

Chariot Autonome Compact GN 1/1 et GN 2/3

MFMYCHA173



mychef.

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Chariot Autonome Compact GN 1/1 et GN 2/3. Conçu pour accompagner les fours MyChef Compact, ce chariot se distingue par sa performance robuste : il offre jusqu'à 3 heures et demie de mode vapeur à 90 °C, avec une pression maximale de 2,7 bar et un débit maximal de 4,1 litres par minute. Sa taille compacte avec une longueur de 530 mm, une profondeur de 755 mm et une hauteur de 850 mm, en fait un équipement pratique, adaptable à différents espaces de travail.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 530

Profondeur (mm) : 755

Hauteur (mm) : 850

Type d'Accessoires : Divers

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm