Bartscher

ON POINT

INSTORE-BAKTECHNIEK

ETAGE- EN CONVECTIE-OVENS
RIJSKASTEN EN MEER ...

Uit een gecombineerde passie voor techniek en bakken ontstaat het perfecte broodje

U heeft behoeften en wensen. Wij hebben de oplossing.

Vers geurende bakproducten maken dat je zin krijgt in broodjes, croissants, koek enz. en verleiden je vaak tot spontaan genieten. Naast versheid van de bakproducten zijn ook door zintuigen gestimuleerde impulsaankopen een argument voor het gebruik van instore-ovens.

De professionals stellen natuurlijk hun eigen eisen aan de instore-baktechniek, die ook op de producten moeten worden afgestemd. Het maakt niet uit hoeveel ruimte er beschikbaar is en welk type oven nodig is: wij bieden flexibele modellen en samen vinden we de optimale oplossing voor de bakshop.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Kwaliteit van B zoals broodjes tot O zoals ovens

Onze focus: Kwaliteit - kwaliteit in twee betekenissen. Want niet alleen de techniek is belangrijk. Uiteindelijk telt het resultaat en is daarom de kwaliteit van de bakproducten voor ons bijzonder belangrijk.

Ons brede assortiment instore-baktechniek biedt etage-ovens, convectie-ovens,

de bijbehorende accessoireproducten, een breed scala aan aanvullende apparatuur voor de bakshop en ook onze service voor, tijdens en na de aankoop.

Met onze producten garanderen wij een eenvoudige en snelle bediening wat voor een flexibele en goed calculeerbare bevoorrading van verse bakproducten in de bakshop zorgt.

Laat u op de volgende pagina's verrassen en overtuigen door het complete Bartscher instore-ovenpakket.

Waarom instore-baktechniek van Bartscher?

Doordachte kwaliteit en technologie zijn gemakkelijk zichtbaar en betalen zich terug: voorafgaand aan de productlancering hebben wij in samenwerking met verschillende bakkerijen onze instore-bakovens aan specifieke duurzaamheidstests onderworpen. Het resultaat en de mening van de professionals spreekt voor zich: dit zijn zeer eenvoudig te bedienen apparaten, waarbij de individuele parameters van ingestelde programma's eenvoudig kunnen worden gewijzigd en opnieuw kunnen worden opgeslagen. Daarnaast kunnen via een USB-poort ook opgeslagen programma's worden geïmporteerd. Dit bespaart veel tijd en maakt het programmeren een stuk eenvoudiger.

Het spreekt voor zich dat de bakresultaten goed moeten zijn, en dat zijn ze natuurlijk ook: al onze ovens hebben voldoende capaciteit en leveren overtuigende bakproducten, hoe vol de oven ook is en of de keuze op een model met directe injectie of met de Steam-Box valt. Dankzij de modulaire opbouw van de afzonderlijke modellen en het relatief compacte ontwerp, kunnen de ovens eenvoudig worden geïntegreerd in bakshops met weinig ruimte.

Goed gepland is half gebakken. Gewoon een verademing: afhankelijk van het model kunnen de ovens voor de hele week of voor de volgende dag voor het voorverwarmen worden voorgeprogrammeerd. Dit betekent dat de bakprocessen al direct bij het begin van de werkzaamheden kunnen worden gestart. Al met al betekent dit een grote besparing in tijd en geld.

Op stoom vooruit!

Of liever bakken in alle rust

Etage- of convectie-oven? Dat is de vraag. Of misschien een combinatie van beide? Deze beslissing is niet altijd gemakkelijk te nemen, want eerlijk is eerlijk: een instore-oven is niet bepaald een kleine investering en het maken van de juiste keuze hangt af van veel verschillende factoren:

- Hoeveel ruimte heb ik in de bakshop beschikbaar?
- Welk volume heb ik nodig voor de benodigde hoeveelheden van mijn bakproducten?
- Is een combinatie van etage- en convectie-oven zinvol voor mij?
- Welk type warmtevoorziening past het beste bij mijn producten? Hete lucht of statische warmte?

Wij kennen de problemen en ondersteunen u bij het besluitvormingsproces.

Als u geïnteresseerd bent in onze ovens, nodigen wij u van harte uit om in Salzkotten de verschillende modellen van dichtbij te ervaren. Onze applicatieconsulent neemt u mee naar de apparaten, maakt samen met u de op uw meegebrachte bakproducten afgestemde programma's en laat u de mogelijkheden van ons assortiment instore-ovens zien.

Maak van deze gelegenheid gebruik om kennis te maken met ons hoofdkantoor in Salzkotten en andere producten die voor u interessant kunnen zijn.

Neem gewoon contact met ons op!

Technische wijzigingen voorbehouden.

Het Bartscher-servicenetwerk voor onze instore-baktechniek, want ...

... de basis voor een probleemloze werking is een goede inbedrijfstelling.

Ook na de aankoop willen we goede service bieden. Daarom hebben wij voor onze instore-baktechniek een landelijk dekkend netwerk van servicepartners opgezet. De experts staan u vanaf het begin terzijde met hun knowhow - ook bij kleine problemen of grote reparaties. Naast specialistische kennis is snelle service natuurlijk meer dan noodzakelijk. Want wij zijn ons ervan bewust dat bij een apparaatstoring elke minuut telt!

Ook kleine dingen hebben grote gevolgen en beïnvloeden de werking van het apparaat.
Regelmatige reiniging met de juiste Bartscher-reinigingsmiddelen, een voorgeschakeld wateronthardingssysteem en het naleven van de voor het apparaat voorgeschreven onderhoudsintervallen kunnen voorkomen dat de servicemonteur moet komen.

