

SE40M



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES / MAIN FEATURES / PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Las salamandras completan en poco espacio el equipamiento de tu cocina: desde el snack bar hasta la restauración colectiva / Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen: from snack bars to catering establishments / Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines: des snack-bars aux établissements de restauration.
- ✓ Usadas tanto en menú de pescado como en menú de carne / These are used in both fish and meat menus / Ils sont utilisés dans les menus de poisson et de viande.
- ✓ Indispensables para locales pequeños que sirven tapas o pinchos / They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos / Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos.
- ✓ Usadas en las cocinas de los chefs más exigentes / Used in the kitchens of the most demanding chefs / Utilisé dans les cuisines des chefs les plus exigeants/

SE40M

	SE40M
Volumen bruto/Gross Volume/Volume Brut (m³)	0,2200 m³
Medidas LxFxA/Dimensions LxDxH/Dimensions LxH (mm)	400 x 548 x 500
Peso neto/Net Weight/ Poids net (kg)	35 Kg
Peso bruto / Gross Weight / Poids brut (kg)	44 Kg
Medidas de embalaje / Packaging Dimensions / Dimensions de l'emballage	510 x 720 x 610
Datos técnicos/Technical Features/ Informations techniques	
Tensión/Power/Tension	220 - 240 V / 50 / 60 Hz
Potencia/Power/Puissance (kW)	2 kW
Tiempo de calentamiento / Heat up time / Temps de chauffage (min)	-
Superficies calientes / Heating surfaces / Surfaces de chauffe (Nº)	1
Cable de alimentación Sección mínima / Supply cable Min. oss Section / Câble d'alimentation Section minimale (Nº - mm²)	3 x 1,5
Superficie de cocción / Cooking Surface / Surface de cuisson (cm)	40 x 35 cm
Temporizador / Timer / Minuterie (min)	-
Tipo de cable / Cable Type / Type de câble	H07 RN-F
Áreas de calefacción / Heating áreas / Zones de chauffage (Nº)	1
Accesorios/Accessories/Accessoires	