

SALAMANDRE À GAZ FIXE



weinnovate cooking

CODICE
SG/0

MODELLO
SG/0

SERIE
SERIE 600



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une ligne d'appareils de cuisson de petites dimensions conçue pour ceux qui, même dans des espaces réduits, ne veulent pas renoncer à de grandes performances.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec finition satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des plateaux de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou réfrigérés.

Les appareils peuvent être facilement combinés entre eux pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une bonne visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE. Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec une finition finement satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des boîtiers de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou frigorifiques. Les dispositifs peuvent être facilement assemblés pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale. Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche. Tous les modèles sont homologués CE.

SALAMANDRE À GAZ FIXE

CODICE
SG/0

MODELLO
SG/0

SERIE
SERIE 600

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ ÉLECTRICITÉ ■ Éléments radiants en acier inoxydable chauffés par 2 brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. ■ Allumage piézoélectrique. ■ Grille de cuisson pouvant être positionnée à différentes hauteurs grâce à un système de crémaillère. ■ Plateaux à sauce en acier inoxydable et grilles en acier chromé, avec poignées

athermiques, coulissant sur des glissières avec sécurité, amovibles pour le nettoyage.

CODICE
SG/0

MODELLO
SG/0

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

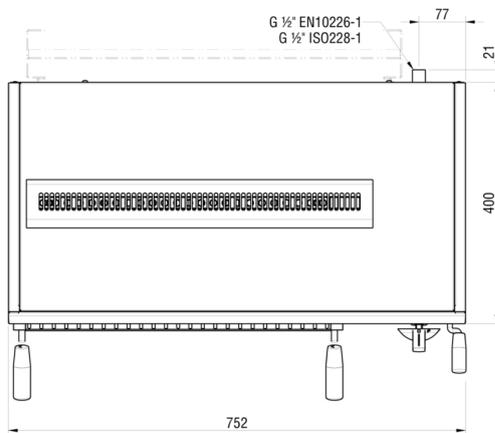
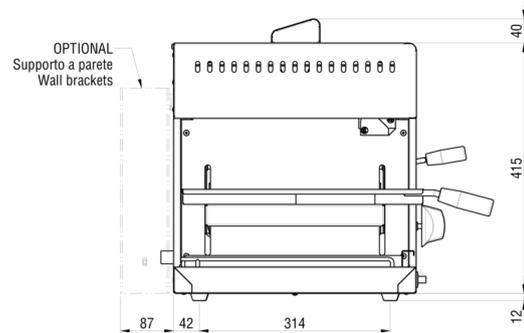
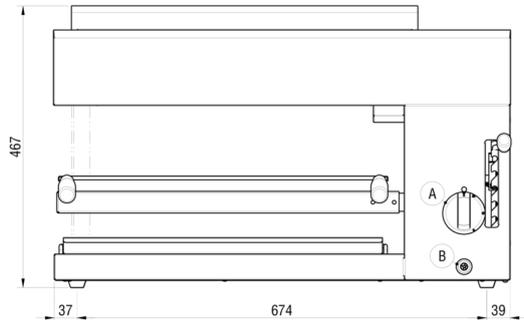
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	SG/0
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	750 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	400 mm
DIM. HAUTEUR	460 mm
GAS POWER	7.4

SALAMANDRE À GAZ FIXE

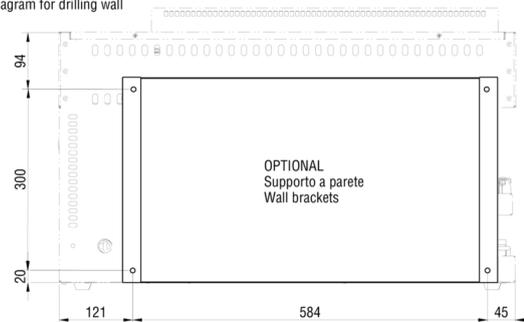
CODICE
SG/0

MODELLO
SG/0

SERIE
SERIE 600



Schema di foratura parete
Diagram for drilling wall



Data stampa / Print date: 13.07.18 | Foglio / Sheet: 1/1 | Formato / Format: A3 | Scala / Scale: 0.200 | SG | EOUJAAABOMPA | ZOUJAAABOMPA | NOUJAAABOMPA | Modelli / Models: | Codice / Code: 5415.697.00

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
9013	9013	SUPPORT EN ACIER INOXYDABLE POUR APPLICATION MURALE PROFONDEUR 8 CM