

11. Salamandra-gratinadora



Con la calidad de su diseño y de su material, la nueva Salamandra Vitesse tiene muchas ventajas:

- · Construida en acero inoxidable AISI 304 acabado satinado.
- Fácil accesibilidad por los cuatro lados y consiguiente fácil limpieza.
 Temperatura para gratinar alcanzada muy rápidamente.

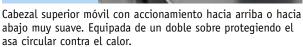
Además, la Salamandra Vitesse permite personalizar su cocina según la necesidad de cada uno: gratinadora sobre mesa o mural (ver lista de accesorios).

Dimensiones totales muy compactas y optimizadas para facilitar su instalación en cualquier cocina.



11. Salamandra-gratinadora (cont.)







Panel de mando de fácil manejo con posibilidad de elegir entre diferentes métodos de trabajo según cada necesidad.

- El trabajo automático.
- El trabajo manual con minutero de 0 a 15 minutos con paro automático y el consiguiente ahorro de energía que conlleva.

Ambos métodos de trabajo van con funcionamiento total o parcial de los cuerpos de calentamiento (derecha o izquierda), además del posicionamiento en "stand-by" (espera a temperatura constante).

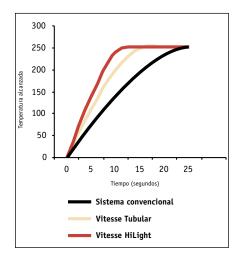
Dos sistemas de calentamiento, con resistencia tubular o con el sistema HiLight (protegido por una placa de vitrocerámica transparente). Para que la temperatura máxima se pueda alcanzar en un mínimo de tiempo.



Resistencia Tubular (RH)



HiLight (HL)



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Pot. eléct. kW	P.V.P. Rec. Euros
FR 1/1 RH ET	0904014	600 x 500 x 772	400 V 2N AC 50 Hz, 2LN+N+PE	4	2.569,00
FR 1/1 HL ET	0904015	600 x 500 x 772	400 V 2N AC 50 Hz, 2LN+N+PE	4,6	2.910,00

Accesorios para el montaje mural

Kit de montaje

 Modelo
 Referencia
 P.V.P. Rec. Euros

 SA MW
 0916015
 106,00. Chapa de protección contra el calor, obligatorio sobre paredes inflamables.

Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
SA TS	0916016	182,00