

# KOESL02

## SALAMANDRE FIXE



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en matière plastique thermodurcissable.

Chauffage obtenu au moyen d'**une résistance tubulaire**, placé sur la partie supérieure.

Régulation de l'intensité de la chaleur au moyen d'un régulateur d'énergie qui module la fréquence de chauffage et d'un interrupteur à trois positions. Thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Chambre de cuisson en acier inox, adapte pour contenir de conteneurs 1/1GN.

**Grille à barres rondes en acier inox**, protégée par une épaisseur en matériau de protection et équipée par deux poignées en plastique thermodurcissable. **Possibilité de enlever la grille.**

**Possibilité de changer la position de la grille ou du plateau** : plus la distance entre la nourriture et la source de chaleur est grande, plus l'intensité de la pénétration de la chaleur est faible.

Plateau en acier inoxydable à bords arrondis facilement démontable pour le nettoyage.

Plateau et grille **fournis en dotation.**

Pieds **réglables en hauteur.**



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Largeur:** 740 mm  
**Profondeur:** 430 mm  
**Hauteur:** 405 mm  
**Poids:** 32 kg  
**Volume:** 0.27 m<sup>3</sup>  
**Puissance électrique:** 3.20 kW

