Maico Befestigungswinkel WS 160 Flat DN 160

Schallentkoppelte Wand- und Deckenmontage für vibrationsarmen Betrieb



Artikel-Nr.	LB10859.2
Hersteller-Nr.	0092.0566
EAN	4012799925668
Hersteller	Maico

34,29 €

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten · Preis zum Zeitpunkt der Erstellung (25.11.2026), Änderungen vorbehalten

Beschreibung

Bartscher Elektro-Kombidämpfer 08521583

Der Bartscher Elektro-Kombidämpfer 08521583 ist die ideale Lösung für kleinere Betriebe, Imbisse oder als praktisches Zweitgerät in größeren Küchen.

Dieser kompakte und zuverlässige Kombidämpfer aus robustem Edelstahl bietet eine einfache Bedienung und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Ob Gebäck, Braten oder Snacks – mit 4 Einschüben im 2/3 GN-Format und 5 Kochstufen gelingen verschiedenste Gerichte perfekt. Die elektronische Temperaturregelung und die integrierte Zeitschaltuhr sorgen für präzise Ergebnisse und eine einfache Handhabung. Die doppelwandige Türverglasung und die Innenraumbeleuchtung runden das durchdachte Design ab.

Ihre Vorteile im Überblick:

- **Kompakte Bauweise**: Perfekt für platzsparende Installationen oder als Zweitgerät.
- **Einfache Bedienung**: Intuitive Steuerung über Drucktasten und klare Anzeigen.
- **Zuverlässige Technik**: Langlebige Konstruktion aus Edelstahl für den professionellen Einsatz.
- **Vielseitige Zubereitung**: Geeignet für eine breite Palette von Gerichten, von Gebäck bis zu Braten.
- **Präzise Ergebnisse**: Elektronische Temperaturregelung und Zeitschaltuhr für optimale Garbedingungen.

Leistungsstark und Effizient

Mit einer Leistungsaufnahme von 3,4 kW und einer Netzspannung von 230 V ist dieser Kombidämpfer auch bei höherer Frequenz von 50/60 Hz einsetzbar. Die Kapazität von 4 Einschüben im 2/3 GN-Format bei einem Einschubabstand von 74 mm ermöglicht die Zubereitung von mittleren bis größeren Mengen.

Durchdachte Ausstattung

Die doppelwandige Türverglasung sorgt für eine gute Isolierung und Sicherheit. Die integrierte Innenraumbeleuchtung ermöglicht jederzeit eine optimale Sichtkontrolle des Garguts. Die Tür ist mit einem Rechtsanschlag versehen und verfügt über ein praktisches Sichtfenster.

Sicherheit und Handhabung

Die Schutzart IPX4 gewährleistet Schutz gegen Spritzwasser. Der Kombidämpfer ist mit einer benutzerfreundlichen Drucktastensteuerung und einer elektronischen Temperaturregelung ausgestattet. Die integrierte Zeitschaltuhr unterstützt bei der genauen Zeitplanung der Garvorgänge.

Technische Spezifikationen

Parameter	Wert	Besonderheit
Hersteller-Teilenummer	08521583	
EAN	4059948372442	

Parameter	Wert	Besonderheit
Marke	Bartscher	
Material	Edelstahl	
Art des Ofens	Elektro-Kombidämpfer	
Leistungsaufnahme	3,4 kW	
Netzspannung	230 V	
Frequenz	50/60 Hz	
Kabellänge	1,2 m	
Schutzart	IPX4	Schutz gegen Spritzwasser
Gewicht	30 kg	
Steuerung	Drucktasten	
Zeitschaltuhr	Ja	Integriert
Temperaturregelung	Elektronisch	
Anzahl der Programme	4	
Anzahl der Kochstufen	5	
Kerntemperaturfühler	Nein	
Türanschlag	Rechts	
Türverglasung	Doppelwandig	
Innenraumbeleuchtung	Ja	
Tür mit Sichtfenster	Ja	
Ventilator	Ja	Integriert

Abmessung	Maß	Hinweis
Abmessungen (B x T x H)	550 x 520 x 400 mm	
Anzahl der Kammern	1	
Kapazität	4 Einschübe	2/3 GN
Einschubabstand	74 mm	

Einsatzbereiche & Anwendungsszenarien

Der Bartscher Elektro-Kombidämpfer 08521583 eignet sich hervorragend für Bäckereien, kleine Gastronomiebetriebe, Imbisse und Snack-Shops.

Dank seiner kompakten Bauweise und einfachen Bedienung ist er auch ideal als Zweitgerät in größeren Küchen, um zusätzliche Kapazitäten zu schaffen oder spezielle Zubereitungsarten zu ermöglichen.

Er ist vielseitig einsetzbar für die Zubereitung von Gebäck, Braten, Snacks und einer Vielzahl weiterer Gerichte.

Hersteller & Qualität

Bartscher steht für professionelle Küchengeräte mit hoher Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Dieser Kombidämpfer ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und überzeugt durch seine robuste Konstruktion.

Investieren Sie in die bewährte Qualität von Bartscher und optimieren Sie Ihre Küchenprozesse.

Die einfache Handhabung und die zuverlässige Technik machen diesen Kombidämpfer zu einem wertvollen Helfer im täglichen Küchenalltag.