

Bartscher

SUL PUNTO

BARTSCHER SNACKJETS

I NOSTRI FORNI AD ALTA VELOCITÀ ... e altro ancora



Aria calda + Microonde



La squadra dei sogni
per piatti di successo



Forni ad alta velocità Bartscher: Un arricchimento per la ristorazione snack

I forni ad alta velocità sono noti da tempo nel settore della ristorazione. Tuttavia, sono ancora lontani dall'essere riconosciuti come meritano di essere.

Ci chiediamo perché sia così, perché vediamo solo vantaggi nell'uso di uno snackjet.



I primi fatti che parlano a favore di uno snackjet:

- Snack caldi nel minor tempo possibile
- Grande varietà di piatti
- Semplicità di navigazione e di utilizzo del menu
- Successo garantito per tutti
- Risparmio di tempo e manodopera
- Design compatto
- Pronto per essere collegato a 230 volt

Che cosa significa „Snackjet“?



Molto chiaramente: perché i nostri forni ad alta velocità creano deliziosi snack sul tavolo o in mano con la rapidità di un jet.

La combinazione di velocità e gusto convincente offre un grande valore aggiunto per il settore degli snack, indipendentemente dal fatto che si tratti di alimenti salati o dolci, freschi o surgelati.

La combinazione di forno a convezione e microonde forma questi apparecchi ad alte prestazioni, combinati nei nostri snackjet.



La vostra prima scelta quando si tratta di forni ad alta velocità: gli Snackjet Bartscher

Immergetevi nel mondo Bartscher Snackjet e lasciate che i vantaggi parlino da soli



L'ampia varietà di snack, le caratteristiche tecniche, la produttività e la redditività che ne derivano e, soprattutto, il funzionamento facile e intuitivo dei nostri forni ad alta velocità.



La tecnologia dei forni ad alta velocità

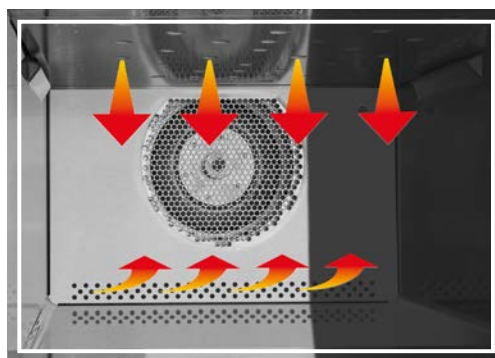
Cucinare con l'aiuto di un' efficace circolazione dell'aria

Un forno ad alta velocità combina diverse tecnologie per garantire la massima velocità, qualità, precisione e versatilità. La combinazione di aria calda ed energia a microonde distribuisce il calore in modo uniforme e penetra in profondità negli alimenti, sia appena preparati che congelati.

L'aria calda assicura una crosta croccante e una doratura uniforme, mentre le microonde portano a temperatura l'interno alla velocità della luce. Per gli alimenti che devono rimanere freddi all'interno, la funzione microonde può essere semplicemente disattivata.

3.500 Watt
Pronto per l'uso

**Fino a
15 fasi
di cottura**



La tecnologia ad alta velocità non solo rivoluziona i tempi di preparazione, ma garantisce anche un livello di qualità elevato e soprattutto costante, indipendentemente dall'operatore.

Aria calda
Microonde

Grazie alle numerose fasi di cottura per ognuno dei fino a 1.024 programmi, i requisiti possono essere adattati individualmente a ogni piatto - per una preparazione uniforme, rapida e a risparmio energetico con la semplice pressione di un pulsante.

**Fino a
1.024
programmi**

Beneficiate di tempi di cottura più brevi, risparmio energetico e funzionamento intuitivo. I forni ad alta velocità sono ideali per i bar, le caffetterie, le stazioni di servizio e le stazioni di servizio che apprezzano l'efficienza e la qualità. Aumentate il servizio, riducete al minimo i tempi di attesa e stabilite nuovi standard, per clienti soddisfatti e processi fluidi.

BARTSCHER SNACKJETS 500



Gli Snackjet 500 Bartscher

Sviluppato da noi.

In uso per voi.

La tecnologia Bartscher all'avanguardia e dal design elegante fa il suo ingresso nel mondo dei forni ad alta velocità. Con gli Snackjet 500 Bartscher, ogni creazione diventa un'esperienza di gusto in pochissimo tempo. L'intuitivo menu di navigazione garantisce il 100% di successo nella preparazione degli snack, per ogni utente Snackjet.

Che si tratti di grigliare, cuocere, tostare o cuocere al forno: con 78 programmi di cottura preimpostati e una vasta gamma di programmi liberamente programmabili, i forni ad alta velocità offrono innumerevoli possibilità per risultati rapidi e perfetti grazie a una serie di nuove funzionalità di punta.



L'ampio display da 7 pollici con comandi intuitivi touch twist rende il funzionamento un gioco da ragazzi, per tutti.

Nero o argento? Solo voi potete giudicare quale design si adatta meglio a voi e ai vostri interni. Tuttavia, possiamo dirvi che entrambi i modelli offrono le stesse ingegnose funzionalità per migliorare i vostri spuntini e il vostro servizio.

Caratteristiche imbattibili per un divertimento senza compromessi

TECNOLOGIA DI COTTURA ▲ Forni ad alta velocità ▲ Snackjet 500 | Snackjet 500 S

Navigazione e operatività
del menu intuitive

78 programmi disponibili
in 9 lingue

Modalità standby
a risparmio energetico

Semplice comando a sfioramento

Funzionamento silenzioso
dell'apparecchio

Circolazione dell'aria ottimizzata

Display capacitivo
Display touch da 7 pollici

Cartelle di
ricette personalizzabili

Flussi di lavoro efficienti grazie al
sistema operativo rapido

Promemoria per la pulizia

Accessori perfettamente
coordinati

5 categorie di alimenti

8 ricette con
immagine per schermo

Incredibili 1.000
programmi di cottura
programmabili individualmente

Si migliore sistema di
monitoraggio delle condizioni
dell'apparecchio

Indicatore di pulizia del filtro

2 termostati di sicurezza

Design elegante

Accesso diretto alla temperatura
effettiva e di preriscaldamento
della camera di cottura

Più intelligente
Importazione USB di ricette

Ogni programma contiene fino a
10 fasi di cottura regolabili



Bartscher Snackjet 500 e Snackjet 500 S



Snackjet 500

- Materiale: acciaio inox
 - Colore: argento
 - Peso: 68,2 kg
- GTIN 4015613877006



