SALAMANDRE PLAFOND FIXE,COMMANDES ÉLECTRONIQUES, 3 FOYERS, SURFACE DE CUISSON 560X358, COMPATIBLE GN 1/1

NEW

Eco actif

200°C en 20 secondes

DESCRIPTIF DU PRODUIT

- Réduction considérable des durées de mise en service et amélioration de la fonctionnalité et l'hygiène dans la cuisine.
- Foyers radiants, logés dans un plafond spécial réfléchissant, en céramique, et protégés par un verre diffuseur
- Température maximum de cuisson atteinte en 20 secondes.
- Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.
- Régulation électronique avec affichage digital.
- Nombreux avantages : économie d'énergie jusqu'à 65%, moins de temps morts en cuisine, résultats qualitatifs surprenants, facilité de nettoyage du verre diffuseur.
- Livrées avec support mural.
- Idéales pour la cuisson des Viandes , Poissons, Fruits de mer, Gratins, Escargots, Toasts, Grillades, Crèmes brûlées.

AVANTAGES PRODUITS

Foyers radiants logés dans le plafond spécial réfléchissant en céramique protégés par un verre diffuseur

Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson

Livrée avec support mural

Très grande surface de cuisson GN 1/1

Plafond fixe et réglage de la hauteur de grille 2 positions

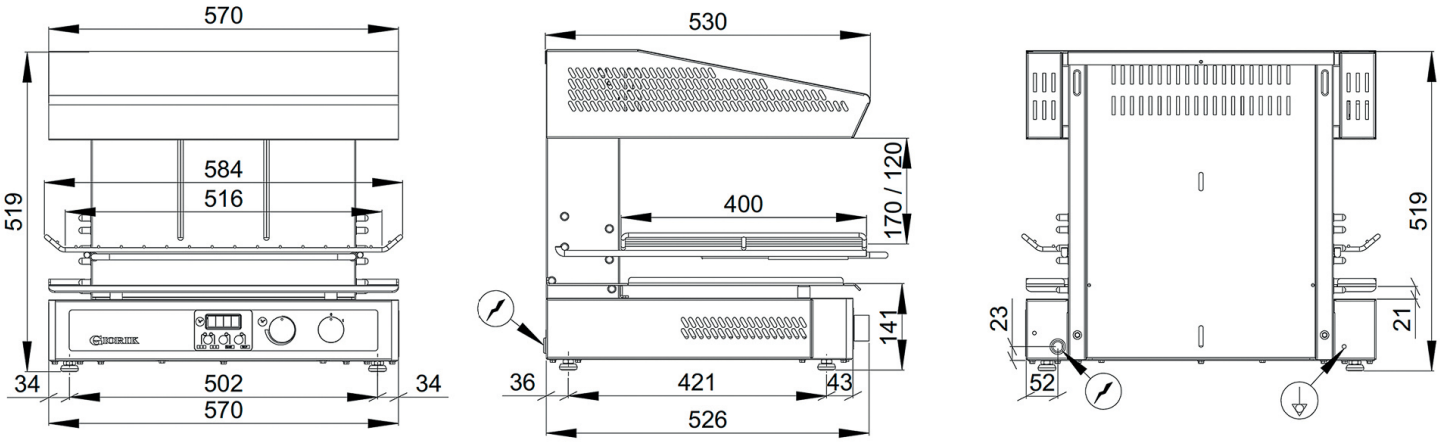
MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
126309	SHF30

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Modèle	plafond fixe
Commande(s)	électroniques
Surface de cuisson (LxP) (mm)	560x358 compatible GN 1/1
Fonction maintien en température	non
Nombre de foyers	3

ALIMENTATION	
Puissance électrique raccordée (W)	4500
Tension (V)	230V mono / 400V tri+N

DIMENSIONS ET POIDS	
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	570x581x519
Poids net (kg)	69

SCHÉMAS TECHNIQUES