Alles wat te maken heeft met het onderwerp Instore-ovens

Onze instore-ovenmodellen bieden alles wat u nodig heeft voor succesvolle bakproducten die het bakkershart sneller laten kloppen: etage-ovens, convectie-ovens, rijskasten en accessoires die vooral zorgen voor meer flexibiliteit in de modulariteit. Alle ovenmodellen hebben hun voordelen en kunnen ook met elkaar worden gecombineerd - perfect afgestemd op de betreffende vereisten.

Maar welk model overtuigt eigenlijk met welk kenmerk en wat zit er nou precies achter? De tabel geeft hiertoe een eerste overzicht. Gedetailleerde informatie hierover en andere kenmerken vindt u op de volgende pagina's.

KENMERKEN VAN DE INSTORE-OVENS VERGELEKEN

	Etage-ovens CL	Convectie-ovens MC	Convectie-ovens HC
Modulariteit van de modellen onderling	✓	✓	✓
Touchbediening met TFT-display	✓	✓	✓
Multifunctionele knop	–	–	✓
Externe Steam-Box	✓	–	✓
Klassieke directe stoominjectie	–	✓	✓
Ventilatiesysteem	–	✓	✓
AirFresh-Box	–	–	✓
Automatisch reinigingsprogramma	– (niet nodig)	✓	✓

Technische wijzigingen voorbehouden.

Bartscher

De Steam-Box: De voordelen ten opzichte van klassieke directe stoominjectie

Met onze innovatieve Steam-Box wordt er stoom in de generator buiten de binnenruimte opgewekt en vervolgens op optimale temperatuur in grote hoeveelheden in de oven geleid zonder deze af te koelen. Deze hoogwaardige stoom elimineert warmteverliezen in de kamer en zorgt al vanaf het begin van het bakproces voor een optimale luchtvochtigheid. Hete stoom laat deeg beter rijzen, vermindert gewichtsverlies, verlengt de levensduur van bakproducten en maakt ontdooien gemakkelijker.

DE VOORDELEN VAN DE STEAM-BOX

- De beste variant om al direct aan het begin van het bakproces stoom te genereren
- Aanzienlijk langere versheid en minder verkruimeling van de bakproducten
- Zorgt voor een hoger volume en intensieve bruining van de bakkerijproducten

STEAM-BOX

✓Etage-ovens CL

✓Convectie-ovens HC

Bij directe stoominjectie wordt het water op de ventilatoras gespoten. Het water wordt in de bakkamer gesproeid en verdampt. In vergelijking met de Steam-Box onttrekt deze methode energie aan de bakkamer vanwege een temperatuurdaling ten opzichte van de generator, waardoor de efficiëntie van de stoom wordt verminderd.

DE VOORDELEN VAN DIRECTE STOOMINJECTIE

- Het injectiesysteem kan worden gebruikt voor recepten die tijdens het bakproces moeten worden bevochtigd of voor productregeneratie
- Geeft de bakproducten aan het einde van het bakproces een mooie glans (ook in combinatie met de Steam-Box)
- Speciaal voor convectie: optimaal systeem voor het bakken van diepgevroren bakproducten met perfecte kwaliteit

DIRECTE STOOMINJECTIE

✓Convectie-ovens MC

✓Convectie-ovens HC

Uiterst eenvoudige menunavigatie via touch-display met intuïtieve bediening

Ons touch-display maakt het bedienen van de ovens eenvoudig en gebruiksvriendelijker. Tegelijkertijd biedt het touch-display een extreem breed scala aan instellingen. Het goede reactievermogen van het display en de bedieningseenheid biedt een optimale gebruikerservaring. Het grote 7-inch kleuren-touchscreen is uitgerust met intelligente software, die het zelfs voor ongetraind personeel gemakkelijk maakt om de oven te bedienen. De parameters van een programma kunnen binnen het menu worden gekopieerd. Dit maakt een snelle programmering van verdere, licht gewijzigde bakprocessen mogelijk. Met de USB-aansluiting kunnen programma's eenvoudig van apparaat naar apparaat worden overgedragen. Ook praktisch: het touch-display kan ook met dunne handschoenen veilig worden bediend.

HC-serie
De multifunctionele knop

De heteluchtovens in de high-end uitvoering zijn, naast het touch-display, ook eenvoudig en intuïtief te bedienen met een multifunctionele knop. En alles blijft overzichtelijk: de status van de ovens wordt via het LED-kleurendisplay op de draaiknop weergegeven en geeft zo ook informatie op afstand.

Technische wijzigingen voorbehouden.

De klassiekers – betrouwbare, op behoeften gebaseerde en zuinige Bartscher etage-ovens

Onze etage-ovens uit de CL-serie zijn klassiekers in de bakwereld. Maar wat maakt etage-ovens zo bijzonder? Op het eerste gezicht is dat natuurlijk het optimale gebruik van de ovenruimte, het "vrije" bakken zonder bakplaten en het rustige karakter van het verwarmingseffect. Directe warmte wordt door de onderwarmte via de vuurvaste plaat aan de bakproducten afgegeven en gecombineerd met de stralingswarmte van de bovenwarmte - beide onafhankelijk van elkaar te regelen. In onze etage-ovens wordt het vocht dat essentieel is voor goede bakproducten via de Steam-Box in grote hoeveelheden in de bakkamer gevoerd.

Het resultaat: een knapperige malse korst, sappig kruim en een egale kleur.

Wij bieden vier modellen in twee verschillende oppervlakteuitvoeringen met een uniforme insteekhoogte van 140 mm. De ovens met een bakoppervlak van 600 x 800 mm zijn verkrijgbaar met één, twee of drie bakkamers. Elke kamer kan individueel worden bestuurd en gebruikt, zodat u uiterst nauwkeurig kunt bakken en flexibel kunt handelen. Het spreekt voor zich dat bij meerdere etages elke kamer kan worden gevuld met verschillende bakproducten. Het gerichte gebruik van de apparaten zorgt tevens voor optimaal energiegebruik en bij uitval van een bakkamer kan met de andere bakkamers worden doorgewerkt.

ETAGE-OVENS | DE BELANGRIJKSTE PRODUCTKENMERKEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

OVERTUIGEND | BAKSTEEN VAN CHAMOTTE

Eén ding was ons meteen duidelijk: het moet een baksteen zijn van chamotte. Door direct op chamottesteen te bakken, wordt de bodem van de bakproducten bijzonder krokant. De hoge kwaliteit van de steen biedt een grote hittebestendigheid en vooral ook warmtebehoud. Een belangrijk aspect voor energiebesparing bij het gebruik van een etage-oven.

ONAFHANKELIJK | HET VERWARMENDE EFFECT

Directe warmteafgifte van onder en warmtestraling van boven. Voor een optimaal bakresultaat is het belangrijk dat de boven- en onderwarmte onafhankelijk van elkaar kunnen worden geregeld. Natuurlijk kan dit individueel worden opgeslagen in de programma's die worden afgestemd op de bakproducten.

Voor digitale informatie
over onze over onze
ETAGE-OVENS
scant u hier

Etage-ovens CL
naar keuze met 1, 2 of 3 bakkamers

Etage-oven CL6040-1

- Aantal bakkamers: 1
- Opnamecapaciteit: 1 x 600 x 400 mm
- Afmetingen bakkamer: b 680 x d 420 x h 160 mm
- Capaciteit Steam-Box: 1,5 kW
- Verwarmingscapaciteit: 2,4 kW
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO100-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 900 x h 400 mm
- Gewicht: 98 kg

GTIN 4015613769981

117910

Etage-oven CL6080-1

- Aantal bakkamers: 1
- Opnamecapaciteit: 1 x 600 x 800 mm | 2 x 600 x 400 mm
- Afmetingen bakkamer: b 680 x d 840 x h 160 mm
- Capaciteit Steam-Box: 1,5 kW
- Verwarmingscapaciteit: 4,8 kW
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO100-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 1.330 x h 400 mm
- Gewicht: 131 kg

GTIN 4015613795157

117911

Technische wijzigingen voorbehouden.

- Materiaal bakkamer: Roestvrij staal, baksteen van chamotte
- Verwarmingswijze: boven-/onderwarmte
- Boven- en onderwarmte gescheiden regelbaar
- Touch-Control | LCD-display, 7 inch
- Bediening: handmatig + voorgeprogrammeerd
- Programma's:
  15 voorgeïnstalleerd
  84 programmeerbaar + handmatig instelbaar programma
- 6 bakfasen
- 5 parameters per bakfase:
  Voorverwarmen
  Baktijd
  Boven- en onderwarmte
  Bevochtigingsintensiteit
  Positie dampextractie
- Handmatige verlenging van de baktijd
- Insteekhoogte: 140 mm
- Externe Steam-Box
- Handmatige of automatische bevochtiging
- Temperatuurbereik tot 300 °C
- Automatisch voorverwarmen: datum/tijd
- Automatisch inschakelen via timer
- Wateraansluiting R 3/4"
- LED-verlichting
- USB-aansluiting

- Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
- Voorschakeling van een waterontharder is altijd vereist

Etage-oven CL6080-2

- Aantal bakkamers: 2
- Opnamecapaciteit: 2 x 600 x 800 mm | 4 x 600 x 400 mm
- Afmetingen bakkamer: b 680 x d 840 x h 160 mm
- Capaciteit Steam-Box: 3 kW
- Verwarmingscapaciteit: 9,6 kW
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO80-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 1.330 x h 700 mm
- Gewicht: 233 kg

GTIN 4015613770017

117912

Etage-oven CL6080-3

- Aantal bakkamers: 3
- Opnamecapaciteit: 3 x 600 x 800 mm | 6 x 600 x 400 mm
- Afmetingen bakkamer: b 680 x d 840 x h 160 mm
- Capaciteit Steam-Box: 4,5 kW
- Verwarmingscapaciteit: 14,4 kW
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO70-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 1.330 x h 995 mm
- Gewicht: 329 kg

GTIN 4015613795164

117913

Voor digitale informatie
over onze
CONVECTIE-OVEN
scant u hier

Grote voordelen met grote capaciteit Bartscher convectie-ovens

Het ontwerp met meerdere bakplaten zorgt voor een veel grotere bakcapaciteit in vergelijking met etage-ovens. Een grotere bakcapaciteit heeft 2 voordelen die direct gerelateerd zijn: meer bakproducten per bakproces en een resulterende energiebesparing.

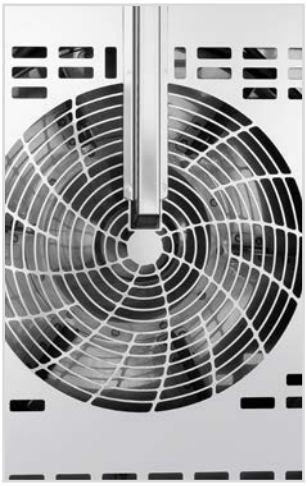
Ons assortiment convectie-ovens is onderverdeeld in de twee klassen MC en HC, die we elk aanbieden met 5, 8 of 10 bakplaten - het formaat 60x40 is natuurlijk uitgesloten. Belangrijk voor professioneel gebruik: om aanbakken te voorkomen, moet de afstand tussen de bakplaten zo groot mogelijk zijn - bij onze ovens is dat 85 mm of 90 mm.

Wat de convectie-ovens bijzonder maakt, is de directe stoominjectie die in beide modelseries is geïnstalleerd. Het toegevoerde verse water wordt via het ventilatorwiel in de hete bakkamer verdeeld, verdampt en leidt zo tot gelijkmatige bevochtiging. Het resultaat: een mooie, egale glans op de producten.

Voor degenen die niet kunnen beslissen, is er de mogelijkheid om apparaten te combineren: convectie-ovens met convectie-ovens, maar ook variaties van convectie-ovens met etage-ovens zijn mogelijk.

CONVECTIE-OVENS | DE BELANGRIJKSTE PRODUCTKENMERKEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

LUCHTIG | HET VENTILATIESYSTEEM



De lucht in onze convectie-ovens circuleert met 1 of 2 ventilatoren, afhankelijk van het model. Met de zeer nauwkeurige instelling met 10 standen kan de luchtverdeling flexibel op de verschillende bakproducten worden aangepast. De magneetmotor maakt draaien/stoppen van de ventilator in 2 seconden mogelijk. Dit zorgt voor een optimale luchtstroom rondom en voorkomt dat er warme lucht wordt uitgeblazen als de deur tussentijds wordt geopend.

VLEKKELOOS SCHOON | HET REINIGINGSSYSTEEM

Een sprankelend schone oven zonder gebruik van de poetsdoek? Geen enkel probleem met het geïntegreerde reinigingssysteem van onze convectie-ovens. In slechts 40 minuten reinigt het automatische systeem de bakkamer, de deur en de steunrails. Afhankelijk van de grootte van de oven is hiervoor 20 tot 30 liter water nodig en kunt u zich wijden aan andere dingen die niet vanzelf gebeuren.

CONVECTIE-OVENS | DE BELANGRIJKSTE PRODUCTKENMERKEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

ONDERSTEUNEND | DE USB-AANSLUITING

Via de USB-poort kunt u niet alleen een back-up maken van de programma's en instellingen die op de oven zijn opgeslagen. Het maakt het programmeren van andere modellen ook veel gemakkelijker. Zodra de programma's op een apparaat staan, kunnen ze eenvoudig via USB naar alle andere ovens worden overgebracht. En dat geldt natuurlijk ook voor programma-instellingen die achteraf worden gemaakt.

VERGRENDELING | DE VEILIGHEIDSDEURKLINK

Als er na een bakproces bij het openen van de deur hete stoom ontsnapt, is dit niet alleen een zeer hete, maar ook een gevaarlijke zaak. Met het speciale vergrendelingssysteem opent de deur aanvankelijk met slechts een kleine opening, waardoor de eerste warme lucht kan ontsnappen. Met een zwaai naar rechts gaat de deur dan volledig open om de verse bakproducten eruit te halen.

HELDER | DE LEDVERLICHTING

De LED-verlichting brengt het licht gelijkmatig in de donkere bakkamer. Doordat de lichtstrip aan de deur is bevestigd, wordt de gehele binnenruimte gelijkmatig verlicht. Een ander pluspunt: de LED-technologie is bijzonder zuinig. Aangezien de verlichting gedurende het gehele bakproces aanstaat, is de besparing natuurlijk merkbaar in de bedrijfskosten.

ISOLEREND | DE DUBBELE DEURBEGLAZING

Isolatie in beide richtingen. Enerzijds zorgt de dubbele deurbeglazing voor een koele buitenruit, zodat er geen risico is op brandwonden door de ruit. Tegelijkertijd kan de warmte niet naar buiten verloren gaan. Door de luchtcirculatie en bevochtiging vormen zich natuurlijk ook resten tussen de beide ruiten. De binnenruit kan daarom via scharnieren heel eenvoudig worden geopend.

AFNEEMBAAR | DE STEUNRAILS

Natuurlijk worden de steunrails met het geïntegreerde reinigingssysteem van onze convectieovens vlekkeloos schoon. Maar niet alleen bij hardnekkige korsten wil je niet meer zonder de optie om ze eruit te kunnen halen. De steunrails kunnen met slechts één handbeweging worden verwijderd. Bijvoorbeeld om bij de achterwand te komen, die overigens ook heel eenvoudig te verwijderen is - voor het geval dat.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Winstgevendheid gecombineerd met competentie

De convectie-ovens MC

De MC-convectie-ovens vormen met hun functies en uitrusting de basis voor alle modellen in ons assortiment convectie-ovens, omdat ze alles hebben wat een goede convectie-oven nodig heeft.

Op de vorige pagina's hebt u al een overzicht gekregen: alles wat de modelserie kan doen om het dagelijkse werk gemakkelijker, veiliger te maken en vooral om optimale, consistente bakresultaten te bereiken - zelfs met een flink gevulde bakruimte. Dit komt niet in de laatste plaats door de prestaties en het ventilatiesysteem.

Heerlijke bakproducten hoeven niet altijd van verse basisproducten te worden gemaakt. Om organisatorische redenen zit er soms niets anders op dan diepvriesproducten te gebruiken. Met het juiste product en de juiste oven smaakt dit vaak net zo goed. Ook voor het bakken van diepvriesproducten en voor het regenereren zijn de MC-convectie-ovens de juiste keuze.

DE KENMERKEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

- Uitvoeringen met 5, 8 en 10 bakplaten
- Grote afstand tussen de bakplaten: 85 mm of 90 mm
- Directe stoominjectie voor glans en volume
- Snelle richtingsverandering van de ventilator
- Ventilatorstop na bevochtigingsproces
- Geïntegreerd reinigingssysteem
- Comfortabele bediening via Touch Control-bedieningspaneel
- Praktische USB-aansluiting voor eenvoudig overzetten van programma's
- Dubbele deurbeglazing
- Veiligheidsdeurklink
- Verwijderbare steunrails
- LED-verlichting tijdens het bakproces

Technische wijzigingen voorbehouden.

De convectie-ovens MC

Optimale condities dankzij een perfect ventilatiesysteem

✓ Consistente resultaten, ook bij volledig gevulde bakkamer

Convectie-oven MC6040-5

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 5
- Afstand tussen de bakplaten: 90 mm
- Verwarmingscapaciteit: 11 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO10-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 11,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 840 x h 750 mm
- Gewicht: 126 kg

GTIN 4015613795119

117900

- Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
- Voorschakeling van een waterontharder is altijd vereist

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

- Materiaal bakkamer: roestvrij staal
- Verwarmingswijze: hete lucht
- Touch-Control | LCD-display, 7 inch
- Bediening: handmatig + voorgeprogrammeerd
- Programma's: 15 voorgeïnstalleerd 84 programmeerbaar + handmatig instelbaar programma
- 6 bakfasen
- 6 parameters per bakfase:
  - Voorverwarmen
  - Ventilatorsnelheid
  - Baktijd
  - Baktemperatuur
  - Bevochtigingsintensiteit
  - Positie dampextractie
- Handmatige verlenging van de baktijd
- Directe stoominjectie
- Temperatuurbereik tot 250 °C
- Ventilatorsnelheid: 10 standen
- Ventilatorstop na bevochtigingsproces
- Achteruit draaiende motor
- Automatisch voorverwarmen en afkoelen
- Automatisch inschakelen via timer
- Automatisch reinigingssysteem
- Wateraansluiting R 3/4"
- LED-verlichting
- USB-aansluiting

Convectie-oven MC6040-8

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 8
- Afstand tussen de bakplaten: 90 mm
- Verwarmingscapaciteit: 15 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO10-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 15,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 840 x h 1.025 mm
- Gewicht: 152 kg

GTIN 4015613769936

117901

Convectie-oven MC6040-10

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 10
- Afstand tussen de bakplaten: 85 mm
- Verwarmingscapaciteit: 2 x 9,55 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO10-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 20,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 840 x h 1.150 mm
- Gewicht: 187 kg

GTIN 4015613795126

117902

Convectie-ovens in perfectie

De convectie-ovens HC

De basis voor de HC-convectie-ovens wordt gevormd door de modellen van de MC-serie. Maar uitgebreid met een paar functies die het dagelijkse werk gemakkelijker maken en de kwaliteit van de bakproducten tot in de perfectie afmaken

Wij zijn volledig overtuigd van het touch-display van onze instore-ovens: eenvoudig en intuïtief - precies zoals het hoort. Maar kan het niet altijd een beetje makkelijker? Zeker met de multifunctionele knop. De selectie van de programma's is nog eenvoudiger en het absolute extra: het LED-kleurendisplay rond de knop geeft op afstand informatie over de apparaatstatus.

De directe stoominjectie is zeker overtuigend, maar de modellen in de HC-serie gaan nog een stap verder. De Steam-Box is de beste optie om vocht in de bakkamer te brengen. Voor het bakresultaat betekent dit een bijzonder mooie, intensieve bruining en een groter volume van het product.

We vroegen ons af hoe de korst van broodjes e.d. nog krokanter gemaakt kon worden en daar hebben we natuurlijk een oplossing voor gevonden. De AirFresh-Box! Maar hoe werkt dat? Aan het einde van een bakproces wordt verse, koele lucht in de binnenruimte geleid - de hete lucht moet samen met de luchtvochtigheid ontsnappen.

Naast het optimaliseren van de korst biedt de AirFresh-Box nog andere voordelen. Door het afkoelen aan het einde van het bakproces kan er snel worden overgeschakeld op andere bakproducten met andere programma's en temperaturen en wordt ook het reinigingsprogramma sneller gestart. Een ander aspect: bij het openen van de deur is de ontsnappende stoom aanzienlijk minder.

Alles luchtig

De convectie-ovens HC overtuigen door Steam-Box en AirFresh-Box

Convectie-oven HC6040-5

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 5
- Afstand tussen de bakplaten: 90 mm
- Capaciteit Steam-Box: 3 kW
- Verwarmingscapaciteit: 11 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie | Steam-Box
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO20-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 12,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 900 x h 730 mm
- Gewicht: 158,8 kg

GTIN 4015613795133

117905

Convectie-oven HC6040-8

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 8
- Afstand tussen de bakplaten: 90 mm
- Capaciteit Steam-Box: 3 kW
- Verwarmingscapaciteit: 15 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie | Steam-Box
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO20-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 19,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 900 x h 1.000 mm
- Gewicht: 187,5 kg