120768

Specifiche tecniche e prestazioni

- ▶ Funzioni:
 - ✓ Combinazione aria calda-microonde
 - ✓ Aria calda
- ▶ Potenza microonde: 1500 W | 1 magnetron
- ▶ Potenza aria calda: 3000 W
- ▶ 1.000 programmi di cottura, programmabili individualmente
- ▶ 78 programmi di cottura collaudati
- ▶ 5 categorie di alimenti regolabili individualmente
- ▶ Cartelle di ricette personalizzabili
- ▶ Fino a 10 fasi di cottura per programma
- ▶ Opzioni di impostazione:
 - ✓ Velocità della ventola
 - ✓ Intensità microonde
 - ✓ Temperatura microonde
 - ✓ Tempo

Funzionamento e controllo

- ▶ Controllo: Elettronico | Manopola | Touch
- ▶ Display digitale
- ▶ Schermo di visualizzazione:
 - ✓ 8 ricette per schermo
 - ✓ Display a colori, 7 pollici, con controllo touch twist
 - ✓ Capacitivo
 - ✓ Programmi comprensivi di immagine, avanzamento del programma, temperatura effettiva/riscaldamento, ora
- ▶ Connessione USB: memorizzazione / importazione di programmi, comprese le immagini
- ▶ Modalità standby a risparmio energetico
- ▶ Funzione start / stop:
 - ✓ Manuale
 - ✓ Automatico tramite contatto con la porta
- ▶ Funzione di pausa
- ▶ Interruttore principale
- ▶ Interruttore on/off

Fatti tecnici che convincono entrambi

Snackjet 500 S

- Materiale: Acciaio inox , laccato
 - Colore: nero
 - Peso: 68,2 kg
- GTIN 4015613887661



120741



Funzionamento e pulizia dell'apparecchio

- ▶ Intervallo di temperatura: da 25 °C a 280 °C
- ▶ Controllo termostatico della temperatura a passi di 1 °C
- ▶ Tempo di riscaldamento: 8 minuti
- ▶ Timer, impostazione del tempo: 0 sec. - 20 min.
- ▶ Velocità della ventola:
 - ✓ 10 % - 100 %
 - ✓ A passi di 10
- ▶ Promemoria per la pulizia
- ▶ Indicatore di pulizia del filtro
- ▶ Funzionamento silenzioso dell'apparecchio grazie a un flusso d'aria efficiente
- ▶ Ventola di raffreddamento: regolazione della temperatura
- ▶ 2 termostati di sicurezza
- ▶ Grado di protezione: IPX3
- ▶ Utilizzare solo pentole adatte

Connessioni, design e accessori

- ▶ Materiale della camera di cottura: acciaio inox
- ▶ Dimensioni interne: L 305 x P 305 x H 185 mm
- ▶ Pronto per essere collegato
- ▶ Carico collegato: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- ▶ Dimensioni: L 460 x P 670 x H 610 mm
- ▶ Altezza regolabile da 610 a 625 mm
- ▶ Include:
 - ✓ 1 piastra grill reversibile, 280 x 290 mm
 - ✓ 1 vassoio per pizza, Ø 260 mm
 - ✓ 1 cestello di cottura, 280 x 210 mm
 - ✓ 1 paletta per alimenti
 - ✓ 1 deflettore d'aria

LE CARATTERISTICHE PIÙ IMPORTANTI DEL PRODOTTO IN SINTESI



PRECISO E SEMPLICE | FUNZIONAMENTO



Il funzionamento intuitivo incontra la precisione: il menu di navigazione dei nostri Snackjet 500 + 500 S combina un moderno display touch con una classica manopola. In questo modo è possibile controllare tutte le funzioni in modo rapido, semplice e preciso, per una perfetta facilità d'uso e risultati ottimali! L'accesso diretto a 8 programmi di cottura per ogni display velocizza di molto le operazioni.

AFFIDABILE | IL PROMEMORIA PER LA PULIZIA



Non dimenticate mai più di pulire! Gli Snackjet ricordano automaticamente di pulire la camera di cottura ogni giorno prima dello spegnimento. Gli apparecchi ricordano anche quando è necessario pulire il filtro. In questo modo si mantiene tutto in condizioni igieniche e tecniche ottimali. Naturalmente offriamo anche i detergenti Snackjet abbinati: tutto da un unico fornitore.

VERSATILE | LE POSSIBILI APPLICAZIONI



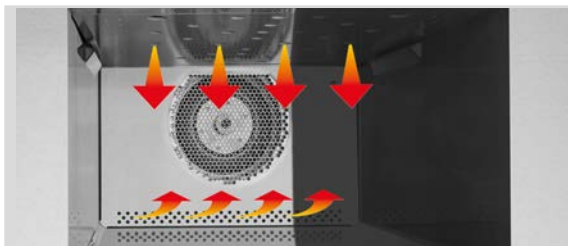
Che si tratti di una combinazione di aria calda/microonde o di pura aria calda, ogni piatto richiede un metodo di cottura personalizzato. I getti snack consentono il massimo controllo del processo di cottura. Temperatura con incrementi di 1 °C, tempo preciso al secondo e velocità della ventola regolabile dal 10 al 100 %. Garantiscono risultati perfetti sia per i cibi freschi che per quelli surgelati.

INTELLIGENTE | LA PROGRAMMAZIONE



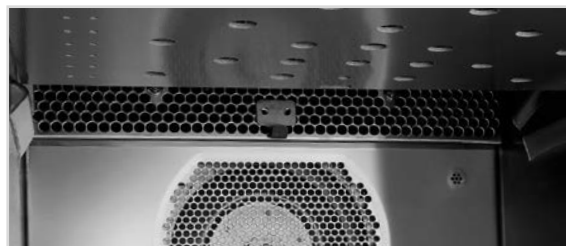
Sono disponibili 78 programmi di cottura per un avvio intelligente. È possibile memorizzare un totale di 1.000 programmi, ciascuno con un massimo di 10 fasi di cottura per un'impostazione precisa di temperatura, tempo, velocità della ventola e intensità delle microonde. Infine, è possibile aggiungere immagini e trasferire i programmi finiti ad altri elettrodomestici tramite USB: efficiente, flessibile e con risparmio di tempo!

PERFEZIONA | LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA



Circolazione dell'aria ottimale per risultati perfetti... perché sarete voi a determinare quanto il vostro prodotto diventa croccante e friabile con l'intensità della circolazione dell'aria. L'aria filtrata nella camera di cottura viene riscaldata e indirizzata sul prodotto più o meno rapidamente, a seconda dell'impostazione. Più alta è l'impostazione della circolazione dell'aria, più croccante sarà il vostro prodotto.

NEUTRALIZZANTE | IL FILTRO A CARBONI ATTIVI



Il filtro a carboni attivi installato sopra la camera di cottura ha un effetto neutralizzante sull'aria all'interno della camera di cottura. Ciò significa che odori come quelli del pesce o della carne non vengono trasferiti dai prodotti preparati in precedenza a quelli successivi. Inoltre, non vengono rilasciati odori nell'ambiente: nulla ostacola l'utilizzo del banco o della zona di cottura anteriore.

