

Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture Latérale - 6 Niveaux 600 x 400 MFBSS6100D

mychef.



Ce Four à Convection Bakershop Air-S avec Apport d'Humidité et Ouverture Latérale est idéal pour les professionnels de la restauration. Il comprend 6 niveaux compatibles avec des plaques et grilles 600 x 400. Il comprend 2 modes de cuisson : convection et mixte.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Digitale	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 760
Hauteur (mm) : 646	Poids (kg) : 74	Puissance (W) : 9300
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Type d'Inox : Acier AISI 304L	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------