящих средств



Тележка Gigasteam 20110

- Материал: CNS 18/10
- Рассчитано для: Пароконвектомат Gigasteam 20110DRS
- Количество вставок: 20
- Формат вставки: 1/1 GN
- Расстояние между вставками: 65 мм
- Грузоподъемность на вставку, макс.: 15 кг
- Грузоподъемность общая, макс.: 90 кг
- Исполнение: По одному креплению емкости на передней и задней стороне, с держателем датчика внутренней температуры
- Направляющие колеса: 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Диаметр роликов: 100 мм
- В комплекте: Ручка для транспортировки
- Состояние поставки: Готовый монтаж
- Габариты: Ш 560 x Г 744 x В 1 745 мм
- вес: 29,2 кг
- GTIN: 4015613874685

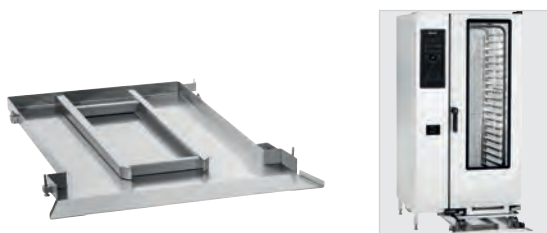
117824



Тележка для тарелок Gigasteam 50T

- Материал: CNS 18/10
- Рассчитано для: Пароконвектомат Gigasteam 20110DRS
- Количество держателей тарелок: 50
- Размер тарелки: 210 - 320 мм
- Расстояние между держателями тарелок: 32 мм
- Грузоподъемность на держатель тарелки, макс.: 5 кг
- Грузоподъемность общая, макс.: 250 кг
- Исполнение: С держателем температурного датчика для измерения температуры тарелки
- Направляющие колеса: 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Диаметр роликов: 100 мм
- В комплекте: Ручка для транспортировки
- Состояние поставки: Готовый монтаж
- Габариты: Ш 560 x Г 850 x В 1 753 мм
- вес: 42,6 кг
- GTIN: 4015613774015

117822



Заездная рампа Gigasteam 20110DRS

- Материал: CNS 18/10
- Модель: 2 направляющие шины
- Грузоподъемность макс.: 130 кг
- Характеристики: Закрепление на пароконвектомате
- Состояние поставки: Готовый монтаж
- Габариты: Ш 680 x Г 960 x В 55 мм
- вес: 11,6 кг
- GTIN: 4015613774022

117823



Держатель для ручки Gigasteam 20110DRS

- Материал: Нержавеющая сталь
- Рассчитано для: Ручок стеллажной тележки пароконвектомата Gigasteam 20110DRS
- Вид монтажа: Левая сторона в верхней части пароконвектомата
- Важная информация: Подходит только для горизонтального монтажа
- Габариты: Ш 360 x Г 85 x В 77 мм
- вес: 0,34 кг
- GTIN: 4015613876436

117825

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/>