

Induktiver Multikocher GN 1/1, 9kW

Enorm vielseitiges Gerät für schnelles, energieeffizientes und gradgenaues Kochen zum Einhängen einer 200 mm tiefen GN-Schalen 1/1 oder bis zu 6 Portionskörben.

- Enorm vielseitiges Gerät - kochen, pochieren, sieden, regenerieren, ziehen lassen und heiss halten. Ideal für Nudeln und Pasta, gefüllte Teigwaren, Knödel, Fisch und Krustentiere, Gemüse, Fleisch und Würste, Fond und vieles mehr.
- Kurze Aufheizzeit
- Temperatur auf 1 Grad genau regulieren (30-100°C)
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Maximale Qualität des Gargutes
- Jedes Produkt kann bei optimaler Temperatur zubereitet werden
- Hohes Wasser- und Wärmespeichervolumen
- Bewältigt auch grosse Mengen an Tiefkühlprodukten
- Schnelles energieeffizientes Kochen
- Äusserst reinigungsfreundlich und wartungsfrei

Technische Daten:

| | |
|--------------|--|
| Größe: | 400 x 570 mm Einbau Längs Direktablauf: Schrank 500 mm Fondablass: Schrank 500 mm |
| Leistung: | 9.0 kW |
| Anschluß: | 3x400 VAC |
| Steuerung: | 1 Steuerung |
| Überwachung: | automatische Niveauekontrolle |
| Anschluß: | 3x400 VAC |
| Inhalt: | 40 Liter (für 6 Portionskörbe) |
| Regelung: | stufenlose Leistungsregelung |
| Zubehör: | GN-Schale gelocht, GN1/2-200 |
| Optionen: | Einbau Quer - Direktablauf: Schrank 650mm, Fondablass: Schrank 650mm |



[Weblink zum Produkt](#)



CH-9014 St. Gallen
Schweiz

T: +41 71 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

D-78467 Konstanz
Deutschland

T: +49 1805 880558-10
info@menusystem.de
www.menusystem.de

AT-6850 Dornbirn
Austria

T: +43 55 72 39 48 00
info@menusystem.at
www.menusystem.at