



Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, 400 V		
Modèle	Code SAP	00008950
SD 32	Groupe d'articles	Salamandres



- Grille du bas amovible: Oui
- Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui
- Contrôle automatique de la température: Oui
- Support en acier inoxydable inclus pour un montage mural facile: Oui
- Interruption automatique à la fin du cycle avec signalisation acoustique: Oui
- Fonction HOLD pour maintenir les aliments à une température: Oui
- Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance: 3 éléments de chauffage, 2 options de chauffe

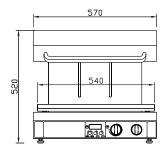
Code SAP	00008950	Puissance électrique [kW]	4.500
Largeur nette [mm]	570	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	580	Grille du bas amovible	Oui
Hauteur nette [mm]	520	Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance	3 éléments de chauffage, 2 op- tions de chauffe
Poids net [kg]	61.00		tions de chaulle

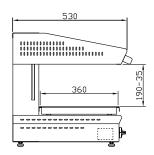


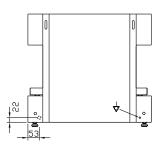


Salamandre numérique 3 éléments chauffants, couliss	sant, 400 V
---	-------------

Modèle	Code SAP	00008950
SD 32	Groupe d'articles	Salamandres











Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, 400 V		
Modèle	Code SAP	00008950
SD 32	Groupe d'articles	Salamandres

Couvercle pour segments chauffants en Vermiculite

Transmission immédiate et sans obstacle de la chaleur et de la lumière des segments de chauffage Matériau très résistant

- Cuisson intensive des aliments

Éléments chauffants spéciaux,

Démarrage thermique instantané

 La salamandre n'a pas besoin d'être allumée en continu, les plats sont cuits en temps réel, il n'y a pas de chaleur perdue dans la cuisine

Système coulissant

Le système coulissant assure un mouvement fluide et le réglage de la distance nécessaire par rapport aux aliments

 Contrôle pratique sans qu'il soit nécessaire d'exercer une force pour ajuster la distance requise pour cuire les aliments

Contrôles de zones individuelles

Commandes qui vous permettent d'activer les zones individuellement

Économise de l'énergie et prolonge la durée de vie

 Économie d'énergie permettant la préparation d'aliments de différentes tailles

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie

Haut niveau d'hygiène

 Préparation sécurisée des aliments; Longue durée de vie; Nettoyage facile

Fixation murale

Conçu pour être accroché à un mur ou à une structure

- Gain de place dans la cuisine. Facile d'accès

Mise hors tension automatique

Mission hors tension automatique à la fin d'un cycle défini

Signal acoustique

- Evite la destruction des aliments





Salamandre numérique 3 élémen	ts chauffants, coulissa	nt, 400 V
Modèle	Code SAP	00008950
SD 32	Groupe d'articles	Salamandres
1. Code SAP: 00008950		13. Puissance électrique [kW]: 4.500
2. Largeur nette [mm]: 570		14. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz
3. Profondeur nette [mm]: 580		15. Température maximale de l'appareil [° C]: 230
4. Hauteur nette [mm]: 520		16. Type de contrôle: Digitale
5. Poids net [kg]: 61.00		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
6. Largeur brute [mm]: 680		18. Grille du bas amovible: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 650		19. Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 720		20. Contrôle automatique de la température: Oui
9. Poids brut [kg]: 65.00		21. Support en acier inoxydable inclus pour un montage mural facile: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		22. Interruption automatique à la fin du cycle avec signalisation acoustique: Oui
11. Matériel: Inox		23. Fonction HOLD pour maintenir les aliments à une température: Oui
12. Type de chauffage de l'appareil	:	24. Nombre d'éléments chauffants et niveaux

Lampe à infrarouge

de puissance:

3 éléments de chauffage, 2 options de chauffe - 3 topné elementy, 2 varianty ohřevu



Paramètres techniques

Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, 400 V		
Modèle	Code SAP	00008950
SD 32	Groupe d'articles	Salamandres

25. Section des conducteurs CU [mm²]:

1