



SEH003E

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
- 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

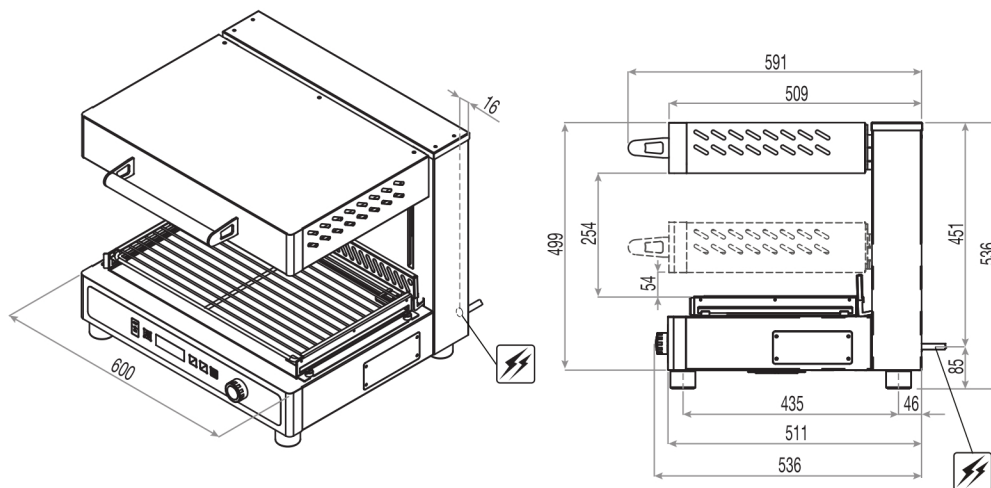
- Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate
- Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 3 résistances
- Encodeur pour le réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 minutes
- Fonction de maintien de la température au terme du cycle de cuisson, 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

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

Surface de cuisson

1 GN 1/1

Surface de chauffage
superieure [mm]

490 x 260 (3 resistances)

Poids net
[Kg]

54,5

Alimentation

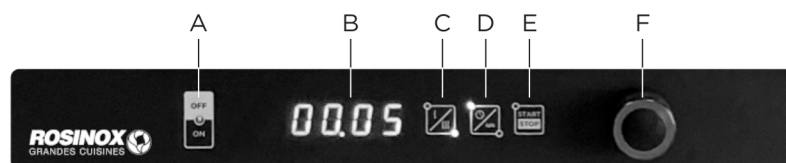
380-415V 3N 50/60Hz

Absorption totale
[kW]

4,6 (400V)

Ampères
[A]

6,7 (400V)



A Interrupteur général ON/OFF

B Écran

C Selection des resistances
de la zone superieure

D Cuisson / Maintien

E Touche START/STOP

F Bouton