

**216047**

SEL2/2CB

**ELEKTRO-SALAMANDER CLASSIC DREISEITIG  
OFFEN SEL2/2CB**



- Elektrischer Salamander Classic dreiseitig offen SEL2/2CB.
- 2 unabhängige Kochzonen, Gesamtfläche 57,5x40 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, offen an drei Seiten.
- Heizung über gepanzerte Heizelemente aus Incoloy in der oberen Heizfläche.
- Temperaturregelung über Drehschalter.
- Bratrost aus verchromtem Stahl und Fettwanne aus Edelstahl mit wärmeisoliertem Griff, beide herausnehmbar.
- Dank einer Raststange kann der Bratrost auf 6 verschiedene Höhen verstellt werden.
- Füße aus gummiertem Kunststoff.
- Träger für die Wandmontage (optional)

---

**TECHNISCHE DATEN**

GESAMTLEISTUNG	4 kW	STROMLEISTUNG	4 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	220-240 ~ V
HEIZEBENEN	n° 1	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>
KOCHFLÄCHE	57,5x40 cm	STROMKABELTYP	H07 RN-F
KOCHZONEN	n° 2	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	75 cm
TIEFE	40 cm	HÖHE	35 cm
BREITE DER VERPACKUNG	85 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	49 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	56 cm	NETTO-GEWICHT	40 kg
BRUTTO-GEWICHT	45,6 kg	VOLUMEN	0,23 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

---

**ZUBEHÖRE**

9013 1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER SEL2-SG

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

