

Four Mixte Cook Master - 10 GN 1/1

MFCME1100D



mychef.

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Cook Master** est pourvu de 10 niveaux pour grilles de type GN 1/1. Il possède 3 modes de cuisson différents : convection (de 30°C à 260°C), mixte (convection et vapeur de 30°C à 260°C) et vapeur saturée (de 30°C à 130°C).

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Nombre de Niveaux : 10
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 1022
Poids (kg) : 118	Matière : Acier	Puissance (W) : 18600
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Type d'Inox : Acier AISI 304L	

Informations Logistiques :

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