

Four à convection AT410-MDI



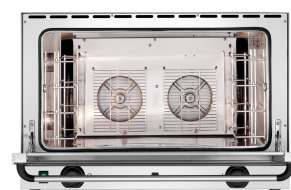
- ▶ Type de glissières : horizontales
- ✓ Format : 600 x 400 mm
- ✓ Nombre : 4



- ▶ Rails de support amovibles



- ▶ Compartiment de cuisson arrondi



- ▶ Fonctions :
 - ✓ Chaleur tournante
 - ✓ Vapeur
 - ✓ Inversion de rotation du moteur (ventilateurs)

Description

Fonctions éprouvées associées à un confort d'utilisation maximal. Le four à convection AT410-MDI associe la fonctionnalité de la série AT à la commande numérique MDI de Bartscher pour un réglage rapide et facile 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 : Gris argenté
- Dimensions intérieures : L 700 x P 460 x H 360 mm
- Type de niveaux : Vertical
- Nombre de niveaux : 4
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Distance entre les niveaux : 80 mm
- Fonctions :
 - Air ventilé
 - Humidification
 - Inversion de rotation du ventilateur
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C

▶ Continuer à la page suivante

Four à convection AT410-MDI

- Réglage de la température :
 - Thermostatique
 - Par intervalles de 1 °C
 - Env. 12 minutes (150°C)
- Temps de chauffe :
 - Oui
 - de 1 à 120 minutes
- Minuterie :
 - Manette MDI
- Réglage de la durée :
 - Température
 - Durée
- Commande :
 - Oui
- Affichage LED :
 - Marche/arrêt
 - Chauffe
 - Minuterie
- Thermostat :
 - Oui
- Témoin lumineux de contrôle :
 - Oui
- Interrupteur de marche/arrêt :
 - Oui
- Éclairage intérieur :
 - Oui
- Raccord d'eau :
 - Raccord d'eau fixe 3/4"
- 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 :
 - 4 plaques
 - 1 tuyau d'arrivée
- Puissance :
 - 6.4 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil :
 - 3 NAC
- Matériau :
 - Acier inoxydable
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 835 x P 765 x H 570 mm
- Poids :
 - 69 kg

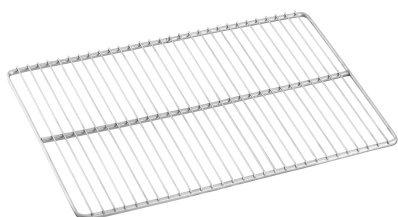


Four à convection AT410-MDI

Produits complémentaires

600 x 400, acier inoxydable

STAINLESS
STEEL



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 10 mm
- Poids : 1,4 kg

Code-No. 133264
GTIN 4015613638355

Lèchefrite 600 x 400

STAINLESS
STEEL



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 605 x P 405 x H 45 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 525782
GTIN 4015613658414

Plaque perforée 600x400-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100416
GTIN 4015613734712

Plaque de cuisson 600x400-ALB



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100439
GTIN 4015613863511

Four à convection AT410-MDI

Produits complémentaires

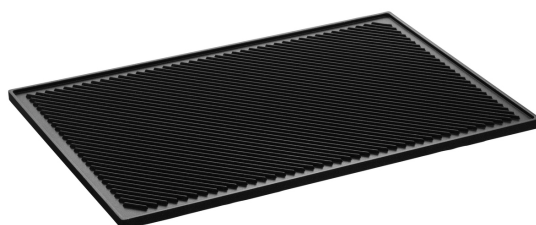
Maniques 420



- 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

Plaque de grillade réversible EGR60400



- Propriétés : Utilisation des deux côtés
- Modèle : Rectangulaire
1 côté rainuré
1 côté lisse
- Matériau : Fonte d'aluminium
Revêtu
- Remarque importante : -

Code-No. 100437
GTIN 4015613863481

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

Soubassement AT400-410



- Nombre de niveaux : 4
- Type de niveaux : Vertical
- Format des niveaux : 600 x 400 mm
- Couleur : Argenté
- Conçu pour : Four à convection AT400
Four à convection AT410-MDI
- Fond : Oui

Code-No. 115088
GTIN 4015613874333

Four à convection AT410-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

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

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

Four à convection AT410-MDI

Produits complémentaires

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 perforée 600x400-ALB



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100438
GTIN 4015613863504

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