

### Salamandr digitální 4 tělesa posuvný dotykový 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010730
ST 42	<b>Skupina artiklů</b>	Salamandry



- Odnímatelný spodní rošt: Ano
- Plynule posuvná horní část zařízení s topnými tělesy: Ano
- Automatická regulace teploty: Ano
- Nerezový držák součástí zařízení pro snadné namontování na stěnu: Ano
- Automatické vypnutí po skončení cyklu a signalizace akustickým signálem: Ano
- Funkce HOLD pro udržování potravin při určité teplotě: Ano
- Počet topných těles a stupňů výkonu: 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu

<b>Sap kód</b>	00010730	<b>Příkon elektrický [kW]</b>	6.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	735	<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Hloubka netto [mm]</b>	580	<b>Odnímatelný spodní rošt</b>	Ano
<b>Výška netto [mm]</b>	520	<b>Počet topných těles a stupňů výkonu</b>	4 topné elementy, 2 varianty ohřevu
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	65.00		

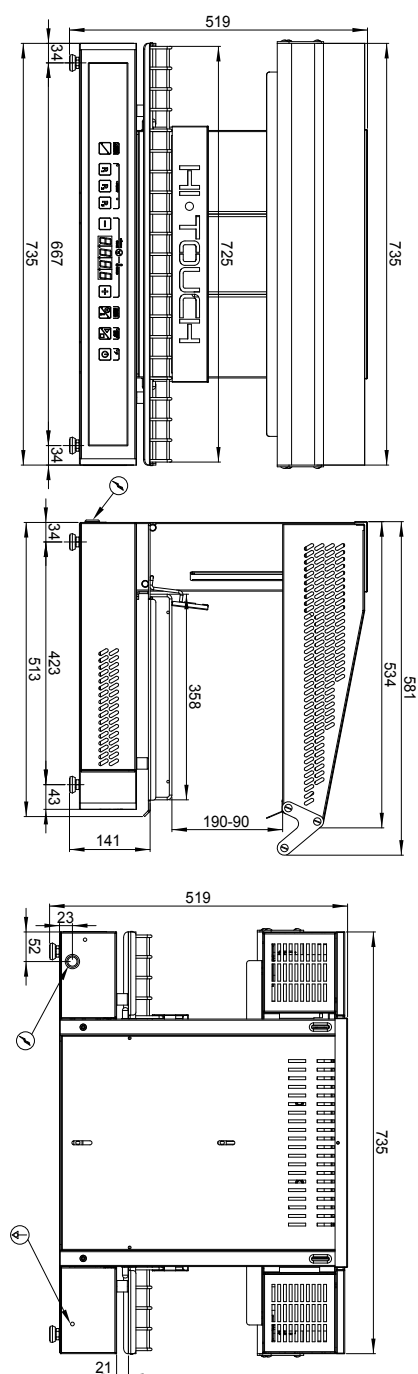
# Technický list

Technický výkres



## Salamandr digitální 4 tělesa posuvný dotykový 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010730
ST 42	<b>Skupina artiklů</b>	Salamandry





### Salamandr digitální 4 tělesa posuvný dotykový 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010730
ST 42	<b>Skupina artiklů</b>	Salamandry

1

#### Kryt topných segmentů z Vermikulitu

okamžitý bezbariérový vstup tepla a světla od topných segmentů  
velmi odolný materiál

- intenzivní tepelná úprava pokrmů

2

#### Speciální topné elementy,

okamžitý tepelný náběh

- salamandr nemusí být průběžně zapnutý, pokrmy se zapékají v reálném čase, nevzniká odpadní teplo v kuchyni

3

#### Posuvný systém

posuvný systém umožňující plynulý posun zdvihu a nastavení potřebného odstupu od potraviny

- pohodlná regulace bez potřeby vynaložit sílu  
nastavení vzdálenosti potřebné k zapečení potraviny

4

#### Programovatelný

ovládací panel umožňuje nastavení jednotlivých časů na různé potraviny

- nastavení naprogramovaných časů umožňuje obsluhu ne odborným personálem

5

#### Jednotlivé ovládání zón

ovládací prvky umožňující zapínat jednotlivé zóny přístroje

šetří energii a prodlužuje jeho životnost

- úspora energie Umožňuje úpravu různě velkých potravin

6

#### Nerezová konstrukce

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli  
zajištění dlouhé životnosti  
vysoký hygienický standard

- bezpečná příprava pokrmů; dlouhá životnost;  
snadné čištění

7

#### Držák na zeď

konstrukce umožňující zavěšení na zeď či konstrukci

- úspora místa v kuchyni; snadný přístup

8

#### Automatické vypnutí

automatické vypnutí na konci nastaveného cyklu  
akustický signál

- zabrání zničení potraviny



### Salamandr digitální 4 tělesa posuvný dotykový 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010730
ST 42	<b>Skupina artiklů</b>	Salamandry

**1. Sap kód:**

00010730

**2. Šířka netto [mm]:**

735

**3. Hloubka netto [mm]:**

580

**4. Výška netto [mm]:**

520

**5. Hmotnost netto [kg]:**

65.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

830

**7. Hloubka brutto [mm]:**

645

**8. Výška brutto [mm]:**

730

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

78.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Materiál:**

Nerez

**12. Typ ohřevu zařízení:**

Infrazářič

**13. Příkon elektrický [kW]:**

6.000

**14. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Maximální teplota zařízení [°C]:**

230

**16. Typ ovládaní:**

Dotykové

**17. Velikost GN / EN zařízení [mm]:**

GN 1/1

**18. Odnímatelný spodní rošt:**

Ano

**19. Plynule posuvná horní část zařízení s topnými tělesy:**

Ano

**20. Automatická regulace teploty:**

Ano

**21. Nerezový držák součástí zařízení pro snadné namontování na stěnu:**

Ano

**22. Automatické vypnutí po skončení cyklu a signalizace akustickým signálem:**

Ano

**23. Funkce HOLD pro udržování potravin při určité teplotě:**

Ano

**24. Počet topných těles a stupňů výkonu:**4 topné elementy, 2 varianty ohřevu  
– 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu



## Salamandr digitální 4 tělesa posuvný dotykový 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00010730
ST 42	<b>Skupina artiklů</b>	Salamandry

### 25. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:

1

– Výkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)