

### Produktmerkmale

Salamander digital 3 höhenverstellbar 400 V		
Modell	SAP -Code	00008950
SD 32	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Salamander



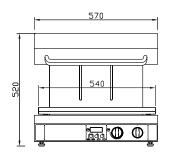
- Abnehmbares unteres Regal: Ja
- Kontinuierlich den oberen Teil des Geräts mit Heizelementen rutschen: Ja
- Automatische Temperaturregelung: Ja
- Edelstahlhalter für einfache Wandmontage inklusive: Ja
- Automatischer Ausschalten am Ende des Zyklus und der akustischen Signalübertragung: Ja
- Funktionsfunktion für die Temperaturwartung halten: Ja
- Anzahl der Heizelemente: 3 Heizelemente, 2 Heizvarianten

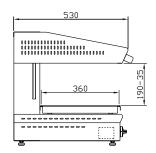
SAP -Code	00008950	Power Electric [KW]	4.500
Netzbreite [MM]	570	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	580	Abnehmbares unteres Regal	Ja
Nettohöhe [MM]	520	Anzahl der Heizelemente	3 Heizelemente, 2 Heizvarianten
Nettogewicht / kg]	61.00		

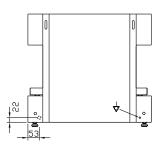


Technische Zeichnung

Salamander digital 3 höhenverstellbar 400 V		
Modell	SAP -Code	00008950
SD 32	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Salamander









Produkt Vorteile

Salamander digital 3 höhenverstellbar 400 V		
Modell	SAP -Code	00008950
SD 32	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Salamander

#### Heizungssegmente bedecken Vermiculit

Sofortige Barriere -freie Wärmeübertragung und Licht aus Heizsegmenten ein sehr langlebiges Material

- Intensive Wärmebehandlung von Lebensmitteln

#### Spezielle Heizelemente,

Thermals Start -up

 Salamander muss nicht kontinuierlich eingesetzt sein, Gerichte werden in Echtzeit gebacken, Wärme in der Küche verschwenden

#### Schiebensystem

Ein Gleitsystem, das eine reibungslose Verschiebung des Hubs ermöglicht und den erforderlichen Abstand von den Lebensmitteln festlegt

 Bequeme Regulierung, ohne die Kraft zu verbringen, die Entfernung für das Backen der Lebensmittel zu setzen

#### Individuelle Kontrollzonen

Steuerelemente, die die einzelnen Zonen des Geräts einschalten können rettet Energie und erweitert sein Leben

Energieeinsparung ermöglicht es Ihnen,
 Lebensmittel unterschiedliche Größe zu ändern

#### Rostfrei

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl ein langes Leben sicherstellen hoher hygienischer Standard

Sichere Lebensmittelzubereitung; langes Leben; einfach zu säubern

#### Wandhalter

Ein Design, das an einer Wand oder Konstruktion hängen kann

- Einsparungen in der Küche; einfacher Zugriff

#### Abschalten

Automatisches Abschalten am Ende des SET -Zyklus Akustisches Signal

- verhindert die Zerstörung des Essens



technische Parameter

Salamander digital 3 höhenverste	llbar 400 V	
Modell	SAP -Code	00008950
SD 32	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Salamander
<b>1. SAP -Code:</b> 00008950		<b>14. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 570		<b>15. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 230
3. Nettentiefe [MM]: 580		<b>16. Steuertyp:</b> digital
4. Nettohöhe [MM]: 520		17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
5. Nettogewicht / kg]: 61.00		<b>18. Abnehmbares unteres Regal:</b> Ja
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 680		19. Kontinuierlich den oberen Teil des Geräts mit Heizelementen rutschen: Ja
7. Grobtiefe [MM]: 650		<b>20. Automatische Temperaturregelung:</b> Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 720		<b>21. Edelstahlhalter für einfache Wandmontage inklusive:</b> Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 65.00		22. Automatischer Ausschalten am Ende des Zyklus und der akustischen Signalübertragung:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>23. Funktionsfunktion für die Temperaturwartung halten:</b> Ja
<b>11. Material:</b> Edelstahl		24. Anzahl der Heizelemente: 3 Heizelemente, 2 Heizvarianten - 3 topné elementy, 2 varianty ohřevu
12. Geräteheiztyp: Infrarotstrahler		25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4.500

13. Power Electric [KW]: