

Four Mixte iCook avec TSC - 10 GN 1/1 MFCIE1140D

mychef.



Four Mixte iCook avec TSC - 10 GN 1/1 offre une expérience culinaire de pointe avec sa capacité de 10 bacs GN 1/1, idéal pour des portions de 80 à 160 par jour. Grâce au système Thermal Stability Control, il maintient une température précise à $\pm 0,2$ °C, optimisant ainsi les cuissons à basse température. Equipé d'un écran tactile de 10 pouces, ce four intelligent ajuste automatiquement l'humidité et la température via le système Smartclima Plus. Il intègre également un système de nettoyage MyCare, assurant facilité et efficacité.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Tactile |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 280 | Programmable : Oui |
| Porte : Vitrée | Nombre de portes : 1 | Nombre de Niveaux : 10 |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui |
| Longueur (mm) : 760 | Profondeur (mm) : 725 | Hauteur (mm) : 1020 |
| Poids (kg) : 112 | Puissance (W) : 18600 | Eclairage Intérieur : Oui |
| Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 | Programmes Usine : 400 | Indice de protection (IP) : IPX5 |
| Type d'Inox : Inox AISI 304 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|----------------------|-------------------|
| Largeur : 830 mm | Profondeur : 1150 mm | Hauteur : 1380 mm |
|------------------|----------------------|-------------------|