

Salamandre plafond fixe, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1

**200°
EN 20
SECONDES**



Informations produit

- › Réduction considérable des durées de mise en service et amélioration de la fonctionnalité et l'hygiène dans la cuisine.
- › Foyers radiants, logés dans un plafond spécial réfléchissant, en céramique, et protégés par un verre diffuseur.
- › Température maximum de cuisson atteinte en 20 secondes.
- › Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.
- › Nombreux avantages : économie d'énergie jusqu'à 65%, moins de temps morts en cuisine, résultats qualitatifs surprenants, facilité de nettoyage du verre diffuseur.
- › Livrées avec support mural.
- › Idéales pour la cuisson des Viandes, Poissons, Fruits de mer, Gratins, Escargots, Toasts, Grillades, Crèmes brûlées.

Avantages



+ Foyer radiant

Foyers radiants logés dans le plafond spécial réfléchissant en céramique protégés par un verre diffuseur



+ Plafond fixe réglable

Plafond fixe et réglage de la hauteur de grille 2 positions



+ Régulation tp°

Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson



+ Support mural

Livrée avec support mural



+ Surface cuisson

Très grande surface de cuisson GN 1/1

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Nombre de foyers	3
Commande(s)	Électroniques
Modèle	plafond fixe

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	4.5
Puissance électrique raccordée (W)	4500
Tension (V)	Multipower 230 V mono / 400 V Tri+N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	581
Largeur (mm)	570
Hauteur (mm)	519
Poids net (kg)	69
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	570x581x519

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	680x650x730
Poids brut (kg)	71

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

