

Bartscher

grupo lópez pardo



Nuevos Productos 2025

Hornos de Convección

Actualización de nuestra serie Silversteam- y un nuevo modelos de 20x 1/1 GN de carro



Silversteam2

M-Manual

- Control Manual de coccion, temperatura, tiempo, humificacion, nivel y control de la temperatura interior mediante sensor



Silversteam2

Modelos D y DRS

- Digitales, disponibles con Autolimpieza
- Opción del sistema de potencia incrementada.



Gigasteam

20x 1/1 GN-Horno de Convección

Horno de Convección Silversteam2



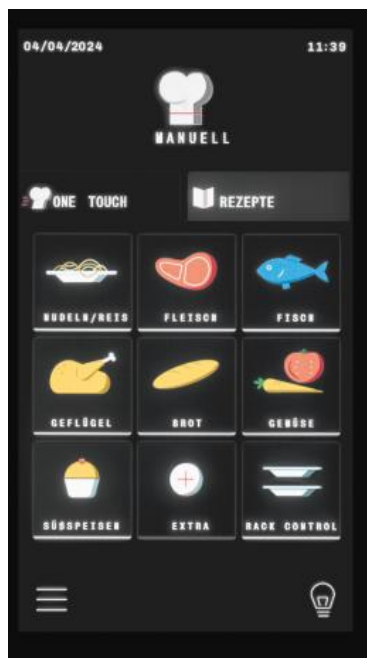
El nuevo Silversteam2 – Cuales son las mejoras?



- ✓ La gran pantalla de 7" (ant. 5") y el control táctil optimizado hacen que el control giratorio de bajo de la pantalla no sea necesario.
- ✓ Mejor visiluzacion del panel de control
- ✓ Ajuste de la camara para una mejor circulacion de aire , mejor precalentamiento y enfriamiento. Optimizacion de la camara de cocci3n.

Horno de Convección Silversteam2

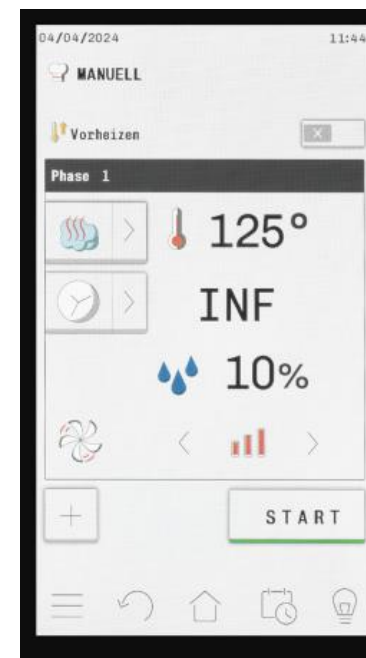
El nuevo horno de Conveccion Silversteam2 – Funciones tactiteles y maximo control



- ✓ Pantalla táctil de 7", incrustado en el panel
- ✓ One-Touch
Selección de las recetas favoritas en un solo click



- ✓ 600 Recetas disponibles, Disponible libro de recetas con 300 pre-instaladas y 300 disponibles



- ✓ Manual control and programación de parámetros

Horno de Convección Silversteam2



El nuevo Horno de Convección Silversteam2 – Enfocado a un manejo táctil y sencillez



- ✓ **Rack-Control:** Diferentes platos pueden cocinarse al mismo tiempo en diferentes niveles
- ✓ **Easy-Service-Función:** Diferentes recetas pueden estar listas al mismo tiempo



- ✓ Las bandejas y cubetas son adecuadas tanto para 1/1 y 600x400
- ✓ **Funcion de Enfriamiento Rapido** of La camara de cocción puede ser programada para the cooking chamber can be set at the end of the program or between cooking phases

NEW

Horno de Convección Silversteam2

El nuevo Horno de Convección Silversteam2 – Funciones tactiteles y maximo control



- ✓ Sistema de Autolavado con 3 niveles de limpieza (suave, medio y fuerte) y 4 fases (pre-lavado, lavado, abrillantamiento y secado), instalado en los modelos DRS



- ✓ Sensor de temperatura central monopunto o Multi-punto opcional
- ✓ El sensor de temperatura Multi-punto (116113) permite medir cuatro puntos simultáneamente, por tanto una medición más fiables