RAPIDO | PRONTO ALL'USO



Grazie al rapidissimo tempo di riscaldamento, i forni ad alta velocità sono pronti all'uso in pochissimo tempo. Le attese appartengono al passato: ora tutto funziona senza ritardi! Questo garantisce processi fluidi, maggiore efficienza e cibi perfettamente preparati nel minor tempo possibile. Veloce, affidabile e ideale per le frenetiche operazioni di ristorazione quotidiana!

INCONDIZIONATO | IL DESIGN DELL'APPARECCHIO



Gli snackjet si adattano incondizionatamente a qualsiasi area di cottura, anche se piccola, e convincono anche per il loro aspetto accattivante. Compatti, pronti all'uso, semplici da usare, perché si azionano semplicemente con un collegamento a 230 volt. Combinano le fasi di lavoro e le funzioni di un'ampia gamma di piccoli elettrodomestici in un unico apparecchio. Così si risparmia spazio e si ottengono le massime prestazioni!

CONCLUSIONE

Massime prestazioni

in tempi minimi

in condizioni perfette

per un divertimento ottimale



Touch-Twist-Control

Controllo preciso Massima garanzia di successo

Prima che gli Snackjet 500 e 500 S entrino in funzione in cucina, i programmi di cottura vengono salvati manualmente o copiati negli apparecchi tramite una chiavetta USB. 78 programmi collaudati e testati, forniti da noi, facilitano l'avvio.

Una volta accesi, gli apparecchi sono subito pronti all'uso. Il semplice comando touch twist, che combina il tocco e la manopola, garantisce un controllo particolarmente comodo.



La chiara navigazione nei menu e i pitogrammi autoesplicativi consentono un utilizzo rapido e semplice, anche nelle situazioni di stress della cucina quotidiana.

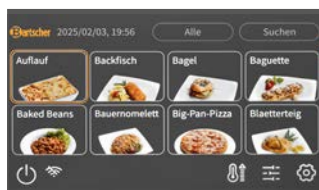
Gli Snackjet sono un aiuto indispensabile: veloci, affidabili e sempre pronti a fornire la migliore qualità nel minor tempo possibile.

La navigazione intuitiva nei menu soddisfa le impostazioni più precise dei programmi



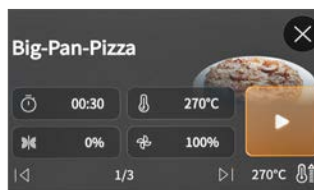
Touch-Twist-Control

La combinazione di manopola e comando a sfioramento offre un funzionamento comodo e semplice. Il display tattile di facile utilizzo convince per le sue dimensioni di 7 pollici e per il funzionamento capacitivo con i guanti.



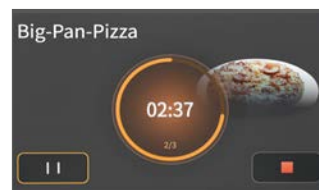
Selezionare le ricette

Ogni piatto ha un proprio programma di cottura. Sul display sono visibili 8 programmi. È sufficiente scorrere, selezionare e avviare il programma, indipendentemente dal fatto che si tratti di un programma programmato individualmente o di uno dei 78 programmi previsti.



Inserimento dei programmi

78 programmi, provati e testati dai nostri esperti, sono disponibili per voi - 1.000 possono essere salvati con i 4 parametri temperatura, tempo, velocità della ventola e intensità delle microonde.



Salvataggio dei programmi di cottura

È inoltre possibile riprodurre i risultati di cottura perfetti in qualsiasi momento. È sufficiente salvare le impostazioni della ricetta nell'apparecchio e allegare un'immagine per ritrovare rapidamente il programma di cottura.



L'interfaccia USB

Perfetta per riprodurre le ricette su più apparecchi: L'interfaccia USB integrata consente di trasferire le ricette da un apparecchio all'altro o di caricare nuovi dati di ricette.



Programma di cottura in corso

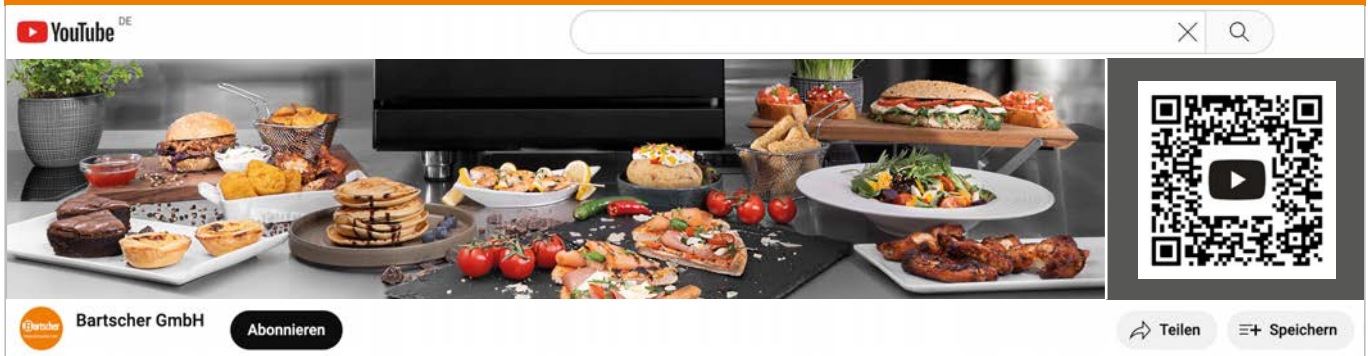
Grazie al display, è possibile avere una visione d'insieme anche durante il processo di cottura: Quale programma è in corso? Quali parametri di impostazione ho selezionato? Quanto tempo ci vorrà ancora? Dove posso annullare il programma, se necessario?



Impostazioni del sistema

Le impostazioni del menu consentono di personalizzare il dispositivo in base alle proprie esigenze. Lingua, data, ora e suoni della sveglia sono solo alcuni esempi dei parametri possibili.

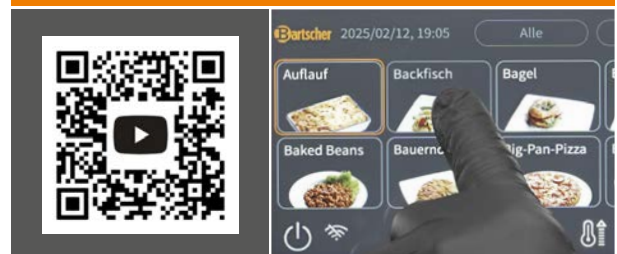
VIDEO CON APPROFONDIMENTI SULLA VITA QUOTIDIANA DELLO SNACKJET



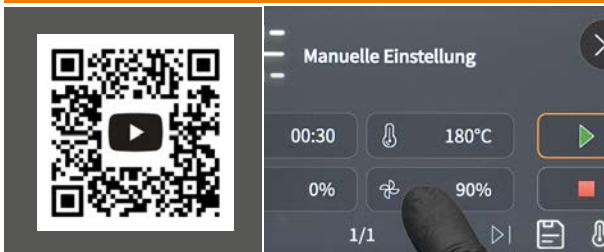
Preriscaldamento



Avvio del programma



Inserimento manuale del programma



Trasferimento dei programmi



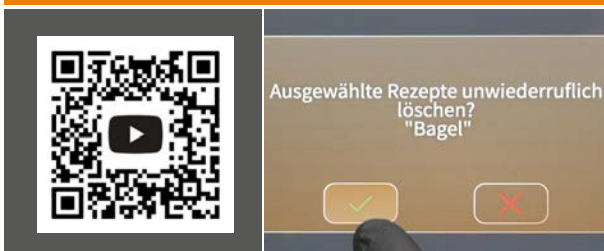
Creare un programma



Importazione/esportazione di immagini



Cancellare un programma



Potete trovare molte altre informazioni e video interessanti sul nostro canale YouTube.

Basta fare un salto su:
<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>



BARTSCHER SNACKJETS 200



Alta velocità per preparazione degli snack

In un mondo in cui ogni secondo conta, anche nel settore della ristorazione la pressione sul tempo è sempre maggiore. Gli Snackjet sono perfetti per chi, nel settore della ristorazione, punta su qualità ed efficienza. Grazie a 1024 programmi, ciascuno con 15 fasi di cottura flessibili, è possibile preparare i piatti più diversi senza fatica e con risultati perfetti. Il massimo delle prestazioni con il minimo sforzo e nel minor tempo possibile: per momenti deliziosi che fanno la gioia di tutti.

La combinazione di forno a convezione e microonde consente di cuocere tutti gli snack fino a ottenere una crosta croccante, mantenendoli freschi e succosi.

Grazie al loro funzionamento intuitivo, gli Snackjet sono immediatamente pronti all'uso dopo un breve briefing per ogni dipendente e trasformano ogni squadra in veri professionisti della cucina.



Servire un croissant ripieno freddo all'interno e caldo all'esterno in un solo passaggio?

La differenza tra prodotti da forno caldi e fragranti e quelli freddi?

Per i vostri ospiti può essere il fattore decisivo per l'acquisto e, in ultima analisi, anche per le vostre vendite!

Bartscher Snackjet 200 e Snackjet 200 S



Snackjet 200

- Materiale: acciaio inox
- Colore: argento
- Peso: 68,6 kg

GTIN 4015613736587



120751

Specifiche tecniche e prestazioni

- ▶ Funzioni:
 - ✓ Combinazione aria calda-microonde
 - ✓ Aria calda
- ▶ Potenza microonde: 1500 W | 1 magnetron
- ▶ Potenza aria calda: 3000 W
- ▶ 1.024 programmi di cottura, programmabili individualmente
- ▶ 4 categorie di alimenti pre-programmati
- ▶ Fino a 15 fasi di cottura per programma
- ▶ Opzioni di impostazione:
 - ✓ Velocità della ventola
 - ✓ Intensità microonde
 - ✓ Temperatura microonde
 - ✓ Tempo

Funzionamento e controllo

- ▶ Controllo: elettronico | Touch
- ▶ Display digitale
- ▶ Schermo di visualizzazione:
 - ✓ 6 ricette per schermo
 - ✓ Display a colori, 5 pollici, con controllo touch
 - ✓ Capacitivo
 - ✓ Programmi comprensivi di immagine, avanzamento del programma, tempo
- ▶ Connessione USB: memorizzazione / importazione di programmi, comprese le immagini
- ▶ Funzione start / stop:
 - ✓ Manuale
 - ✓ Automatico tramite contatto con la porta
- ▶ Funzione di pausa
- ▶ Interruttore principale
- ▶ Interruttore on / off

Fatti tecnici che convincono entrambi

Snackjet 200 S

- Materiale: Acciaio inox, laccato
 - Colore: nero
 - Peso: 68,6 kg
- GTIN 4015613865157



120767



Funzionamento dell'apparecchio

- ▶ Intervallo di temperatura: da 25 °C a 280 °C
- ▶ Controllo termostatico della temperatura a passi di 1 °C
- ▶ Tempo di riscaldamento: 8 minuti
- ▶ Timer, impostazione del tempo: 0 sec. - 20 min
- ▶ Velocità della ventola:
 - ✓ 10 % - 100 %
 - ✓ A passi di 10
- ▶ Termostato di sicurezza
- ▶ Grado di protezione: IPX3
- ▶ Utilizzare solo pentole adatte

Collegamenti, design e accessori

- ▶ Materiale della camera di cottura: acciaio inox
- ▶ Dimensioni interne: L 305 x P 305 x H 185 mm
- ▶ Pronto per l'allacciamento
- ▶ Carico collegato: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- ▶ Dimensioni: L 460 x P 670 x H 610 mm
- ▶ Altezza regolabile da 610 a 625 mm
- ▶ Incluso:
 - ✓ 1 teglia per pizza, Ø 260 mm
 - ✓ 1 cestello di cottura, 280 x 210 mm
 - ✓ 1 paletta per alimenti
 - ✓ 1 deflettore d'aria

LE CARATTERISTICHE PIÙ IMPORTANTI DEL PRODOTTO IN SINTESI

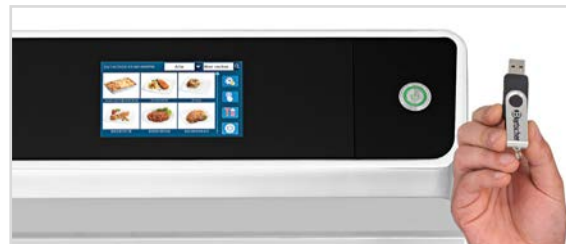


SEMPLICE | FUNZIONAMENTO



Gli Snackjet 200 + 200 S sono gestiti interamente tramite un moderno display touch che offre una navigazione intuitiva nei menu. Con pochi clic è possibile selezionare il programma desiderato, regolare in modo flessibile le fasi di cottura e avviare il processo: niente impostazioni complicate, niente congetture. Che siate principianti o professionisti, questo forno rende la preparazione degli spuntini un gioco da ragazzi.

