



Salamandra professionale da cucina h110_220

Salamandra compatta e potente in acciaio inox, con regolazione indipendente delle 2 resistenze e griglia su 3 livelli. Dimensioni: L. 600 x P. 370 x h. 375 mm. Potenza: 3,2 kW.

La salamandra h110_220 è la soluzione perfetta per le cucine professionali che necessitano di precisione, potenza e versatilità. Realizzata in acciaio inox, è dotata di due resistenze in incoloy 800 controllabili in modo indipendente grazie a due termostati separati, per gestire al meglio le temperature di cottura su diverse zone della griglia.

Il retro apribile ne consente l'utilizzo come passa-vivande, mentre la griglia regolabile su tre livelli permette di adattare l'intensità del calore alle esigenze specifiche della preparazione. Il cassetto raccogli-residui estraibile facilita la pulizia quotidiana, rendendo la salamandra ideale per un uso intensivo in ambienti come ristoranti, gastronomie o mense.

Scegli la salamandra h110_220: compatta, potente e pratica, pensata per professionisti della ristorazione che non vogliono compromessi in cucina.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 600 x P. 370 x h. 375 mm
- Peso: 18,8 kg
- Potenza: 3,2 kW
- Alimentazione: 230 V
- Struttura: acciaio inossidabile
- Resistenze: 2 in incoloy 800
- Termostati: 2 indipendenti
- Griglia: posizionabile su 3 livelli
- Dimensioni griglia: L. 430 x P. 310 mm
- Cassetto raccolta residui: estraibile
- Retro apribile: per funzione passa vivande

Benefici per l'utente:

- Versatilità d'uso: ideale per gratinature, riscaldamento o mantenimento.
- Controllo preciso del calore: doppio termostato per gestione indipendente.

- Utilizzo anche come passa-vivande: grazie al retro apribile.
- Facilità di pulizia: cassetto raccogli-residui estraibile.
- Robustezza e affidabilità: struttura interamente in acciaio inox.

Qualità
Salamandra
affidabile
struttura
della?
resistenze
qualità
bruciare?
Noi?
Resistenza?
resistenze
facile
bruciare
Salamandra
poco
dall'ente
capitale
passa-vivande
bruciare
temperature,
diurevoli
risparmio
regolabili.

La nostra guida all'acquisto: La salamandra h110_220 si rivolge ai professionisti della cucina che cercano un'attrezzatura funzionale, robusta e facile da gestire. Il sistema di controllo indipendente delle resistenze, unito alla griglia su tre livelli e al retro apribile, rende questo modello ideale per una molteplicità di utilizzi: dal gratinare alla funzione di scaldare vivande. Grazie alla struttura in acciaio inox e agli elementi removibili, la pulizia è semplice e veloce, garantendo igiene e lunga durata del prodotto. Perfetta per ristoranti, self-service e cucine professionali con volumi elevati di lavoro.

Salamandra professionale da cucina, Salamandra inox con griglia regolabile, Salamandra con retro apribile, Salamandra elettrica per ristorazione, Salamandra gratinatrice da banco, Salamandra passa-vivande professionale, Attrezzatura da cucina per gratinature, Salamandra doppia resistenza indipendente.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 375.0000
- **Larghezza in millimetri** 600.0000
- **Potenza** 3,2 kW
- **Profondità in millimetri** 370.0000

Salamandra professionale da cucina h110_220

Salamandra professionale da cucina h110_220

Potenza: 3,2 kW

Altezza in millimetri: 375 mm

Larghezza in millimetri: 600 mm

Profondità in millimetri: 370 mm

