

Высокоскоростные печи

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/>

Heißluft + Mikrowelle



Das Dream-Team für gelungene Speisen



Bartscher High-Speed-Öfen: Eine Bereicherung für die Snack-Gastronomie

High-Speed-Öfen sind schon länger in der Gastro-Branche bekannt. Allerdings sind sie noch lange nicht so im Snack-Business etabliert, wie sie es verdient hätten.

Wir fragen uns, warum dies so ist, denn wir sehen nur Vorteile in dem Einsatz eines Snackjets.



Erste Fakten, die für einen Snackjet sprechen:

- Warme Snacks in kürzester Zeit
- Große Speisenvielfalt
- Einfachste Menüführung und Bedienung
- Geling-Garantie für Jedermann
- Zeit- und Personaleinsparung
- Kompaktes Design
- Steckerfertig mit 230 Volt

Wofür steht eigentlich „Snackjet“?

Ganz klar: Weil unsere High-Speed-Öfen mit der rasanten Geschwindigkeit eines Jets leckere Snacks auf den Tisch oder in die Hand zaubern.

Die Kombination aus Schnelligkeit und überzeugendem Geschmack bietet einen großen Mehrwert für das Snack-Geschäft – ganz gleich, ob es sich um deftige oder süße, frische oder gefrorene Speisen handelt.



Das Zusammenspiel aus Heißluftofen und Mikrowelle formt diese hochleistungsstarken Geräte – vereint in unseren Snackjets.



Ihre erste Wahl in Sachen High-Speed-Ofen: Die Bartscher Snackjets

Tauchen sie auf den nächsten Seiten in die Bartscher Snackjet-Welt ein und lassen Sie die Vorteile einfach für sich sprechen.



Die umfangreiche Snackvielfalt, die technischen Fakten, die daraus resultierende Produktivität sowie Rentabilität und vor allem auch die kinderleichte, intuitive Bedienung unserer High-Speed-Öfen.



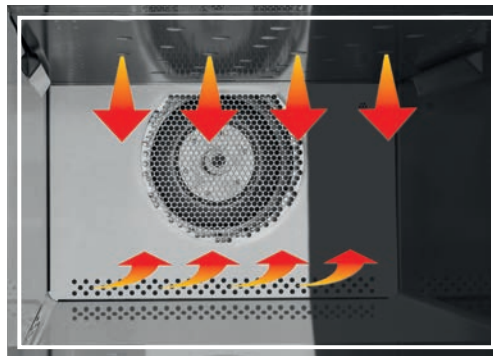
Die High-Speed-Ofen-Technologie

Das Garen mithilfe von effektiver Luftzirkulation

Ein High-Speed-Ofen vereint mehrere Technologien, um ein Maximum an Geschwindigkeit, Qualität, Präzision und Vielseitigkeit zu gewährleisten. Durch die Kombination von Heißluft und Mikrowellenenergie wird die Hitze gleichmäßig verteilt und tief ins Gargut eingebracht, seien es frisch zubereitete oder tiefgekühlte Speisen.

Die Heißluft sorgt für eine knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung, während die Mikrowellen das Innere blitzschnell auf Temperatur bringen. Für Speisen, die im Inneren kalt bleiben sollen, kann die Mikrowellenfunktion ganz einfach ausgeschaltet werden.

**3500 Watt
Steckerfertig**



Heißluft

Mikrowelle

Dank der vielen Garphasen für jedes der bis zu 1.024 Programme können die Bedürfnisse individuell an jedes Gericht angepasst werden – für eine gleichmäßige, schnelle und energiesparende Zubereitung auf Knopfdruck.

**Bis zu
15 Garphasen**

Die High-Speed-Technologie revolutioniert nicht nur die Zubereitungszeit, sondern garantiert auch ein hohes und vor allem konstantes Qualitätsniveau und das unabhängig vom Bediener.

**Bis zu
1.024
Programme**

Profitieren Sie von verkürzten Garzeiten, Energieeinsparungen und intuitiver Bedienung. High-Speed-Öfen sind ideal für Bars, Cafés, Snackstationen und Tankstellen, die Wert auf Effizienz und Qualität legen. Steigern Sie Ihren Service, minimieren Sie Wartezeiten und setzen Sie neue Maßstäbe – für zufriedene Kunden und reibungslose Abläufe.

BARTSCHER SNACKJETS 500



Die Bartscher Snackjets 500

Von uns entwickelt. Für Sie im Einsatz.

Modernste Bartscher-Technologie im eleganten Design hält Einzug in die Welt der High-Speed-Öfen. Mit den Bartscher Snackjets 500 wird jede Kreation innerhalb kürzester Zeit zum Geschmackserlebnis.

Die intuitive Menüführung liefert ein 100%iges Geling-Versprechen bei der Snackzubereitung – und das für wirklich jeden Snackjet-Nutzer.

Ob Grillen, Garen, Toasten oder Backen: mit 78 bereitgestellten, einer Vielzahl frei programmierbarer Garprogramme und einer Fülle an neusten Top-Features bieten die High-Speed-Öfen unzählige Möglichkeiten für schnelle, köstliche Ergebnisse.



Das großzügige 7-Zoll-Display mit intuitivem Touch-Twist-Control macht die Handhabung spielend einfach – für wirklich Jedermann.

Schwarz oder silber? Welches Design besser zu Ihnen und Ihrem Interieur passt, können nur Sie beurteilen. Wir können Ihnen aber sagen, dass beide Modelle mit der selben genialen Funktionalität Ihre Snacks und Ihren Service nach vorne bringen.

Unschlagbare Features für Genuss ganz ohne Kompromisse

8 GARTECHNIK ▲ High-Speed-Öfen ▲ Snackjet 500 | Snackjet 500 S

Intuitive Menüführung
und Bedienbarkeit

78 bereitgestellte
Programme in 9 Sprachen

Energiesparender
Standby-Modus

Einfacher Touch-Twist-Control

Leiser Gerätebetrieb

Optimierte Luftzirkulation

Kapazitives
7-Zoll-Touch-Display

Individuell erstellbare
Rezeptordner

Effiziente Arbeitsabläufe dank
schnellem Betriebssystem

Reinigungserinnerung

Perfekt abgestimmtes Zubehör

5 Speisenkategorien

8 Rezepte mit Bild
pro Bildschirm-Anzeige

Unfassbare 1.000 Garprogramme,
individuell programmierbar

Sicheres Überwachungssystem
für die Gerätebeschaffenheit

Filterreinigungsanzeige

2 Sicherheitsthermostate

Elegantes Design

Direkter Zugriff auf Ist- und
Vorheiztemperatur im Garraum

Smarter
USB-Import von Rezepten

Jedes Programm enthält bis zu
10 einstellbare Garphasen



Bartscher Snackjet 500 und Snackjet 500 S



Snackjet 500

- Material: Edelstahl
 - Farbe: Silber
 - Gewicht: 68,2 kg
- GTIN 4015613877006

120768

Technische Spezifikation und Leistung

- ▶ Funktionen:
 - ✓ Heißluft-Mikrowelle-Kombination
 - ✓ Heißluft
- ▶ Mikrowellenleistung: 1500 W | 1 Magnetron
- ▶ Heißluftleistung: 3000 W
- ▶ 1.000 Garprogramme, individuell programmierbar
- ▶ Bereitstellung von 78 erprobten Garprogrammen
- ▶ 5 individuell einstellbare Speisenkategorien
- ▶ Individuell erstellbare Rezeptordner
- ▶ Bis zu 10 Garphasen je Programm
- ▶ Einstellmöglichkeiten:
 - ✓ Lüfterdrehzahl
 - ✓ Mikrowellenintensität
 - ✓ Temperatur
 - ✓ Zeit

Bedienung und Steuerung

- ▶ Steuerung: Elektronisch | Knebel | Touch
- ▶ Digital-Anzeige
- ▶ Display-Anzeige:
 - ✓ 8 Rezepte je Bildschirm-Anzeige
 - ✓ Farbdisplay, 7 Zoll, mit Touch-Twist-Control
 - ✓ Kapazitiv
 - ✓ Programme inklusive Bild, Programmfortschritt, Ist-/Vorheiztemperatur, Zeit
- ▶ USB-Anschluss: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder
- ▶ Energiesparender Standby-Modus
- ▶ Start-Stop-Funktion:
 - ✓ Manuell
 - ✓ Automatisch über Türkontakt
- ▶ Pause-Funktion
- ▶ Hauptschalter
- ▶ Ein-/Ausschalter

Technische Fakten, mit denen beide überzeugen

Snackjet 500 S

- Material: Edelstahl, lackiert
 - Farbe: Schwarz
 - Gewicht: 68,2 kg
- GTIN 4015613887661

120741



Gerätebetrieb und Reinigung

- ▶ Temperaturbereich: 25 °C bis 280 °C
- ▶ Thermostatische Temperaturregelung in 1 °C-Stufen
- ▶ Aufheizzeit: 8 Minuten
- ▶ Timer, Zeiteinstellung: 0 Sek. - 20 Min.
- ▶ Lüftergeschwindigkeit:
 - ✓ 10 % bis 100 %
 - ✓ In 10er-Schritten
- ▶ Reinigungserinnerung
- ▶ Filterreinigungsanzeige
- ▶ Leiser Gerätebetrieb dank effizienter Luftströmung
- ▶ Kühlerlüfter: temperaturgesteuerte Regulierung
- ▶ 2 Sicherheitsthermostate
- ▶ Schutzart: IPX3
- ▶ Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden

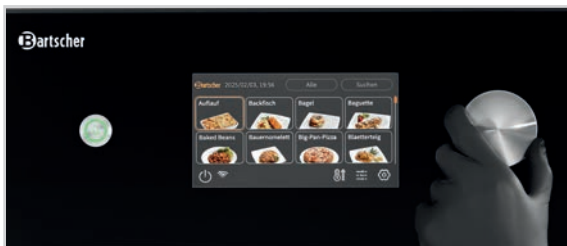
Anschlüsse, Bauweise und Zubehör

- ▶ Material Garraum: Edelstahl
- ▶ Innenmaße: B 305 x T 305 x H 185 mm
- ▶ Steckerfertig
- ▶ Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- ▶ Maße: B 460 x T 670 x H 610 mm
- ▶ Höhenverstellbar von 610 bis 625 mm
- ▶ Inklusive:
 - ✓ 1 Wende-Grillplatte, 280 x 290 mm
 - ✓ 1 Pizzablech, Ø 260 mm
 - ✓ 1 Garkorb, 280 x 210 mm
 - ✓ 1 Gargutschaufel
 - ✓ 1 Luftleitblech

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK



EXAKT & SIMPEL | DIE BEDIENUNG



Intuitive Bedienung trifft Präzision: Die Menüführung unserer Snackjets 500 + 500 S kombiniert ein modernes Touch-Display mit klassischem Drehknopf. So steuern Sie alle Funktionen schnell, einfach und exakt – für einen perfekten Bedienkomfort und optimale Ergebnisse! Der direkte Zugriff auf 8 Garprogramme je Bildschirmanzeige beschleunigt die Bedienung um ein Vielfaches.

ZUVERLÄSSIG | DIE REINIGUNGSERINNERUNG



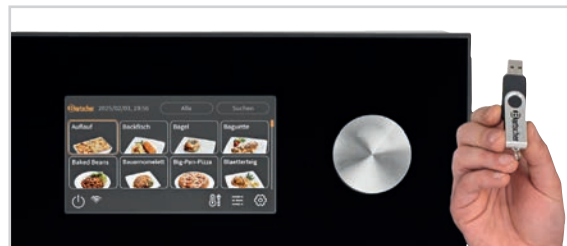
Nie wieder die Reinigung vergessen! Die Snackjets erinnern Sie vor dem Abschalten automatisch daran, dass die tägliche Garraum-Reinigung vorgenommen werden muss. Auf die anstehende Reinigung des Filters weisen die Geräte ebenfalls hin. So bleibt hygienisch und technisch alles in einem Top-Zustand. Die passenden Snackjet-Reiniger bieten wir natürlich auch an – alles aus einer Hand.

VIELSEITIG | DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN



Ob Heißluft-Mikrowellen-Kombination oder reine Heißluft – jede Speise benötigt eine maßgeschneiderte Garmethode. Die Snackjets erlauben maximale Kontrolle über den Garprozess. Temperatur in feinsten 1 °C-Schritten, Zeit auf die Sekunde genau und eine einstellbare Lüftergeschwindigkeit von 10 % bis 100 %. Sie garantieren perfekte Ergebnisse, sowohl bei frischen als auch bei tiefgekühlten Speisen.

SMART | DIE PROGRAMMIERUNG



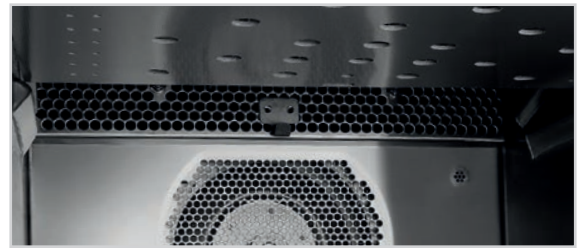
Für einen smarten Start stellen wir 78 Garprogramme zur Verfügung. Insgesamt können 1.000 Programme gespeichert werden – jeweils mit bis zu je 10 Garphasen für präzise Einstellungen von Temperatur, Zeit, Lüfterdrehzahl und Mikrowellenintensität. Abschließend Bilder hinzufügen und die fertigen Programme per USB auf andere Geräte übertragen – effizient, flexibel und zeitsparend!

PERFEKTIONIERT | DIE LUFTZIRKULATION



Optimale Luftzirkulation für perfekte Ergebnisse ... denn wie knusprig kross ihr Produkt wird, bestimmen Sie ganz allein mit der Intensität der Luftzirkulation. Die gefilterte Luft im Garraum wird erhitzt und mehr oder weniger schnell – je nach Einstellung – auf das Produkt geleitet. Je höher die Luftzirkulation eingestellt ist, desto krosser wird ihr Produkt.

NEUTRALISIEREND | DER AKTIVKOHLEFILTER



Der oberhalb des Garraums verbaute Aktivkohlefilter hat eine neutralisierende Wirkung auf die Luft innerhalb des Garraums. So übertragen sich keine Gerüche wie Fisch oder Fleisch von dem zuvor zubereiteten Produkt auf die nächsten Produkte. Auch an die Umgebung werden keine Gerüche abgegeben: einem Einsatz im Theken- oder Front-Cooking-Bereich steht so auch nichts im Weg.

