

Four

MS-GN 2/1 BB

Continue, opérable des deux côtés, régulation de la température de 50 à 300°C, avec ouverture pour vapeur. Chaleur de voûte directe, chaleur de sole indirecte, réglable séparément par thermostats. Avec limiteur de température de sécurité. Taille de plaque de cuisson utilisable GN 2/1.

Information technique:

Taille:	Largeur : 660 mm Profondeur : 900 mm, 1000 mm, 1100 mm 1300 mm, 1400 mm
Puissance :	6 kW : 900mm 8 kW : 1000mm, 1100mm, 1200mm 10 kW : 1300mm, 1400mm
Branchement:	3x400 VAC
Heizzonen:	2 (chaleur de voûte- [8] de sole) 50°-300°C
Commande:	2 Commandes
Anschluß:	3x400 VAC
Accessoires:	Grille [8] Plaque de cuisson émaillée GN2/1



[Lien au produit](#)

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

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

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
Allemagne

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

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
AT-6850 Dornbirn
Autriche

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