

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

Résistances blindées en Incoloy.

Trous de ventilation dans la partie supérieure pour l'évacuation de la chaleur et de la fumée.

Vitesse de tir.

Efficacité et économie d'énergie.

Grille de cuisson en acier chromé avec poignées athermiques pouvant être positionnées à différentes hauteurs.

Contrôle de la température au moyen d'un régulateur d'énergie.

SEF2/0 : 2 commandes pour gérer 2 zones de cuisson indépendantes.

Panneau arrière facilement amovible, rendant la salamandre accessible des deux côtés, comme une boucle.

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE FIXE - MONOPHASÉE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
SEF2/2

MODELLO
SEF2/2

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	SEF2/2
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	790 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	400 mm
DIM. HAUTEUR	390 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	4 kW

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE FIXE - MONOPHASÉE

CODICE	MODELLO	SERIE
SEF2/2	SEF2/2	SERIE 600

Project
Rev.:
Zone:
Location:



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE FIXE - MONOPHASÉE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
SEF2/2

MODELLO
SEF2/2

SERIE
SERIE 600

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
9008	9008	SUPPORTS EN ACIER INOXYDABLE POUR APPLICATION MURALE PROFONDEUR 8 CM (1 PAIRE)