

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati.

Modello - Salamandre professionali ideali per gratinare, grigliare e riscaldare. Versione aperta sul fronte con griglia regolabile manualmente. Modelli anche con griglia mobile senza necessità di estrazione (SE).

Manutenzione - Pulizia agevolata da bacinella inferiore per il recupero grassi.

Dotazioni - Piedinidi appoggio.



SE_SA-E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, chromed details.

Model - Professional electric salamanders, ideal for gratinating, grilling and warming food. Version open on the front side, with manual or automatic regulation of cooking grid (SE).

Maintenance - Easy cleaning by tray at the bottom to collect the fat.

Fittings - Supporting feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt.

Modell - Elektrische Salamander sind ideale Geräte, um Speisen zu gratinieren, zu grillen oder aufzuwärmen, für den professionellen Einsatz. Version Vorne offen, mit manueller oder automatischer Regulierung gitter (SE).

Wartung - Die Reinigung wird durch Eine untere Fettauffangschale.

Ausstattungen - Stützfüße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés.

Modèle - Salamandres électrique, idéales pour gratiner, griller et réchauffer les aliments. Version avant ouverte, avec réglage manuel ou automatique de la grille de cuisson (SE).

Entretien - Nettoyage facilité par les bac de récupération des graisses.

Équipements - Pieds d'appui.

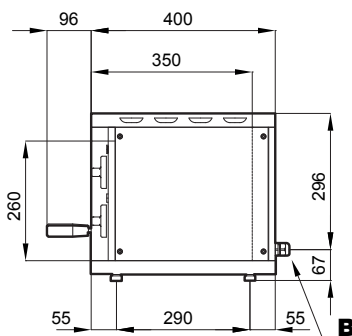
Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados.

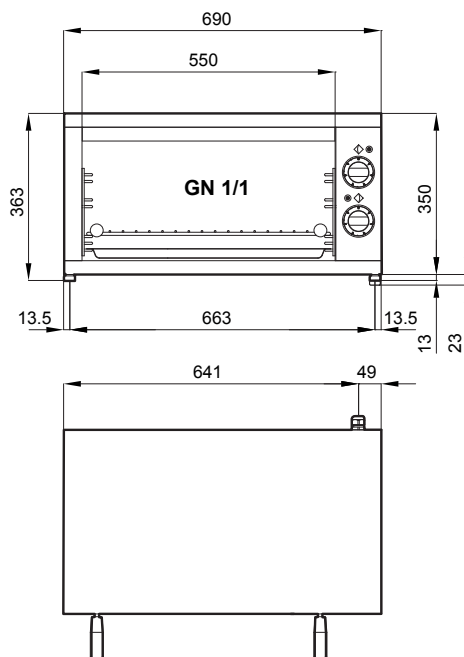
Modelo - Salamandras eléctrica, ideales para gratinar, hacer al grill y calentar los alimentos. Versión abierta delante, con regulación manual o automática de la parrilla de cocción (SE).

Manutención - Limpieza facilitada por cubeta inferior para la recuperación de las grasas.

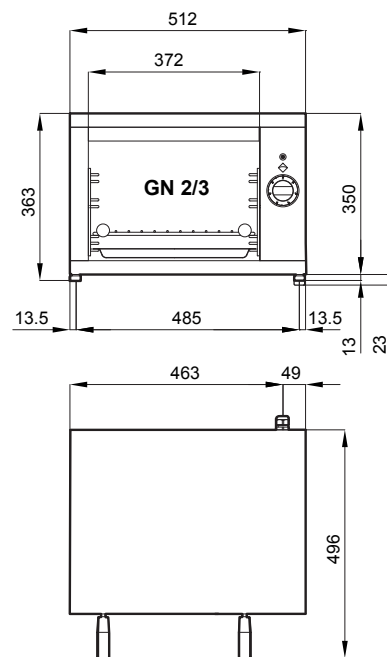
Dotaciones - Patas de apoyo.



SA-600

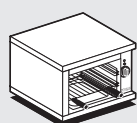


SA-400

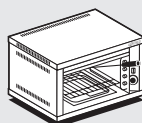


A	Targhetta caratteristiche / Data plate Typenschild / Plaque des caractéristiques Chapa de características
----------	---

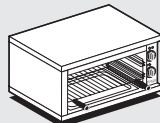
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique Conexión eléctrica	Cavo / Cable / Kabel Cable / Cable	L-1.500
----------	---	---------------------------------------	---------



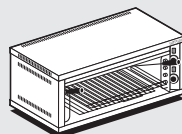
SA-400 EM



SE-40M



SA-600 EM
SA-600 ET



SE-70M

Modelli Models Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Zona di cottura Cooking area Kochfläche Zone de cuisson Zona de cocción	Griglie Grid Rost Grille Parrilla	Griglia mobile Adjustable grid Höhenverstellbarem Rost Grille réglable Parrilla regulable	Teglia Pan Backform Bac Bandeja	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N°	N° • cm / GN		N° • GN / mm	kW	V~ • Hz	kg/m³
SA-400 EM	51x40x36,5h	1	1 • 35x32,5		1 • GN 2/3 • 20h	2	230V~ • 50/60	17 / 0,100
SE-40 M	59,5x37x38h	1	1 • GN 2/3	•	1 • GN 2/3	2,2	230V~ • 50/60	19 / 0,110
SA-600 EM	69x40x36,5h	2	1 • 53x32,5		1 • GN 1/1 • 20h	4	230V~ • 50/60	43 / 0,170
SA-600 ET	69x40x36,5h	2	1 • 53x32,5		1 • GN 1/1 • 20h	4	400V-2N / 230V-3 • 50/60	43 / 0,170
SE-70 M	87,5x37x38h	1	1 • GN 1/1	•	1 • GN 1/1	4,4	400V-2N / 230V-3 • 50/60	50 / 0,170