

Thermischer Multikocher MS-MK GN 1/1

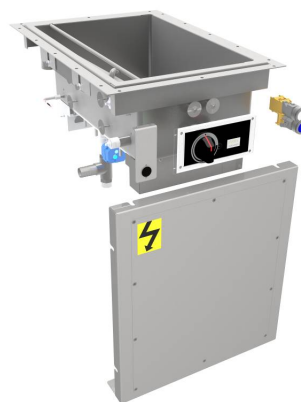
Thermisch beheizter Multikocher

Enorm vielseitiges Gerät für das präzise Kochen auf den Punkt 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.
- Temperatur auf 1 Grad genau regulieren (30-100°C)
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Hohes Wasser- und Wärmespeichervolumen
- Äusserst reinigungsfreundlich und wartungsfrei

Technische Daten:

Größe:	400 x 570 mm Einbau Längs Direktablauf: Schrank 500 mm
Leistung:	9.0 kW
Anschluß:	3x400 VAC
Steuerung:	1 Steuerung
Überwachung:	automatische Niveauekontrolle
Anschluß:	3x400 VAC
Inhalt:	30 Liter (für 6 Portionskörbe)
Regelung:	stufenlose, thermostatische Regelung
Zubehör:	GN-Schale gelocht, GN1/2-200
Optionen:	Einbau Quer - Direktablauf: Schrank 650mm



[Weblink zum Produkt](#)

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St. Gallen
Schweiz

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

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Deutschland

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

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Austria

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