

Salamandre plafond mobile, 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 de l'hygiène dans la cuisine.
- › Foyers radiants, logés dans un plafond spécial réfléchissant, en céramique, et protégés par un verre diffuseur favorisant la transmission de la chaleur.
- › 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



+ Hi Lite

Modèles Hi-Lite plus intuitifs, avec activation par simple contact et fonction maintien en température



+ Plafond coulissant

Plafond coulissant verticalement de 190 à 90 mm au-dessus des aliments



+ 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 mobile

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

Poids net (kg)	61
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

