



Die M + E Serie der Bartscher-Kombidämpfer

Gesunde Zubereitung mit leistungsstarker und intelligenter Ausstattung

Schonend Speisen erhitzen, behutsam auftauen und in kurzer Zeit garen - das sind einige gute Gründe dafür, dass der Kombidämpfer in der Gastronomie zum Lieblingsstück vieler Köche avanciert ist. Entsprechend werden die Leistungsmerkmale dieser Alleskönner immer umfangreicher. Wir haben unsere Modelle verbessert und mit deutlich mehr Funktionen ausgestattet.

Die Liste der nützlichen Features ist lang, von einer 2- bis 3-stufigen Regelung der Lüftergeschwindigkeit zur optimalen Abstimmung auf das Gargut, über einen regulierbaren Wrasenabzug für das Garen bei hohem Feuchtigkeitsgrad und reversierende Lüfterräder für gleichmäßige Bräunung der Speisen.

Sie können zwischen der Serie M mit manueller Bedienung und der Serie E mit digitaler Einstellungsmöglichkeit wählen.

Neben allen gängigen Standardfunktionen in beiden Serien wie Umluft, Dämpfen und Kombi-Dämpfen, deckt die Serie E zudem das kerntemperaturgesteuerte Delta-T-Garen mit separat erhältlichem Fühler ab. 99 Gar-Programme mit jeweils 9 Garphasen bieten eine enorme Flexibilität.

Beide Serien sind sowohl für 1/1 Gastronorm als auch für die Verwendung von 600 x 400 mm Bäckereinorm-Blechen ausgelegt. Zur Wahl steht außerdem eine zweckmäßige Handbrause, die direkt an das Gerät angebracht werden kann und die Reinigung erleichtert.

Catering-, Imbiss- oder Snackangebot, Gastronomie- oder Hotellerie-Betrieb - ganz gleich, in welchem Gastronomie-Segment sich ein Küchenbetrieb aufstellt - von den neuen Bartscher-Kombidämpfern profitiert aus wirtschaftlicher Sicht jeder Betrieb. Nicht nur wegen der für Bartscher typischen soliden Verarbeitung und der hohen Zuverlässigkeit, sondern auch wegen der hervorragenden Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.

Alles neu, nur eines bleibt gleich: das gute Preis-Leistungs-Verhältnis, das den Einsatz der Alleskönner noch attraktiver macht.





Kombidämpfer Serie M und Serie E

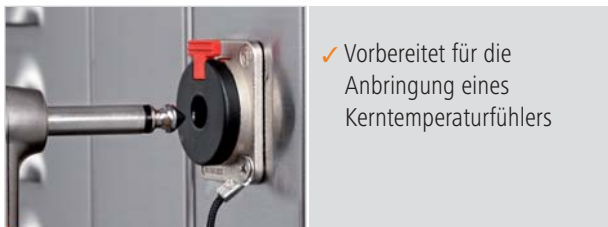
- ✓ Ausführung CNS
- ✓ Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 99 Programmen und jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- ✓ Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen
Delta-T-Garen (Serie E) - Kerntemperaturfühler optional erhältlich -
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Lüftergeschwindigkeit - Serie M in 2 Stufen regulierbar - Serie E in 3 Stufen regulierbar
- ✓ Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- ✓ Wrasenabzug regulierbar
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Praktischer GN-Quereinschub
- ✓ LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers
- ✓ Vorbereitet für die Haltung zur Handbrause
- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Wrasenabzug einfach zu regulieren



- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen



- ✓ Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers



- ✓ Lüftergeschwindigkeit in 2/3 Stufen regelbar



- ✓ Auflageschienen herausnehmbar



- ✓ Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen

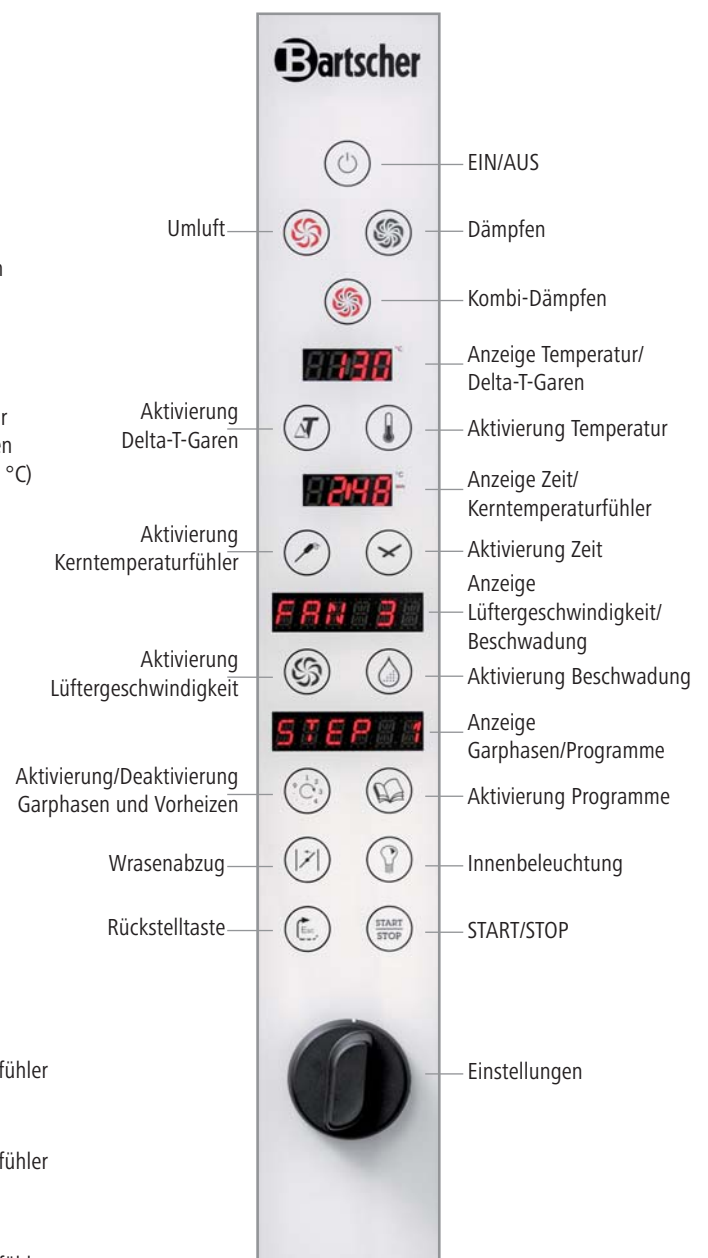
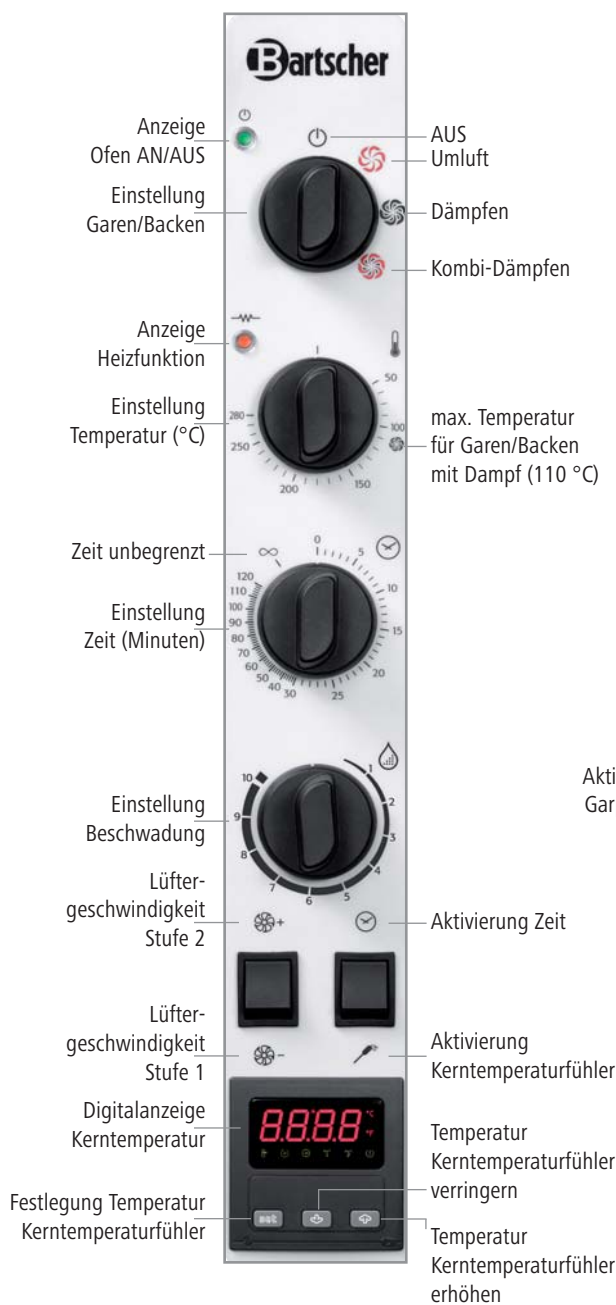


