

216041

SE40/0CB

**ELEKTRO-SALAMANDER CLASSIC MIT
BEWEGLICHER KOCHFLÄCHE SE**



- Elektrischer Salamander Classic SE40/0CB 40 cm mit beweglicher Heizfläche.
- 1 Kochzone 40x35 cm.
- Der Salamander ist ein vielseitiges Küchengerät, das zum Gratinieren, Warmhalten servierfertiger Speisen, Überbacken von Ofengerichten wie Lasagne und Aufläufen sowie zum Grillen bzw. kurzfristigen Erhitzen von Fleischprodukten wie Hamburger, Steaks, Würsten oder Kotelett.
- Korpus aus Edelstahl AISI 304, offen an drei Seiten.
- Bewegliche obere Heizfläche auf Führungen, mit abgerundeten Ecken.
- Heizung über gepanzerte Heizelemente aus Incoloy in der beweglichen oberen Heizfläche.
- Die Heizelemente sind anhebbar, um die Reinigung zu erleichtern.
- Temperaturregelung über Drehschalter.
- Griff aus Aluminium mit Ansätzen aus wärmeisoliertem Material.
- Bratrost aus verchromtem Stahl und Fettwanne aus Edelstahl AISI304 mit wärmeisoliertem Griff, beide herausnehmbar.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- Träger für die Wandmontage (optional)

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2 kW	STROMLEISTUNG	2 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	220-240 ~ V
HEIZEBENEN	n° 1	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm ²
KOCHFLÄCHE	40x35 cm	STROMKABELTYP	H07 RN-F
KOCHZONEN	n° 1	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	40 cm
TIEFE	54,8 cm	HÖHE	50 cm
BREITE DER VERPACKUNG	51 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	61 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	72 cm	NETTO-GEWICHT	35 kg
BRUTTO-GEWICHT	44 kg	VOLUMEN	0,22 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

ZUBEHÖRE

9003 1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER QSE-SE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

