

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 |
|----------------|-------------------|----------------|