



| Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V | | |
|---|-------------------|-------------|
| Modèle | Code SAP | 00010730 |
| ST 42 | Groupe d'articles | Salamandres |



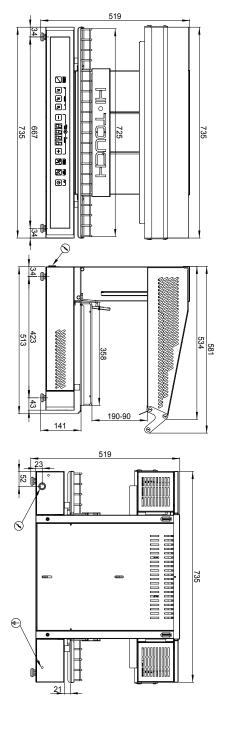
- Grille du bas amovible: Oui
- Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui
- Contrôle automatique de la température: Oui
- Support en acier inoxydable inclus pour un montage mural facile: Oui
- Interruption automatique à la fin du cycle avec signalisation acoustique: Oui
- Fonction HOLD pour maintenir les aliments à une température: Oui
- Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance: 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu

| Code SAP | 00010730 | Puissance électrique [kW] | 6.000 |
|-----------------------|----------|--|--|
| Largeur nette [mm] | 735 | 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 | 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu |
| Poids net [kg] | 65.00 | | |





| Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V | | |
|---|-------------------|-------------|
| Modèle | Code SAP | 00010730 |
| ST 42 | Groupe d'articles | Salamandres |







| Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V | | |
|---|-------------------|-------------|
| Modèle | Code SAP | 00010730 |
| ST 42 | 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

Programmable

Le panneau de commande vous permet de régler des horaires individuels pour différents plats

 Le réglage des heures programmées permet une utilisation par du personnel non qualifié

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 4 élémen | ts chauffants, coulissa | nt, tactile 400 V |
|---|-------------------------|--|
| Modèle | Code SAP | 00010730 |
| ST 42 | Groupe d'articles | Salamandres |
| 1. Code SAP: 00010730 | | 13. Puissance électrique [kW]: 6.000 |
| 2. Largeur nette [mm]: 735 | | 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: Écran tactile |
| 5. Poids net [kg]: 65.00 | | 17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1 |
| 6. Largeur brute [mm]: 830 | | 18. Grille du bas amovible: Oui |
| 7. Profondeur brute [mm]: 645 | | 19. Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui |
| 8. Hauteur brute [mm]: 730 | | 20. Contrôle automatique de la température: Oui |
| 9. Poids brut [kg]: 78.00 | | 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 |

de puissance:

4 topné elementy, 2 varianty ohřevu – 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu

Lampe à infrarouge



Paramètres techniques

| Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V | | |
|---|-------------------|-------------|
| Modèle | Code SAP | 00010730 |
| ST 42 | Groupe d'articles | Salamandres |

25. Section des conducteurs CU [mm²]:

1