

Piec konwekcyjny AT211-MDI



Opis

Piec konwekcyjny AT211 MDI z prowadnicami w praktycznym formacie 1/1 GN i solidną komorą pieca ze stali szlachetnej oferuje sprawdzone funkcje serii AT. Wysoki komfort obsługi zapewniają pokrętki cyfrowe z szybką i nieskomplikowaną regulacją temperatury i czasu.

Cechy

• Ilość programów gotowania:	1
• Ilość faz gotowania:	1
• Liczba wentylatorów:	2
• Prędkość wentylatora:	1 stopień
• Seria:	AT
• Stopień ochrony:	IPX3
• Materiał komory:	Stal szlachetna
• Kolor:	Srebrno-szary
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 565 x gł. 385 x wys. 350 mm
• Rodzaj prowadnic:	W poprzek
• Ilość par prowadnic:	4
• Format prowadnic:	1/1 GN
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic:	70 mm
• Funkcje:	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury:	50 °C do 300 °C
• Regulacja temperatury:	Elektronicznie z dokładnością do 1 °C

► Dalej na następnej stronie



- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- ✓ Format: 1/1 GN
- ✓ Liczba: 4



- Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
- ✓ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu(1 - 120 minut)

- Podwójnie przeszklone drzwi
- Zaokrąglona komora pieca



- Wyjmowane prowadnice

Piec konwekcyjny AT211-MDI

- Czas nagrzewania: Ok. 12 minut (150°C)
- Timer: Tak
- Nastawa czasu: 0 do 120 minut
- Sterowanie: Pokrętko MDI
- Wyświetlacz LED: -
- Termostat: Tak
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
Nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Przyłącze wody: -
- Właściwości: Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu smażenia (1 - 120 minut)
- W zestawie: 1 ruszt
1 pojemnik GN
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 700 x gł. 635 x wys. 540 mm
- waga: 44 kg



Piec konwekcyjny AT211-MDI produkty dodatkowe

Rękawice kuchenne 300



- właściwości: Z ochroną przeciwplamieniową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C

Nr art. A500510
GTIN 4015613735467

Środek do natłuszczania Pu 500ml



- Pojemność / puszka: 500 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 6 puszek (Minimalna ilość zamówienia 2 kartony)
- Przystosowane do: Natłuszczanie form, blach, patelni i gofrownic
- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 65 x gł. 65 x wys. 240 mm

Nr art. 173060
GTIN 4015613498515

Rękawice kuchenne 370

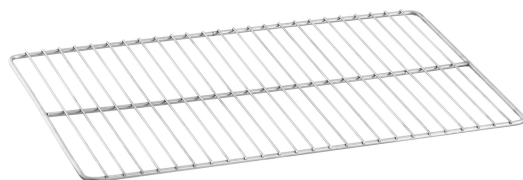


- właściwości: Z ochroną przeciwplamieniową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C

Nr art. A500511
GTIN 4015613735474

Ruszt GN 1/1, StCrNi

CNS
18/10



- Seria: Top Line
- Norma: EN 631
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,94 kg

Nr art. A101091
GTIN 4016098175250

Piec konwekcyjny AT211-MDI produkty dodatkowe

Rękawice kuchenne 420



- właściwości: Z ochroną przeciwplamieniową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C

Nr art. A500512
GTIN 4015613735481

Podstawa AT211-220-230



- Ilość par przewodnic: 4
- Rodzaj przewodnic: W poprzek
- Format przewodnic: 1/1 GN
530 x 580 mm
- Kolor: Srebrny

Nr art. 115087
GTIN 4015613874326

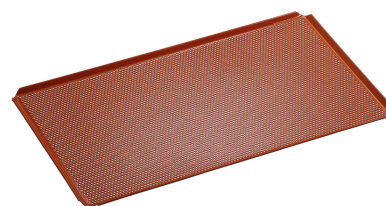
Rękawice kuchenne 600



- właściwości: Z ochroną przeciwplamieniową
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Kolor: Czarny
- Nadaje się do mycia: Nie
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C

Nr art. A500513
GTIN 4015613735498

Blacha perforowana 1/1-SI



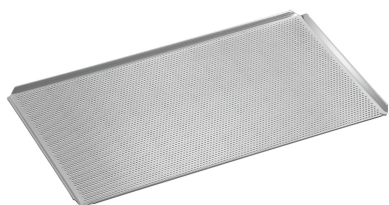
- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100428
GTIN 4015613734767

Piec konwekcyjny AT211-MDI

produkty dodatkowe

Blacha perforowana 1/1-AL



- Średnica perforacji: 3 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Tak
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C

Nr art. 100427
GTIN 4015613734750

Blacha do pieczenia 1/1-AL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Perforacja: Nie
- Grubość materiału: 1.5 mm
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Powłoka silikonowa: Nie
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- Materiał: Aluminium

Nr art. 100426
GTIN 4015613734743

Szczypce do tostów 100

STAINLESS
STEEL



- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg

Nr art. A151301
GTIN 4015613753119

Koszyk 110

STAINLESS
STEEL



- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg

Nr art. 900300
GTIN 4015613788111