

Cuiseur multifonctions à induction

GN 1/2, 7 kW

Appareil extrêmement polyvalent permettant une cuisson rapide, à efficacité énergétique et précise, pour l'accrochage de bacs Gastronorme 1/2 d'une profondeur de 200 mm ou de jusqu'à 3 paniers de portionnement.

- Appareil extrêmement polyvalent permettant de cuire, pocher, bouillir, régénérer, laisser reposer et garder au chaud. Idéal pour les pâtes alimentaires, pâtes farcies, boulettes de pommes de terre, poissons et crustacés, légumes, viandes et saucisses, fonds et bien plus encore.
- Temps de montée en température réduit
- Régulation précise de la température à 1 degré près (30-100°C)
- Régulation continue de la puissance
- Qualité maximale de l'aliment cuit
- Chacun des produits peut être préparé à une température optimale
- Grande capacité d'eau et de chaleur
- Peut cuire également des produits surgelés en grande quantité
- Une cuisson rapide et optimale pour une consommation d'énergie minimale
- Extrêmement facile à nettoyer et ne nécessite pas de maintenance

Information technique:

Taille:	400 x 315 mm Montage longitudinal Écoulement direct : Armoire 400 mm Écoulement au fond : Armoire 500 mm
Puissance :	7.0 kW
Branchement:	3x400 VAC
Commande:	1 Commande
Surveillance:	Contrôle automatique de niveau
Anschluß:	3x400 VAC
Contenu:	20 litres (pour 3 paniers de portionnement)
Régulation:	Régulation continue de la puissance
Accessoires:	Bac GN perforé, GN1/2-200
Options:	Écoulement transversal - direct encastré : Armoire 500mm, écoulement au fond : armoire 500mm



[Lien au produit](#)

Oberstrasse 222
CH-9014 St. Gallen
Suisse

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

Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Allemagne

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

Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Autriche

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