

# Four à Convection Bakershop Air-S - Ouverture Latérale - 6 Niveaux 600 x 400 MFBSS6100D



# mychef.

Ce **Four à Convection Bakershop Air-S avec Apport d'Humidité et Ouverture Latérale** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il comprend 6 niveaux compatibles avec des plaques et grilles 600 x 400. Il comprend 2 modes de cuisson : convection et mixte.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 760	Hauteur (mm) : 646
Poids (kg) : 74	Matière : Acier	Puissance (W) : 9300
Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400	Type d'Inox : Acier AISI 304L	

## Informations Logistiques :

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