

Salamandre plafond mobile, commandes électroniques programmables, 4 foyers, surface de cuisson 725x358



200°
EN 20
SECONDES

PROGRAMMABLE

MAINTIEN EN T°

Informations produit

- › Réduction considérable des durées de mise en service et améliorent la fonctionnalité et
- › 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.
- › Fonctionnalité intuitive maintien en température de série : équipées d'un mécanisme de détection, les résistances s'activent et se désactivent par simple contact.
- › 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



+ Activation contact

Modèles intuitifs, avec activation par simple contact et fonction maintien en température de série



+ Foyer radiant

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



+ Plafond coulissant

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



+ Programmables

Commandes électroniques programmables



+ Support mural

Livrée avec support mural

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Nombre de foyers	4
Commande(s)	Électroniques programmables
Modèle	plafond mobile

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	5.3
Puissance électrique raccordée (W)	5300
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	80.5
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	735x581x519

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	830x650x730
Poids brut (kg)	83

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

