

Cuiseur multifonctions thermique

GN 1/1, 9 kW

Appareil extrêmement polyvalent permettant une cuisson à précision sur le point, pour l'accrochage de bacs Gastronorme 1/1 d'une profondeur de 200 mm ou de jusqu'à 6 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.
- Régulation de la température à 1 degré près (30-100°C)
- Régulation continue de la puissance
- Grande capacité d'eau et de chaleur
- Extrêmement facile à nettoyer et ne nécessite pas de maintenance

Information technique:

Taille:	400 x 570 mm Montage longitudinal Écoulement direct : Armoire 500 mm
Puissance :	9.0 kW
Branchement:	3x400 VAC
Commande:	1 Commande
Surveillance:	Contrôle automatique de niveau
Anschluß:	3x400 VAC
Contenu:	30 litres (pour 6 paniers de portionnement)
Régulation:	Régulation thermostatique continue
Accessoires:	Bac GN perforé, GN1/2-200
Options:	Écoulement transversal - direct encastré : Armoire 650mm



[Lien au produit](#)

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

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

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Allemagne

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

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Autriche

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



www.menusystem.ch

www.menusystem.de

www.menusystem.at