



## Salamandra a quarzo testa mobile GN 1/1 h110\_217

Salamandra professionale con testa mobile e resistenze al quarzo, formato GN 1/1. Dimensioni: L. 580 x P. 525 x h. 525 mm. Potenza: 2,9 kW

La salamandra h110\_217 è uno strumento indispensabile per le cucine professionali che cercano un'apparecchiatura robusta, flessibile e dalle elevate prestazioni. Dotata di testa mobile e resistenze al quarzo, permette un riscaldamento rapido ed efficiente, con la possibilità di regolare la distanza dal piano di appoggio per ottimizzare la cottura.

Realizzata in acciaio inox, offre lunga durata e facilità di pulizia. Le posizioni della griglia regolabile e il ripiano inferiore rimovibile la rendono estremamente pratica durante l'uso quotidiano. Il termostato di potenza regolabile consente un controllo preciso della potenza, mentre il termostato di sicurezza assicura la massima protezione durante l'utilizzo.

Il formato GN 1/1 garantisce compatibilità con le teglie standard, rendendola adatta a molteplici preparazioni. Il kit per il montaggio a parete incluso offre flessibilità d'installazione, risparmiando spazio sul banco di lavoro.

Rendi più efficienti le tue preparazioni professionali con la salamandra h110\_217: versatile, potente e adatta al formato GN 1/1.

### Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- Dimensioni: L. 580 x P. 525 x h. 525 mm
- Peso: 38 kg
- Potenza: 2,9 kW
- Tensione: 230 V
- Tipo di resistenza: al quarzo
- Formato supportato: GN 1/1

- Testa: mobile
- Posizione griglia: regolabile
- Ripiano inferiore: rimovibile
- Termostato di potenza: regolabile
- Termostato di sicurezza: integrato
- Montaggio: kit incluso per montaggio a parete

● Kit  
● Guida  
● per l'utente:  
● parete

● Adattabile alle esigenze culinarie: testa mobile e posizioni griglia regolabile per una cottura precisa.

● Formato GN 1/1 compatibile: ottimale per l'utilizzo con teglie professionali standard.

● Pulizia facilitata: grazie al ripiano inferiore facilmente estraibile.

● Controllo della potenza: gestione ottimale tramite termostato regolabile.

● Installazione personalizzabile: può essere fissata a parete o utilizzata su banco.

● Guida all'acquisto:

#### FAQ:

La salamandra h110\_217 rappresenta una scelta eccellente per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di uno strumento versatile e ad alte prestazioni per riscaldare, gratinare o mantenere in temperatura alimenti già cotti. Il sistema di riscaldamento al quarzo consente un'azione rapida e uniforme, con un notevole risparmio di tempo. La testa mobile permette di adattare il calore alla preparazione, mentre la compatibilità con il formato GN 1/1 garantisce la massima flessibilità operativa.

Se sei alla ricerca di un'attrezzatura che unisca precisione termica, praticità di utilizzo e materiali resistenti, questa salamandra è la soluzione perfetta. Inoltre, la possibilità di montarla a parete consente di ottimizzare gli spazi in cucina, rendendola ideale anche in ambienti compatti. La struttura in acciaio inox assicura lunga durata nel tempo, resistenza all'usura e facile pulizia, rendendola un investimento strategico per ogni attività di ristorazione.

Salamandra professionale GN 1/1, salamandra a quarzo testa mobile, gratinatore da cucina professionale, scaldavivande con supporto a parete, salamandra inox per ristorante, attrezzatura professionale per ristorazione, salamandra da banco o a parete, cucina professionale salamandra GN.

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 525.0000
- **Larghezza in millimetri** 580.0000
- **Potenza** 2,9 kW
- **Profondità in millimetri** 525.0000



### Salamandra a quarzo testa mobile GN 1/1 h110\_217

---

Potenza: 2,9 kW

Altezza in millimetri: 525 mm

Larghezza in millimetri: 580 mm

Profondità in millimetri: 525 mm