# 24042V

## SALAMANDRE FERMÉE VITROCÉRAMIQUE

**OUVERTURE DE 175 MM**

**1 RÉGULATEUR**

**1 MINUTERIE**



100% 3 ANS-PIÈCES GARANTIE SOFRAQUALITÉ

L'INNOVATION *BY* **SOFRACA**



### IDÉALE EN RESTAURATION

**pour gratiner "en finition"** des plats, des poëlons de fruits de mer, escargots, soupes...



### IDÉALE EN RESTAURATION RAPIDE

en alliant la partie snack et la petite restauration, quiches, pizzas, croque - monsieur, tartes tatins, ramequins...



### IDÉALE EN BRASSERIE

pour gratiner tous types de plats à gratin, tartiflettes, gratins dauphinois, gratins de pâtes...

*L'ENGAGEMENT* **QUALITÉ**

**CÂBLAGE HAUTE TEMPÉRATURE** VITROCÉRAMIQUE DE GRANDE QUALITÉ.

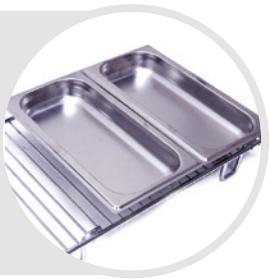
### SES CARACTÉRISTIQUES

- GRÂCE À SON OUVERTURE DE 175 MM, POSSIBILITÉ D'ADAPTER LA GRILLE À LA SURFACE DE CHAUFFE
- **VITROCÉRAMIQUE** = DIFFUSION DE CHALEUR UNIFORME
- **ALLUMAGE INSTANTANÉ** EN 4 SEC.
- **3 500 WATTS**
- NETTOYAGE **FACILE**
- PAS DE PERTE DE CHALEUR
- POSSIBILITÉ DE DISPOSER DES BACS GASTRO 2/3

**SOFRACA** – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**



POSSIBILITÉ **DE DISPOSER DES BACS** GASTRO 2/3



**GRILLE ADAPTÉE** À ÊTRE POSÉE SUR UN PLAN DE TRAVAIL

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES

- Ouverture **de 175 mm**
- Facilité **de réglage en hauteur avec 8 étages de cuisson**
- 1 élément **de 3500 watts**
- 1 **minuterie**
- 1 **régulateur**
- 1 **tiroir de propreté**
- Une **minuterie de 0 à 10 min** + une position infini.



### SALAMADRE "VITRO"

| RÉF. | SURFACE UTILE (MM) | ALIM. (V) | DIMENSIONS (L X P X H) (MM) | PUISS. (W) | POIDS (KG) |
|---|---|---|---|---|---|
| 24042V | 460 x 290 | 230 | 560 x 500 x 400 | 3 500 | 25 |



### ACCESSOIRE

| RÉF. | DÉSIGNATION (MM) |
|---|---|
| BMBAC11 | BAC GASTRO 2/3 - 18 Litres - 354 x 325 |

**Besoin de plus d'informations ?**
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

**SOFRACA** – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**