

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une ligne d'appareils de cuisson de petites dimensions conçue pour ceux qui, même dans des espaces réduits, ne veulent pas renoncer à de grandes performances.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec finition satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des plateaux de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou réfrigérés.

Les appareils peuvent être facilement combinés entre eux pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une bonne visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec une finition finement satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des boîtiers de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou frigorifiques.

Les dispositifs peuvent être facilement assemblés pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ÉLECTRICITÉ

Idéal pour finir les plats, gratiner ou réchauffer les aliments.

Élément chauffant réglable en hauteur de 115 à 220 mm.

Bac avec capteur de présence à plat.

Panneau de commande pour le réglage du mode de cuisson ou de maintien, le contrôle de la durée et de la température avec affichage numérique.

Stockage des programmes et des cycles de cuisson.

Système de chauffage avec 3 éléments chauffants fonctionnant en mode total ou partiel.

Résistances logées à l'intérieur d'une coupelle réflectrice en céramique, protégée par un verre diffuseur.

Température de cuisson de 230 °C, maintien à partir de 40 °C.

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE À PLANCHER MOBILE -
TRIPHASÉE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0957139

MODELLO
SDSM7E

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0957139
DÉFINITION	SALAMANDRA HIPER M70 ELETTR. SDSM7E
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	755 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	540 mm
DIM. HAUTEUR	500 mm
POIDS NET	82 Kg
LONGUEUR DU PAQUET	780 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	710 mm
VOLUME DU PAQUET	0,471 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	93 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	6 kW
GRADE IP	IPX3
MODÈLE CERTIFIÉ	SDSM7E

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE À PLANCHER MOBILE - TRIPHASÉE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



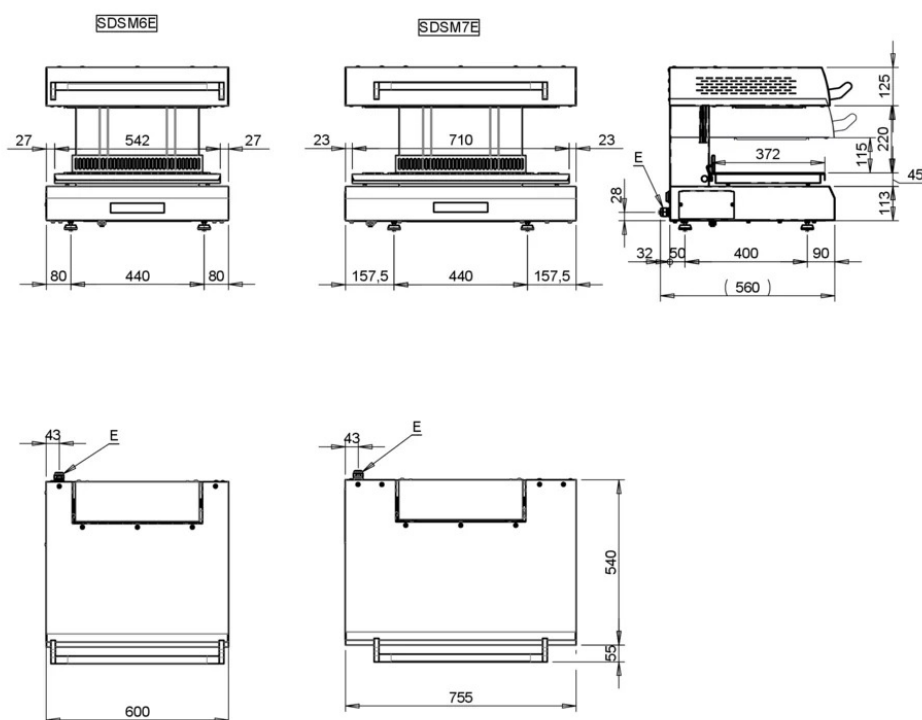
CODICE
CR0957139

MODELLO
SDSM7E

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