

# Four

## MS-GN 2/1 EB

Opérable d'un côté, 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 GN2/1.

### Information technique:

Taille:	Largeur : 660 mm Profondeur : 750 mm
Puissance :	6.6 kW
Branchement:	3x400 VAC
Heizzonen:	2 (chaleur de voûte- [&] de sole) 50°-300°C
Commande:	2 Commandes
Anschluß:	3x400 VAC
Accessoires:	Grille [&] 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