SALAMANDRE ULTRARAPIDE

216035

QSE40/0CB

Salamandre ultra rapide électrique avec plan mobile QSE

- Salamandre électrique ultra-rapide QSE40/0CB de 40 cm avec plan mobile.
- 1 zone de cuisson 40x35 cm.
- La salamandre est un appareil polyvalent qui permet de gratiner, maintenir à température des plats prêts à servir, dorer des plats au four comme les lasagnes et gratins, griller et finir la cuisson de viandes telles que hamburgers, steacks, saucisses de Francfort, côtelettes.
- Fabrication en acier inoxydable AISI304 ouverte sur 3 côtés.
- Plan mobile supérieur aux angles arrondis coulissant sur rails.
- Résistances à infrarouges ultra-rapides situées dans le plan mobile supérieur, protégées par une plaque de vitrocéramique.
- Au premier allumage, la température réglée est atteinte en seulement 20 sec. et lors des utilisations suivantes, en seulement 5 sec., tout en obtenant une considérable économie d'énergie.
- Poignée en aluminium avec entretoises en matériau athermique.
- Bouton pour régler le temps de cuisson de 0 à 99 minutes qui est indiqué sur l'afficheur numérique.
- Touche touch START et STOP.
- Prise d'air sur le plan mobile supérieur pour évacuer la chaleur et les fumées.
- Grille de cuisson en acier chromé et bac de récupération des graisses en acier inox AISI304 avec poignée athermique, extractibles.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- Étriers pour installation murale (en option)

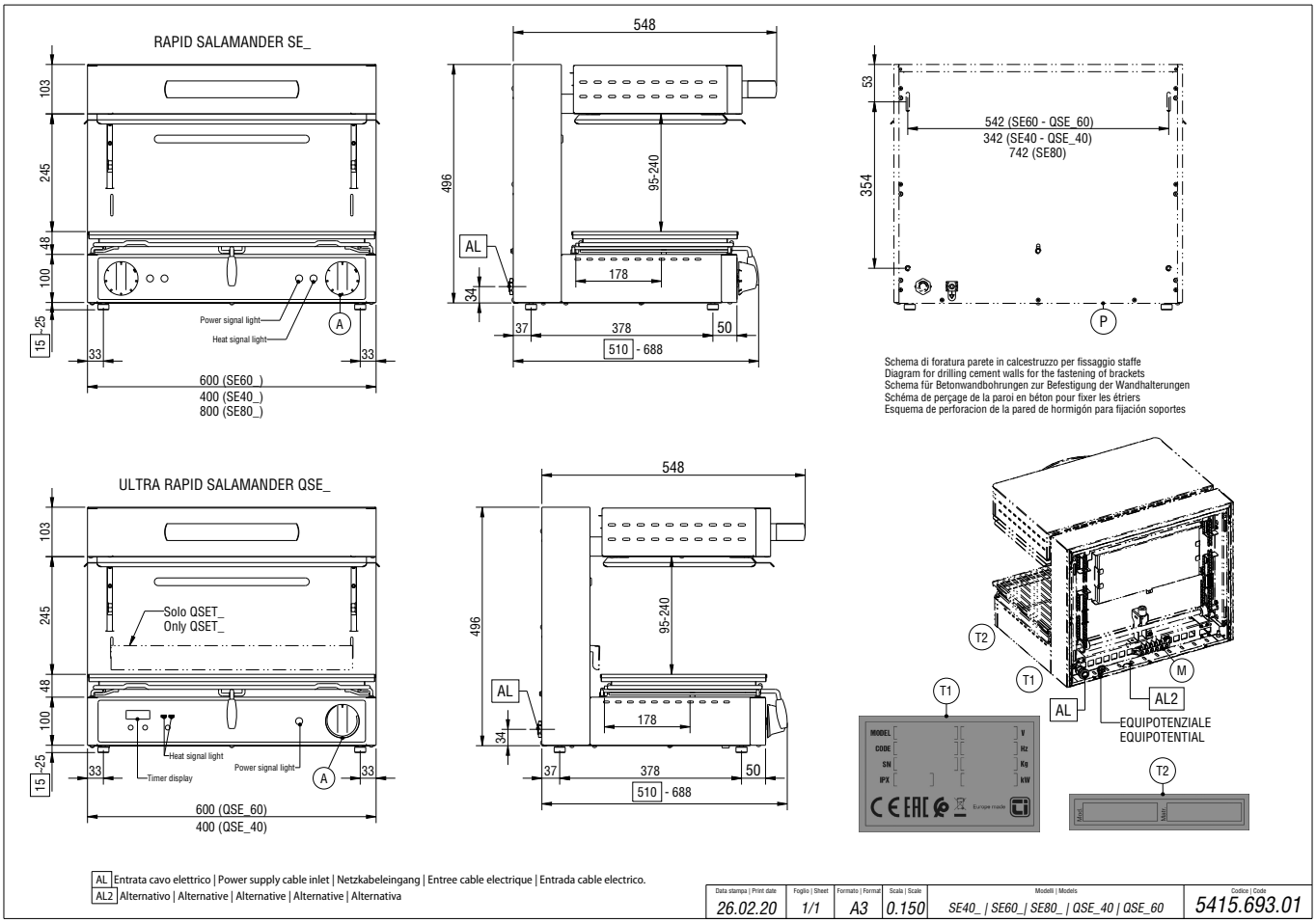
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	2 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	220-240 ~ V
SURFACES CHAUFFANTES	n° 1	SURFACE DE CUISSON	40X35 cm
TIMER MINUTERIE	0-99 min	ZONES CHAUFFANTES	n° 1
HAUTEUR DU PIED	31 mm	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	54,8 cm
HAUTEUR	50 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	51 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	61 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	71 cm
POIDS NET	39 kg	POIDS BRUT	45 kg
VOLUME	0,22 m³		

ACCESSOIRES

9003	PAIRE DE SUPPORTS MURAUX POUR SALAMANDRE QSE-SE

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION