

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010734
SD 46	<b>Groupe d'articles</b>	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 éléments de chauffage, 6 options de chauffe

<b>Code SAP</b>	00010734	<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	735	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	580	<b>Grille du bas amovible</b>	Oui
<b>Hauteur nette [mm]</b>	520	<b>Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance</b>	4 éléments de chauffage, 6 options de chauffe
<b>Poids net [kg]</b>	65.00		

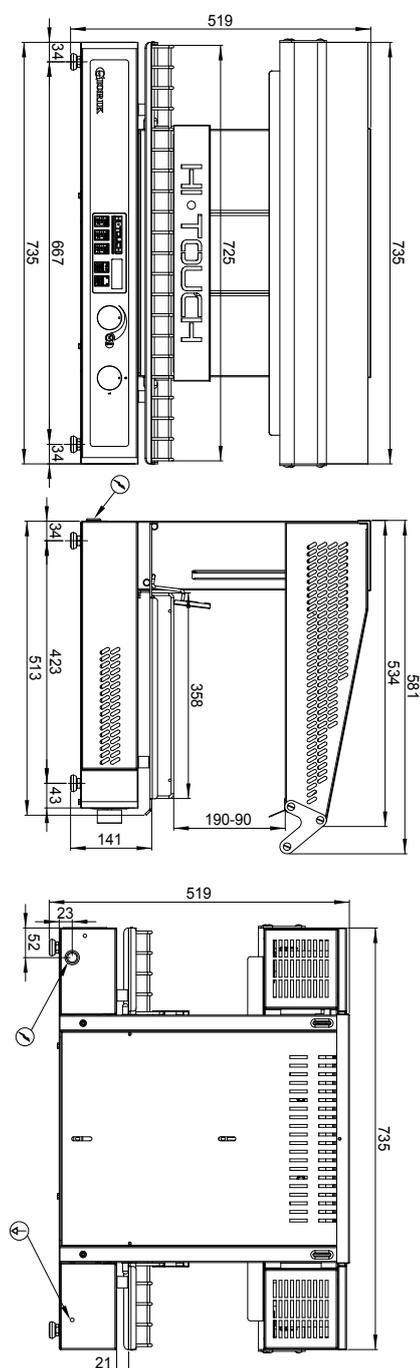
# Fiche technique

Dessin technique



## Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010734
SD 46	<b>Groupe d'articles</b>	Salamandres



# Fiche technique

Avantages du produit



## Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010734
SD 46	<b>Groupe d'articles</b>	Salamandres

1

### 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

2

### Éléments chauffants spéciaux,

Démarrage thermique instantané

3

### Système coulissant

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

4

### Contrôles de zones individuelles

Commandes qui vous permettent d'activer les zones individuellement  
Économise de l'énergie et prolonge la durée de vie

5

### 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

6

### Fixation murale

Conçu pour être accroché à un mur ou à une structure

7

### Mise hors tension automatique

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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010734
SD 46	<b>Groupe d'articles</b>	Salamandres

**1. Code SAP:**

00010734

**2. Largeur nette [mm]:**

735

**3. Profondeur nette [mm]:**

580

**4. Hauteur nette [mm]:**

520

**5. Poids net [kg]:**

65.00

**6. Largeur brute [mm]:**

830

**7. Profondeur brute [mm]:**

650

**8. Hauteur brute [mm]:**

710

**9. Poids brut [kg]:**

69.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

Inox

**12. Type de chauffage de l'appareil:**

Lampe à infrarouge

**13. Puissance électrique [kW]:**

6.000

**14. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Température maximale de l'appareil [° C]:**

230

**16. Type de contrôle:**

Digitale

**17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1

**18. Grille du bas amovible:**

Oui

**19. Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants:**

Oui

**20. Contrôle automatique de la température:**

Oui

**21. Support en acier inoxydable inclus pour un montage mural facile:**

Oui

**22. Interruption automatique à la fin du cycle avec signalisation acoustique:**

Oui

**23. Fonction HOLD pour maintenir les aliments à une température:**

Oui

**24. Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance:**

4 éléments de chauffage, 6 options de chauffe

– 4 topné elementy, 6 variant ohřevu

# Fiche technique

Paramètres techniques



**Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010734
SD 46	<b>Groupe d'articles</b>	Salamandres

## 25. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

1