



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 / 3 NAC 380 V
 B 890 x T 880 x H 430 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN (EAN) 4015613437781
Art.-Nr. 2002010
Euro 959,-



Pizza-Schaufel

Aluminium
 Schaufelmaß:
 280 x 280 mm
 Stiellänge: 1000 mm
 Gewicht: 2 kg
 GTIN (EAN) 4015613527949
Art.-Nr. 100927
Euro 57,-

Pizza-Schneider

mit Kunststoff-Griff
 Messer Ø 100 mm
 Gewicht: 0,3 kg
 GTIN (EAN) 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 / 3 NAC 380 V
 B 890 x T 880 x H 750 mm
 Gewicht: 98 kg
 GTIN (EAN) 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: 17 kg
 GTIN (EAN) 4015613509334
Art.-Nr. 200315
Euro 282,-



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 / 3 NAC 400 V
 B 1310 x T 1270 x H 420 mm
 Gewicht: 148 kg
 GTIN (EAN) 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 / 3 NAC 400 V
 B 1310 x T 1270 x H 760 mm
 Gewicht: 243 kg
 GTIN (EAN) 4015613545035

Art.-Nr. 2002170

Euro 3.219,-



Untergestell zum Pizzaofen ET 105 und ET 205

Ausführung Stahlblech lackiert
 B 1320 x T 1150 x H 965 mm
 Gewicht: 43 kg
 GTIN (EAN) 40156135452989

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 / 2 NAC 400 V
 B 800 x T 735 x H 370 mm
 Gewicht: 68 kg
 GTIN (EAN) 4015613415932

Art.-Nr. 2002017
 Euro 998,-



Untergestell NT 500N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613509341

Art.-Nr. 200312
 Euro 219,-



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 / 3 NAC 400 V
 B 800 x T 735 x H 520 mm
 Gewicht: 85 kg
 GTIN (EAN) 4015613415956

Art.-Nr. 2002027
 Euro 1.335,-



Untergestell NT 500N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 760 x T 610 x H 900 mm
 Gewicht: 14,6 kg
 GTIN (EAN) 4015613509341

Art.-Nr. 200312
 Euro 219,-



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 / 2 NAC 400 V
 B 910 x T 810 x H 440 mm
 Gewicht: 77 kg
 GTIN (EAN) 4015613415963

Art.-Nr. 2002087
 Euro 1.198,-



Untergestell NT 600N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358

Art.-Nr. 200313
 Euro 249,-



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 / 3 NAC 400 V
 B 910 x T 810 x H 770 mm
 Gewicht: 125 kg
 GTIN (EAN) 4015613415987

Art.-Nr. 2002097
 Euro 1.825,-



Untergestell NT 600N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358

Art.-Nr. 200313
 Euro 249,-



Pizzaofen NT 622VS

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

Art.-Nr. 2002098

Euro 2.298,-



Untergestell NT 600N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 840 x T 670 x H 900 mm
 Gewicht: 15,9 kg
 GTIN (EAN) 4015613509358

Art.-Nr. 200313

Euro 249,-



✓ Backkammer Vollschatotte

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 / 3 NAC 400 V
 B 1190 x T 860 x H 440 mm
 Gewicht: 110 kg
 GTIN (EAN) 4015613428475

Art.-Nr. 2002100

Euro 1.398,-



Untergestell NT 900N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613509365

Art.-Nr. 200314

Euro 359,-



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 / 3 NAC 400 V
 B 1190 x T 860 x H 770 mm
 Gewicht: 158 kg
 GTIN (EAN) 4015613428482

Art.-Nr. 2002120

Euro 2.329,-



Untergestell NT 900N

Ausführung Chromnickelstahl
 B 1155 x T 665 x H 900 mm
 Gewicht: 23,2 kg
 GTIN (EAN) 4015613509365

Art.-Nr. 200314

Euro 359,-





*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Pizzaofen PRONTO 20*

Gehäuse Edelstahl, Bedienblende und Griff aus Kunststoff
Tür mit Doppelglasscheibe
Backkammer: B 350 x T 350 x H 160 mm, 1 Pizza Ø 30 cm
Keramik-Backstein: 305 x 305 mm
Temperatur: 100 °C - 230 °C
Zeitschaltuhr: 0 - 60 Minuten
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V
B 460 x T 420 x H 190 mm
Gewicht: 7,7 kg
Zubehör: 1 Pizza-Schneider, 1 Griff
GTIN (EAN) 4015613524429

Art.-Nr. 201106

Euro 87,-



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
B 550 x T 430 x H 245 mm
Gewicht: 18 kg
GTIN (EAN) 4015613494074

Art.-Nr. 203510

Euro 398,-



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
B 550 x T 430 x H 375 mm
Gewicht: 34 kg
GTIN (EAN) 4015613491714

Art.-Nr. 203500

Euro 589,-



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 (EAN) 4015613581095

Art.-Nr. 203530

Euro 579,-