Kombidämpfer Serie M

- ✓ Einfache Knebel-Bedienung
- ✓ Leicht verständliche Symbole für einfachste Gerätebedienung
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen

Kombidämpfer Serie E

- ✓ Elektronische Steuerung mit 99 Programmen, je Programm bis zu 9 Garphasen
- ✓ Einfache Einstellung der Garwerte (Zeit, Beschwagung, Temperatur ...)
- ✓ Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)





✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Elektro-Kombidämpfer M 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 GN 2/3
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Abmessungen: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 62 kg
GTIN (EAN) 4015613581538

Art.-Nr. 116613

Euro 2.579,-



Kerntemperaturfühler

GTIN (EAN) 4015613520414

Art.-Nr. 116000

Euro 189,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Elektro-Kombidämpfer M 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 81,8 kg
GTIN (EAN) 4015613583464

Art.-Nr. 116615

Euro 3.598,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400

Gewicht: 3 kg

GTIN (EAN) 4015613538723

Art.-Nr. 116001

Euro 219,-



Elektro-Kombidämpfer M 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581521

Art.-Nr. 116617

Euro 4.569,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,2 kg

GTIN (EAN) 4015613583471

Art.-Nr. 116002

Euro 298,-



Gas-Kombidämpfer M 7110 G bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 16,5 kW
Abmessungen: B 890 x T 850 x H 930 mm
Gewicht: 117,2 kg
GTIN (EAN) 4015613582115

Art.-Nr. 1166271

Euro 6.449,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613583471

Art.-Nr. 116002

Euro 298,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Elektro-Kombidämpfer M 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581545

Art.-Nr. 116620

Euro 5.249,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 5 kg
GTIN (EAN) 4015613583488

Art.-Nr. 116003

Euro 349,-

Gas-Kombidämpfer M 10110 G bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert Elektro: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
Abmessungen: B 890 x T 850 x H 1150 mm
Gewicht: 131,2 kg
GTIN (EAN) 4015613582146

Art.-Nr. 1166301

Euro 7.549,-



Handbrause

Schlauchlänge 2 m
mit Absperrventil für
Festwasseranschluß 1/2 Zoll
Inklusive Halterung zur Anbringung
an die Kombidämpfer
GTIN (EAN) 4015613587189

Art.-Nr. 116005

Euro 179,-



✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 2/3 GN und 1 Blech 2/3 GN

Elektro-Kombidämpfer E 5230 bis zu 5 x 2/3 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 GN 2/3
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - steckerfertig
Abmessungen: B 620 x T 755 x H 635 mm
Gewicht: 62,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581491

Art.-Nr. 116523

Euro 2.725,-



Handbrause

Schlauchlänge 2 m
mit Absperrventil für
Festwasseranschluß 1/2 Zoll
Inklusive Halterung zur Anbringung
an die Kombidämpfer
GTIN (EAN) 4015613587189

Art.-Nr. 116005

Euro 179,-



✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN

Elektro-Kombidämpfer E 5110 bis zu 5 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 5 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht: 80,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581507

Art.-Nr. 116525

Euro 3.749,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400

Gewicht: 3 kg
GTIN (EAN) 4015613538723

Art.-Nr. 116001

Euro 219,-



GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief
siehe Katalogseite 219



Untergestell für 5er, 7er und 10er-Dämpfer

CNS 18/10
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Abmessungen: B 850 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 18,9 kg
GTIN (EAN) 4015613582702

Art.-Nr. 115068

Euro 549,-



Elektro-Kombidämpfer E 7110 bis zu 7 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 7 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht: 101,8 kg
GTIN (EAN) 4015613581477

Art.-Nr. 116527

Euro 4.749,-



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen zur Nutzung von 7 Blechen 600 x 400

Gewicht: 4,2 kg
GTIN (EAN) 4015613583471

Art.-Nr. 116002

Euro 298,-

✓ Lieferung inklusive 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN



Elektro-Kombidämpfer E 10110 bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Abstand zwischen den Blechen 74 mm
Temperaturbereich: 50 - 280 °C
Wasseranschluss 3/4 Zoll
Anschlusswert: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Abmessungen: B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht: 115,2 kg
GTIN (EAN) 4015613581484

Art.-Nr. 116530

Euro 5.449,-



1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 10 Blechen 600 x 400

Gewicht: 5 kg
GTIN (EAN) 4015613583488

Art.-Nr. 116003

Euro 349,-



Kerntemperaturfühler

GTIN (EAN) 4015613520414

Art.-Nr. 116000

Euro 189,-



Schockfroster
siehe Katalogseite 134

Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4" voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar Eingangsdruck max. 16 bar max. Betriebstemperatur 65 °C

GTIN (EAN) 4015613468617

Art.-Nr. 533051

Euro 48,60



✓ Ab Wasserhärten von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.



Kombidämpfer M Touch+ Elektro oder Gas

Gerät und Garraum aus CNS 18/10 ausgestattet mit:

- ✓ 99 Garprogramme mit je 9 Garphasen
- ✓ Automatische Garraumreinigung
- ✓ Leicht verständliche Symbole und intuitive Handhabung
- ✓ Fassungsvermögen: bis zu 10 x 1/1 GN
- ✓ Abstand zwischen den Blechen 70 mm
- ✓ Kombi-System zur Dampferzeugung
- ✓ Boiler mit 1 kW Leistung zur Dampferzeugung
- ✓ 6-Stufen Gebläse
- ✓ Kerntemperaturfühler
- ✓ Handbrause mit Aufrollautomatik
- ✓ Doppeltürverglasung, Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- ✓ Garraumbeleuchtung - Halogenbeleuchtung
- ✓ Garraum mit abgerundeten Ecken
- ✓ Getrennte Anschlüsse für Weich- und Normalwasser
- ✓ 2 Wasseranschlüsse à 3/4 Zoll



- ✓ Kerntemperaturfühler

- ✓ Doppeltürverglasung, Innenscheibe schwenkbar zur einfachen Reinigung
- ✓ Zeitgeschaltete Halogenbeleuchtung an der Garraumtür montiert



- ✓ Fugenfreier Hygiene-Garraum
- ✓ Integrierte Handbrause mit Aufrollautomatik

- ✓ Automatische Garraumreinigung





✓ Leicht verständliche Symbole und intuitive Handhabung

	Manual Programm	✓ Touch-Bedienfeld
	Rezept	
	Service	

	Handbedienung	✓ Bedienfeld Manuell
--	---------------	----------------------

	Teigware	✓ Bedienfeld Rezept
	Fleisch	
	Fisch	
	Geflügel	
	Brot	
	Gemüse	
	Dessert	
	Extra	

Betriebsfunktionen	✓ Bedienfeld Service
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigung Entkalkung Datum und Zeit Parameter Hintergrundlicht Systeminfo Sprache 	



Elektro-Kombidämpfer M 6110 Touch+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Temperaturbereich: 50 - 300 °C
 Anschlusswert: 11,4 kW / 3 NAC 400 V
 Abmessungen: B 853 x T 848 x H 820 mm
 Gewicht: 120 kg
 GTIN (EAN) 4015613525761

Art.-Nr. 116506

Euro 9.149,-



Gas-Kombidämpfer M 6110 Touch+ bis zu 6 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Temperaturbereich: 50 - 300 °C
 Anschlusswert Elektro: 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Anschlusswert Gas: R 1/2" 12 kW
 Abmessungen: B 853 x T 848 x H 820 mm
 Gewicht: 142 kg
 GTIN (EAN) 4015613527895

Art.-Nr. 1167061

Euro 10.949,-



✓ Lieferung inklusive 2 Roste, 2 Backbleche



Elektro-Kombidämpfer M 10110 Touch+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Temperaturbereich: 50 - 300 °C
 Anschlusswert: 16,7 kW / 3 NAC 400 V
 Abmessungen: B 853 x T 848 x H 1110 mm
 Gewicht: 168 kg
 GTIN (EAN) 4015613527888

