SALAMANDRE CLASSIC

216045 SEL1/0CB **SALAMANDRA CLASSICA ELETTRICA PASSANTE SEL**

- Salamandra elettrica Classic passante SEL1/0CB.
- 1 zona di cottura 37,5x40 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 aperta su 3 lati.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy installate nel piano superiore.
- Controllo della temperatura tramite regolatore di energia.
- Griglia di cottura in acciaio cromato e bacinella di raccolta grassi in acciaio inox con impugnatura atermica, estraibili.
- Griglia di cottura posizionabile su 6 livelli tramite un sistema a cremagliera.
- Piedini in plastica gommata.
- Staffe per installazione a muro (optional)

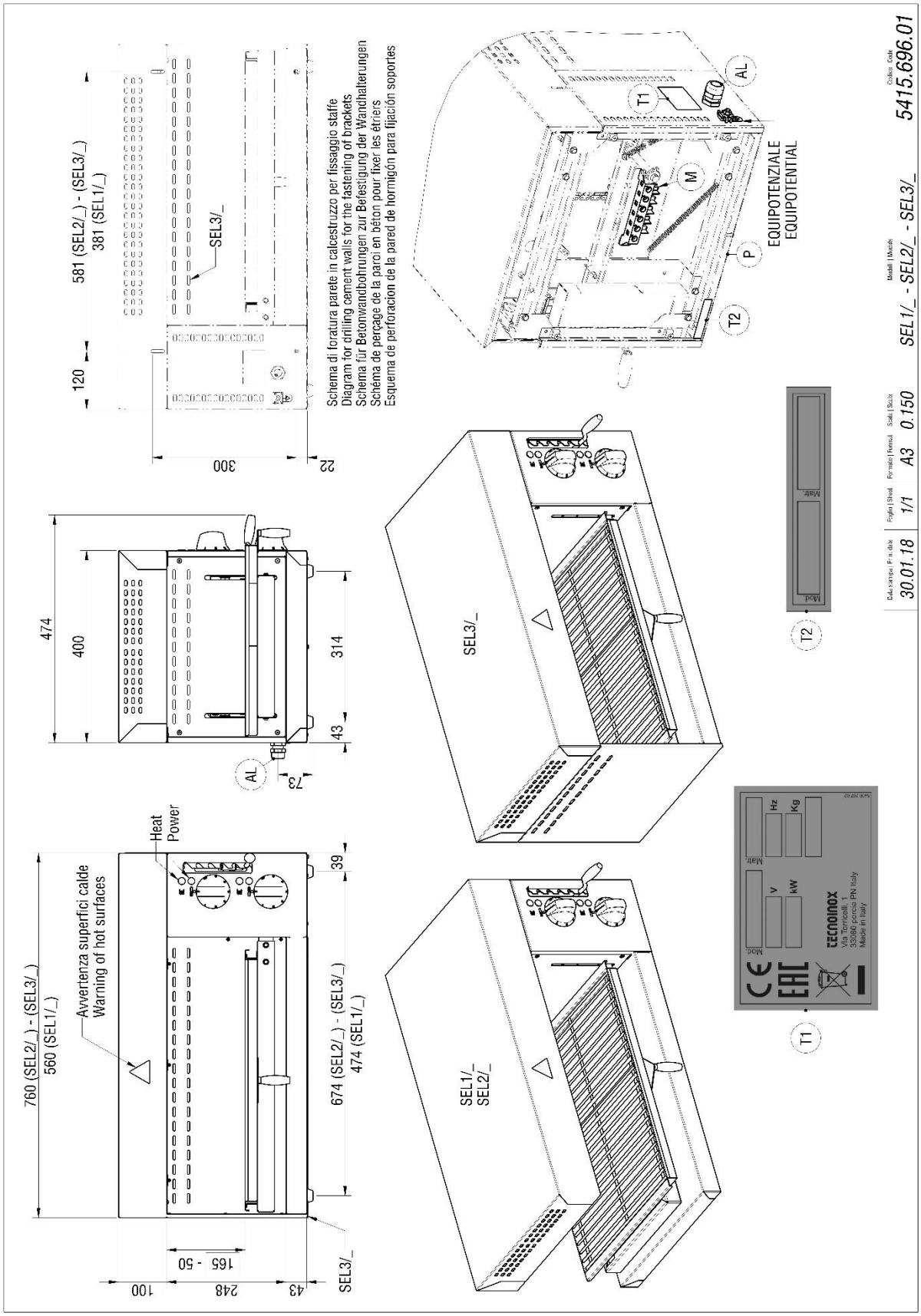
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	2 kW	POTENZA ELETTRICA	2 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	220-240 ~ V
PIANI RISCALDANTI	n° 1	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²
SUPERFICIE DI COTTURA	37,5x40 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
ZONE RISCALDANTI	n° 1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	70 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	475 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	55 cm
PROFONDITÀ	40 cm	ALTEZZA	35 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	51 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	61 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	61 cm	PESO NETTO	37 kg
PESO LORDO	43,4 kg	VOLUME	0,18 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

9012 COPPIA SUPPORTI A PARETE PER SALAMANDRE SEL1

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE