

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 × 600 × 200 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 hauteur:	Oui
Plaques de cuisson:	Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe
Bratfläche:	540 × 540 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