SALAMANDRE ULTRARA

216005 QSEF1/0 **SALAMANDRA ULTRARAPIDA ELETTRICA CHIUSA SU 3 LATI QSEF**

- Salamandra elettrica ultrarapida QSEF1/0 chiusa su 3 lati.
- 1 zona di cottura con superficie 38x39 cm.
- La salamandra è un'apparecchiatura versatile che permette di gratinare, di mantenere in temperatura piatti pronti da servire, rifinire piatti al forno come lasagne e sformati, grigliare e rifinire carni come hamburger, bistecche, würstel, cotolette.
- Costruzione in acciaio inossidabile chiusa su 3 lati per un maggiore risparmio energetico e tempi più rapidi di cottura.
- Resistenze ad infrarossi ultrarapide installate nel piano superiore, protette da una lastra di vetroceramica.
- Alla prima accensione la temperatura di lavoro impostata viene raggiunta in soli 20'' e nei successivi utilizzi in 5'', ottenendo un notevole risparmio energetico.
- Griglia in tondino in acciaio cromato con impugnature atermiche, posizionabile su 2 diverse altezze e bacinella di raccolta grassi estraibile.
- Piedini in plastica gommata.
- Staffe per installazione a muro (optional)

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	2 kW	POTENZA ELETTRICA	2 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	230 ~ V
GUIDE	n° 2	PIANI RISCALDANTI	n° 1
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm^2	SUPERFICIE DI COTTURA	38x39 cm
TIMER CONTAMINUTI	0-30 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
ZONE RISCALDANTI	n° 1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	51 mm	GRADO IPX	3
LARGHEZZA	54 cm	PROFONDITÀ	40 cm
ALTEZZA	39 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	56,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	48,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	47 cm
PESO NETTO	17,7000 kg	PESO LORDO	19 kg
VOLUME	0,13 m^3	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180

ACCESSORI

9008 COPPIA SUPPORTI A PARETE PER SALAMANDRE QSEF-SEF

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

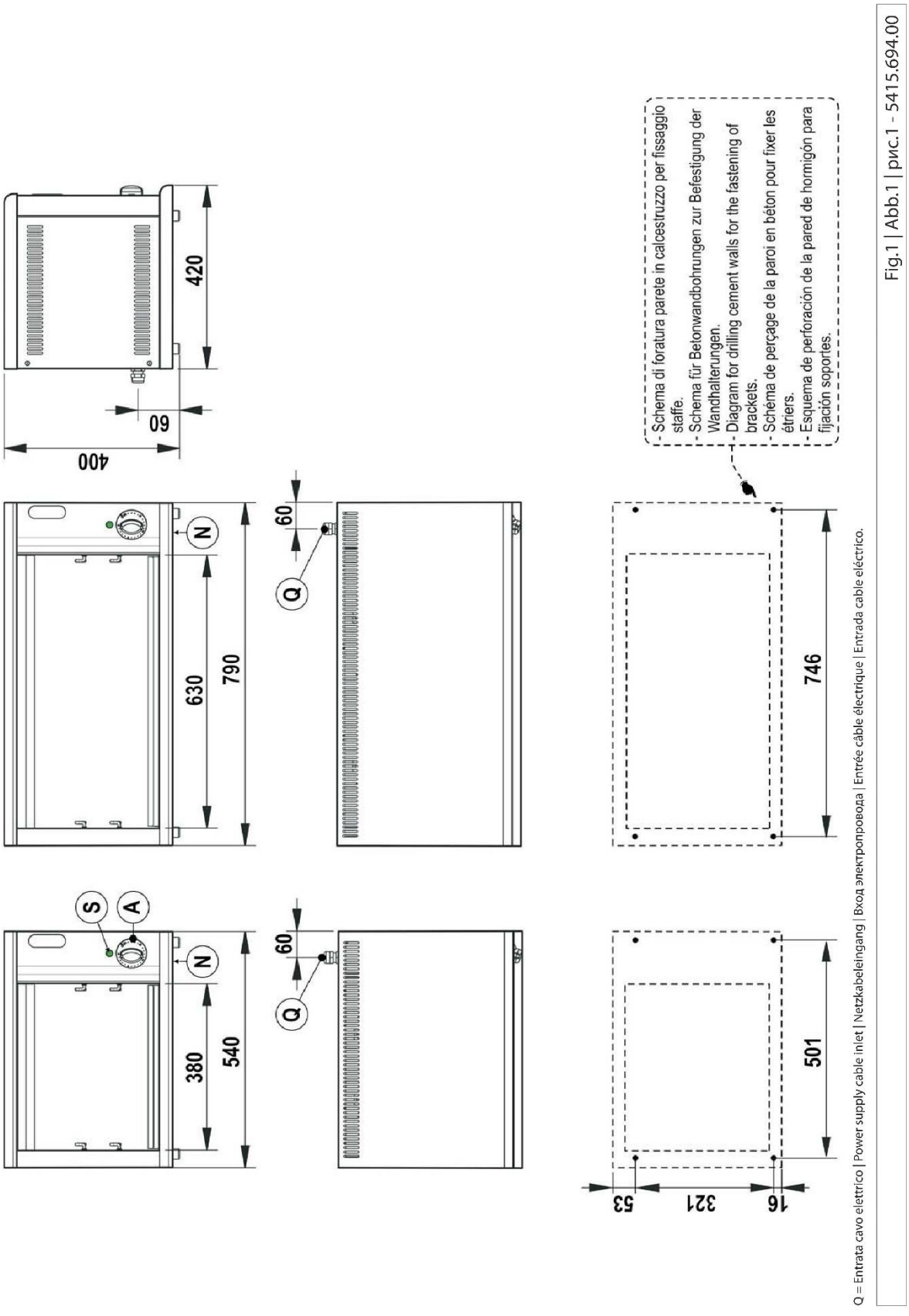

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.694.00