

Four Mixte à Chariot Cook Max Master - 20 GN 1/1

MFCME2100D



mychef.

Le Four Mixte à Chariot Cook Max Master - 20 GN 1/1 est un choix idéal pour les restaurateurs exigeants, grâce à sa capacité élevée de 300-640 portions par jour et son système d'autonettoyage. Avec ses 40 programmes usine préréglés et une commandes électroniques tactiles, ce four offre une précision inégalée, économisant du temps et de l'énergie. Doté d'une connectivité Wi-Fi pour une gestion à distance et d'une porte vitrée robuste AISI 316, il garantit performance et durabilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Volume (L) : 6
Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui	Porte : Vitree
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 20	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 893	Profondeur (mm) : 1268	Hauteur (mm) : 1923
Poids (kg) : 311	Puissance (W) : 34700	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui	Programmes Usine : 40
Indice de protection (IP) : IPX5	Type d'Inox : Acier AISI 316	

Informations Logistiques :

Largeur : 943 mm

Profondeur : 1068 mm

Hauteur : 2023 mm