

HORNOS DE CONVECCIÓN

Hornos de convección con humedad regulable para la cocción de productos de pastelería y panadería congelados. Ideales para cafeterías, pequeñas tiendas, supermercados, restaurantes de comida rápida o cadenas de panadería.

Pastelería / Panadería



BAKERSHOP

Mychef BAKERSHOP AIR-S 600x400

3 Bandejas	134
4, 6 y 10 Bandejas	135
Accesorios	136

Mychef BAKERSHOP AIR-S 460x330

4 Bandejas	138
Accesorios	139
3 Bandejas	140
Accesorios	141

Mychef BAKERSHOP AIR 600x400

3 Bandejas	142
4, 6 y 10 Bandejas	143
Accesorios	144

Mychef BAKERSHOP AIR 460x330

3 y 4 Bandejas	146
Accesorios	147

BAKERSHOP AIR-S 600 x 400

HORNO CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 3	BAKERSHOP AIR-S 3
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad	3	3
Peso	45 Kg	45 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	144	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción:	✓	✓
· Convección (de 30° a 260°C)		
· Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)		
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza		
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo, batiente y de fácil limpieza		
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)



BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 6	BAKERSHOP AIR-S 10
⚡	⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	4	6	10
58 Kg	58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral	Lateral
60	60	90	150
192	192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
40	40	40	40
3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda

(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA328
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400)	MYCHA327
	6 (600 x 400)	MYCHA332
	10 (600 x 400)	MYCHA337

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



EQUIPAMIENTO DE SERIE	BAKERSHOP AIR-S 4	BAKERSHOP AIR-S 4
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	4	4
Peso	53 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Lateral
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	96	96
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 522 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: • Convección (de 30° a 260°C) • Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓	✓
Inyección directa de humedad	✓	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Pre calentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + pre calentamiento	3 + pre calentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
--	--------------

ACCESORIOS RECOMENDADOS

Kit reductor de presión
Reduce y estabiliza la presión del agua. Se recomienda su instalación en el caso de que la presión sea superior a 6 bars.

Kit de apilado
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Sistema de filtración imprescindible si el agua de la instalación no cumple estas características:
• Dureza entre 3° y 6° FH
• PH 6.5 a 8.5
• Cloruros < a 30 ppm

Cartucho descalcificador (Recambio)
Capacidad de filtrado: 3.945 litros.

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

Soporte con guías 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías **MYCHA231**

Soporte con guías 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías **MYCHA234**

Kit de patas regulables
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables **MYCHA261**

Kit de ducha de lavado
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172**

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR-S 460 X 330

Fermentadora con control directo
Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.
• Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
• Distancia entre bandejas: 70 mm
• Medidas: 620 x 715 x 760 mm
• Potencia: 3 kW
• Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA250**

Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 **MYCHA256**

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador **MYCHA257**
Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

Campana de condensación de vapor
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana **MYCHA439**

Kit de desviación de vapores de la chimenea
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores **MYCHA218**

Kit bomba de agua
Para bombear agua de una garrafa sin necesidad de conectar el horno a una red hídrica.

Kit bomba de agua **MYCHA262**

DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad **MYCHA045**
Pack de 18 unidades **MYCHA360**
Pack de 60 unidades **MYCHA361**

Pulverizador
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador **MYCHA183**

BAKERSHOP AIR-S 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMEDAD REGULABLE



Cafeterías

Pequeñas
tiendas

Supermercados

Restaurantes
de comida
rápidaCadenas de
panaderías

EQUIPAMIENTO DE SERIE

BAKERSHOP AIR-S 3

Alimentación	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm
Capacidad	3
Peso	39 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
2 Modos de cocción: · Convección (de 30° a 260°C) · Mixto: convección + humedad (de 30° a 260°C)	✓
Inyección directa de humedad	✓
Fan Plus. Cocciones homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades	2 velocidades
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓

BAKERSHOP AIR 600 x 400

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE BAKERSHOP AIR 3

Alimentación	⚡
Tamaño de bandeja	600 x 400 mm
Capacidad	3
Peso	45 Kg
Sistema de apertura	Superior
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	144
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	760 x 790 x 430 mm
Distancia entre guías	75 mm
Potencia	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓
Programas de cocción	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓
Regeneración manual	✓
Pantalla LED	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓
Puerta de doble acristalamiento de bajas emisiones	✓
Puerta de baja emisión, con doble acristalamiento , abatible y fácil de limpiar	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓
Protección IPX5 contra salpicaduras y chorros de agua	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Solo compatible con modelos de apertura lateral)	170 €
--	-------



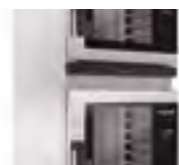
BAKERSHOP AIR 4 BAKERSHOP AIR 6 BAKERSHOP AIR 10

⚡	⚡	⚡
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
4	6	10
58 Kg	74 Kg	100 Kg
Superior	Lateral	Lateral
60	90	150
192	288	480
760 x 760 x 522 mm	760 x 760 x 646 mm	760 x 760 x 946 mm
75 mm	75 mm	75 mm
6,3 kW	10,5 kW	15,6 kW
400/3L+N/50-60 (1) (2)	400/3L+N/50-60 (2)	400/3L+N/50-60 (2)
✓	✓	✓
1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
✓	✓	✓
✓	✓	✓
40	40	40
3 + precalentamiento	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda		170 €
(1) Voltaje 230/L+N/50-60	4 (600 x 400) MYCHA328	0 €
(2) Voltaje 230/3L/50-60	4 (600 x 400) MYCHA327	0 €
	6 (600 x 400) MYCHA332	172 €
	10 (600 x 400) MYCHA337	242 €

ACCESORIOS RECOMENDADOS

**Kit de apilado**

Indispensable para apilar 2 hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA244

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home

**Soporte con guías 600 x 400**

Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232
4	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232
6	760 x 550 x 900 mm	8 guías	MYCHA232
10	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233

**Soporte con guías 600 x 400 para apilados**

Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233
6+3, 6+4	760 x 550 x 600 mm	5 guías	MYCHA233

**Base para apilados**

Para colocar dos hornos apilados.

10+3, 10+4	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247
6 + 6	760 x 555 x 300 mm	MYCHA247
10 + 6	760 x 555 x 105 mm	MYCHA239

**Kit de patas regulables**

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables **MYCHA261**

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400

**Campana de condensación de vapor**

Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana **MYCHA438****Kit de desviación de vapores de la chimenea**

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores **MYCHA218****Kit de ducha de lavado**

Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado **MYCHA172****DA21**

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad	MYCHA045
Pack de 18 unidades	MYCHA360
Pack de 60 unidades	MYCHA361

**Pulverizador**

Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

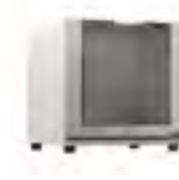
Pulverizador **MYCHA183**

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 600 X 400

**Fermentadora con control directo**

Para ser colocada debajo de un horno.

- Capacidad: 10 bandejas 600x400 o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 900 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 10 bandejas **MYCHA248****Fermentadora con control directo**

Para ser colocada debajo de dos hornos apilados.

- Capacidad: 8 bandejas 600x400 mm o 600x600
- Distancia entre bandejas: 70 mm
- Medidas: 760 x 780 x 760 mm
- Potencia: 3 kW
- Voltaje: 230/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas **MYCHA249****Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador**

MYCHA257

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras Mychef

**Kit de apilado fermentadora - Bakershop 600 x 400**

Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

Apilado fermentadora **MYCHA255**

BAKERSHOP AIR 460 x 330

HORNO DE CONVECCIÓN



EQUIPAMIENTO DE SERIE

	BAKERSHOP AIR 3	BAKERSHOP AIR 4
Alimentación	⚡	⚡
Tamaño de bandeja	460 x 330 mm	460 x 330 mm
Capacidad	3	4
Peso	39 Kg	53 Kg
Sistema de apertura	Superior	Superior
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72	96
Medidas totales (ancho x fondo x alto)	620 x 690 x 430 mm	620 x 690 x 522 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Potencia	3,6 kW	3,6 kW
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Modo de cocción: Convección (de 30° a 260°)	✓	✓
Fan Plus. Cocción homogénea gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad	1 velocidad	1 velocidad
SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción	✓	✓
Preheat automático. Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
Programas de cocción	40	40
Fases de cocción	3 + precalentamiento	3 + precalentamiento
Teclado multiprograma. 8 programas de acceso directo	✓	✓
Guías en "L" de fácil limpieza	✓	✓
Regeneración manual	✓	✓
Pantalla LED	✓	✓
Señalización de fin de cocción visual y acústica	✓	✓
Iluminación LED. Mínimo consumo y máxima duración	✓	✓
Puerta de doble cristal bajo emisivo	✓	✓
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados y completamente soldada	✓	✓
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano	✓	✓

ACCESORIOS RECOMENDADOS



Kit de apilado
Indispensable para apilar dos hornos. Incluye conexión para la salida del vapor de la chimenea del horno inferior.

MYCHA243

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 460 X 330

Kit de conectividad Wi-Fi

MYCHA357

- **Cloud.** Crea, guarda o modifica recetas y envíalas a tu horno
- **Control remoto del horno** desde smartphone o tablet
- **Control del horno por voz** compatible con Google Home



Soporte con guías 460 x 330
Para colocar un horno. Distancia entre guías de 68 mm.

3 o 4 460 x 600 x 900 mm 8 guías MYCHA231



Soporte con guías 460 x 330 para apilados
Para colocar dos hornos apilados. Distancia entre guías de 68 mm.

3+3, 3+4, 4+4 460 x 600 x 600 mm 5 guías MYCHA234 372 €



Kit de patas regulables
Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. 4 unidades.

Kit patas regulables MYCHA261



Kit de ducha de lavado
Disponibilidad de agua constante en procesos de limpieza o durante las cocciones.

Kit ducha de lavado MYCHA172

ACCESORIOS BAKERSHOP AIR 460 X 330



Fermentadora con control directo
Para ser colocada debajo de un horno de 3 bandejas.
• Capacidad: 8 bandejas de 460 x 330 mm
• Distancia entre bandejas: 70 mm
• Medidas: 620 x 715 x 760 mm
• Potencia: 3 kW
• Voltaje: 230V/L+N/50-60Hz

Fermentadora 8 bandejas MYCHA250



Kit de apilado fermentadora - Bakershop 460 x 330
Indispensable para apilar el horno encima de la fermentadora.

460 x 330 MYCHA256

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

MYCHA257

Kit de llenado semi-automático con pulsador para fermentadoras MyChef



Campana de condensación de vapor
Absorbe y condensa el vapor de la chimenea del horno. Fácil instalación.

Campana MYCHA439



Kit de desviación de vapores de la chimenea
Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Kit desviación vapores MYCHA218



DA21
Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

1 unidad MYCHA045

Pack de 18 unidades MYCHA360


Pack de 60 unidades MYCHA361



Pulverizador
Para la aplicación del detergente DA21 en procesos de lavado manual. Capacidad: 1,5 litros.

Pulverizador MYCHA183

BANDEJAS Y PARRILLAS 460 X 330




Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330 **RPARPA05**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

460 x 330



Parrilla para pan
4 baguettes precocinadas por bandeja.

460 x 330 **RPARPA08**



Bandeja aluminio lisa

460 x 330



Bandeja inox

460 x 330 **RPARPA11**



Bandeja antiadherente

460 x 330



Parrilla cromada

460 x 330 **RPARPA12**

BANDEJAS Y PARRILLAS 600 X 400




Bandeja para pastelería perforada
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA13**



Bandeja para pastelería perforada antiadherente
Bandeja de aluminio perforada para bollería y pastelería

600 x 400 **RPARPA22**



Parrilla para pan
5 baguettes precocinadas por bandeja.

600 x 400 **RPARPA15**



Parrilla cromada

600 x 400 **RPARPA20**



Bandeja para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA19**



Bandeja negra para pan
5 barras de pan por bandeja

600 x 400 **RPARPA16**



Bandeja aluminio lisa

600 x 400 **RPARPA17**



Bandeja antiadherente

600 x 400 **RPARPA21**



Bandeja inox

600 x 400 **RPARPA18**

CARRO PARA BANDEJAS 600 X 400



600 x 400
Capacidad: 16 guías
Distancia entre guías: 85 mm.
Medidas: 537 x 700 x 1720 mm.

Longitudinal **F0261001**
Transversal **F0261003**