

# SALAMANDRA ELETTRICA ULTRARAPIDA A PIANO MOBILE - TRIFASE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0957089

MODELLO  
SDSM6E

SERIE  
SERIE 600

## CARATTERISTICHE GENERALI

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed involucri di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafileamenti e quindi la massima igienicità.

Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio.

Tutti i modelli sono approvati CE.



## SPECIFICHE TECNICHE

Salamandra elettrica realizzata in acciaio inox Aisi 304.

Ideale per le finiture dei piatti, le gratinature o per riscaldare il cibo.

Elemento riscaldante spostabile in altezza da 115 a 220 mm.

Vassoio con sensore presenza piatto.

Pannello comandi per l'impostazione della modalità di utilizzo in cottura o mantenimento, regolazione dei tempi e della temperatura con display digitale.

Memorizzazione programmi e cicli di cottura.

Sistema di riscaldamento con 3 resistenze attivate nella totalità o con funzionamento parziale.

Resistenze alloggiata all'interno di una parabola riflettente in ceramica, protette da un vetro diffusore.

Temperatura di cottura di 230 °C, mantenimento da 40 °C.

SALAMANDRA ELETTRICA ULTRARAPIDA A PIANO MOBILE - TRIFASE •

Costruzione in acciaio AISI 304 • Regolazione altezza 260/160mm •

Sistema di riscaldamento con elementi radianti che permettono di

raggiungere la temperatura di cottura in pochi secondi. • Timer che

interrompe l'alimentazione alla fine del tempo impostato ( segnalato da un avviso acustico) e, con la memorizzazione del ciclo di cottura,

permette facili e comode "ripetizioni". • Riscaldamento parzializzabile

(attivazione delle resistenze totale o solo centrale) • Le bacinelle raccogli

sughi inox e le griglie in acciaio cromato sono estraibili per la pulizia e

presentano un fermo di sicurezza contro ribaltamenti accidentali. •

Funzione di "Mantenimento" utile per tenere a caldo i cibi appena cotti. •

Zona di cottura 540x365 GN 1/1 • Potenza totale 4,5 Kw

# SALAMANDRA ELETTRICA ULTRARAPIDA A PIANO MOBILE - TRIFASE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0957089

MODELLO  
SDSM6E

SERIE  
SERIE 600

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0957089
DEFINIZIONE	SALAMANDRA HIPER M60 ELETTR. SDSM6E
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	600 mm
DIM. PRODONDITÀ	530 mm
DIM. ALTEZZA	500 mm
PESO NETTO	69 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	720 mm
LARGHEZZA IMBALLO	400 mm
ALTEZZA IMBALLO	430 mm
VOLUME IMBALLO	0,124 m3
PESO LORDO IMBALLO	79 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	4.5 kW
GRADO IP	IPX3
MODELLO CERTIFICATO	SDSM6E

# SALAMANDRA ELETTRICA ULTRARAPIDA A PIANO MOBILE - TRIFASE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



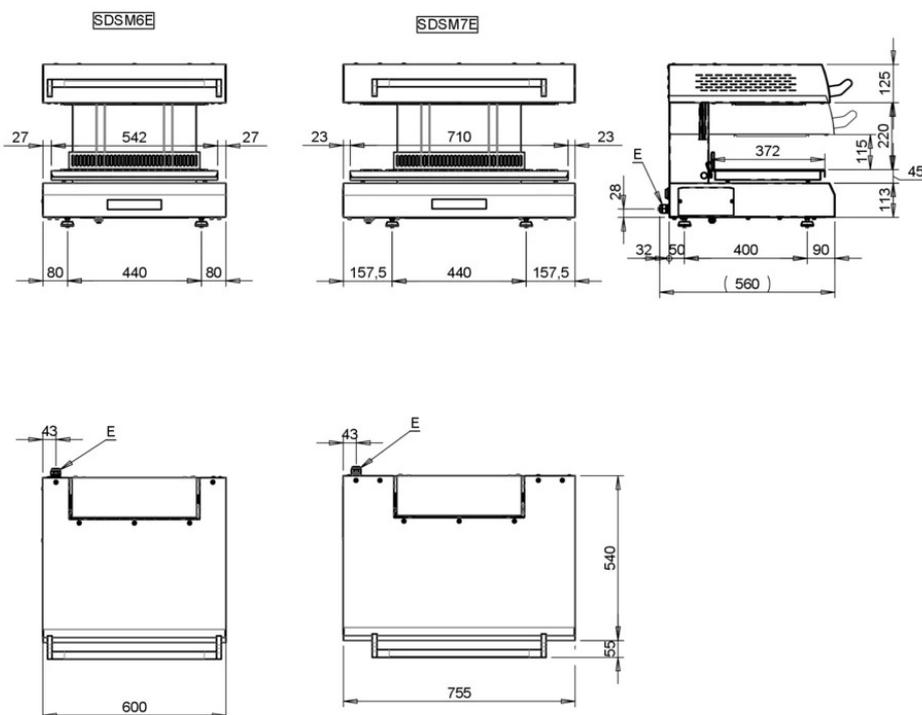
CODICE  
CR0957089

MODELLO  
SDSM6E

SERIE  
SERIE 600

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel