

**Caractéristiques principales :**

- Salamandre haute technologie, idéale pour dorer, gratiner et réchauffer.
- Système de chauffage exclusif dont les résistances sont logées dans une surface réfractaire spéciale fabriquée en céramique et protégée par un verre diffuseur qui favorise la transmission de chaleur, permettant ainsi d'atteindre la température maximale en seulement 8 secondes.
- Équipement fourni : support spécial en inox pour fixation au mur. Possibilité de chauffer la surface de chauffage partiellement ou entièrement (zone centrale), évitant ainsi des consommations inutiles.
- Possibilité de faire fonctionner toutes les résistances en même temps ou uniquement les résistances centrales. Lorsque toutes les résistances fonctionnent, la salamandre active un système de chauffage intermittent des résistances centrales afin de garantir l'uniformité de cuisson et d'éviter des surchauffes.



Modèle SH30. Intègre une surface de chauffage supérieure mobile permettant d'adapter la hauteur à chaque besoin de cuisson.



Tous les modèles incorporent un panneau de commande électronique.

**Caractéristiques techniques**

Modèles		SH30
Surface de cuisson	GN	1/1
Options de chauffage	n°	2
Partie mobile		Supérieure
Largeur x Profondeur sup. chaleur	mm	560 x 360
Hauteur utile sup. chaleur	mm	30 à 190
Alimentation électrique	V/n°/Hz	400/3/50
Puissance électrique	kW	4,5
Largeur extérieure	mm	570
Profondeur extérieure	mm	581
Hauteur extérieure	mm	520
Poids net/brut	kg	59/69

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

**NOUVEAU**



SH30

**NOUVEAU**



**Modèles**

Code

Prix HT

**SH30**

7MGK0000

3.698 €