
216046

SEL2/0CB

**SALAMANDRA CLASSICA ELETTRICA SEL2/0CB
PASSANTE**



- Salamandra elettrica Classic passante SEL2/0CB.
- 2 zone indipendenti di cottura per una superficie complessiva di 57,5x40 cm.
- La salamandra è un'apparecchiatura versatile che permette di gratinare, di mantenere in temperatura piatti pronti da servire, rifinire piatti al forno come lasagne e sformati, grigliare e rifinire carni come hamburger, bistecche, wurstel, cotolette.
- Costruzione in acciaio inossidabile aperta su 3 lati.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy installate nel piano superiore.
- Controllo della temperatura tramite regolatore di energia.
- Griglia di cottura in acciaio cromato e bacinella di raccolta grassi in acciaio inox con impugnatura atermica, estraibili.
- Griglia di cottura posizionabile su 6 livelli tramite un sistema a cremagliera.
- Piedini in plastica gommata.
- Staffe per installazione a muro (optional)

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	4 kW	POTENZA ELETTRICA	4 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
PIANI RISCALDANTI	n° 1	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²
SUPERFICIE DI COTTURA	57,5x40 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
ZONE RISCALDANTI	n° 2	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	70 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	675 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	75 cm
PROFONDITÀ	40 cm	ALTEZZA	35 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	85 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	49 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	56 cm	PESO NETTO	32 kg
PESO LORDO	37 kg	VOLUME	0,23 m ³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

9013 COPPIA SUPPORTI A PARETE PER SALAMANDRE SEL2-SG

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

