SALAMANDRE

216020 **SEL2/0**

SALAMANDRA PASSANTE CON PIANO COTTURA MOBILE



CARATTERISTICHE TECNICHE

* Costruito in acciao inox
* Posizionabile su banco o applicabile a parete mediante appositi supporti forniti a richiesta
* Resistenze corazzate Incoloy
* Bacinelle raccogli sughi in acciaio inox e griglie in acciaio cromato, con impugnature atermiche. Estraibili per la pulizia e dotate di fermo anticaduta
* Ideali da posizionare tra la cucina e la zona prelievo piatti
* Bacinelle raccogli sughi in acciaio inox e griglie in acciaio cromato, con impugnature atermiche. Estraibili per la pulizia e dotate di fermo anticaduta
* Ideali da posizionare tra la cucina e la zona prelievo piatti
* Griglia di cottura posizionabile su 8 diverse altezze tramite un sistema a cremagliera
* AVVERTENZA: NON posizionare adiacente a superfici infiammabili e mantenere sempre le bacinelle raccogli sughi inserite nella loro sede quando l'apparecchiatura è in funzione

DATI TECNICI

Potenza	kW	4
Frequenza	Hz	50-60
Tensione	V	400 2N ~
Superficie di Cottura	cm	57,5x40
Zone Riscaldanti	n°	2
Larghezza	cm	75
Profondità	cm	40
Altezza	cm	35
Larghezza Imballo	cm	86,0
Profondità Imballo	cm	49,0
Altezza Imballo	cm	46,0
Peso Netto	kg	30,0000
Peso Lordo	kg	33,0000
Volume	m³	0,1900

Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime. La validità dei dati riportati è indicativa. L'Azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

TECNOINOX SRL | VIA TORRICELLI, 1 | 33080 PORCIA (PN) ITALY | T +39 0434 920110 | F +39 0434 920422 | TECNOINOX@TECNOINOX.IT | **WWW.TECNOINOX.IT**

Documento creato il: 16/12/2018