

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.

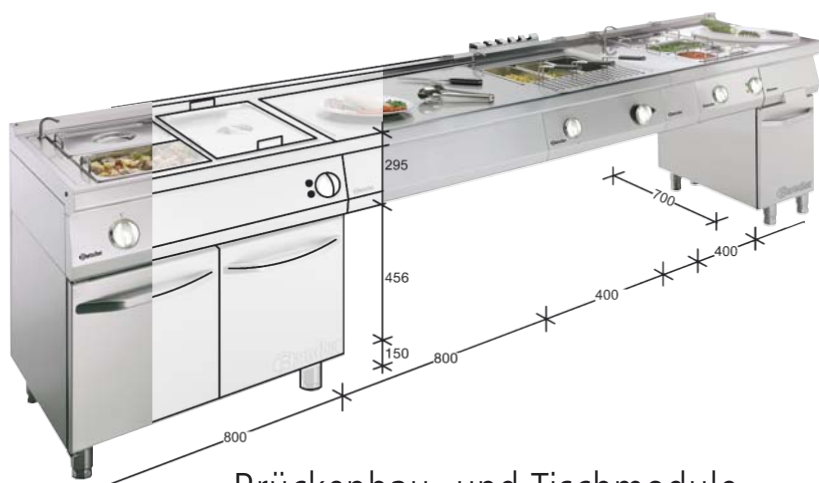
Ceran- oder Gasherd, Griddleplatte, Fritteuse oder Multibräter:  
 Die Auswahl an Elementen ist groß und variabel und kann perfekt auf Ihre Bedürfnisse hin individuell geplant werden.

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.