RASANT | DIE EINSATZBEREITSCHAFT



Dank ultraschneller Aufheizzeit sind die High-Speed-Öfen im Nu einsatzbereit. Warten war gestern – jetzt läuft alles ohne Verzögerung! Das sorgt für reibungslose Abläufe, höhere Effizienz und perfekt zubereitete Speisen in kürzester Zeit. Schnell, zuverlässig und ideal für den hektischen Gastroalltag!

BEDINGUNGSLOS | DIE GERÄTEAUSFÜHRUNG



Die Snackjets passen bedingungslos in jeden noch so kleinen Kochbereich und überzeugen außerdem mit Ihrer ansprechenden Optik. Kompakt, steckerfertig, unkompliziert – denn sie werden einfach mit einem 230-Volt-Anschluss betrieben. Sie vereinen die Arbeitsschritte und Funktionen unterschiedlichster Kleingeräte in nur einem Gerät. So sparen Sie Platz und profitieren von höchster Leistung!

FAZIT

Maximale Leistung
in minimaler Zeit
unter perfekten Bedingungen
für optimalen Genuss



Touch-Twist-Control

Präzise Steuerung

Maximale Geling-Garantie



Bevor die Snackjets 500 und 500 S im Küchenalltag starten, werden die Garprogramme entweder durch manuelle Eingabe gespeichert oder per USB-Stick auf die Geräte kopiert. 78 von uns bereitgestellte erprobte Programme erleichtern den Start.

Nach dem Einschalten sind die Geräte schnell einsatzbereit. Der einfache Touch-Twist-Control – die Kombination aus Touch- und Knebelbedienung – sorgt für



eine besonders angenehme Steuerung. Die übersichtliche Menüführung und die selbsterklärenden Piktogramme ermöglichen eine schnelle und unkomplizierte Handhabung, selbst im stressigen Küchenalltag.

Die Snackjets werden zum unverzichtbaren Helfer: schnell, zuverlässig und immer bereit, beste Qualität in kürzester Zeit zu liefern.

Intuitive Menüführung trifft auf präziseste Programmeinstellungen



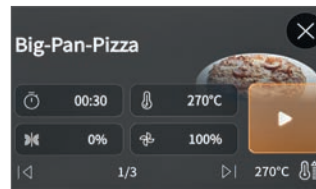
Touch-Twist-Control

Die Kombination aus Knebel- und Touch-Bedienung bietet eine komfortable, einfache Bedienung. Das bedienerfreundliche Touch-Display überzeugt mit einer Größe von 7 Zoll und einer kapazitiven Bedienung mit Handschuhen.



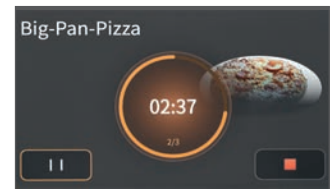
Rezepte auswählen

Jedes Gericht erhält sein eigenes Garprogramm. 8 Programme sind pro Bildschirmzeile sichtbar. Einfach scrollen, auswählen und das Programm starten – ganz egal, ob ein individuell programmiertes oder eines der 78 bereitgestellten Programme.



Programm-Eingabe

78, von unseren Experten erprobten Programme stellen wir für Sie bereit – 1.000 können insgesamt mit den 4 Parametern Temperatur, Zeit, Lüfterdrehzahl und Mikrowellenintensität gespeichert werden.



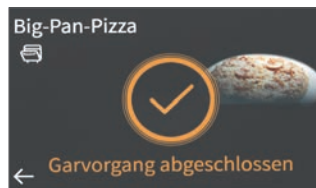
Garprogramme speichern

Sie können Ihre perfekten Gargergebnisse auch jederzeit reproduzieren. Speichern Sie einfach die Rezepteneinstellungen im Gerät und hinterlegen Sie ein Bild um das Garprogramm schnell wieder zu finden.



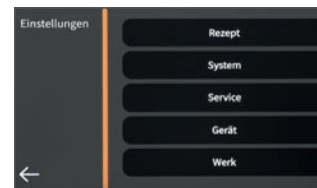
Die USB-Schnittstelle

Perfekt für die Vervielfältigung von Rezepten auf mehreren Geräten: Die integrierte USB-Schnittstelle ermöglicht es, Rezepte von einem Gerät auf ein anderes zu übertragen oder neue Rezeptdaten aufzuspielen.



Garprogramm läuft

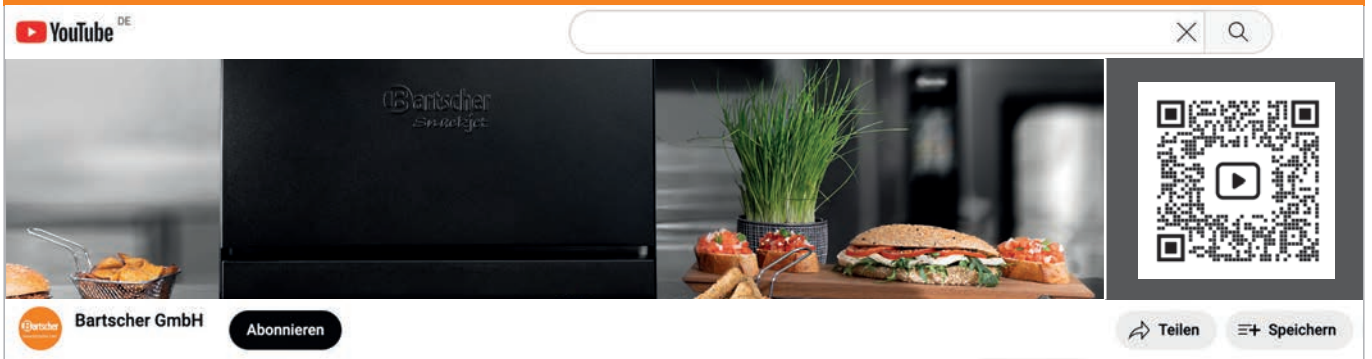
Dank der Displayanzeige behalten Sie auch während des Garvorgangs den Überblick: Welches Programm läuft? Welche Einstellungsparameter habe ich gewählt? Wie lange dauert es noch? Wo kann ich notfalls abbrechen?



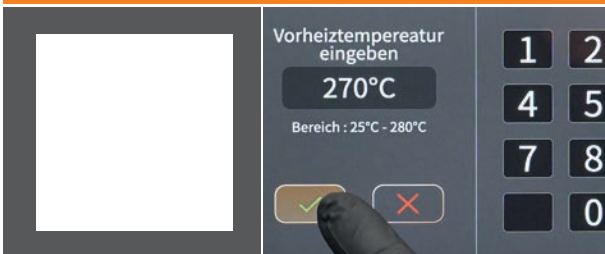
Systemeinstellungen

Mit Hilfe der Einstellungen innerhalb des Menüs können Sie Ihr Gerät exakt auf Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Sprache, Datum, Uhrzeit und Alarmtöne sind nur einige Beispiele der möglichen Parameter.

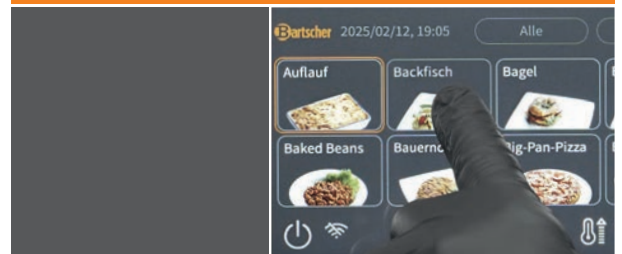
VIDEOS MIT EINBLICKEN IN DEN SNACKJET-ALLTAG



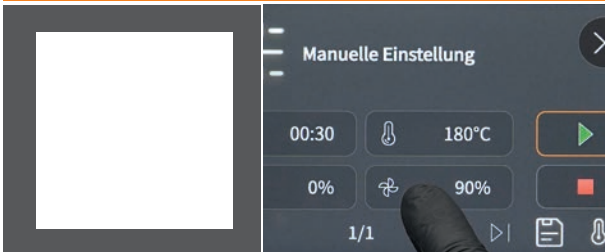
Vorheizen



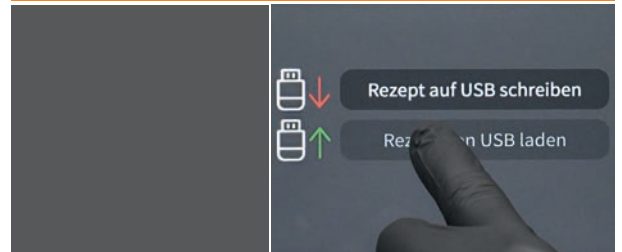
Programm starten



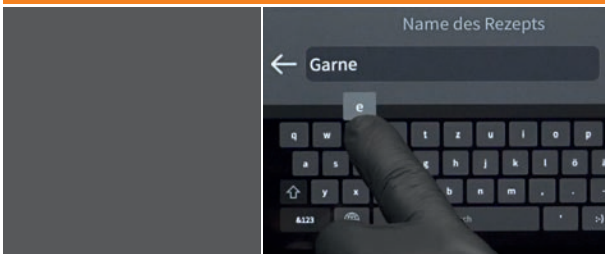
Manuelle Programmeingabe



Programme überspielen



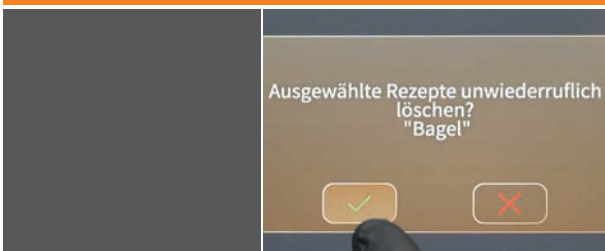
Programm erstellen



Bilder importieren / exportieren



Programm löschen



Auf unserem YouTube-Kanal sind viele weitere spannende Infos und Videos zu finden.
Einfach vorbeischaun:
<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>

BARTSCHER SNACKJETS 200



High-Speed für eine vielfältige Snackzubereitung

In einer Welt, in der jede Sekunde zählt, entsteht auch im Gastro-Bereich ein immer größerer Druck, wenn es um das Thema Zeit geht. Die Snackjets sind perfekt für alle, die in der Gastronomie auf Qualität und Effizienz setzen. Dank 1024 Programmen mit je 15 flexiblen Garphasen lassen sich die vielfältigsten Gerichte mühelos und mit perfektem Ergebnis zubereiten. Maximale Leistung bei minimalem Aufwand in kürzester Zeit – für köstliche Momente, die einfach jeden begeistern.

Die Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle macht es möglich alle Snacks knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen.

Dank der intuitiven Bedienung sind die Snackjets nach einer kurzen Einweisung für jeden Mitarbeiter sofort einsatzbereit und verwandelt jedes Team in wahre Küchenprofis.



In nur einem Arbeitsschritt ein belegtes Croissant servieren, dass innen kalt und außen warm ist?

Der Unterschied zwischen warmen, duftenden Backwaren und kalten?

Für Ihre Gäste kann dies kaufentscheidend sein und es macht sich letztendlich auch bei Ihren Umsatz bemerkbar!

Bartscher Snackjet 200 und Snackjet 200 S



Snackjet 200

- Material: Edelstahl
 - Farbe: Silber
 - Gewicht: 68,6 kg
- GTIN 4015613736587

120751

Technische Spezifikation und Leistung

- ▶ Funktionen:
 - ✓ Heißluft-Mikrowelle-Kombination
 - ✓ Heißluft
- ▶ Mikrowellenleistung: 1500 W | 1 Magnetron
- ▶ Heißluftleistung: 3000 W
- ▶ 1.024 Garprogramme, individuell programmierbar
- ▶ 4 vorprogrammierte Speisenkategorien
- ▶ Bis zu 15 Garphasen je Programm
- ▶ Einstellmöglichkeiten:
 - ✓ Lüfterdrehzahl
 - ✓ Mikrowellenintensität
 - ✓ Temperatur
 - ✓ Zeit

Bedienung und Steuerung

- ▶ Steuerung: Elektronisch | Touch
- ▶ Digital-Anzeige
- ▶ Display-Anzeige:
 - ✓ 6 Rezepte je Bildschirm-Anzeige
 - ✓ Farbdisplay, 5 Zoll, mit Touch-Control
 - ✓ Kapazitiv
 - ✓ Programme inklusive Bild, Programmfortschritt, Zeit
- ▶ USB-Anschluss: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder
- ▶ Start-Stop-Funktion:
 - ✓ Manuell
 - ✓ Automatisch über Türkontakt
- ▶ Pause-Funktion
- ▶ Hauptschalter
- ▶ Ein-/Ausschalter

Technische Fakten, mit denen beide überzeugen

Snackjet 200 S

- Material: Edelstahl, lackiert
 - Farbe: Schwarz
 - Gewicht: 68,6 kg
- GTIN 4015613865157

120767



Gerätebetrieb

- ▶ Temperaturbereich: 25 °C bis 280 °C
- ▶ Thermostatische Temperaturregelung in 1 °C-Stufen
- ▶ Aufheizzeit: 8 Minuten
- ▶ Timer, Zeiteinstellung: 0 Sek. - 20 Min.
- ▶ Lüftergeschwindigkeit:
 - ✓ 10 % bis 100 %
 - ✓ In 10er-Schritten
- ▶ Sicherheitsthermostat
- ▶ Schutzart: IPX3
- ▶ Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden

Anschlüsse, Bauweise und Zubehör

- ▶ Material Garraum: Edelstahl
- ▶ Innenmaße: B 305 x T 305 x H 185 mm
- ▶ Steckerfertig
- ▶ Anschlusswert: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- ▶ Maße: B 460 x T 670 x H 610 mm
- ▶ Höhenverstellbar von 610 bis 625 mm
- ▶ Inklusive:
 - ✓ 1 Pizzablech, Ø 260 mm
 - ✓ 1 Garkorb, 280 x 210 mm
 - ✓ 1 Gargutschaufel
 - ✓ 1 Luftleitblech

DIE WICHTIGSTEN PRODUKTMERKMALE AUF EINEN BLICK



GARTECHNIK ▲ High-Speed-Öfen ▲ Snackjet 200 | Snackjet 200 S

SIMPEL | DIE BEDIENUNG



Die gesamte Bedienung der Snackjets 200 + 200 S erfolgt über ein modernes Touch-Display, das eine intuitive Menüführung bietet. Mit nur wenigen Klicks wählen Sie das gewünschte Programm, passen die Garphasen flexibel an und starten den Prozess – kein kompliziertes Einstellen, kein Rätselraten. Egal ob Einsteiger oder Profi, dieser Ofen macht die Snackzubereitung zum Kinderspiel.

VIELSEITIG | DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN



Ob Heißluft-Mikrowellen-Kombination oder reine Heißluft – jeder Speise benötigt eine maßgeschneiderte Garmethode. Unsere High-Speed-Öfen bieten Ihnen die Möglichkeit, die optimalen Einstellungen für jedes einzelne Gericht zu wählen. Sie garantieren perfekte Ergebnisse, sowohl bei frischen als auch bei tiefgekühlten Speisen.

PRÄZISE | DIE PROGRAMMIERUNG



Speichern Sie 1.024 individuelle Garprogramme und steuern Sie jeden Garvorgang mit höchster Präzision. Die 10 detailliert einstellbaren Garphasen lassen sich mit Temperatur, Zeit, Lüfterdrehzahl und Mikrowellenintensität exakt einstellen. Für einen eindeutigen Wiedererkennungswert können eigene Bilder hinzugefügt werden. Anschließend die erstellten Programme ganz einfach per USB auf weitere Geräte übertragen.

DETAILVERLIEBT | DIE EINSTELLUNGEN



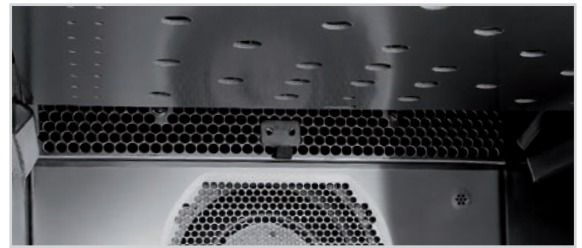
Mit den Snackjets regulieren Sie einfach jeden Garprozess bis ins Detail ganz nach Ihren Wünschen. Die Temperatur lässt sich gradgenau einstellen, die Zeit sekundengenau regulieren und die Lüftergeschwindigkeit flexibel von 10 % bis 100 % anpassen. Für Speisen mit Geling-Garantie bei konstanter Qualität!

ZIELGERICHTET | DIE LUFTZIRKULATION



Optimale Luftzirkulation für perfekte Ergebnisse ... denn wie knusprig kross ihr Produkt wird, bestimmen Sie ganz allein mit der Intensität der Luftzirkulation. Die gefilterte Luft im Garraum wird erhitzt und mehr oder weniger schnell – je nach Einstellung – auf das Produkt geleitet. Je höher die Luftzirkulation eingestellt ist, desto krosser wird ihr Produkt.

NEUTRALISIEREND | DER AKTIVKOHLEFILTER



Der oberhalb des Garraums verbaute Aktivkohlefilter hat eine neutralisierende Wirkung auf die Luft innerhalb des Garraums. So übertragen sich keine Gerüche wie Fisch oder Fleisch von dem zuvor zubereiteten Produkt auf die nächsten Produkte. Auch an die Umgebung werden keine Gerüche abgegeben: einem Einsatz im Theken- oder Front-Cooking-Bereich steht nun auch nichts mehr im Weg.

BEEINDRUCKEND | DIE EINSATZBEREITSCHAFT



Unsere High-Speed-Öfen überzeugen durch eine blitzschnelle Aufheizzeit und sind in kürzester Zeit einsatzbereit. Keine langen Wartezeiten, keine Verzögerungen. So maximieren Sie die Effizienz in Ihrer Küche, optimieren Arbeitsabläufe und servieren perfekte Speisen in Rekordzeit. Schnell, zuverlässig und leistungsstark – für einen reibungslosen Küchenalltag!

BEDINGUNGSLOS | DIE GERÄTEAUSFÜHRUNG



Die Snackjets passen bedingungslos in jeden noch so kleinen Kochbereich und überzeugen außerdem mit Ihrer ansprechenden Optik. Kompakt, steckerfertig, unkompliziert – denn sie werden einfach mit einem 230-Volt-Anschluss betrieben. Sie vereinen die Arbeitsschritte und Funktionen unterschiedlichster Kleingeräte in nur einem Gerät. So sparen Sie Platz und profitieren von höchster Leistung!

FAZIT

Unvergleichlich schnell

Unvorstellbar einfach

Unvergesslich lecker



Einfaches Handling

Intuitiver Bedienkomfort

Vor der ersten Snackzubereitung werden die Programme mit Bild gespeichert oder ganz einfach über USB-Stick importiert.

Dann sind die Snackjets 200 und 200 S nach einer kurzen Aufheizzeit sofort einsatzbereit.



Die übersichtliche Anordnung der Menüstruktur sowie eindeutige Piktogramme bieten eine einfache Handhabung in Sachen Programmierung und Bedienung während des Tagesgeschäfts.

Das Gesamtpaket macht die Snackjets zu einem wertvollen Kollegen, auf den niemand verzichten möchte.

Einmal programmiert und die Snackzubereitung wird zum Selbstläufer



Rezepte auswählen

Für die Zubereitung wählen Sie aus den individuell selbst eingespeicherten Garprogrammen. Mit einem Bild, das sich für jedes Programm individuell hinterlegen lässt, fällt später die Programmauswahl deutlich leichter.



Manuelle Programm-Eingabe

Die Programmierung der Garprogramme ist sehr einfach und intuitiv: Über das Menü sind lediglich Temperatur, Zeit sowie Lüfterdrehzahl und Mikrowellenintensität einzugeben. Speichern. Loslegen.



Garprogramme speichern

Sie können Ihre perfekten Gargergebnisse auch jederzeit reproduzieren. Speichern Sie einfach die Rezepteinstellungen im Gerät und hinterlegen Sie ein Bild, um das Garprogramm schneller wieder zu finden.



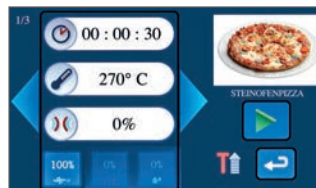
Die USB-Schnittstelle

Die integrierte USB-Schnittstelle ermöglicht es, Rezepte von einem Gerät auf ein anderes zu übertragen oder neue Rezeptdaten aufzuspielen. Die Rezepte können jederzeit einzeln oder komplett wieder gelöscht werden.



Garprogramm läuft

Dank der Displayanzeige behalten Sie auch während des Gargangs den Überblick: Welches Programm läuft? Welche Einstellungsparameter habe ich gewählt? Wie lange dauert es noch? Wo kann ich notfalls abbrechen?



Das Ende des Programms

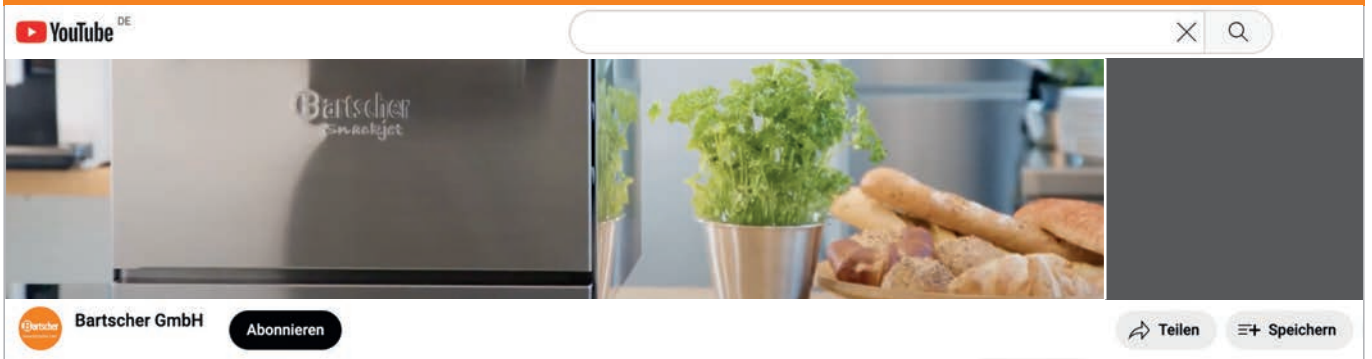
Nach Ablauf des Programms entscheiden Sie: Stimmt das Gargergebnis, wird serviert. Wenn Sie nicht zufrieden sind, lässt sich das Garprogramm bequem verlängern. Fügen Sie einfach Zeit in 10-Sekunden-Schritten hinzu.



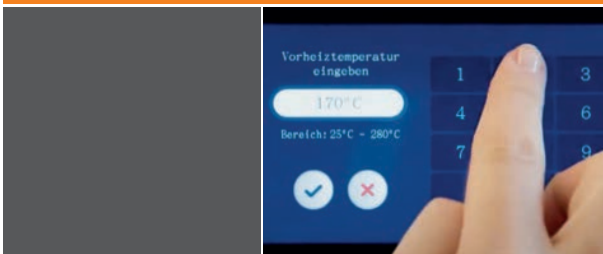
Systemeinstellungen

Mit Hilfe der Einstellungen innerhalb des Menüs können Sie Ihr Gerät exakt auf Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Sprache, Datum, Uhrzeit und Alarntöne sind nur einige Beispiele der möglichen Parameter.

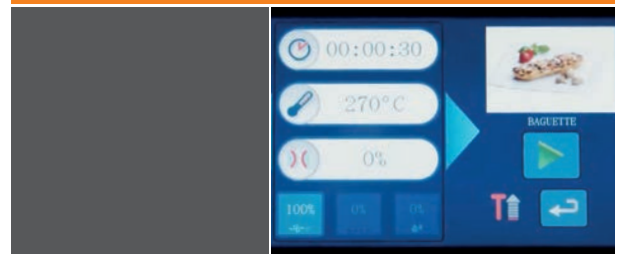
VIDEOS MIT EINBLICKEN IN DEN SNACKJET-ALLTAG



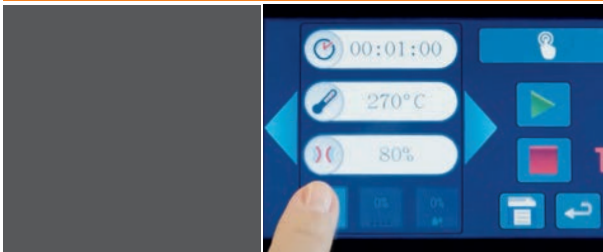
Vorheizen



Programm starten



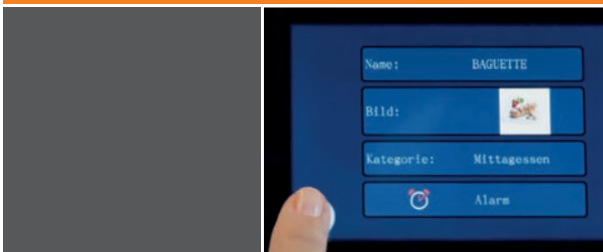
Manuelle Programmeingabe



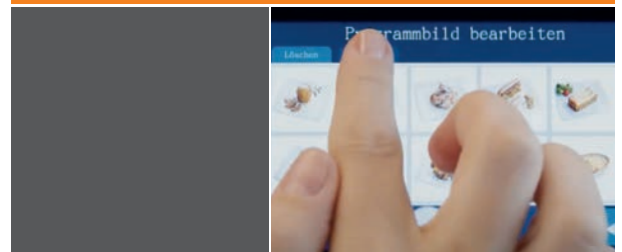
Programme überspielen



Programm erstellen



Bilder importieren / exportieren



Programm löschen



Auf unserem YouTube-Kanal sind viele weitere spannende Infos und Videos zu finden.

Einfach vorbeischaun:
<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>

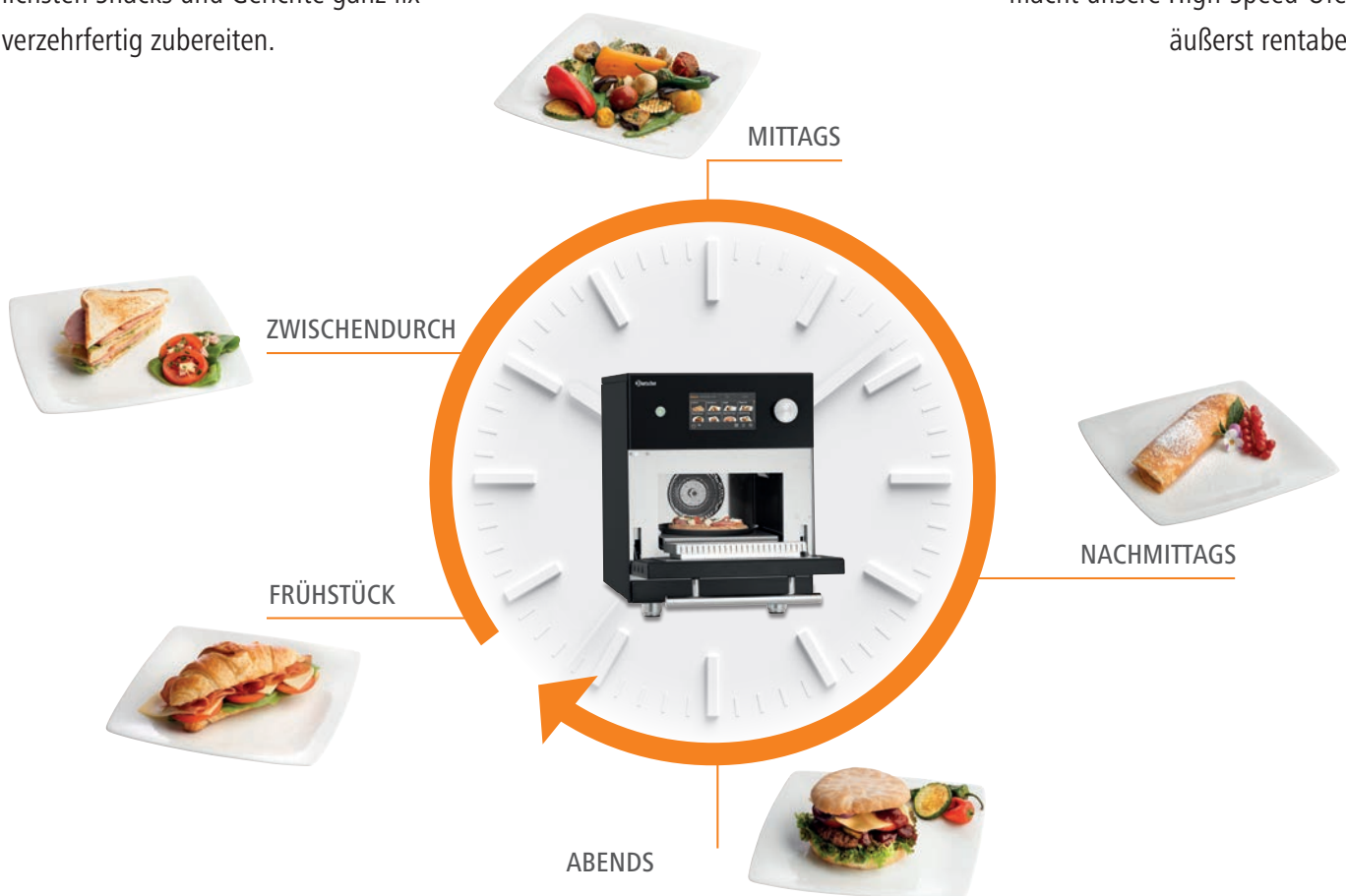
Einsatzmöglichkeiten

rund um die Uhr:

Jederzeit ist Snackjet-Zeit

Dank der hauchfeinen, unterschiedlichen Einstellungen von Temperatur, Zeit, Luftzirkulation und Mikrowellenintensität lassen sich im Snackjet die unterschiedlichsten Snacks und Gerichte ganz fix verzehrfertig zubereiten.

Die hohe Rentabilität ist der daraus resultierenden Vielseitigkeit, mit der die Snackjets eingesetzt werden können, geschuldet. Eben diese Vielseitigkeit, macht unsere High-Speed-Öfen äußerst rentabel.



Neben den bekannten festen Mahlzeiten ist heutzutage allein aus Zeitgründen der „Snack für zwischendurch“ besonders beliebt.

Ob früh, ob spät oder zwischen den Mahlzeiten, nach der Bestellanahme sollte es so schnell wie möglich gehen und natürlich auch gut schmecken.

Die Grafik zeigt eindeutig, dass der Snackjet zu jeder Tageszeit genutzt werden kann – auch für den Mitternachtsimbiss.

Man kann sagen:
Ein echtes 24/7-Business!

Mit diesem Zubehör werden die Snackjets zu überzeugenden Allroundern



Unsere High-Speed-Öfen sind echte Multitalente – schnell, leistungsstark und zuverlässig. Doch wahre Perfektion entsteht erst mit dem richtigen Zubehör!

Entdecken Sie die Zubehör-Lösungen, die Ihren Snackjet auf das nächste Level heben werden. Denn nur mit den passenden Tools holen Sie das Maximum aus Ihrer Küche heraus!



Ob innovative Backplatten für knusprigere Ergebnisse, maßgeschneiderte Garbehälter für eine punktgenaue Zubereitung oder spezielle Reinigungslösungen, die Ihnen Zeit und Mühe ersparen – jedes einzelne Zubehörteil wurde mit einem klaren Ziel entwickelt: Ihren Arbeitsalltag noch effizienter, komfortabler und erfolgreicher zu gestalten.

Und das Beste? Alles ist perfekt auf Ihren High-Speed-Ofen abgestimmt. Keine Kompromisse, keine Experimente – nur optimale Ergebnisse auf Knopfdruck.



Warum sich mit weniger zufriedengeben?

Gönnen Sie Ihrem Snackjet das Zubehör, das er verdient – und erleben Sie eine neue Dimension der Effizienz!

DAS RICHTIGE EQUIPMENT FÜR PERFEKTE GARERESULTATE



Pizzablech Snackjet

Saftiger Belag und grosser Boden – Mit dem gelochten Pizzablech gelangen in den Snackjets Pizza, Flammkuchen und Co.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Material: Aluminium, beschichtet
 - Mikrowellengeeignet
 - Ausführung: Rund | Ø 260 mm | Boden gelocht
 - Maße: B 260 x T 260 x H 15 mm
- GTIN 4015613800158



120758

Garteller RG2500 Snackjet

Dank des hohen Rands ist der runde Garteller perfekt geeignet für die Zubereitung flüssiger Speisen wie Omelettes oder Quiches. Auch Tiefkühlprodukte gelangen auf Grund der Wärmeleitfähigkeit des Alugusses sehr gut.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Material: Aluguss, beschichtet
 - Mikrowellengeeignet
 - Ausführung: Rund | Ø 250 mm | Glatter Boden | Mit 28 mm hohem Rand
 - Maße: B 250 x T 250 x H 33 mm
- GTIN 4015613809526



120775

Garteller RG2100 Snackjet

Dank des besonders hohen Rands ist der runde Garteller perfekt geeignet zum Regenerieren von Suppen und Eintöpfen. Auch Tiefkühlprodukte gelangen auf Grund der Wärmeleitfähigkeit des Alugusses sehr gut.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Material: Aluguss, beschichtet
 - Mikrowellengeeignet
 - Ausführung: Rund | Ø 210 mm | Glatter Boden | Mit 42 mm hohem Rand
 - Maße: B 210 x T 210 x H 42 mm
- GTIN 4015613809502



120773

Garteller EG2600 Snackjet

TK-Produkte sind das Spezialgebiet des eckigen Gartellers, der mit seinem Außenmaß den Garraum des Snackjet perfekt ausnutzt. Die solide Ausführung aus Aluguss sorgt bei der Zubereitung für eine besonders gute Wärmeleitung und führt so zu einem knusprig-krossen Ergebnis.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Material: Aluguss, beschichtet
 - Mikrowellengeeignet
 - Ausführung: Eckig | Glatter Boden | Mit 28 mm hohem Rand
 - Maße: B 260 x T 260 x H 30 mm
- GTIN 4015613809472



120770

DAS RICHTIGE EQUIPMENT FÜR PERFEKTE GARERGEBNISSE



Wende-Grillplatte EGR2900 Snackjet

1 Grillplatte – 2 Grillmöglichkeiten: Steak, Fischfilet, Grillgemüse, Wrap oder auch Toast gelingen auf der glatten Seite ebenso gut, wie auf der gerillten. Jedoch verleiht die gerillte Fläche dem Gargut eine appetitliche Grilloptik.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Material: Aluguss, beschichtet
- Mikrowellengeeignet
- Ausführung: Eckig | 1 Seite gerillt | 1 Seite glatt
- Beidseitig nutzbar
- Maße: B 290 x T 282 x H 10 mm
- GTIN 4015613819822



120776

Muldenpfanne E5M110 Snackjet

Eine runde Sache – Die Pfanne mit 5 Mulden kommt im Snackjet ganz vielseitig zum Einsatz. Das in Form bringen von Spiegeleiern oder Pancakes, die portionsweise Zubereitung von Rührei oder das Erwärmen verschiedener Tapas-Sorten sind nur ein paar Möglichkeiten die Muldenpfanne zu nutzen.

- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Material: Aluguss, beschichtet
- Mikrowellengeeignet
- Ausführung: 5 Mulden: Ø 11 cm, Höhe 1,5 cm
- Maße: B 282 x T 292 x H 20 mm
- GTIN 4015613819839



120777

Garkorb Snackjet

Mit dem praktischen Garkorb können kleine Speisen wie Pommes-Frites, Mozzarella-Sticks oder Onion-Rings im Snackjet 200 zubereitet werden.

