

# Four Mixte Bake Master à Gaz - 6 Niveaux 600 x 400

## MFBMG6100D

**mychef.**



Le Four Mixte Bake Master à Gaz - 6 Niveaux 600 x 400 est l'équipement parfait pour les professionnels de la boulangerie cherchant efficacité et précision. Doté d'une puissance de 13 kW et d'une injection de vapeur, ce four assure une cuisson uniforme et rapide, capable de produire jusqu'à 90 baguettes ou 288 croissants par heure. Sa programmation électronique permet de sauvegarder jusqu'à 40 recettes, optimisant ainsi le flux de travail. Avec son système de nettoyage automatique Mychef, le maintien de la propreté devient sans effort.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 918	Hauteur (mm) : 854
Poids (kg) : 130	Puissance (W) : 13000	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400	Nécessite un électricien : Oui	

### Informations Logistiques :

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