PRECISA | PROGRAMMAZIONE



Salvate 1.024 programmi di cottura individuali e controllate ogni processo di cottura con la massima precisione. Le 10 fasi di cottura, impostabili in dettaglio, possono essere regolate con precisione per quanto riguarda temperatura, tempo, velocità della ventola e intensità delle microonde. È possibile aggiungere le proprie immagini per ottenere un valore di riconoscimento unico. È poi sufficiente trasferire i programmi creati ad altri apparecchi tramite USB.

VERSATILE | LE POSSIBILI APPLICAZIONI



Che si tratti di una combinazione di aria calda/microonde o di pura aria calda, ogni piatto richiede un metodo di cottura personalizzato. I nostri forni ad alta velocità consentono di selezionare le impostazioni ottimali per ogni singolo piatto. Garantiscono risultati perfetti sia per i cibi freschi che per quelli surgelati.

ATTENZIONE AI DETTAGLI | LE IMPOSTAZIONI



Grazie ai getti snack, è possibile regolare facilmente ogni processo di cottura fino all'ultimo dettaglio, secondo i propri desideri. La temperatura può essere impostata al grado esatto, il tempo può essere regolato al secondo e la velocità della ventola può essere regolata in modo flessibile dal 10 % al 100 %. Per piatti dal successo garantito e dalla qualità costante!

MIRATA | CIRCOLAZIONE DELL'ARIA



Circolazione dell'aria ottimale per risultati perfetti... perché è l'intensità della circolazione dell'aria a determinare la croccantezza del vostro prodotto. L'aria filtrata nella camera di cottura viene riscaldata e indirizzata sul prodotto più o meno rapidamente, a seconda dell'impostazione. Più alta è l'impostazione della circolazione dell'aria, più croccante sarà il vostro prodotto.

NEUTRALIZZANTE | IL FILTRO A CARBONI ATTIVI



Il filtro a carboni attivi installato sopra la camera di cottura ha un effetto neutralizzante sull'aria all'interno della camera stessa. Ciò significa che gli odori di pesce o carne non vengono trasferiti dai prodotti preparati in precedenza a quelli successivi. Inoltre, non vengono rilasciati odori nell'ambiente: nulla ostacola l'utilizzo del banco o della zona di cottura anteriore.

IMPRESSIONANTE | LA PRONTEZZA D'USO



I nostri forni ad alta velocità convincono con un tempo di riscaldamento fulmineo e sono pronti all'uso in pochissimo tempo. Niente lunghe attese, niente ritardi. In questo modo potrete massimizzare l'efficienza della vostra cucina, ottimizzare i processi di lavoro e servire cibi perfetti in tempi record. Veloce, affidabile e potente: per una routine di cucina senza intoppi!

INCONDIZIONATO | IL DESIGN DELL'APPARECCHIO



I getti per snack si adattano incondizionatamente a qualsiasi area di cottura, anche se piccola, e convincono anche per il loro aspetto accattivante. Compatti, pronti all'uso, semplici da usare, perché funzionano semplicemente con un collegamento a 230 volt. Combinano le fasi di lavoro e le funzioni di un'ampia gamma di piccoli elettrodomestici in un unico apparecchio. Così si risparmia spazio e si ottengono le massime prestazioni!

CONCLUSIONE

Incomparabilmente veloce

Inimmaginabilmente semplice

Indimenticabilmente delizioso



Maneggevolezza semplice

Facilità d'uso intuitiva

Prima di preparare il primo spuntino, i programmi vengono salvati con un'immagine o semplicemente importati tramite chiavetta USB.

Gli Snackjet 200 e 200 S sono immediatamente pronti all'uso dopo un breve tempo di riscaldamento.



La chiara disposizione della struttura del menu e i pittogrammi inequivocabili facilitano la programmazione e il funzionamento durante il giorno.

Il pacchetto complessivo rende gli Snackjet un prezioso collega di cui nessuno vuole fare a meno.

Una volta programmato, la preparazione dello spuntino diventa una cosa ovvia



Selezionare le ricette

Per la preparazione si può scegliere tra i programmi di cottura memorizzati individualmente. Con un'immagine memorizzabile individualmente per ogni programma, è molto più facile selezionare un programma in un secondo momento.



Inserimento manuale dei programmi

La programmazione dei programmi di cottura è molto semplice e intuitiva: il menu richiede solo l'impostazione di temperatura, tempo e velocità della ventola e intensità delle microonde. Salvare. Iniziare.



Salvataggio dei programmi di cottura

È inoltre possibile riprodurre i risultati di cottura perfetti in qualsiasi momento. È sufficiente salvare le impostazioni della ricetta nell'apparecchio e salvare un'immagine per ritrovare più rapidamente il programma di cottura.



L'interfaccia USB

L'interfaccia USB integrata consente di trasferire le ricette da un dispositivo all'altro o di caricare nuovi dati di ricette. Le ricette possono essere cancellate singolarmente o completamente in qualsiasi momento.



Programma di cottura in corso

Grazie al display, è possibile avere una visione d'insieme anche durante il processo di cottura: Quale programma è in corso? Quali parametri di impostazione ho selezionato? Quanto tempo ci vorrà ancora? Dove posso annullare il programma, se necessario?



Fine del programma

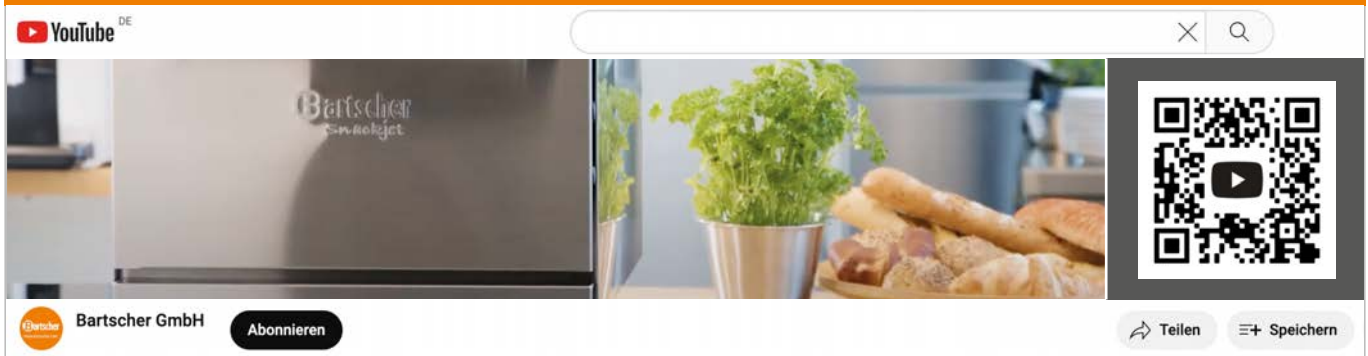
Al termine del programma si decide: se il risultato della cottura è corretto, il cibo viene servito. Se non siete soddisfatti, potete facilmente prolungare il programma di cottura. È sufficiente aggiungere tempo con incrementi di 10 secondi.



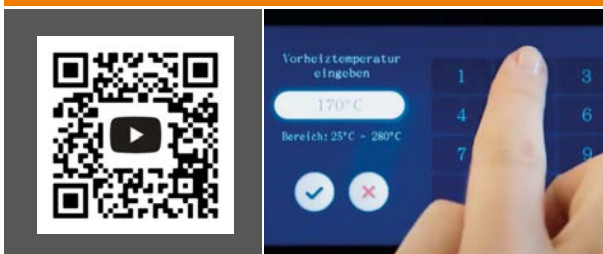
Impostazioni del sistema

Le impostazioni del menu consentono di personalizzare l'apparecchio in base alle proprie esigenze. Lingua, data, ora e suoni di allarme sono solo alcuni esempi dei parametri possibili.

VIDEO CON APPROFONDIMENTI SULLA VITA QUOTIDIANA DI SNACKJET



Preriscaldamento



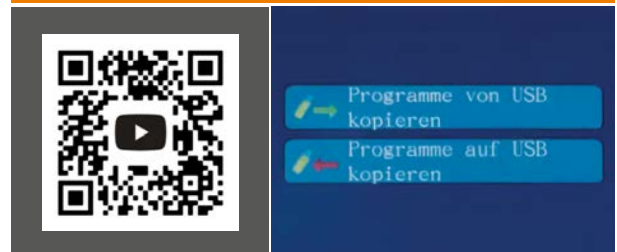
Avvio del programma



Inserimento manuale del programma



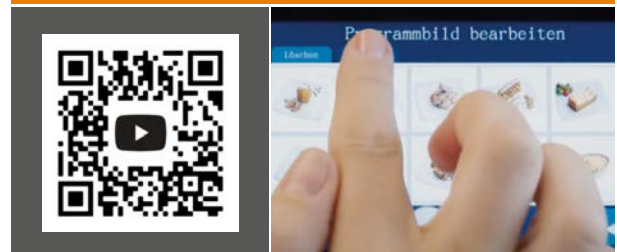
Trasferimento dei programmi



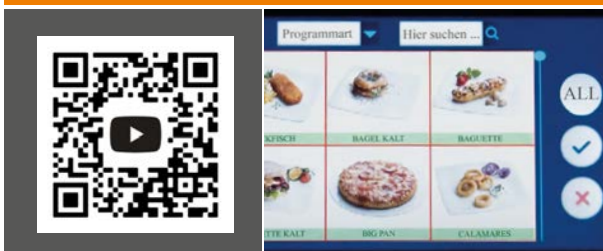
Creare un programma



Importazione / esportazione di immagini



Cancellare il programma



Potete trovare molte altre informazioni e video interessanti sul nostro canale YouTube.

Fate un salto su:
<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>

Torta di frutta
forno
Mela al
pizza
Pesce al forno
Casseruola
Uovo fritto
Frittelle di patate
Panini
Anelli di cipolla
Snackjet
Tarte flambée
hamburger
Rösti
Wrap caldi e freddi
Prosciutto e uova
Bruschetta
Patate al
cartoccio
Filetto di manzo
Ali di pollo
Rührei
Bastoncini di
mozzarella
Toast-Hawaii
Omelette
Fagioli al forno
cozze
Snackjet
baguette
Club sandwich
Lasagne
Zeppole di patate
Cotoletta
Muffin
Stinchi a forma
di dito
pasta sfoglia
Gamberi
Spaetzle al formaggio
Formaggio
alla griglia
Panini
Patate fritte
Salmone in
Verdure grigliate
Ostriche
SNACKJET
Kaiserschmarrn
Snackjet
Strudel
Triplett
zuppe
Patate gratinate
Quiche

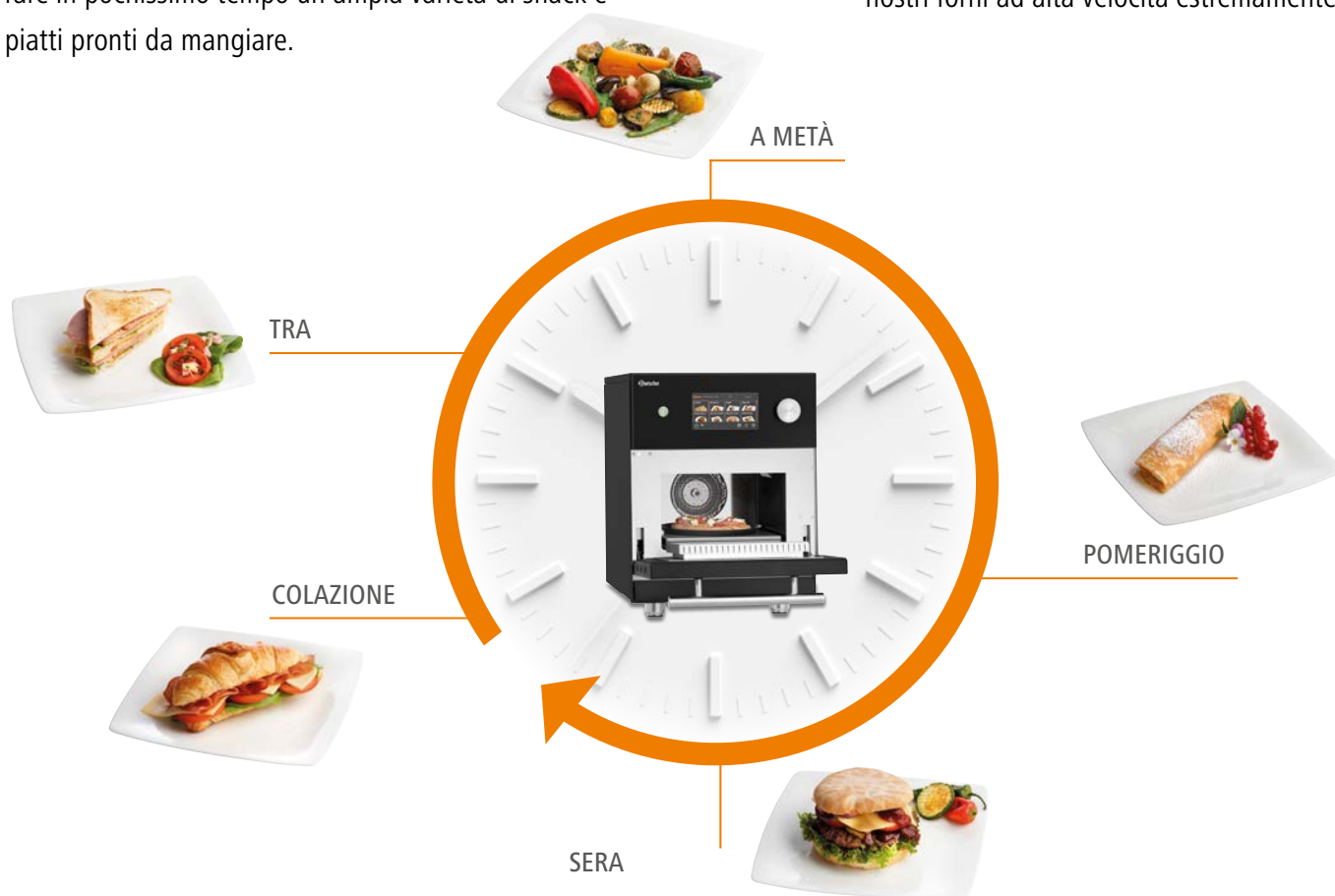
Possibili utilizzi

24 ore su 24:

ogni momento è tempo di Snackjet

Grazie alle impostazioni estremamente fini e differenziate per temperatura, tempo, circolazione dell'aria e intensità delle microonde, Snackjet permette di preparare in pochissimo tempo un'ampia varietà di snack e piatti pronti da mangiare.

L'elevata redditività è dovuta alla conseguente versatilità con cui possono essere utilizzati i getti snack. È proprio questa versatilità, fa i nostri forni ad alta velocità estremamente.



Oltre ai consueti pasti fissi, la merenda tra i pasti è particolarmente apprezzata.

Che sia presto, tardi o tra un pasto e l'altro, una volta che l'ordine è stato accettato, deve essere il più veloce possibile e, naturalmente, avere un buon sapore.

Il grafico mostra chiaramente che Snackjet può essere utilizzato in qualsiasi momento della giornata, anche per uno spuntino di mezzanotte. Si potrebbe dire:
Un vero business 24/7!



Questi accessori trasformano gli Snackjet in convincenti macchine a tutto tondo



I nostri forni ad alta velocità sono veri e propri tuttore: veloci, potenti e affidabili. Ma la vera perfezione arriva solo con gli accessori giusti!

Scoprite le soluzioni accessorie che porteranno il vostro Snackjet a un livello superiore. Perché solo con gli strumenti giusti potete ottenere il massimo dalla vostra cucina!



Che si tratti di piastre di cottura innovative per risultati più croccanti, di contenitori di cottura personalizzati per una preparazione precisa o di soluzioni di pulizia speciali che consentono di risparmiare tempo e fatica, ogni singolo accessorio è stato sviluppato con un obiettivo chiaro in mente: Rendere il vostro lavoro quotidiano ancora più efficiente, confortevole e di successo.

E la cosa migliore? Tutto è perfettamente abbinato al vostro forno ad alta velocità. Nessun compromesso, nessun esperimento: solo risultati ottimali con la semplice pressione di un pulsante.



Perché accontentarsi di meno?

Date al vostro Snackjet gli accessori che si merita e sperimentate una nuova dimensione di efficienza!



L'ATTREZZATURA GIUSTA PER RISULTATI DI COTTURA PERFETTI

**Vassoio per pizza Snackjet**

Condimento succoso e base croccante: il vassoio perforato per pizza rende pizza, tarte flambée e altro ancora un successo negli Snackjet.

- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio, rivestito
- Adatto al microonde
- Versione: Rotonda | Ø 260 mm | Base perforata
- Dimensioni: L 260 x P 260 x H 15 mm

GTIN 4015613800158



120758

Vassoio di cottura RG2500 Snackjet

Grazie al bordo alto, la piastra di cottura rotonda è perfetta per preparare piatti liquidi come omelette o quiche. Anche i prodotti surgelati si rivelano ottimi grazie alla conducibilità termica dell'alluminio fuso.

- Progettata per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio fuso, rivestito
- Adatto alle microonde
- Design: Rotondo | Ø 250 mm | Base liscia | Con bordo alto 28 mm
- Dimensioni: L 250 x P 250 x H 33 mm

GTIN 4015613809526



120775

Vassoio di cottura RG2100 Snackjet

Grazie al bordo particolarmente alto, la piastra di cottura rotonda è perfetta per rigenerare zuppe e minestre. Anche i prodotti surgelati si conservano molto bene grazie alla conducibilità termica dell'alluminio fuso.

- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio fuso, rivestito
- Adatto alle microonde
- Design: Rotondo | Ø 210 mm | Base liscia | Con bordo alto 42 mm
- Dimensioni: L 210 x P 210 x H 42 mm

GTIN 4015613809502



120773

EG2600 Vassoio di cottura Snackjet

I prodotti surgelati sono la specialità della piastra di cottura quadrata, che sfrutta perfettamente lo spazio di cottura dello Snackjet grazie alle sue dimensioni esterne. Il solido design in alluminio fuso garantisce una conduzione del calore particolarmente buona durante la preparazione, con risultati croccanti e friabili.

- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio fuso, rivestito
- Adatto al microonde
- Design: Quadrato | Base liscia | Con bordo alto 28 mm
- Dimensioni: L 260 x P 260 x H 30 mm

GTIN 4015613809472



120770

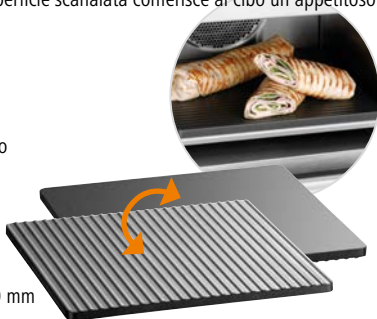
L'ATTREZZATURA GIUSTA PER RISULTATI DI COTTURA PERFETTI

**Piastra grill reversibile EGR2900 Snackjet**

1 piastra per grigliare - 2 opzioni di cottura: Bistecca, filetto di pesce, verdure grigliate, wrap o persino toast possono essere cucinati altrettanto bene sia sul lato liscio che su quello scanalato. Tuttavia, la superficie scanalata conferisce al cibo un appetitoso aspetto da griglia.

- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio fuso, rivestito
- Adatto al microonde
- Design: quadrato | 1 lato scanalato | 1 lato liscio
- Utilizzabile su entrambi i lati
- Dimensioni: L 290 x P 282 x H 10 mm

GTIN 4015613819822



120776

Vaschetta E5M110 Snackjet

Una soluzione completa: la padella a 5 pozzetti è molto versatile nello Snackjet. Dare forma a uova fritte o pancake, preparare uova strapazzate in porzioni o riscaldare vari tipi di tapas sono solo alcuni dei modi in cui si può utilizzare la padella concava.

- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: alluminio fuso, rivestito
- Adatto al microonde
- Design: 5 stampi: Ø 11 cm, altezza 1,5 cm
- Dimensioni: L 282 x P 292 x H 20 mm

GTIN 4015613819839



120777

Cestello di cottura Snackjet

Grazie al pratico cestello di cottura, lo Snackjet 200 consente di preparare piccoli piatti come patatine, bastoncini di mozzarella o anelli di cipolla.

- Per la preparazione di piccoli piatti
- Progettato per: Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Materiale: tessuto in fibra di vetro | rivestimento in politetrafluoroetilene
- Adatto alle microonde
- Dimensioni: L 290 x P 220 x H 30 mm

GTIN 4015613753072



120753

PER UNA MOVIMENTAZIONE PERFETTA E PROCESSI DI LAVORO SICURI



Paletta per alimenti Snackjet

La paletta per alimenti è personalizzata per gli Snackjet ed è quindi ideale per rimuovere gli alimenti in modo facile e sicuro.

- Progettato per:
Snackjet 200/200 S + 500/500 S
 - Materiale: Alluminio | Plastica
 - Adatto al microonde
 - Con maniglia fissa
 - Dimensioni: L 300 x P 410 x H 62 mm
- GTIN 4015613753065



120752

Pinze da forno E10 Snackjet

Il design solido delle pinze da forno facilita il caricamento e la rimozione in sicurezza di teglie di cottura e teglie per pizza completamente cariche dallo Snackjet.

- Progettato per:
- Snackjet 200/200 S + 500/500 S
- Vassoio di cottura Snackjet
- Vassoio per pizza Snackjet
 - Materiale: alluminio fuso
 - Dimensioni: L 40 x P 190 x H 55 mm
- GTIN 4015613809519



120774

Guanti da griglia 425

Ora può diventare davvero caldo: I guanti da barbecue di alta qualità hanno una resistenza al calore fino a 500°C. Il materiale e la struttura offrono inoltre un livello di sicurezza particolarmente elevato nell'uso quotidiano in cucina, ad esempio grazie alla buona resistenza ai tagli e al brevissimo tempo di riflessione. Il buon comfort di utilizzo, la presa salda e l'elevata destrezza ottimizzano il processo di lavoro.

- Materiale: Aramide | Stampa in silicone
- Lunghezza: 425 mm
- Lavabile
- Massimo livello di calore di contatto fino a 500 °C
- Basso rischio di tagli grazie alla buona resistenza al taglio
- Con gancio
- Migliore destrezza possibile
- Nessuna ulteriore lacerazione con le tacche esistenti
- Tempo di post-combustione e post-bruciatura molto breve
- Dimensioni: L 190 x P 425 x H 20 mm

GTIN 4015613822433

A500514



PER LA PULIZIA, L'IGIENE E LA CURA RACCOMANDIAMO

Pulitore per getti di snack F1L

Il detergente speciale per snackjet e per tutti i forni convenzionali e combinati ad aria calda. Pulisce in modo rapido ed efficace i residui di grasso e gli alimenti bruciati nella camera di cottura.

- Contenuto: 6 x 1 litro
- Efficiente potere dissolvente spontaneo per un'efficacia rapidissima
- Molto efficace contro i residui di bruciature
- Ottima adesione alle superfici verticali
- Pronto all'uso senza decantare
- Testina con ugello regolabile
- Conforme alle norme HACCP | Valore PH: 10
- Senza sapone, alcali e coloranti
- Senza cloro | Senza fosfati
- Unità di quantità d'ordine: 1 cartone (6 bottiglie)

GTIN 4015613779911

173284



Snackjet spray protettivo F1L

Il sigillante per le camere di cottura - Lo spray protettivo protegge dai residui di cibo e grasso bruciati nello Snackjet e in tutti i forni convenzionali e combinati ad aria calda, facilitando la pulizia della camera di cottura.

- Contenuto: 6 x 1 litro
- Facilita la pulizia della camera di cottura
- Protegge dai residui di cibo e di grasso bruciati
- Pronto per l'uso senza decantare
- Testina con ugello regolabile
- Conforme alle norme HACCP | Valore PH: 12
- Senza sapone, alcali e coloranti
- Senza cloro | Senza fosfati
- Unità di quantità d'ordine: 1 cartone (6 bottiglie)

GTIN 4015613779928

173285



LET'S SNACKJET



Il nostro servizio snackjet

Siamo a vostra disposizione
con aiuto e consulenza



Provate i nostri Snackjet dal vivo!

I nostri Snackjet sono più di un semplice forno. Sono la soluzione per chiunque voglia ottenere risultati eccellenti nel minor tempo possibile, dallo chef al benzinaio.

Pizze croccanti, panini dorati o succulenti prodotti da forno:

La tecnologia innovativa vi fa risparmiare tempo prezioso senza sacrificare la qualità.



Sappiamo che una decisione d'acquisto come questa deve essere attentamente ponderata. Per questo vi invitiamo a venirci a trovare per una consulenza personalizzata.

Conoscete gli Snackjet durante una dimostrazione dal vivo del prodotto con gli alimenti che desiderate o con i vostri prodotti e cogliete l'occasione per chiarire le vostre domande con i nostri esperti.

Ora è il momento di ottenere efficienza, divertimento e prestazioni imbattibili!

Fissate il vostro appuntamento di consulenza e scoprite come gli Snackjet possono portare la vostra attività di snack al massimo delle prestazioni.





I nostri snackjet si adattano a OGNI concetto di ristorazione!

Perché non importa come sia il VOSTRO concetto: gli snackjet si adattano alle VOSTRE esigenze e portano la vostra attività a un livello superiore!

I nostri forni ad alta velocità sono eroi multifunzionali della cucina che hanno diritto di esistere in qualsiasi area di ristorazione. Dagli snack caldi e sostanziosi preparati al momento o riscaldati rapidamente come prodotti surgelati, alle zuppe e ai prodotti da forno dolci o salati, fino ai piatti di carne e pesce con deliziosi contorni. Che si tratti di panetterie, bistrot e caffetterie, bar, catering di sistema, food truck, stazioni di servizio o distributori di snack, i nostri snackjet sono la scelta perfetta ovunque ci sia richiesta di snack, la fame chiama e le cose devono accadere rapidamente!



Scegliete la qualità che vi ispira: scegliete i nostri snackjet!

Bartscher

dal 1876

La
versione digitale
è
disponibile
qui



Ulteriori informazioni sui prodotti, schede tecniche, brochure e la nostra gamma completa sono disponibili sul sito www.bartscher.com



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Germania
Tel. +49 5258 971-0
Fax +49 5258 971-120
info@bartscher.com
www.bartscher.com



4 015613 899183