

Four Mixte Cook Master - 6 GN 1/1

MFCME6100D



mychef.

Ce **Four Mixte Cook Master** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il peut contenir jusqu'à 6 grilles de dimensions GN 1/1. Il comprend 3 modes de cuisson : 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 :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Digitale	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 710
Hauteur (mm) : 750	Poids (kg) : 90	Puissance (W) : 9300
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
----------------	-------------------	----------------