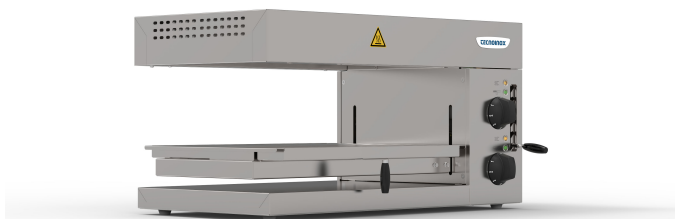

216046

SEL2/0CB**elektro-Salamander Classic
Dreiseitig Offen (SEL2/0)**



- Elektrischer Salamander Classic dreiseitig offen SEL2/0CB.
- 2 unabhängige Kochzonen, Gesamtfläche 57,5x40 cm.
- 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, offen an drei Seiten.
- Heizung über gepanzerte Heizelemente aus Incoloy in der oberen Heizfläche.
- Temperaturregelung über Drehschalter.
- Bratrost aus verchromtem Stahl und Fettwanne aus Edelstahl mit wärmeisoliertem Griff, beide herausnehmbar.
- Dank einer Raststange kann der Bratrost auf 6 verschiedene Höhen verstellt werden.
- Füße aus gummiertem Kunststoff.
- Träger für die Wandmontage (optional)

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	4 kW	STROMLEISTUNG	4 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
HEIZEBENEN	n° 1	KOCHFLÄCHE	57,5X40 cm
KOCHZONEN	n° 2	IPX-KLASSE	3
BREITE	75 cm	TIEFE	40 cm
HÖHE	35 cm	BREITE DER VERPACKUNG	85 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	49 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	56 cm
NETTO-GEWICHT	32 kg	BRUTTO-GEWICHT	37 kg
VOLUMEN	0,23 m³		

ZUBEHÖR

9013	1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER SEL2-SG
------	---

INSTALLATIONSSCHEMEN

