

Four à convection AT211-MDI



Description

Le four AT211-MDI avec glissières pratiques au format 1/1 GN et compartiment de cuisson robuste en acier inoxydable offre toutes les caractéristiques de la série AT. Pour un confort d'utilisation élevé, le four est équipé de manettes numériques qui assurent un réglage rapide et facile de la température et du temps.

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 :	Gris argenté
• 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



- Type de glissières : horizontales
- ✓ Format : 1/1 GN
- ✓ Nombre : 4



- Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- ✓ Signal sonore lorsque la durée est écoulée (1 – 120 minutes)

- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie



- Glissières de support amovibles

Four à convection AT211-MDI

- 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
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 700 x P 635 x H 540 mm
- Poids : 44 kg



Four à convection AT211-MDI

Produits complémentaires

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

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 370

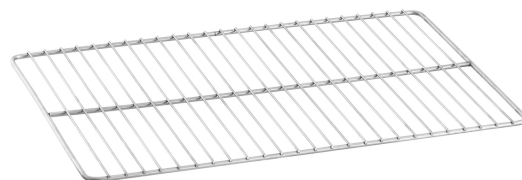


- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

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

Four à convection AT211-MDI

Produits complémentaires

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

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

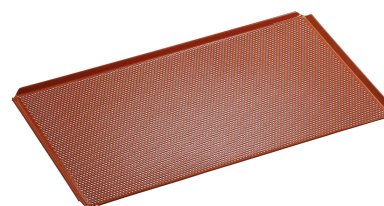
Maniques 600



- 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

Plaque perforée 1/1-SI



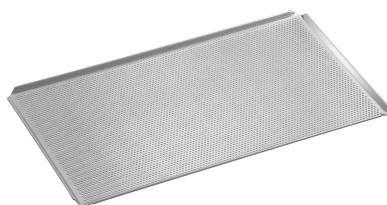
- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Four à convection AT211-MDI

Produits complémentaires

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

Pince à toast 100

STAINLESS
STEEL



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

Code-No. A151301
GTIN 4015613753119

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