

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 pré-réglés et une commande électronique tactile, 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 : Vitrée
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
------------------	----------------------	-------------------