

Four Mixte Cook Pro - 6 Niveaux GN 1/1

MFCCE6100D

mychef.



Idéal pour les restaurants, les hôtels, les traiteurs ou encore les collectivités, ce **Four Mixte Pro** dispose de 6 niveaux GN 1/1. Il comprend 3 modes de cuisson différents : convection, mixte et vapeur saturée. Il permet de réaliser entre 40 et 110 repas par jour.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Digitale	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Porte : Pleine	Nombre de Niveaux : 6	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 750
Poids (kg) : 91	Puissance (W) : 9300	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Thermostat : Oui		

Informations Logistiques :

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