NEW

Horno de Convección Silversteam2



Referencias

GN-format	M-models (manual)	D-models (digital)	P-D-models (mayor potencia)	DRS-models (digital & sistema de limpieza)	P-DRS-models (mayor potencia)
5x 2/3	116822	117733	117790	117172	117182
5x 1/1	116826	117735	117791	117175	117184
7x 1/1	116828	117737	117792	117176	117185
10x 1/1	116831	117740	117793	117174	117186

Horno de Convección Gigasteam

Nuevo Horno de Convección 20x 1/1



117820	Horno de Convección Gigasteam 20110DRS
Descripción	Hornos de 20 niveles para una preparación perfecta y eficaz para una gran demanda
Datos Técnicos	<ul style="list-style-type: none">- 38,4 kW- Control fácil con botones y mando rotativo- 1.250 recetas (250 pre-instaladas, 1.000 programables)- Multi-punto de control de temperatura- Sistema de Autolavado- 6 ventiladores- Puerta con triple cristal

Horno de Convección Gigasteam

Accesorios para el Horno de convección 20x 1/1



- ✓ 1x Carro (117824) incluido en el horno Gigasteam



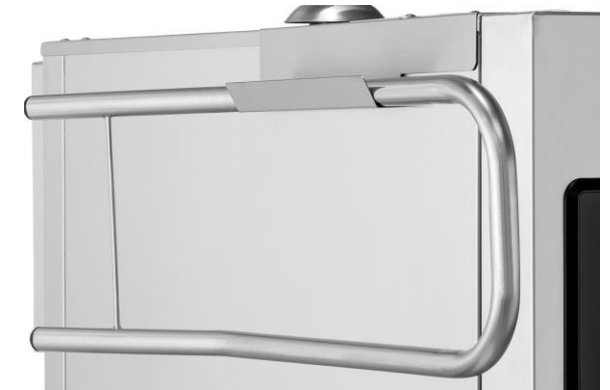
- ✓ Plataforma disponible

Art.-No.: 117822



- ✓ Rampa de carga para facilitar la carga

Art.-No.: 117823



- ✓ Practico Manillar para el carro

Art.-No.: 117825

Vitrina caliente

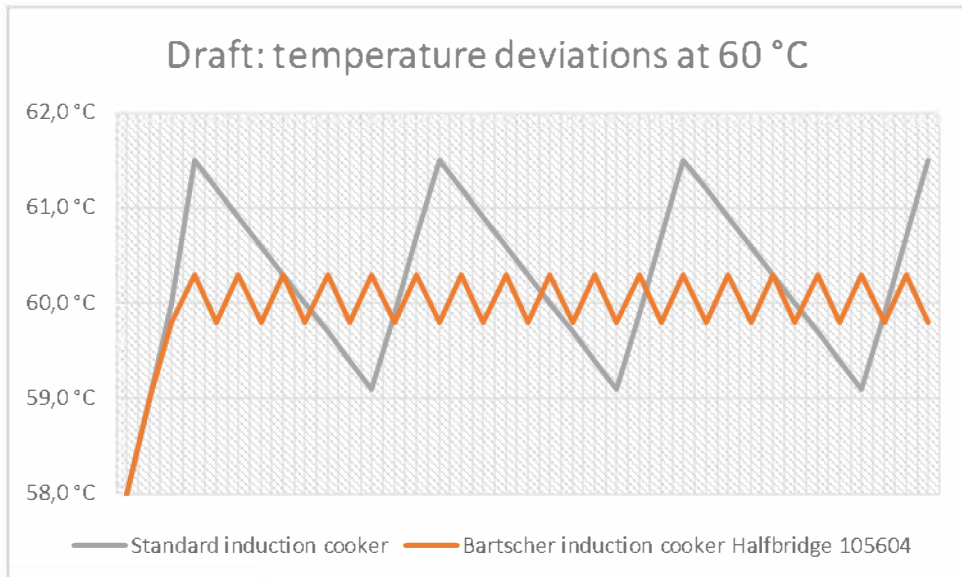
Nueva vitrina caliente para promociones, autoservicio y take-away.



