216043

SE60/4CB

elektro-Salamander Classic mit Beweglicher Kochfläche (SE)

- Elektrischer Salamander Classic SE60/4CB 60 cm mit beweglicher Heizfläche.
- 2 unabhängige Kochzonen, Gesamtfläche 60x35 cm, kompatibel mit GN1/1.
- Der Salamander ist ein vielseitiges Küchengerät, das zum Gratinieren, Warmhalten servierfertiger Speisen, Überbacken von Ofengerichten wie Lasagne und Aufläufen sowie zum Grillen bzw. kurzfristigen Erhitzen von Fleischprodukten wie Hamburger, Steaks, Würsten oder Kotelett.
- Korpus aus Edelstahl AISI 304, offen an drei Seiten.
- Bewegliche obere Heizfläche auf Führungen, mit abgerundeten Ecken.
- Heizung über gepanzerte Heizelemente aus Incoloy in der beweglichen oberen Heizfläche.
- Die Heizelemente sind anhebbar, um die Reinigung zu erleichtern.
- Temperaturregelung über Drehschalter.
- Griff aus Aluminium mit Ansätzen aus wärmeisoliertem Material.
- Bratrost aus verchromtem Stahl und Fettwanne aus Edelstahl AISI304 mit wärmeisoliertem Griff, beide herausnehmbar.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- Träger für die Wandmontage (optional)

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

TECHNISCHE DATEN

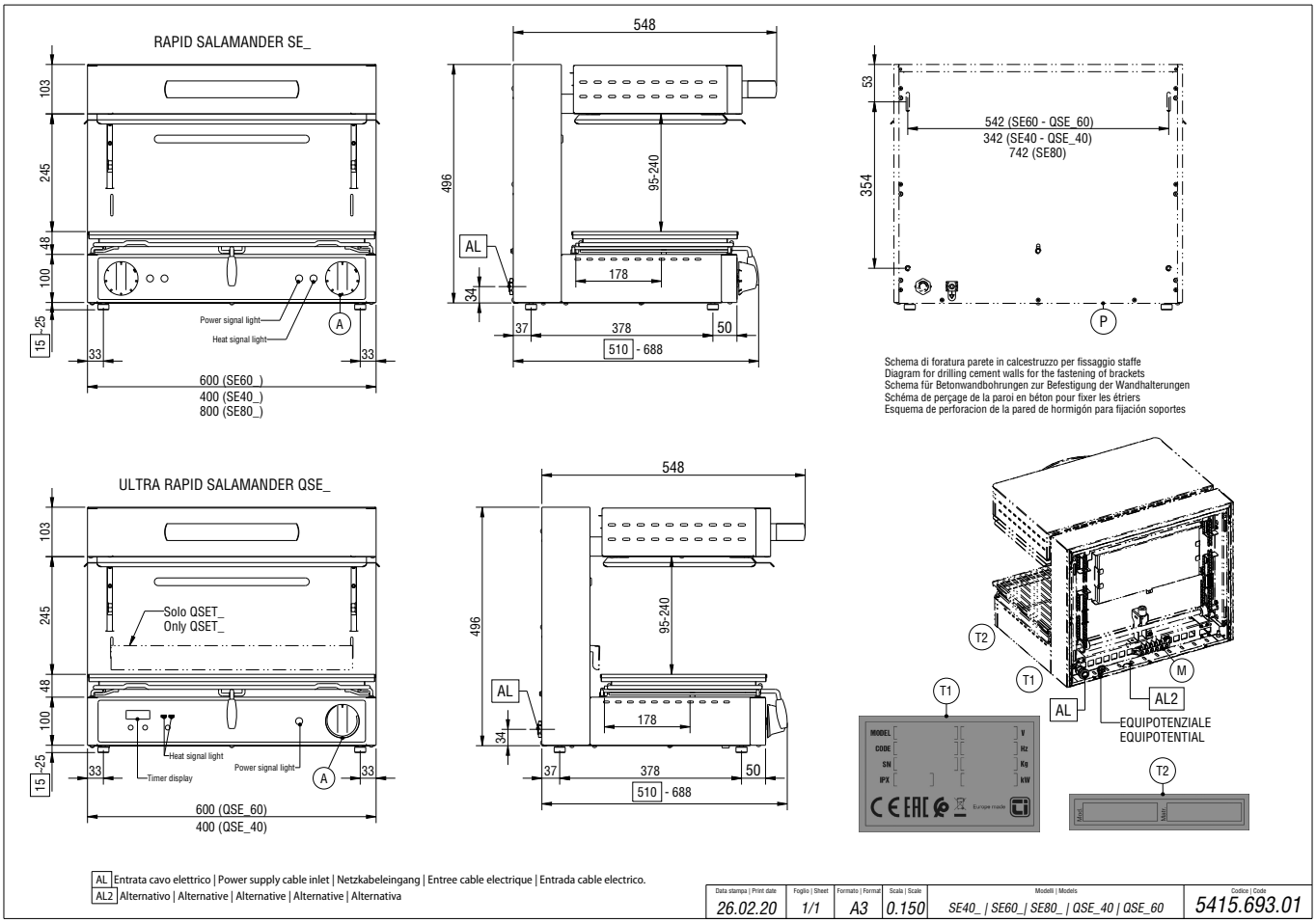
GESAMTLEISTUNG	4 kW	STROMLEISTUNG	4 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
HEIZEBENEN	n° 1	KOCHFLÄCHE	60X35 cm
KOCHZONEN	n° 2	IPX-KLASSE	3
BREITE	60 cm	TIEFE	54,8 cm
HÖHE	50 cm	BREITE DER VERPACKUNG	71 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	61 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	71 cm
NETTO-GEWICHT	51,4 kg	BRUTTO-GEWICHT	59,4 kg
VOLUMEN	0,31 m³		

ZUBEHÖR

9003	1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER QSE-SE

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

INSTALLATIONSSCHEMEN



TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it