

Salamandre plafond mobile avec maintien en température, 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.
- › Fonction maintien en température.
- › 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, Gratin, 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	3
Commande(s)	Électroniques
Modèle	plafond mobile

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	4.5
Puissance électrique raccordée (W)	4500
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

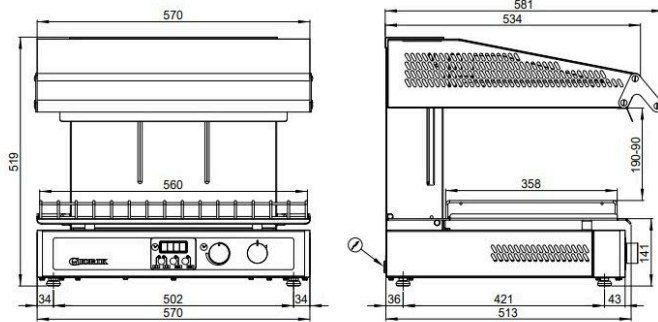
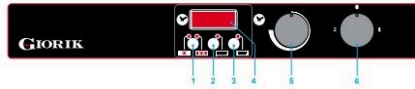
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	581
Largeur (mm)	570
Hauteur (mm)	519
Poids net (kg)	61
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	570x581x519

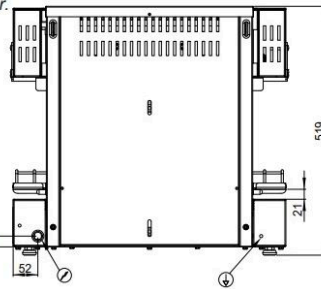
LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	680x650x730
Poids brut (kg)	69

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



- 1 Touche d'activation/exclusion des éléments réchauffants.
- 2 Touche de démarrage cycle de cuisson/répétition du cycle précédemment programmé.
- 3 Touche d'arrêt cycle de cuisson/extinction de l'avertisseur.
- 4 Afficheur digital de visualisation du temps de cuisson.
- 5 Bouton qui permet la programmation de la minuterie (de 1' à 15' à intervalles de 15").
- 6 Bouton de marche/arrêt / fonction de maintien .



DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Dimensions de l'emballage (lxpxh)	cm 68x65x73
Volume de l'emballage	m ³ 0,32
Poids	kg 69
Puissance du chambre de cuisson	-
Puissance absorbée	kW 4,5
Tension d'alimentation	3N 400V 50Hz