



Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V		
Modèle	Code SAP	00010737
SD 37	Groupe d'articles	Salamandres



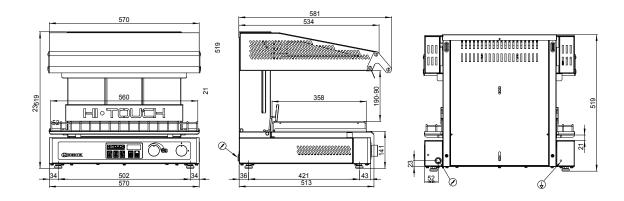
- Grille du bas amovible: Oui
- Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui
- Contrôle automatique de la température: Oui
- Support en acier inoxydable inclus pour un montage mural facile: Oui
- Interruption automatique à la fin du cycle avec signalisation acoustique: Oui
- Fonction HOLD pour maintenir les aliments à une température: Oui
- Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance: 3 éléments chauffants, 7 variantes chauffantes

Code SAP	00010737	Puissance électrique [kW]	4.500
Largeur nette [mm]	570	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	3 éléments chauffants, 7 variantes chauffantes
Poids net [kg]	58.00		



Dessin technique

Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V		
Modèle	Code SAP	00010737
SD 37	Groupe d'articles	Salamandres







Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V		
Modèle	Code SAP	00010737
SD 37	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

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 3 élémer	ts chauffants, coulissa	nt, automatique 400 V
Modèle	Code SAP	00010737
SD 37	Groupe d'articles	Salamandres
1. Code SAP: 00010737		13. Puissance électrique [kW]: 4.500
2. Largeur nette [mm]: 570		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: Digitale
5. Poids net [kg]: 58.00		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
6. Largeur brute [mm]: 680		18. Grille du bas amovible: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 650		19. Partie supérieure coulissante avec les éléments chauffants: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 620		20. Contrôle automatique de la température: Oui
9. Poids brut [kg]: 62.00		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'apparei Lampe à infrarouge	:	24. Nombre d'éléments chauffants et niveaux de puissance:

3 éléments chauffants, 7 variantes chauffantes

- 3 topné elementy, 7 variant ohřevu



Paramètres techniques

Salamandre numérique 3 éléments chauffants, coulissant, automatique 400 V		
Modèle	Code SAP	00010737
SD 37	Groupe d'articles	Salamandres

25. Section des conducteurs CU [mm²]:

1