



SEH103E

Salamandre
Ultra-rapide

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inox
- Plan supérieur réglable en hauteur pour approcher ou éloigner la surface de chauffage des aliments
- Résistances électriques très rapides à rendement élevé
- Plan de cuisson inférieur en vitrocéramique
- Thermostat de sécurité empêchant la surchauffe des résistances
- Grille et plaque en acier pour collecter les jus de cuisson, amovibles afin de faciliter les opérations de nettoyage du plan de cuisson

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

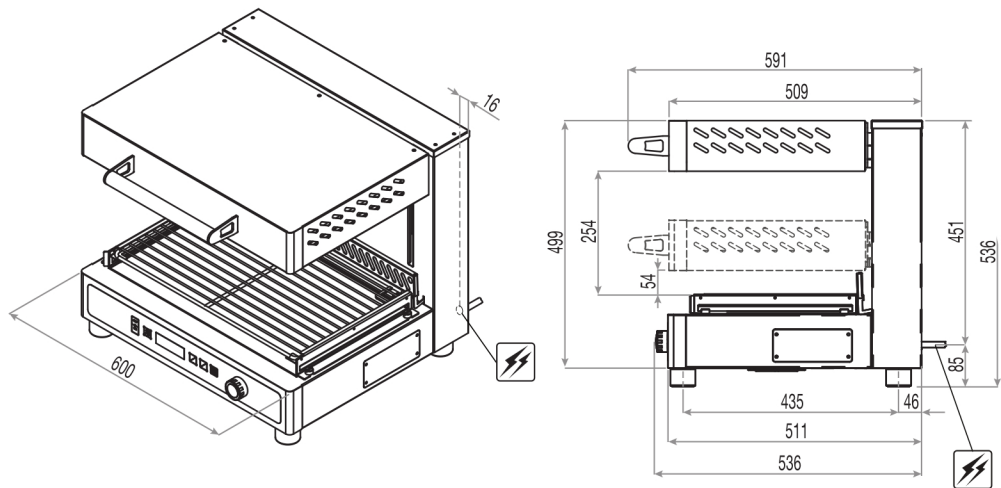
- Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate
- Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 3 résistances
- Encodeur pour le réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 minutes
- Fonction de maintien de la température au terme du cycle de cuisson, activable pendant la programmation ou séparément
- Mécanisme de détection de la présence assiette (active et désactive le chauffage)
- Résistances (3) à incandescence en bain céramique
- Sélecteur de l'intensité de chauffage du plan de cuisson inférieur (4 niveaux)

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Bacs
- Pieds réglables

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Dimensions externes
(L x P x H) - mm

600 x 593 x 538h

Alimentation

380-415V 3N 50/60Hz

Surface de cuisson

1 GN 1/1

Absorption totale
[kW]

7,1 (400V)

Surface de chauffage
superieure [mm]

490 x 260 (3 resistances)

Ampères
[A]

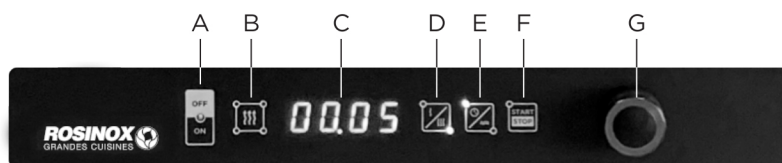
13,1 (400V)

Surface de chauffage
inferieure [mm]

530 x 330 (étage unique)

Poids net
[Kg]

59,2



- A Interrupteur général ON/OFF
- B Sélection de la zone de chauffage inf/sup
- C Écran
- D Selection des resistances de la zone superieure
- E Cuisson / Maintien
- F Touche START/STOP
- G Bouton