

K0ESL03

SALAMANDRE FIXE RAPIDE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en matière plastique thermdurcissable.

Chauffage obtenu au moyen de trois éléments chauffants à infrarouge, placé sur la partie supérieure et protégés par une plaque de vitrocéramique.

Régulation de l'intensité de la chaleur au moyen d'un régulateur d'énergie qui module la fréquence de chauffage et d'un interrupteur à trois positions. Thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Chambre de cuisson en acier inox, adapte pour contenir de conteneurs 1/1GN.

Grille à barres rondes en acier inox, protégée par une épaisseur en matériau de protection et équipée par deux poignées en plastique thermdurcissable. Possibilité de enlever la grille.

Possibilité de changer la position de la grille ou du plateau : plus la distance entre la nourriture et la source de chaleur est grande, plus l'intensité de la pénétration de la chaleur est faible.

Plateau en acier inoxydable à bords arrondis facilement démontable pour le nettoyage.

Plateau et grille fournis en dotation.

Pieds réglables en hauteur.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 740 mm
 Profondeur: 430 mm
 Hauteur: 405 mm
 Poids: 35 kg
 Volume: 0.27 m³
 Puissance électrique: 4.80 kW