305069	Vitrina calienteSN10
Descripción	Snacking trend; Sales-promoting presentation and snacks are easy to serve or pick for self-serving areas and counters
Datos técnicos	<ul style="list-style-type: none">- Distribucion óptica del calor y temperatura ajustable entre 30-75 °C- Incluye 3 líneas de disposición- Carcasa de acero , superficie del suelo 18/10- apilable- Altura interior: 275 mm
Disponible	Marzo 2025

Cocina de Inducción

Nueva inducción 3.5 kW con tecnología Halfbridge



105604	Cocina de Inducción IK 35NG-1TCKS
Descripción	Cocina de inducción optimizada con tecnología Halfbridge
Highlights and data	<ul style="list-style-type: none"> - La tecnología Halfbridge un mantenimiento con una temperatura controlada - Control combinado de boton giratorio y boton tactil - 3,5 kW, 10 niveles - Rango de temp.: 60 °C a 240 °C - Base cristal SCHOTT CERAN® - Diametro maximo : 250 mm

Cocina de Inducción

Cocinas de alta calidad y compactas



105917	Inducción IK 25-1TCK
105919	Inducción IK 35-1TCK
Descipcion	Cocinas de Induccion para un nivel intermedio en nuestra oferta
Datos Técnicos	<ul style="list-style-type: none">- Configuracion precisa y rapida gracias a la seleccion de ajuste de 5°C y la combinacion tactil y boton giratorio.- Rango de temepratura : 30 °C a 250 °C- 2,5 kW o 3,5 kW Potencia

Placa de calentamiento de inducción

Nueva placa de calentamiento de induccion que permite 4 equipos con una sola conexion



105601	Placa de calentamiento de induccion IW5-1
Descripcion	Para buffets y catering, Permite 4 inducciones en el mismo circuito
Datos tecnicos	<ul style="list-style-type: none">- 4 equipos en un circuito- 500 W- 9 niveles de temperatura de 60 °C a 100 °C- Reconocimiento de utensilio- Dimensiones del vidrio: 390 x 390 mm

Vaporizador Hot Dog

Nuevo hot-dog con Leds – Perfecto para el area de barra



A120427	Vaporizador Hot Dog B2000
Descripción	Equipo optimizador de espacio con tapa de bisagras
Highlights and data	<ul style="list-style-type: none">- Una mejor presentacion de las salchicas con Leds- Tapas con bisagras para sacar las salchicas comodamente- Ahorro de espacio por su forma redonda- Temperatura ajustable: 30°C to 95 °C- 0,7 Liter water tank- Prractico: Pinzas para coger los perritos

Refrigerador puerta cristal

Nuevo refrigerador– Adecuado para uso exterior protegido



700851	Refrigerador puerta cristal GTK3-121
Descripcion	Refrigerador compacto y atractivo con puerta de vidrio , pudiendose usar en exterior protegido
Datos Tecnicos	<ul style="list-style-type: none">- Vidrio aislante con filto UV- IPX4 –- 3 estantes ajustables- Leds independientes- Clase energetica A- Alta calidad de fabricacion CNS 18/10- Con cierre

Mesa de Horno

Base de horno para AT 1/1 GN-



115087	Base HornoAT211-220-230
Descripcion	Oferta para nuestros hornosAT-ovens with 1/1 GN
Datos Tecnicos	<ul style="list-style-type: none">- Para hornos AT AT211, AT220 & AT230 / Art.-No.: A120792, A120821 & A120823- 4 guias para 1/1 GN y hasta 580 mm de profundidad- Estante inferior- Dimensiones 700 x 600 x 880 mm- Usable para otros equipos

Cuece Pasta

Equipo para completar nuestra oferta



132290	Cuece pasta 8L-EM1
Descripcion	Cuece pasta
Datos Tecnicos	<ul style="list-style-type: none">- 8l y 3,3 kW- Cubeta y resistencia extraible- Control de tiempo y temperatura- Fabricacion en CNS 18/10

Mandolina

Nueva mandolina



500319	Mandolina 50
Descripcion	Inmejorable relación calidad -precio
Datos Tecnicos	<ul style="list-style-type: none">- 5 cuchillas aptas para lavavajillas: 2 cuchillas rallado /largos(3.5 mm & 7 mm) & 3 cuchillas para aros (1.5 mm, 2.5 mm, 3.5 mm)- Incluye una caja para almacenamiento de 4 cuchillas- Patas antideslizantes

Calentadores Buffet

Nuevos calentadores optimizados



114302	Food warmer I2WL801
114303	Food warmer I3WL1200
Descripcion	Sucesores de los calentadores A114245 & A114250; mejores precios y calidad.
Descripcion Tecnica	<ul style="list-style-type: none"> - Base caliente con lamparas infrarojaswith; calor por arriba y abajo - 2 o 3 zonas calientes and lamparas infrarojas - Cada zona caliente es independiente de las otras. - Para 2x 1/1 GN (114302) o 3x 1/1 GN (114303)
Availabiliy	In stock



grupo lópez pardo



952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA