

SL-600E

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Salamandre professionali ideali per gratinare, grigliare e riscaldare. Versione aperta su 3 lati con speciale sistema di regolazione in altezza dell'elemento riscaldante, un equilibrio perfetto in ogni posizione per una maggiore sicurezza. Versione vetroceramica con resistenze radianti.

Manutenzione - Pulizia agevolata da bacinella inferiore per il recupero grassi.

Dotazioni - Piedinidi appoggio.



SL-600E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, chromed details. Knobs with waterproof grades IPX5.

Model - Professional electric salamanders, ideal for gratinating, grilling and warming food. 3 open sides version with special system for the height regulation of heating elements, a perfect balance in every position for more security. Ceramic glass version with radiant heat hot plates.

Maintenance - Easy cleaning by tray at the bottom to collect the fat.

Fittings - Supporting feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Elektrische Salamander sind ideale Geräte, um Speisen zu gratinieren, zu grillen oder aufzuwärmen, für den professionellen Einsatz. Version 3 offene Seiten mit spezielle System für die Höhenregelung der Heizelemente, perfekte Balance in jeder Position für zusätzliche Sicherheit. Glaskeramik-version mit Strahlungskochplatten.

Wartung - Die Reinigung wird durch Eine untere Fettauffangschale.

Ausstattungen - Stützfüße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Salamandres électrique, idéales pour gratiner, griller et réchauffer les aliments. Version 3 côtés ouverts avec système spécial de réglage de la hauteur de l'élément chauffant, équilibre parfait dans toutes les positions pour une meilleure sécurité. Version vitrocéramiques avec plaques radiantes.

Entretien - Nettoyage facilité par les bac de récupération des graisses.

Équipements - Pieds d'appui.

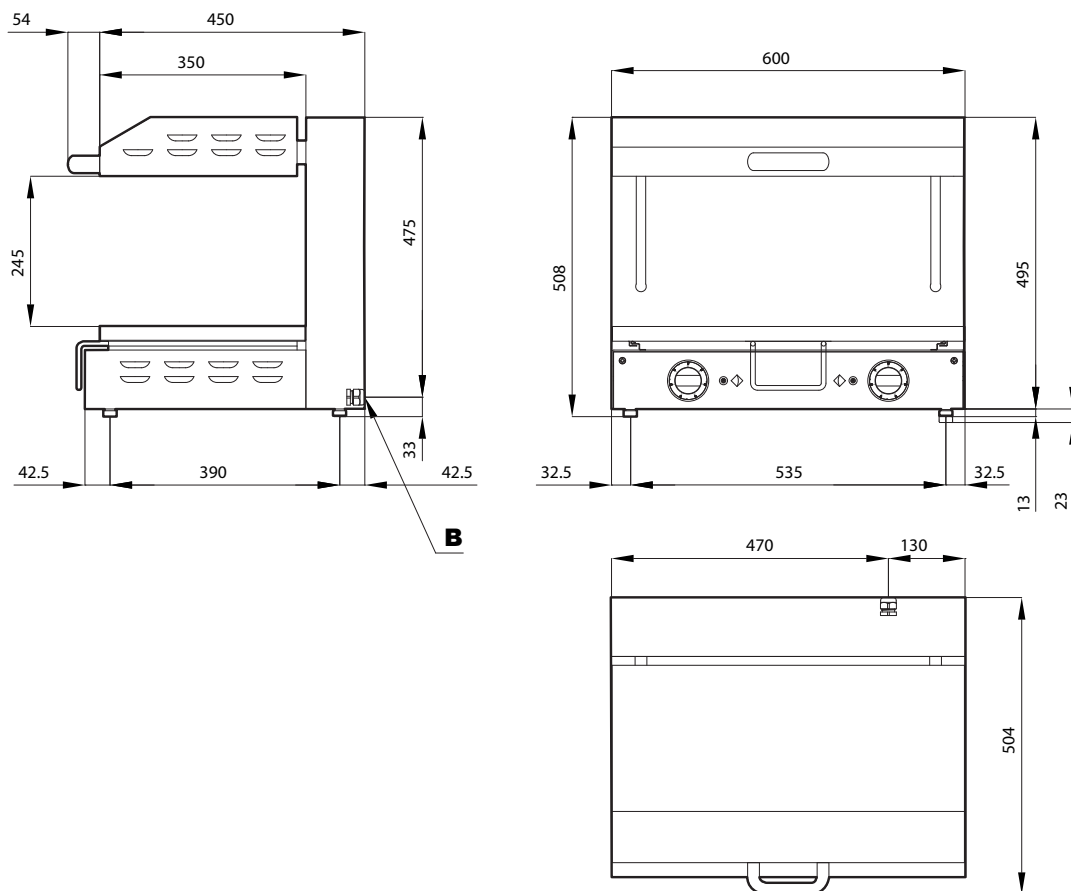
Descripción

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Salamandres électrique, idéales pour gratiner, griller et réchauffer les aliments. Version 3 côtés ouverts avec système spécial de réglage de la hauteur de l'élément chauffant, équilibre parfait dans toutes les positions pour une meilleure sécurité. Version vitrocéramiques avec plaques radiantes.

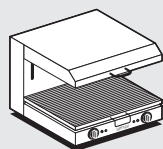
Entretien - Nettoyage facilité par les bac de récupération des graisses.

Équipements - Pieds d'appui.



A	Targhetta caratteristiche / Data plate Typenschild / Plaque des caractéristiques Chapa de características
----------	---

B	Allacciamento elettrico / Electrical connection Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique Conexión eléctrica	Cavo / Cable / Kabel Câble / Cable	L-1500
----------	---	---------------------------------------	--------



SL-600 EM **SLC-600 EM**
SL-600 ET **SLC-600 ET**

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Griglie Grid Rost Grille Parrilla	Zona di cottura Cooking area Kochfläche Zone de cuisson Zona de cocción	Vetroceramica Ceramic glass Cerankochplatten Vitrocéramique Vitrocerámica	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Vollaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm	N°		kW	V~ • Hz	kg/m ³
SL-600 EM	60x50x51h	1 • 58x34	2		⚡ 4	230V~ • 50/60	47 / 0,210
SL-600 ET	60x50x51h	1 • 58x34	2		⚡ 4	400V-2N / 230V-3 • 50/60	47 / 0,210
SLC-600 EM	60x50x51h	1 • 58x34	2	•	⚡ 3	230V~ • 50/60	50 / 0,210
SLC-600 ET	60x50x51h	1 • 58x34	2	•	⚡ 3	400V-2N / 230V-3 • 50/60	50 / 0,210



La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso
 The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without
 previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit
 d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de
 introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
 31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
 Tel. +39 0438 778020 / 778468
 Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it