

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjny-at211-mdi-p-19274.html>

Piec konwekcyjny AT211-MDI

Cena brutto	3 457,78 zł
Cena netto	2 811,20 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	A120792
Kod producenta	A120792
Producent	BARTSCHER

Opis produktu

Piec konwekcyjny AT211-MDI

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 pokręta cyfrowe z szybką i nieskomplikowaną regulacją temperatury i czasu.

- Prędkość wentylatora 1 stopień
- Ilość programów gotowania 1
- Ilość faz gotowania 1
- Ilość silników 2
- Stopień ochrony IPX3
- Zakres temperatury od 50 °C - 300 °C
- Regulacja temperatury elektronicznie z dokładnością do 1 °C
- Czas nagrzewania Ok. 12 minut (150°C)
- Ustawianie czasu od 0 min. do 120 min.
- Szerokość wewnątrz 565 mm
- Głębokość wewnątrz 385 mm
- Wysokość wewnątrz 350 mm
- Rodzaj prowadnic W poprzek
- Format prowadnic 1/1 GN
- Ilość par prowadnic 4
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 70 mm
- Oświetlenie wewnętrzne
- Pokręto z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

- Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
- Podwójne przeszklenie drzwi
- Zaokrąglona komora
- Prowadnice wyjmowane
- sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie 1 ruszt
- 1 pojemnik GN

Moc przyłączeniowa 3 kW

Napięcie 230 V

Częstotliwość 50 Hz

Materiał Stal szlachetna

Ważna wskazówka -

szerokość 700 mm

głębokość 625 mm

wysokość 540 mm

waga 42.2 kg