

Four à convection AT230-MDI



Description

Le four à convection AT230-MDI facilite le remplissage du compartiment de cuisson grâce à l'ouverture latérale de la porte. En associant les fonctions éprouvées de la série AT avec la fonction grill et la fonction vapeur intégrées, ce four répond à tous les besoins. Pour un confort d'utilisation élevé, le four est équipé de la commande numérique MDI de Bartscher qui assure un réglage rapide et facile de la température et de la durée.

Caractéristiques

- Matériau : Acier inoxydable
- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
- Nombre de programmes de cuisson : 1
- Fonctions : Air ventilé
Fonction grill
Humidification
- Nombre de phases de cuisson : 1
- Remarque importante : -
- Nombre de ventilateurs : 2
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Vitesse du ventilateur : 1 niveau
- Réglage de la température : Thermostatique
Par intervalles de 1 °C
- Série : AT
- Temps de chauffe : Env. 12 minutes (150°C)
- Degré de protection : IPX3
- Minuterie : Oui

► Continuer à la page suivante



- Remplissage facile grâce à l'ouverture latérale de la porte



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



- Rails de support amovibles



- Compartiment de cuisson arrondi

Four à convection AT230-MDI

- Réglage de la durée : de 1 à 120 minutes
- Thermostat : Oui
- Dimensions intérieures : L 560 x P 380 x H 350 mm
- Type de niveaux : Vertical
- Format des niveaux : 1/1 GN
- Nombre de niveaux : 4
- Distance entre les niveaux : 75 mm
- Raccord d'eau : Raccord d'eau fixe 3/4"
- Éclairage intérieur : Oui
- Affichage LED : Température
Durée
- Commande : Manette MDI
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
Chauffe
Minuterie
- Propriétés :
Chambre de cuisson arrondie
Glissières de support amovibles
Porte avec double vitrage
Remplissage facile grâce à l'ouverture latérale de la porte
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 récipient GN
1 grille
1 tuyau d'arrivée
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Puissance du grill : 2,4 kW
- Dimensions : L 700 x P 675 x H 550 mm
- Poids : 47,6 kg



Four à convection AT230-MDI Produits complémentaires

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346

Nettoyant intensif surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173280
GTIN 4015613773353

Huile de démoulage 500ml DS



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

Code-No. 173060
GTIN 4015613498515

Maniques 300



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467

Four à convection AT230-MDI Produits complémentaires

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Couleur : Noir
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

Plaque de cuisson 1/1-AL

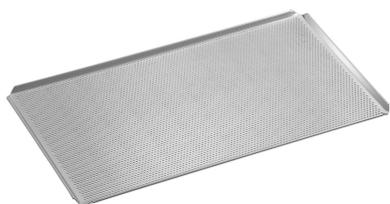


- Gastronorm : 1/1 GN
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426
GTIN 4015613734743

Four à convection AT230-MDI Produits complémentaires

Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Non
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100427
GTIN 4015613734750

Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Remarque importante : -
- Matériau : Aluminium
- Gastronorm : 1/1 GN
- Revêtement en silicone : Oui
- Épaisseur de matériau : 1,5 mm
- Perforation : Oui

Code-No. 100428
GTIN 4015613734767

Papier de cuisson 1/1 GN



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

Code-No. 150687
GTIN 4015613711423

Plaque grill



- 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 AT230-MDI

Produits complémentaires

Plaque 1/1GN, 20 mm

CNS 18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101185
GTIN 4015613271729

Plaque 1/1GN, 40 mm

CNS 18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Profondeur du récipient : 40 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101186
GTIN 4015613271736

Plaque 1/1GN, 65 mm

CNS 18/10



- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Profondeur du récipient : 65 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Matériau : CNS 18/10

Code-No. A101187
GTIN 4015613271743

Soubassement AT211-220-230



- Nombre de niveaux : 4
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argenté
- Devrait être disponible en stock à Salzotten en semaine : 08 / 2025
- Type de niveaux : Vertical
- Remarque importante : -

Code-No. 115087
GTIN 4015613874326