

216047

SEL2/2CB

Salamandre Classique électrique SEL2/2CB ouverte



- Salamandre électrique Classic ouverte SEL2/2CB.
- 2 zones indépendantes de cuisson pour une surface totale de 57,5x40 cm.
- La salamandre est un appareil polyvalent qui permet de gratiner, maintenir à température des plats prêts à servir, dorer des plats au four comme les lasagnes et gratins, griller et finir la cuisson de viandes telles que hamburgers, steacks, saucisses de Francfort, côtelettes.
- Fabrication en acier inoxydable ouverte sur 3 côtés.
- Chauffage au moyen de résistances blindées en Incoloy situées dans le plan supérieur.
- Contrôle de la température moyennant un régulateur d'énergie.
- Grille de cuisson en acier chromé et bac de récupération des graisses en acier inox avec poignée athermique, extractibles.
- Grille de cuisson positionnable sur 6 niveaux à travers un système à crémaillère.
- Pieds en plastique caoutchouté.
- Étriers pour installation murale (en option)

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	4 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	220-240 ~ V
SURFACES CHAUFFANTES	n° 1	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 2,5 n° - mm ²
SURFACE DE CUISSON	57,5x40 cm	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
ZONES CHAUFFANTES	n° 2	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm
DEGRÉ IPX	3	LARGEUR	75 cm
PROFONDEUR	40 cm	HAUTEUR	35 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	85 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	49 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	56 cm	POIDS NET	40 kg
POIDS BRUT	45,6 kg	VOLUME	0,23 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180		

ACCESSOIRES

9013 PAIRE DE SUPPORTS MURAUX POUR SALAMANDRE SEL2-SG

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