Art.-Nr. 116510

Euro 11.998,-



Gas-Kombidämpfer M 10110 Touch+ bis zu 10 x 1/1 GN

Fassungsvermögen bis zu 10 x 1/1 GN
 Abstand zwischen den Blechen 70 mm
 Temperaturbereich: 50 - 300 °C
 Anschlusswert Elektro: 1,7 kW / 1 NAC 230 V
 Anschlusswert Gas: R 1/2" 19 kW
 Abmessungen: B 853 x T 848 x H 1110 mm
 Gewicht: 178 kg
 GTIN (EAN) 4015613527901

Art.-Nr. 1167101

Euro 13.498,-



Untergestell für 6er und 10er Dämpfer

Chromnickelstahl
 B 810 x T 625 x H 870 mm
 Gewicht: 12 kg
 GTIN (EAN) 4015613525891
 Art.-Nr. 115064
 Euro 565,-



Einsatz für Untergestell

Chromnickelstahl
 Einschübe: 6 x 1/1 GN
 Gewicht: 5 kg
 GTIN (EAN) 4015613527291
 Art.-Nr. 115066
 Euro 265,-



Heißluftofen "Piccolino"*

... für Pizzen bis 26 cm Ø.
 Außen: Metall, lackiert
 Innen: Stahl, verzinkt
 Garraum: Inhalt 19 Liter
 4-Stufen Schalter, Oberhitze/Unterhitze
 60 Minuten Timer
 Thermostat bis 230 °C
 Herausziehbare Krümelschublade
 Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 B 425 x T 380 x H 295 mm
 Gewicht: 7,3 kg
 Inklusive 1 Rost, 1 Backblech, 1 Griff
 GTIN (EAN) 4015613588575
Art.-Nr. A120787
Euro 105,-

Zusätzlicher Rost
 B 280 x T 300 mm
 GTIN (EAN) 4015613589145
Art.-Nr. A120794
Euro 7,-

Backblech
 B 285 x T 300 x H 23 mm
 GTIN (EAN) 4015613589121
Art.-Nr. A120793
Euro 8,-



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Mehrzweck-Heißluftofen

Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl
 mit Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
 Thermostat bis 250 °C
 Kontrolllampe
 Anschlusswert: 2,5 kW, 230 V
 Innen: B 404 x T 308 x H 254 mm
 Außen: B 527 x T 450 x H 316 mm
 Gewicht: 16 kg
 Lieferung inklusive 1 Rost, 1 Backblech
 GTIN (EAN) 4015613404783
Art.-Nr. A120880
Euro 398,-

Zusätzlicher Rost
 B 400 x T 290 mm
 GTIN (EAN) 4015613404110
Art.-Nr. A120701
Euro 12,-

Backblech
 B 400 x T 280 x H 11 mm
 GTIN (EAN) 4015613404127
Art.-Nr. A120702
Euro 18,-



Kompakt Kombidämpfer

Ausführung Chromnickelstahl
 Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Temperaturregler bis 200 °C, Zeitschalter 0 - 120 Minuten
 4 Funktionen: Auftauen / Umluft / kombiniertes Garen / Dampfgaren
 mit Wassertank, 1,3 Liter
 Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V
 B 550 x T 545 x H 380 mm
 Inklusive 1 Rost
 Gewicht: 20 kg
 GTIN (EAN) 4015613487885
Art.-Nr. 120791
Euro 698,-

GN 2/3 Blech
 B 354 x T 325 x H 20 mm
 GTIN (EAN) 4015613271781
Art.-Nr. A101195
Euro 15,-



Die kompakte Bauweise und die 4 Einschübe im 2/3 GN-Format sorgen für optimalen Komfort und funktionsgerechtes Arbeiten.

- ✓ **Verschiedene Garprozesse**
 Heißluft - Dampf - Backen - Braten
 für schonendes und sanftes Garen von Speisen.
- ✓ **Kein Wasseranschluss erforderlich**
 Der große 1,3 Liter Wasserbehälter garantiert eine flexible Nutzung.
- ✓ **Einfache Bedienung**
 durch manuelle Drehschalter

- ✓ Lieferung ohne Backbleche
- ✓ Backbleche Seite 86