Fiche technique

Caractéristiques du produit

Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N		
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

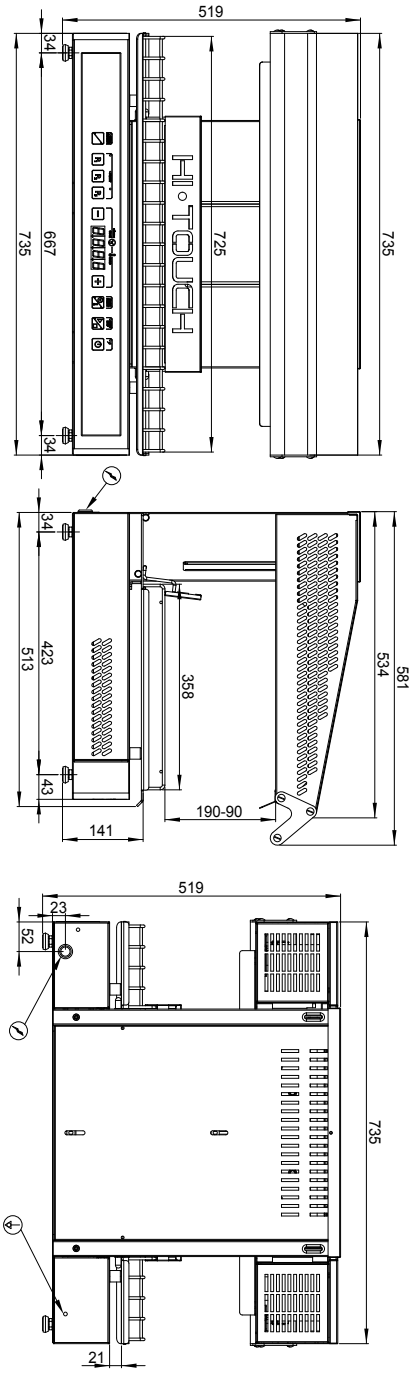
Code SAP	00010730	**Puissance électrique [kW]**	6.000
Largeur nette [mm]	735	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	580	**Grille du bas amovible**	Oui
Hauteur nette [mm]	520	**Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance**	4 topné elementy, 2 varianty ohřevu
Poids net [kg]	65.00		

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

Fiche technique

Dessin technique

Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010730
ST 42	**Groupe d'articles**	Salamandres



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

Fiche technique

Avantages du produit

Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010730
ST 42	**Groupe d'articles**	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

- Cuisson intensive des aliments

2

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

3

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

4

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

5

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

6

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

7

Fixation murale

Conçu pour être accroché à un mur ou à une structure

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

8

Mise hors tension automatique

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

- Evite la destruction des aliments

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010730
ST 42	**Groupe d'articles**	Salamandres

1. **Code SAP:**
   00010730
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]:**
   645
8. **Hauteur brute [mm]:**
   730
9. **Poids brut [kg]:**
   78.00
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:**
    Écran tactile
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 topné elementy, 2 varianty ohřevu
    - 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Salamandre numérique 4 éléments chauffants, coulissant, tactile 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010730
ST 42	**Groupe d’articles**	Salamandres

25. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

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