

Planchas

MS-G-90

Le grand large

Plancha à surface étendue pour une productivité optimale et gestion efficace d'un grand volume. Idéal pour Steakhouse, restaurants à barbecue et grandes buvettes. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables indépendamment, côte à côte.

Information technique:

Taille:	900 × 600 × 200 mm
Puissance :	9.0 kW
Branchement:	3×400 VAC, 50/60 Hz
Heizzonen:	90 × 60 cm avec 2 zones de chauffage 50 à 250 °C
Commande:	2 Commandes
Surveillance:	Surveillance continue de la température
Anschluß:	3×400 VAC, 50/60 Hz
Réglable en hauteur:	Oui
Plaques de cuisson:	Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe
Bratfläche:	840 × 540 mm avec coins arrondis
Régulation:	Régulation continue de la température
Fiche:	CEE 16 ou type 25
Poids:	95 kg
Accessoires:	Protection anti-projection amovible Spatule en angle Éponge en acier inoxydable
	Boucon en Téflon
No. article:	311581



[Lien au produit](#)



info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

info@menusystem.de
www.menusystem.de

info@menusystem.at
www.menusystem.at