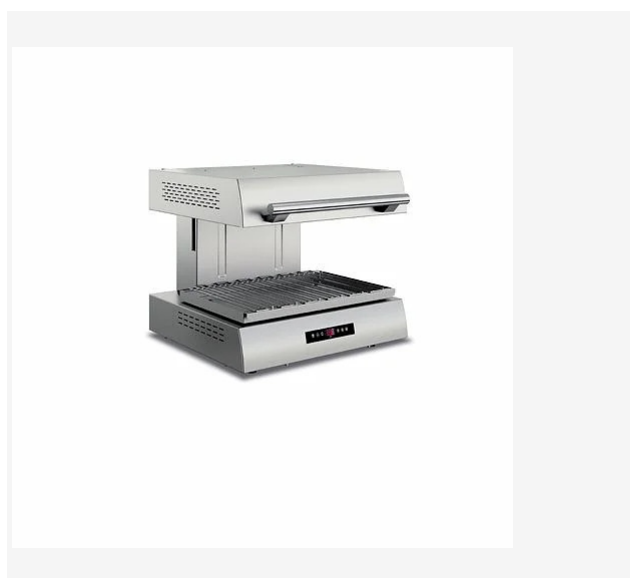




GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO5280	SAE7	Salamandre

ARTICLE

**Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 750**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>750</b>
PROFONDEUR (mm):	<b>540</b>
HAUTEUR (mm):	<b>500</b>
POIDS (Kg):	<b>75</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.33</b>
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	<b>6</b>
TENSION (V):	<b>VAC400-3N</b>
N. ZONES DE CUISSON:	<b>1</b>
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	<b>700x365</b>
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>1x 6kW</b>
DEGRÉ IP:	<b>IPX5</b>
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>40-230</b>

**DESCRIPTION**

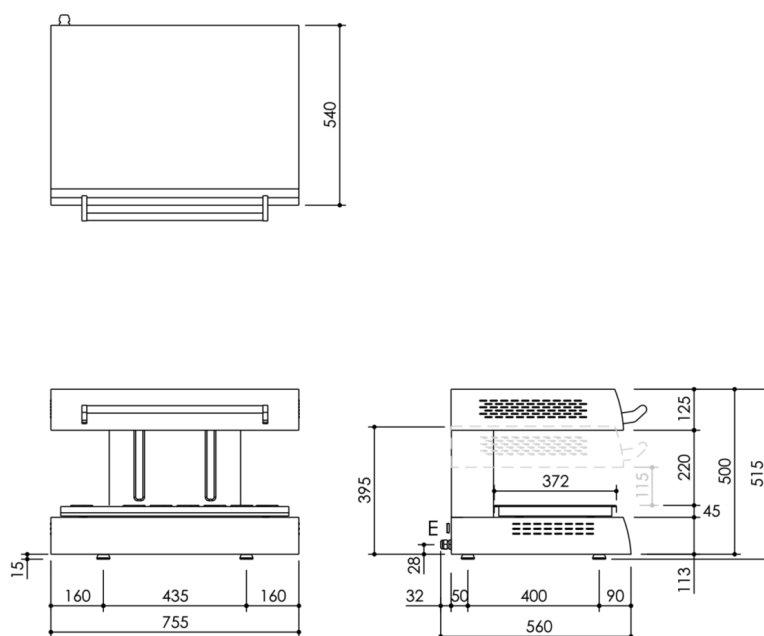
Salamandre électrique en acier inox Aisi 304. Idéale pour la finition des plats, les gratins ou pour réchauffer les aliments. Élément de chauffe à déplacement vertical de 115 à 220 mm. Plateau avec capteur de présence du plat de 700x365 mm GN4/3. Tableau de commandes pour la configuration de la modalité d'utilisation en cuisson ou en maintien, le réglage des temps et de la température avec afficheur numérique. Mémorisation des programmes et des cycles de cuisson. Système de chauffe composé de 4 résistances activées toutes ensemble ou partiellement. Résistances logées dans une parabole réfléchissante en céramique et protégées par un verre diffusant. Température de cuisson de 230 °C et de maintien à partir de 40 °C.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO5280	SAE7	<b>Salamandre</b>

ARTICLE

**Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 750**



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

(E) Raccordement électrique: **VAC400-3N 50/60Hz**

