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

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.
- Régulation électronique avec affichage digital.
- 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 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	4
Commande(s)	Électroniques
Modèle	plafond mobile

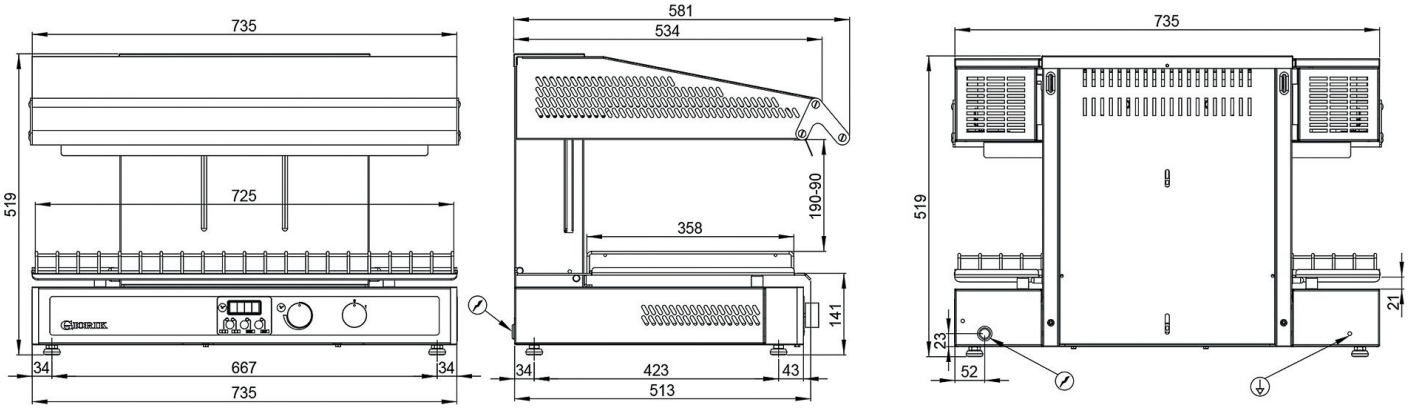
ALIMENTATION

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

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	581
Largeur (mm)	735
Hauteur (mm)	519
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*