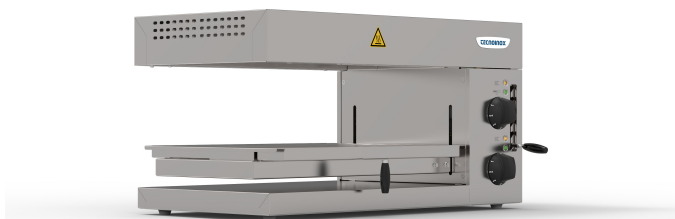

216046

SEL2/0CB**Salamandre classique électrique
SEL2/0cb ouverte**



- Salamandre électrique Classic ouverte SEL2/0CB.
- 2 zones indépendantes de cuisson pour une surface totale de 57,5x40 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 ouverte sur 3 côtés.
- Chauffage au moyen de résistances blindées en Incoloy situées dans le plan supérieur.
- Contrôle de la température moyennant un régulateur d'énergie.
- Grille de cuisson en acier chromé et bac de récupération des graisses en acier inox avec poignée athermique, extractibles.
- Grille de cuisson positionnable sur 6 niveaux à travers un système à crémaillère.
- Pieds en plastique caoutchouté.
- Étriers pour installation murale (en option)

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	57,5X40 cm
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	75 cm	PROFONDEUR	40 cm
HAUTEUR	35 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	85 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	49 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	56 cm
POIDS NET	32 kg	POIDS BRUT	37 kg
VOLUME	0,23 m³		

ACCESSOIRES

9013	PAIRE DE SUPPORTS MURAUX POUR SALAMANDRE SEL2-SG
------	--

SCHEMAS D'INSTALLATION

