Technický list

Vlastnosti produktu

Salamandr digitální 3 tělesa posuvný automatický 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00010737
SD 37	**Skupina artiklů**	Salamandry



- Odnímatelný spodní rošt: Ano
- Plynule posuvná horní část zařízení s topnými tělesy: Ano
- Automatická regulace teploty: Ano
- Nerezový držák součástí zařízení pro snadné namontování na stěnu: Ano
- Automatické vypnutí po skončení cyklu a signalizace akustickým signálem: Ano
- Funkce HOLD pro udržování potravin při určité teplotě: Ano
- Počet topných těles a stupňů výkonu: 3 topné elementy, 7 variant ohřevu

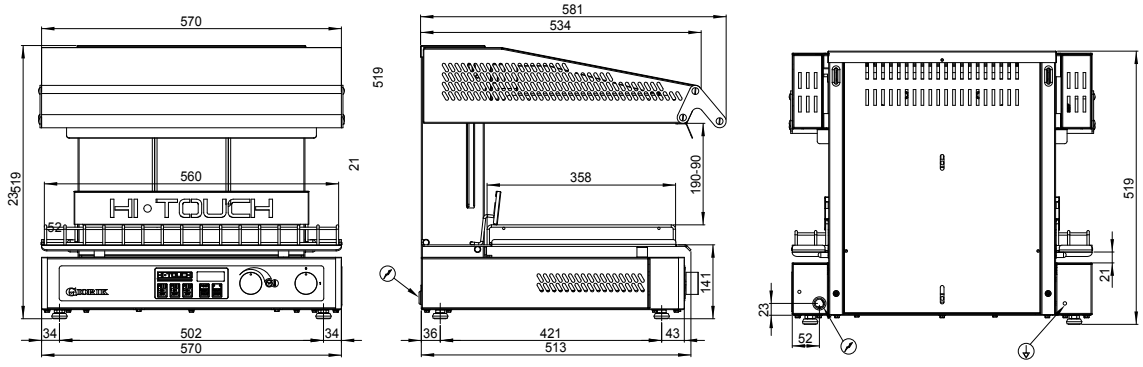
Sap kód	00010737	**Příkon elektrický [kW]**	4.500
Šířka netto [mm]	570	**Napájení**	400 V / 3N - 50 Hz
Hloubka netto [mm]	580	**Odnímatelný spodní rošt**	Ano
Výška netto [mm]	520	**Počet topných těles a stupňů výkonu**	3 topné elementy, 7 variant ohřevu
Hmotnost netto [kg]	58.00		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technický výkres

Salamandr digitální 3 tělesa posuvný automatický 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00010737
SD 37	**Skupina artiklů**	Salamandry



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Výhody produktu

Salamandr digitální 3 tělesa posuvný automatický 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00010737
SD 37	**Skupina artiklů**	Salamandry

1 **Kryt topných segmentů z Vermikulitu**

okamžitý bezbariérový prostup tepla a světla od topných segmentů
velmi odolný materiál

- intenzivní tepelná úprava pokrmů

2 **Speciální topné elementy,**

okamžitý tepelný náběh

- salamandr nemusí být průběžně zapnutý, pokrmy se zapékají v reálném čase, nevzniká odpadní teplo v kuchyni

3 **Posuvný systém**

posuvný systém umožňující plynulý posun zdvihu a nastavení potřebného odstupu od potraviny

- pohodlná regulace bez potřeby vynaložit sílu nastavení vzdálenosti potřebné k zapečení potraviny

4 **Jednotlivé ovládání zón**

ovládací prvky umožňující zapínat jednotlivé zóny přístroje
šetří energii a prodlužuje jeho životnost

- úspora energie Umožňuje úpravu různě velkých potravin

5 **Nerezová konstrukce**

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli
zajištění dlouhé životnosti
vysoký hygienický standard

- bezpečná příprava pokrmů; dlouhá životnost; snadné čištění

6 **Držák na zeď**

konstrukce umožňující zavěšení na zeď či konstrukci

- úspora místa v kuchyni; snadný přístup

7 **Automatické vypnutí**

automatické vypnutí na konci nastaveného cyklu
akustický signál

- zabrání zničení potraviny

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Salamandr digitální 3 tělesa posuvný automatický 400 V / 3N

Model	Sap kód	00010737
SD 37	Skupina artiklů	Salamandry

1. **Sap kód:**
   00010737
2. **Šířka netto [mm]:**
   570
3. **Hloubka netto [mm]:**
   580
4. **Výška netto [mm]:**
   520
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   58.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   680
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   650
8. **Výška brutto [mm]:**
   620
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   62.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Materiál:**
    Nerez
12. **Typ ohřevu zařízení:**
    Infrazářič
13. **Příkon elektrický [kW]:**
    4.500
14. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
15. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    230
16. **Typ ovládání:**
    Digitální
17. **Velikost GN / EN zařízení [mm]:**
    GN 1/1
18. **Odnímatelný spodní rošt:**
    Ano
19. **Plynule posuvná horní část zařízení s topnými tělesy:**
    Ano
20. **Automatická regulace teploty:**
    Ano
21. **Nerezový držák součástí zařízení pro snadné namontování na stěnu:**
    Ano
22. **Automatické vypnutí po skončení cyklu a signalizace akustickým signálem:**
    Ano
23. **Funkce HOLD pro udržování potravin při určité teplotě:**
    Ano
24. **Počet topných těles a stupňů výkonu:**
    3 topné elementy, 7 variant ohřevu
    - 3 topné elementy, 7 variant ohřevu
25. **Průřez vodičů CU [mm²]:**
    1

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062