

Caractéristiques principales :

- Produit spécialement conçu pour tout établissement nécessitant un service rapide. Possibilité de rôtir, griller et gratiner.
- Elles incorporent des dispositifs spéciaux pour augmenter le rendement thermique.
- Possibilité de suspendre les deux modèles au mur grâce à des supports en option.
- SRE 1231 : deux zones de chauffage indépendantes, droite ou gauche, permettent de travailler à diverses températures, ou uniquement avec la moitié de la surface, évitant ainsi toute consommation inutile lors des baisses de travail.



Modèles dotés d'une surface de chauffage supérieure, réglable manuellement, ce qui permet d'ajuster la hauteur à chaque besoin de cuisson.



Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304, pour garantir une hygiène et une durabilité maximales.

Caractéristiques techniques

Modèles		SRE 1410	SRE 1231
Largeur sup. chaleur	mm	450	650
Profondeur sup. chaleur	mm	320	360
Gamme de hauteur	mm	60 à 250	60 à 250
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50	400/3/50
Puissance électrique	kW	3,9	3,9
Largeur extérieure	mm	450	650
Profondeur extérieure	mm	450	480
Hauteur extérieure	mm	470	570
Poids net/brut	kg	32/36	51/60

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

SALAMANDRES



SRE 1410



SRE 1231

Modèles	SRE 1410	SRE 1231
Code	7MGK0005	7MGK0010
Prix HT	1.549€	1.874€

Accessoires	Support mural SRE 1410	Support mural SRE 1231
Code	7MGK9005	7MGK9010
Prix HT	21 €	32 €