GTIN 4015613770055

117906

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

- Materiaal bakkamer: roestvrij staal
- Verwarmingswijze: hete lucht
- Touch-Control | LCD-display, 7 inch
- Snelle selectie via multi-selectieve draaigreep
- Bediening: handmatig + voorgeprogrammeerd
- Programma's: 15 voorgeïnstalleerd 84 programmeerbaar + handmatig instelbaar programma
- 6 bakfasen
- 6 parameters per bakfase:
  Voorverwarmen
  Ventilatorsnelheid
  Baktijd
  Baktemperatuur
  Bevochtigingsintensiteit
  Positie dampextractie
- Handmatige verlenging van de baktijd
- Naar keuze directe stoominjectie of Steam-Box
- Temperatuurbereik tot 250 °C
- Geprogrammeerd dubbel bevochtigingssysteem
- AirFresh-Box
- Ventilatorsnelheid: 10 standen
- Ventilatorstop na bevochtigingsproces
- Achteruit draaiende motor
- Automatisch voorverwarmen en afkoelen
- Automatisch inschakelen via timer
- Automatisch reinigingssysteem
- Wateraansluiting R 3/4"
- LED-verlichting
- USB-aansluiting

✓ Consistente resultaten, ook bij volledig gevulde bakkamer

Convectie-oven HC6040-10

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 10
- Afstand tussen de bakplaten: 85 mm
- Capaciteit Steam-Box: 3 kW
- Verwarmingscapaciteit: 2 x 9,55 kW
- Stoomgeneratoren: Directe injectie | Steam-Box
- Belangrijke aanwijzing: voor individuele werking van het apparaat is de LBO20-installatiekit vereist (voor de gecombineerde apparaatconfiguratie moet de bijbehorende installatiekit worden geselecteerd)
- Aansluitwaarde: 20,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Apparaataansluiting: 3 NAC
- Afmetingen: b 980 x d 900 x h 1.130 mm
- Gewicht: 210 kg

GTIN 4015613795140

117907

- Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist
- Voorschakeling van een waterontharder is altijd vereist

▶ Vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist

De rijskasten PR zorgen voor een optimaal klimaat

Het ideale klimaat voor deeg wordt met name gecreëerd door de innovatieve luchtcirculatietechnologie en de externe luchttoevoer.

- Materiaal: roestvrij staal
- Digitale besturing
- Bediening: handmatig + continubedrijf naar keuze
- Elektronische regeling van temperatuur, tijd en bevochtiging
- Tempertuurbereik tot 50 °C
- Temperatuurregeling in stappen van 0,1 °C
- Externe Steam-Box
- Luchtvochtigheid: 10% tot 95%
- Automatische luchtvochtigheids-regeling tot 99%
- Innovatieve luchtcirculatie-technologie
- Wateraansluiting R 3/4"
- LED-verlichting
- Zwenkwielen met remmen

Voor digitale informatie over onze **RIJSKASTEN** scant u hier

Rijskast PR6040-10

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 10
- Afstand tussen de bakplaten: 70 mm
- Capaciteit stoomgenerator: 1,2 kW
- Verwarmingscapaciteit: 1,2 kW
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Aansluitwaarde: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Apparaataansluiting: Gereed voor aansluiting
- Afmetingen: b 985 x d 850 x h 630 mm
- Gewicht: 74,4 kg

GTIN 4015613769950

117925

Rijskast PR6040-16

- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 16
- Afstand tussen de bakplaten: 70 mm
- Capaciteit stoomgenerator: 1,2 kW
- Verwarmingscapaciteit: 1,2 kW
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Aansluitwaarde: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Apparaataansluiting: Gereed voor aansluiting
- Afmetingen: b 985 x d 850 x h 840 mm
- Gewicht: 92 kg

GTIN 4015613771779

117926

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

Grenzeloze modulariteit voor meer flexibiliteit

Onze instore-ovenmodellen bieden alles wat je nodig hebt voor succesvolle bakproducten die het bakkershart sneller laten kloppen: etage-ovens, convectie-ovens, rijskasten en accessoires die vooral voor meer flexibiliteit zorgen.

Alle ovenmodellen hebben hun voordelen en kunnen zowel technisch als visueel perfect met elkaar worden gecombineerd - optimaal afgestemd op de betreffende vereisten.

Zo kan een etage-oven worden gecombineerd met een convectie-oven, een rijskast en - om het helemaal af te maken - een condenskap. Uiteraard bieden wij ook de bijpassende onderstellen en installatiekits aan.

DE INSTALLATIEKITS MAKEN HET MOGELIJK

De installatiekits zijn onmisbaar voor de inbedrijfstelling van de instore-ovens. Het uitgebreide aanbod dient echter ook nog een ander doel: met de kits kunnen verschillende apparaatcombinaties van etage-ovens CL, convectie-ovens MC en HC, bijbehorende onderstellen, rijskasten en condensatiekap worden gemaakt – geheel naar behoefte en toepassing. Zo is een optimale circulatie van water en stoom gegarandeerd. Onderstaande combinatievoorbeelden laten slechts een deel van de mogelijkheden zien.

Installatiekit LBO10 | Convectie-ovens MC

- Combinatievoorbeelden:
  - Convectie-oven MC6040-5 + onderstel LBO6040-5 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-5 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-8 + onderstel LBO6040-5 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-8 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-10 + onderstel LBO6040-4 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-10 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613771755

117922

Installatiekit LBO20 | Convectie-ovens HC

- Combinatievoorbeelden:
  - HC-convectie-oven 6040-5 + onderstel LBO6040-5 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-5 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-8 + onderstel LBO6040-5 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-8 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-10 + onderstel LBO6040-4 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-10 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613771762

117923

Installatiekit LBO30 | Convectie-ovens MC

- Combinatievoorbeelden:
  - Convectie-oven MC6040-5 + convectie-oven MC6040-8 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-5 + convectie-oven MC6040-10 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Elektrische aansluitbox | Montagemateriaal

GTIN 4015613796406

117935

Installatiekit LBO40 | Convectie-ovens MC

- Combinatievoorbeelden:
  - Convectie-oven MC6040-5 + convectie-oven MC6040-5 + onderstel LBO6040-3 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-5 + convectie-oven MC6040-5 + rijskast PR6040-10 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613796451

117936

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

Installatiekit LBO50 | Convectie-ovens HC

- Combinatievoorbeelden:
  - HC-convectie-oven 6040-5 + HC-convectie-oven 6040-8 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-5 + HC-convectie-oven 6040-10 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

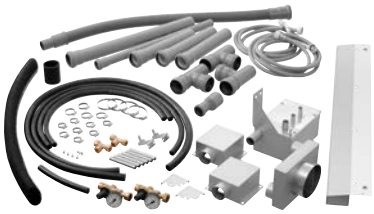
GTIN 4015613796505

117937

Installatiekit LBO60 | Convectie-oven HC6040-5

- Combinatievoorbeelden:
  - HC-convectie-oven 6040-5 + HC-convectie-oven 6040-5 + onderstel LBO6040-3 + condensatiekap LBO800
  - HC-convectie-oven 6040-5 + HC-convectie-oven 6040-5 + rijskast PR6040-10 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613796512

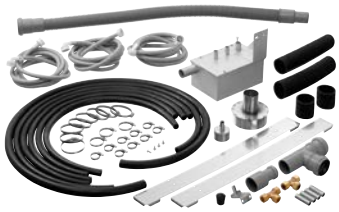


117938

Installatiekit LBO70 | Etage-oven CL6080-3

- Combinatievoorbeelden:
  - Etage-oven CL6080-3 + onderstel CL6040-10 + condensatiekap LBO800
  - Etage-oven CL6080-3 + rijskast PR6040-10 + condensatiekap LBO800 + rijskastverlengstuk PR6040-10
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Elektrische aansluitbox | Montagemateriaal

GTIN 4015613796468



117945

Installatiekit LBO80 | Etage-oven CL6080-2

- Combinatievoorbeelden:
  - Etage-oven CL6080-2 + onderstel CL6040-12 + condensatiekap LBO800
  - Etage-oven CL6080-2 + rijskast PR6040-16 + condensatiekap LBO800 + rijskastverlengstuk PR6040-16
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

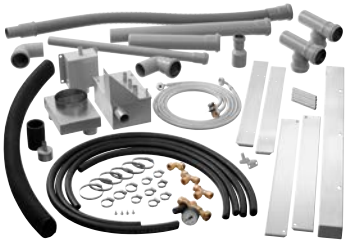
GTIN 4015613772264

117946

Installatiekit LBO90 | Etage- en convectie-ovens

- Combinatievoorbeelden:
  - Convectie-oven MC6040-5 + etage-oven CL6040-1 + onderstel LBO6040-4 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven MC6040-5 + etage-oven CL6040-1 + rijskast PR6040-10 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven HC6040-5 + etage-oven CL6040-1 + onderstel LBO6040-4 + condensatiekap LBO800
  - Convectie-oven HC6040-5 + etage-oven CL6040-1 + rijskast PR6040-10 + condensatiekap LBO800
- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Manometer waterinlaat | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Dampextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613796499



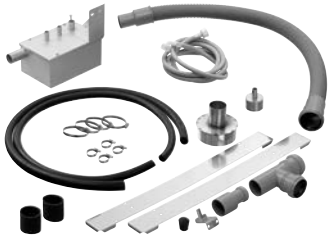
117947

Installatiekit LBO100 | Etage-ovens CL

De installatiekit vormt de basis voor de inbedrijfstelling van de etage-ovens CL 6040-1 en CL6080-1.

- Set bestaand uit: Watertoevoerslangen | Waterafvoerslangen | Condensaatslangen | Condensopvangbak | Stoomextractie | Montagemateriaal

GTIN 4015613805139



117948

VOOR MEER MOBILITEIT VAN DE INSTORE-OVENS

... omdat kwaliteit zijn gewicht heeft. Bij momenten als vloerreiniging of reparaties moeten instore-ovens worden verplaatst. Om de instore-ovens mobieler te maken, zijn alle onderstellen uitgerust met bijzonder sterke, stabiele wielen. Het extreem vlakke wielonderstel maakt mobiliteit mogelijk, zelfs voor bijzonder hoge instore-ovencombinaties.

Onderstel LBO6040-5

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC + HC, etage-oven CL6040-1
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 5
- Type bakplaten: dwars
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm

GTIN 4015613796413

117930

Onderstel LBO6040-4

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC + HC, etage-oven CL6040-1
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 4
- Type bakplaten: dwars
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm

GTIN 4015613769967

117931

Onderstel LBO6040-3

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC + HC, etage-oven CL6040-1
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 3
- Type bakplaten: dwars
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm

GTIN 4015613796420

117932

Onderstel CL6040-12

- Ontworpen voor: Etage-ovens CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 6 à 2 platen
- Type bakplaten: dwars
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 100 mm

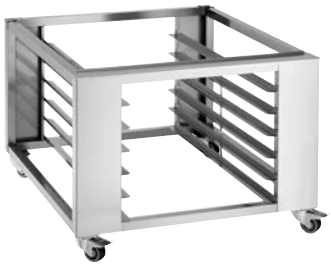
GTIN 4015613770031

117933

Onderstel CL6040-10

- Ontworpen voor: Etage-oven CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 5 à 2 platen
- Type bakplaten: dwars
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 80 mm

GTIN 4015613796437



117934

Wielonderstel MCHC2300

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC + HC
- Zwenkwielen: 2 wielen, 2 zwenkwielen met remmen
- Diameter wielen: 100 mm

GTIN 4015613804903

117939

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

TOEBEHOREN EN UITBREIDINGEN VOOR HET PROFESSIONELE WERKPROCES

Steunrails MCHC6040-6

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC6040-5 + HC6040-5
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 6
- Afstand tussen de bakplaten: 75 mm

GTIN 4015613796390

117920

Steunrails MCHC6040-10

- Ontworpen voor: Convectie-ovens MC6040-8 + HC6040-8
- Formaat bakplaten: 600 x 400 mm
- Aantal bakplaten: 10
- Afstand tussen de bakplaten: 72 mm

GTIN 4015613769943

117921

Condensatiekap LBO800

- Ontworpen voor:
  - Etage-ovens CL
  - Convectie-ovens MC + HC
- Aantal ventilatormotoren: 2
- Regulering blaaseenheid: automatisch, ovengestuurd
- Motorcapaciteit: 20 W
- Montagewijze: boven aan het apparaat
- Aansluitwaarde: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

GTIN 4015613769974

117940

Kap-verlengstuk LBO800

- Ontworpen voor: Condensatiekap LBO800
- Materiaal: roestvrij staal
- Inclusief: bevestigingsmateriaal

GTIN 4015613796444

117941

Rijskast-verlengstuk PR6040-10

- Ontworpen voor: Rijskast PR6040-10
- Materiaal: roestvrij staal
- Inclusief: bevestigingsmateriaal

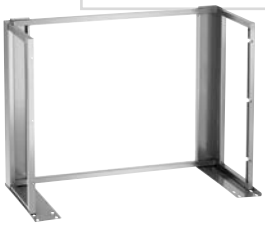
GTIN 4015613770048

117927

Rijskast-verlengstuk PR6040-16

- Ontworpen voor: Rijskast PR6040-16
- Materiaal: roestvrij staal
- Inclusief: bevestigingsmateriaal

GTIN 4015613771786



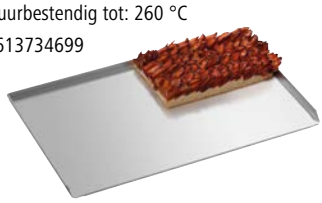
117928

TOEBEHOREN EN UITBREIDINGEN VOOR HET PROFESSIONELE WERKPROCES

Bakplaat 600x400-AL

- Materiaal: aluminium
- Afmetingen: 600 x 400 mm
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

GTIN 4015613734699



100412

Gatenplaat 600x400-AL

- Materiaal: aluminium
- Afmetingen: 600 x 400 mm
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

GTIN 4015613734705

100413

Gatenplaat 600x400-SI

- Materiaal: aluminium | siliconen-coating
- Afmetingen: 600 x 400 mm
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

GTIN 4015613734712

100416

Vetpan 600 x 400

- Materiaal: roestvrij staal
- Afmetingen: 600 x 400 mm

GTIN 4015613658414

525782

Anti-aanbakspray 500ml DS

- Materiaal: 100% plantaardige oliën
- Ontworpen voor: Invetten van vormen, platen, pannen en wafelijzers
- Besteleenheid: 2 dozen (1 doos met 6 dozen)
- Inhoud/doos: 500 ml

GTIN 4015613498515

173060

Drukregelaar

- Materiaal: Messing | Verchroomd
- Waterdruk: 1 - 6 bar (vooringesteld op 3 bar)
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Bedrijfstemperatuur max.: 65 °C
- Aansluiting: 3/4"

GTIN 4015613468617

533051

Ovenwanten

- Katoen 100% (buitenkant)
- Hittebestendig tot: 250 °C
- Eigenschappen: Met vlambeveiliging | Met ophanglus | Stofdichtheid: 640 g/m²

- Lengte: 300 mm

GTIN 4015613735467
A500510

- Lengte: 370 mm

GTIN 4015613735474
A500511

- Lengte: 420 mm

GTIN 4015613735481
A500512

- Lengte: 600 mm

GTIN 4015613735498
A500513

Meer productinformatie op **www.bartscher.com**

Technische wijzigingen voorbehouden.

WIJ BIEDEN MEER DAN INSTORE-BAKTECHNIEK ...

... WANT ALS VOLLEDIG LEVERANCIER VOOR DE HORECA, BIEDEN WIJ HET COMPLETE PAKKET VOOR DE BAK-BUSINESS.

SNACKBEREIDING

Van instore-baktechnologie tot volautomatische koffiemachines en koelkasten tot snelle ovens en contactgrills: we hebben bijna alles op voorraad wat een bakshop nodig heeft.

KOFFIE & CO.

KOELTECHNIEK

TRANSPORTWAGENS

OVENTOEBEHOREN

Laat u eenvoudig door ons adviseren over hoe wij u met onze producten optimaal kunnen ondersteunen op het gebied van instore-baktechniek, snackbereiding en dagelijkse werkprocessen.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Bartscher
sinds 1876

De digitale versie is hier beschikbaar

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Duitsland

Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120

info@bartscher.com
www.bartscher.com

Bartscher GmbH
Office Nederland
Duwboot 89
3991 CG Houten
Nederland

Tel. +31 30 307 19 00

info@bartscher.nl
www.bartscher.com

Ons complete assortiment vindt u op **www.bartscher.com**

4 015613 848815

Technische wijzigingen voorbehouden. | Levering zonder decoratie.