

Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture à Gauche

- 6 Niveaux 600 x 400

MFBSS6100I

mychef.



Découvrez le Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture Gauche - 6 Niveaux 600 x 400 : l'équipement idéal pour les professionnels de la cuisine ! Avec une puissance de 10400W et 6 niveaux, ce four vous offre une cuisson rapide et efficace. Sa porte battante et son éclairage intérieur facilitent son utilisation. Fabriqué en inox AISI 304, ce four est résistant et durable. Commande digitale et programmable pour un contrôle précis de la température (de 30°C à 260°C). Optez pour la qualité et la performance avec ce Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture Gauche - 6 Niveaux 600 x 400 pour vos besoins professionnels en cuisine !

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 : 6
Minuteur : Non	Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 760
Hauteur (mm) : 646	Poids (kg) : 74	Puissance (W) : 10400
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
----------------	-------------------	----------------