- Für die Zubereitung kleiner Speisen
- Ausgelegt für: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Material: Glasfasergewebe | Polytetrafluorethylen-Beschichtung
- Mikrowellengeeignet
- Maße: B 290 x T 220 x H 30 mm
- GTIN 4015613753072

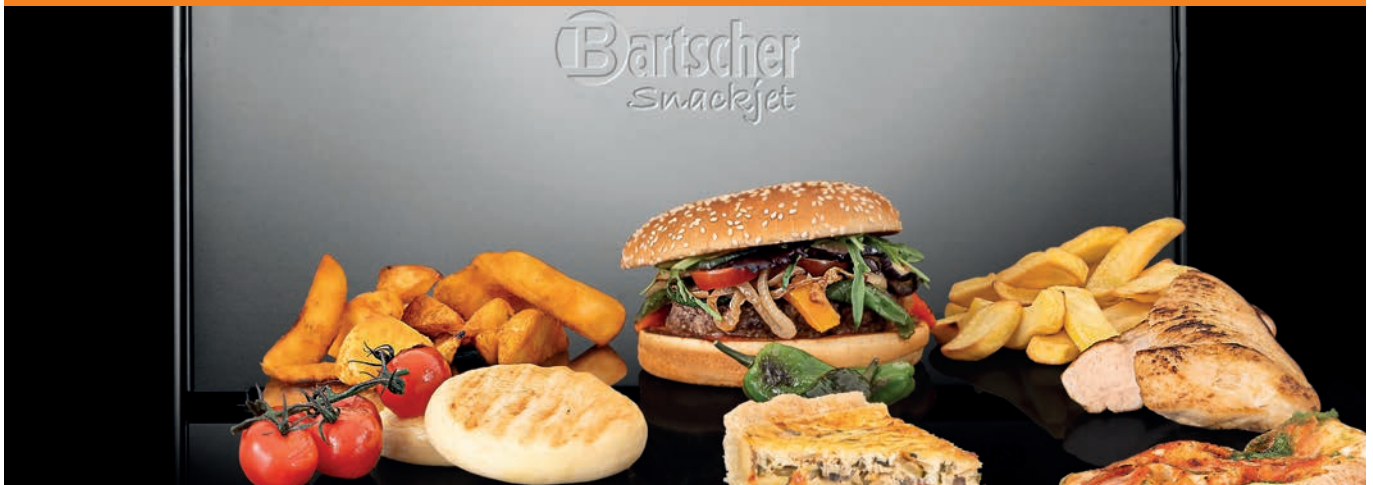


120753



Weitere Produktinformationen unter

FÜR DAS PERFEKTE HANDLING UND SICHERE ARBEITSABLÄUFE



Gargutschaufel Snackjet

Die Gargutschaufel ist zugeschnitten auf die Snackjets und somit prädestiniert für ein einfaches und sicheres Entnehmen der Speisen.

- Ausgelegt für:
Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Material: Aluminium | Kunststoff
 - Mikrowellengeeignet
 - Mit fest montiertem Griff
 - Maße: B 300 x T 410 x H 62 mm
- GTIN 4015613753065



120752

Ofenzange E10 Snackjet

Die solide Ausführung der Ofenzange ermöglicht unkompliziert ein sicheres Bestücken und Herausnehmen voll bestückter Garteller und Pizzableche der Snackjets.

- Ausgelegt für:
- Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Garteller Snackjet
- Pizzablech Snackjet
 - Material: Aluminiumguss
 - Maße: B 40 x T 190 x H 55 mm
- GTIN 4015613809519



120774

Grillhandschuhe 425

Jetzt kann es richtig heiß werden: Die hochwertigen Grillhandschuhe weisen eine Hitzebeständigkeit von bis zu 500 °C auf. Das Material sowie die Beschaffenheit bieten zudem besonders hohe Sicherheit im Küchenalltag wie zum Beispiel durch eine gute Schnittfestigkeit und eine sehr geringe Nachglimmzeit. Der gute Tragekomfort mit festem Grip und die hohe Fingerfertigkeit optimieren den Arbeitsablauf.

- Material: Aramid | Silikondruck
 - Länge: 425 mm
 - Waschbar
 - Höchstes Kontaktwärme-Level bis 500 °C
 - Geringe Schnittgefahr durch gute Schnittfestigkeit
 - Mit Aufhänger
 - Bestmögliche Fingerfertigkeit
 - Kein Weiterreißen bei vorhandenen Einkerbungen
 - Sehr geringe Nachbrenn- und Nachglimmzeit
 - Maße: B 190 x T 425 x H 20 mm
- GTIN 4015613822433



A500514



FÜR SAUBERKEIT, HYGIENE UND PFLEGE EMPFEHLEN WIR

Snackjet-Reiniger F1L

Der Spezialreiniger für die Snackjets und alle herkömmlichen Back- und Kombinationsöfen mit Heißluft. Schnelle und hochwirksame Reinigungskraft bei Fettrückständen und Eingebanntem im Garraum.

- Inhalt: 6 x 1 Liter
 - Effiziente Spontanlösekraft für schnellste Wirksamkeit
 - Hochwirksam gegen Eingebanntes
 - Sehr gute Haftung an senkrechten Flächen
 - Gebrauchsfertig ohne Umfüllen
 - Sprühkopf mit verstellbarer Sprühdüse
 - HACCP-konform | PH-Wert: 10
 - Seifen-, alkali- und farbstofffrei
 - Chlorfrei | Phosphatfrei
 - Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613779911



173284

Snackjet-Protectorspray F1L

Die Versiegelung für Garräume – Das Protectorspray dient als Schutz vor Eingebanntem und Fettrückständen im Snackjet sowie in allen herkömmlichen Back- und Kombinationsöfen mit Heißluft und erleichtert so die Garraum-Reinigung.

- Inhalt: 6 x 1 Liter
 - Erleichtert die Garraum-Reinigung
 - Schutz vor Eingebanntem und Fettrückständen
 - Gebrauchsfertig ohne Umfüllen
 - Sprühkopf mit verstellbarer Sprühdüse
 - HACCP-konform | PH-Wert: 12
 - Seifen-, alkali- und farbstofffrei
 - Chlorfrei | Phosphatfrei
 - Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- GTIN 4015613779928



173285

LET'S SNACKJET



GARTECHNIK ▲ High-Speed-Öfen ▲ Zubehör

Unser Snackjet-Service

Wir stehen mit Rat und Tat zur Seite



Erleben Sie unsere Snackjets live!

Unsere Snackjets sind mehr als einfach ein Ofen. Sie sind die Lösung für jeden, der exzellente Ergebnisse in kürzester Zeit erzielen möchte – vom Küchenchef bis hin zum Tankwart.

Knusprige Pizzen, goldene Sandwiches oder saftige Backwaren:
Mit innovativer Technologie sparen Sie wertvolle Zeit, ohne auf Qualität zu verzichten.



Wir wissen, dass eine solche Kaufentscheidung gut überlegt sein will. Deshalb laden wir Sie herzlich zu einer persönlichen Beratung in unser Haus ein.

Lernen Sie die Snackjets bei einer Live-Produktvorführung mit den von Ihnen gewünschten Speisen oder Ihren eigenen Produkten kennen und nutzen Sie die Möglichkeit, Ihre Fragen zusammen mit unseren Experten zu klären.

Jetzt ist die Zeit für Effizienz, Genuss und unschlagbare Performance!

Vereinbaren Sie Ihren Beratungstermin und erleben Sie, wie die Snackjets Ihr Snackgeschäft auf Höchstleistung bringen.





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/>