

Planchas MS-G-60

Le grand classique

Plancha flexible et performant pour une utilisation quotidienne intensive. De forme carré, surface à rôtir particulièrement pratique. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables indépendamment, côte à côte.

Information technique:

Taille: $600 \times 600 \times 200 \text{ mm}$

Puissance: 6.0 kW

Branchement: 3×400 VAC, 50/60 Hz

Heizzonen: 60×60 cm avec 2 zones de chauffage

Température de 50 à 250 °C

Commande: 2 Commandes

Surveillance: Surveillance continue de la température

Anschluß: 3×400 VAC, 50/60 Hz

Réglable en Oui

hauteur:

Plaques de Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe

cuisson:

Bratfläche: $540 \times 540 \text{ mm}$

Régulation: Régulation continue de la température

Fiche: CEE16 ou type 15

Poids: 63 kg

Accessoires: Protection anti-projection amovible

Spatule en angle

Éponge en acier inoxydable

No. article: 111440

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