



Salamandra per ristoranti soffitto mobile L.800 mm h110_219

Salamandra professionale con soffitto mobile e ampia superficie di lavoro. Termostato con 8 livelli di temperatura. Dimensioni: L. 800 x P. 515 x h. 530 mm. Potenza: 3,6 kW.

La salamandra a quarzo h110_219 è un'attrezzatura essenziale per cucine professionali che necessitano di prestazioni elevate e flessibilità operativa. Realizzata interamente in acciaio inossidabile, combina solidità strutturale e facilità di pulizia. Le resistenze al quarzo garantiscono un riscaldamento rapido e uniforme, ideale per gratinare, tostare, fondere o mantenere calde le pietanze.

Dotata di soffitto mobile regolabile, consente di adattare l'intensità del calore in base alla distanza dal cibo, ottimizzando le prestazioni in ogni tipo di preparazione. Il ripiano inferiore estraibile da L. 542 x P. 347 mm agevola la pulizia quotidiana, mentre il termostato a 8 livelli consente un controllo preciso della temperatura. Il sistema è completato da un termostato di sicurezza per un utilizzo in totale affidabilità.

Affidati alla potenza e versatilità della salamandra h110_219 per dare un tocco professionale e preciso alle tue preparazioni quotidiane.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 800 x P. 515 x h. 530 mm
- Peso: 30 kg
- Materiale: acciaio inossidabile
- Resistenza: al quarzo
- Soffitto: mobile, regolabile in altezza
- Ripiano inferiore: rimovibile (L. 542 x P. 347 mm)
- Termostato: 8 livelli di temperatura
- Termostato di sicurezza: sì
- Potenza: 3,6 kW
- Alimentazione: 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz

Benefici per l'utente:

● Riscaldamento rapido: grazie alle resistenze al quarzo.
● Controllo preciso della temperatura: con 8 livelli selezionabili.
● Flessibilità operativa: soffitto mobile per adattarsi a diversi tipi di pietanze.
● Facilità di pulizia: con ripiano inferiore estraibile.
● Sicurezza garantita: grazie al termostato di sicurezza integrato.

Mini guida all'acquisto: La salamandra a quarzo h110_219 è pensata per ristoranti, bistrot, mense e cucine professionali che necessitano di un'attrezzatura efficiente, affidabile e potente. Il soffitto regolabile, unito a una superficie operativa ampia, consente di adattarsi facilmente a preparazioni di varia natura. Perfetta per gratinare, scaldare panini, fondere formaggi o mantenere piatti caldi fino al servizio. La struttura in acciaio inox, i componenti removibili e il sistema di sicurezza integrato rendono questa salamandra uno strumento indispensabile per professionisti esigenti.

Salamandra professionale da cucina, Salamandra ristorazione soffitto mobile, Salamandra a quarzo L 800 mm, Gratinatrice elettrica da banco, Salamandra in acciaio inox, Attrezzatura per gratinare professionale, Salamandra da cucina regolabile, Cottura rapida a infrarossi.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 530.0000
- **Larghezza in millimetri** 800.0000
- **Potenza** 3,6 kw
- **Profondità in millimetri** 515.0000

Salamandra per ristoranti soffitto mobile L.800 mm h110_219



Salamandra per ristoranti soffitto mobile L.800 mm h110_219

Potenza: 3,6 kw

Altezza in millimetri: 530 mm

Larghezza in millimetri: 800 mm

Profondità in millimetri: 515 mm