

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

Vitrocéramiques - Série QSE

- Idéales pour gratiner et cuire
- Tableau digital de commande
- Montée en température
ULTRA RAPIDE : opérationnelle en 20 secondes

- Plaque transparente vitrocéramique garantissant la protection des résistances
- Résistances à chauffe très rapide permettant de porter les salamandres à température en 20 secondes
- Economie d'énergie grâce à la minuterie coupant l'alimentation à la fin du temps demandé

Résistances électriques à filament de tungstène placées sous un plafond mobile coulissant sur des glissières pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson

Modèle QSE60

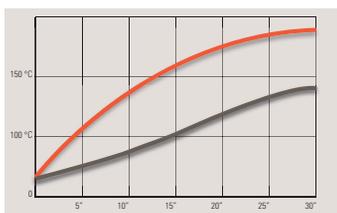
- Surface de cuisson GN1/1 et possibilité de chauffe partielle (allumage de la totalité ou de la moitié de la zone de chauffe)
- Bac de récupération des jus de cuisson en inox et amovible
- Grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur
- Bac de récupération et grille coulissants sur glissières, avec sécurité anti basculement
- Possibilité d'accrocher les salamandres au mur avec le kit référence 9003, voir page 293
- Tableau de commandes avec affichage digital du temps
- Minuterie réglable de 5 secondes à 99 minutes



QSE60

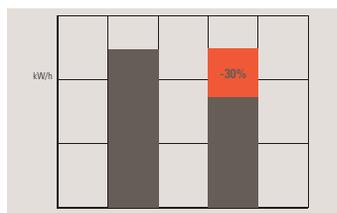


Hauteur utile maxi : 220 mm
Hauteur utile mini : 92 mm



Montée en température

- Salamandres traditionnelles
- Salamandres QSE



Economie d'énergie

- Salamandres traditionnelles
- Salamandres QSE



SALAMANDRES ÉLECTRIQUES - VITROCÉRAMIQUES - SÉRIE QSE

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids
QSE40	400 x 350 mm	2 kW	1 zone	400 x 450 x 500 mm	230/1/T	38 kg
QSE60	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	50 kg