

**FOUR À CONVECTION MCO 60X40
VAPEUR 230V****€ 1.265,00 € 950,00**

marque : maxima

UGS : 09362250**Catégories :** [Fours de boulangerie 400/800
x 600](#)**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Le Four à Convection Maxima MCO 60x40 Steam est un grand four à convection avec boîtier et chambre en acier inoxydable. Ce four à convection par Maxima est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 600 mm de large et 400 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 80 mm. L'utilisation de ce convection Maxima four, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. N'est-ce pas agréable. Et sans aucun soucis, comme le four à convection par Maxima dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.

- Luxe four à air chaud pour 4 x plateaux de 60x40cm
- Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
- Répartition efficace de la chaleur et fonction de la vapeur
 - Equipé de 2 moteurs
 - Porte facilement amovible
 - Double vitrage athermique
 - Contrôle analogique et minuterie
 - Thermostat réglable: 0°C à 300°C
 - Indicateurs de température
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes



- Including 4 plateaux: L600 x P400 mm
 - Plateaux à distance de 80 mm
 - Sur quatre pieds en caoutchouc
 - Facile à nettoyer
 - Poids net: 70 kg
- Dimensions: H570 x L834 x P796 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 3600 Watt