

Salamandre 400-1Z-P



Description

Gratiner, dorer et maintenir au chaud directement sur le passe pour un travail fluide. Placée sur le plan de travail, la salamandre avec deux longs côtés ouverts permet une utilisation pratique des deux côtés dans la cuisine ou dans le service.

Caractéristiques

• Source de chaleur :	Chauffage rayonnant
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Nombre de résistance électriques :	1
• Remarque importante :	-
• Nombre de zones chauffantes :	1
• Zones chauffantes réglables séparément :	Non
• Résistance électrique réglable en hauteur :	Non
• Hauteur libre :	160 mm
• Réglage de la puissance :	En continu
• Dimensions grille :	L 430 x P 300 mm
• Grille réglable en hauteur :	Oui
• Fonction de maintien au chaud :	Non
• Fonction de mise en marche automatique :	Non
• Réglage manuel de la durée :	Non
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Réglage de l'énergie :	Simmerstat
• Affichage numérique :	Non

► Continuer à la page suivante



► Salamandre avec 1 zone chauffante



► Grille à hauteur réglable

✓ Sur 7 niveaux

✓ L 430 x P 300 mm



► Grille très facilement accessible

✓ de 3 côtés



► Bonne fixation de la grille et des bacs collecteurs de graisse

Salamandre 400-1Z-P

- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : En marche
- Propriétés : -
- Compris : -
- Puissance : 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 625 x P 500 x H 362 mm
- Poids : 14,4 kg

