

Four à convection AT211-MDI S



Description

L'élégance rencontre la performance - le four à air chaud en noir mat allie un design stylé à une fonctionnalité sans compromis. Avec des tiroirs pour plaques GN 1/1 et les caractéristiques éprouvées de la série AT, chaque utilisation devient une expérience de cuisine fiable. La commande numérique MDI de Bartscher assure alors un réglage simple et précis de la température et de la durée.

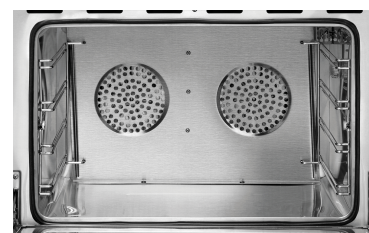
Caractéristiques

• Nombre de programmes de cuisson :	1
• Nombre de phases de cuisson :	1
• Nombre de ventilateurs :	2
• Vitesse du ventilateur :	1 niveau
• Série :	AT
• Degré de protection :	IPX3
• Matériau de la chambre de cuisson :	Acier inoxydable
• Couleur :	Noir, mat
• Dimensions intérieures :	L 565 x P 385 x H 350 mm
• Type de niveaux :	Vertical
• Nombre de niveaux :	4
• Format des niveaux :	1/1 GN
• Distance entre les niveaux :	70 mm
• Fonctions :	Air ventilé
• Plage de température :	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température :	Électronique Par intervalles de 1 °C

► Continuer à la page suivante



- Un design moderne :
 - ✓ Avec un revêtement de haute qualité en noir
 - ✓ Un aspect soyeux mat noble



- Type d'insert : transversal
 - ✓ Format : 1/1 GN
 - ✓ Nombre : 4



- Double vitrage de porte
- Chambre de cuisson arrondie



- Rails d'appui amovibles

Four à convection AT211-MDI S

- Temps de chauffe : Env. 12 minutes (150°C)
- Minuterie : Oui
- Réglage de la durée : de 0 à 120 minutes
- Commande : Manette MDI
- Affichage LED : -
- Thermostat : Oui
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Éclairage intérieur : Oui
- Raccord d'eau : -
- Propriétés :
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Glissières de support amovibles
 - Porte avec double vitrage
 - Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 - Fonction de mémorisation
 - Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
 - Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 - 120 minutes)
- Compris :
 - 1 grille
 - 1 récipient GN
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Matériau : Acier inoxydable, revêtu
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 700 x P 635 x H 540 mm
- Poids : 44 kg

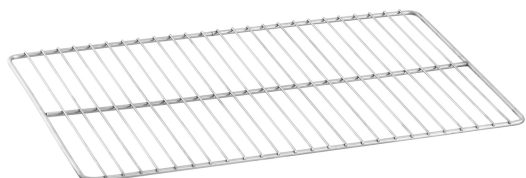


Four à convection AT211-MDI S

Produits complémentaires

Grille GN, 1/1, Al

CNS
18/10



- Série : Top Line
- Norme : EN 631
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 325 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 0,94 kg

Code-No. A101091
GTIN 4016098175250

Plaque 1/1GN, 20 mm

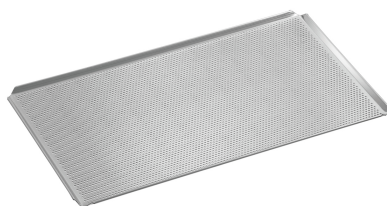
CNS
18/10



- Contenance : 3.5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A101185
GTIN 4015613271729

Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100427
GTIN 4015613734750

Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426
GTIN 4015613734743

Four à convection AT211-MDI S

Produits complémentaires

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Maniques 300



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 300 mm

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées
Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346

Plaque de grillade 5300



- Gastronorm : 1/1 GN
- Modèle de plaque de braisage : À losanges
- Avec gouttière à jus : Oui
- Matériau : Fonte d'aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 15 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 106576
GTIN 4015613660783

Four à convection AT211-MDI S

Produits complémentaires

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Pince à toast 100



- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 101 x P 340 x H 70 mm
- Poids : 0,24 kg

Code-No. A151301
GTIN 4015613753119

Huile de démoulage 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml
- Unité de commande : 1 carton à 6 boîtes (Quantité minimale de commande 2 cartons)
- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Matériau : 100 % huiles végétales
- Remarque importante : -

Code-No. 173060
GTIN 4015613498515

Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 420 mm

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Four à convection AT211-MDI S

Produits complémentaires

Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 600 mm

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

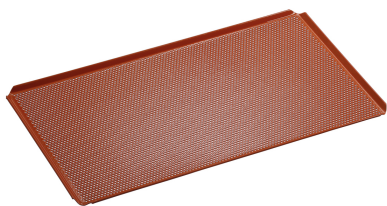
Papier de cuisson 1/1 GN



- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Compatible GN : Oui
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Matériau : Papier
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm

Code-No. 150687
GTIN 4015613711423

Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Soubassement AT211-220-230



- Nombre de niveaux : 4
- Type de niveaux : Vertical
- Format des niveaux : 1/1 GN
530 x 580 mm
- Couleur : Argenté

Code-No. 115087
GTIN 4015613874326

Four à convection AT211-MDI S

Produits complémentaires

Panier de cuisson 110

STAINLESS
STEEL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions panier : L 490 x P 275 x H 50 mm
- Contenance : 7 litre(s)
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 536 x P 326 x H 61 mm
- Poids : 1,1 kg

Code-No. 900300
GTIN 4015613788111