

# Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture à Gauche

## - 4 Niveaux 600 x 400

MFBSS4100I

**mychef.**



Découvrez notre Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture à Gauche - 4 Niveaux 600 x 400, le compagnon idéal des professionnels de la cuisine. Avec sa puissance de 6300W, il vous permet de cuire vos plats rapidement et efficacement. Doté d'un éclairage intérieur, il offre une visibilité optimale lors de vos préparations. Sa commande digitale programmable facilite son utilisation, tandis que sa porte battante en inox AISI 304 ajoute une touche d'élégance à votre espace de travail. Optez pour la performance et la qualité avec notre Four à Convection Bakershop Air-S !

### 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 : 4          |
| Minuteur : Non              | Longueur (mm) : 760                                 | Profondeur (mm) : 760          |
| Hauteur (mm) : 522          | Poids (kg) : 58                                     | Puissance (W) : 6300           |
| 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 |
|----------------|-------------------|----------------|