216043

SE60/4CB

Salamandre classique électrique avec plan mobile SE

- Salamandre électrique Classic SE60/4CB de 60 cm avec plan mobile.
- 2 zones indépendantes de cuisson pour une surface totale de 60x35 cm, compatible avec GN1/1.
- 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.
- Chauffage au moyen de résistances blindées en Incoloy situées dans le plan mobile supérieur.
- Les résistances sont inclinables pour un nettoyage facile.
- Contrôle de la température moyennant un régulateur d'énergie.
- Poignée en aluminium avec entretoises en matériau athermique.
- 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

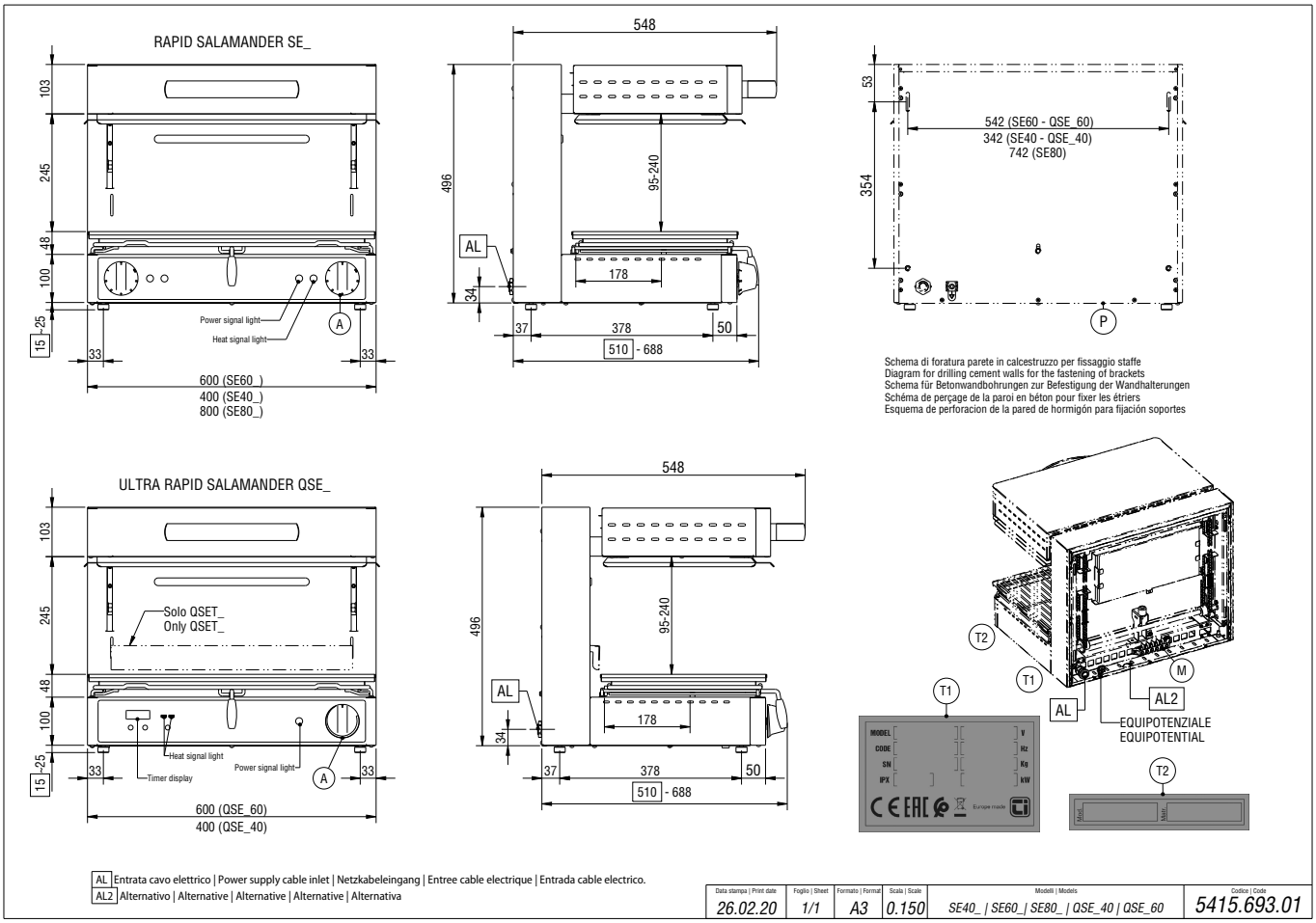
PUISSANCE TOTALE	4 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
SURFACES CHAUFFANTES	n° 1	SURFACE DE CUISSON	60X35 cm
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	60 cm	PROFONDEUR	54,8 cm
HAUTEUR	50 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	71 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	61 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	71 cm
POIDS NET	51,4 kg	POIDS BRUT	59,4 kg
VOLUME	0,31 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



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