

Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture à Gauche

- 10 Niveaux 600 x 400

MFBSS1100I



mychef.

Découvrez le Four à Convection Bakershop Air-S, l'outil idéal pour les professionnels de la cuisine. Avec ses 10 niveaux et ses dimensions pratiques de 600 x 400 mm, ce four offre une grande capacité de cuisson. Grâce à sa température maximale de 260°C et son contrôle digital, vous obtiendrez des résultats parfaits à chaque cuisson. Robuste et fonctionnel, ce four en inox AISI 304 est également doté d'un éclairage intérieur pour une meilleure visibilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Digitale	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Programmable : Oui	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10
Minuteur : Non	Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 760
Hauteur (mm) : 946	Poids (kg) : 100	Puissance (W) : 15600
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

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