

Salamandres Gaz à plafond mobile

Modèles SGE 65 SGE 80**Équipement de série**

- Brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité
- 2 ou 3 foyers selon modèle
- Commutateur
- Voyants de contrôle
- Minuterie

Option

- Support mural

Caractéristiques générales

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon... sans préchauffage. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats. Les salamandres à plafond mobile se règlent au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

Modèle gaz à double ou triple foyer pour une cuisine moderne, rapide et d'entretien facile ! Deux zones (SGE 65) ou trois zones (SGE 80) de chauffe indépendantes pour une cuisson économique selon les besoins !

Plat inférieur amovible.

Caractéristiques techniques

Modèles	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions surface de cuisson L x P (mm)	Poids (kg)
SGE 65	5,3	600 x 590 x 590	495 x 375	49
SGE 80	8,1	800 x 590 x 590	740 x 375	59

