



Salamandra da cucina in acciaio inox L. 875 mm h110_221

Salamandra professionale in acciaio inox. Doppia zona di riscaldamento indipendente, griglia regolabile in altezza su tre livelli e retro apribile. L. 875 x P. 370 x h. 365 mm.

La salamandra h110_221 è progettata per offrire massima efficienza e versatilità nelle cucine professionali. Grazie alla struttura in acciaio inox, ai due resistori Incoloy 800 e ai due termostati regolabili indipendenti, consente un controllo preciso del calore su ciascun lato, perfetto per cuocere, riscaldare o gratinare contemporaneamente più preparazioni.

L'altezza della griglia regolabile su 3 livelli permette di adattare la distanza dalla fonte di calore in base al tipo di cottura desiderata, mentre il retro apribile consente l'utilizzo come passavivande, rendendola ideale anche in contesti di self-service o cucine con servizio rapido.

Il raccogliatore residui posto alla base facilita le operazioni di pulizia, garantendo igiene e manutenzione semplice anche nei ritmi intensi della ristorazione.

Affidati alla salamandra h110_221: potente, pratica e pronta a supportarti in ogni fase della tua cucina professionale. Acquistala ora o contattaci per maggiori informazioni!

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 875 x P. 370 x h. 365 mm
- Peso: 25,3 kg
- Potenza: 3,2 kW
- Alimentazione: 230 V
- Struttura: acciaio inossidabile
- Resistenze: 2 resistenze Incoloy 800
- Termostati: 2 regolabili indipendentemente
- Griglia: regolabile su 3 livelli
- Dimensioni griglia: L. 710 x P. 305 mm
- Raccogliatore residui: incluso
- Retro apribile: per uso passavivande

Benefici per l'utente:

Canal

● Cottura precisa e regolabile: doppio termostato per gestione indipendente del calore.

● Flessibilità d'uso: adatta per gratinature, riscaldamento e mantenimento.

● Utilizzabile come passavivande: grazie al retro apribile.

● Pratica da pulire: con cassetto per la raccolta dei residui.

● Struttura robusta e durevole: interamente in acciaio inox.

Altezza?

Passavivande?

Termostato?

Griglia

Griglia

Apribile

Utilizzabile

Resistenze

Indipendenti

Diversi

Regolazione

Temperatura

Indipendente

Diverse

Griglia

Professionali.

Autore.

Mini guida all'acquisto: La salamandra h110_221 è una scelta eccellente per ristoranti, mense, self-service o gastronomie che cercano versatilità e prestazioni elevate in un unico dispositivo. La possibilità di regolare la temperatura in modo indipendente sulle due zone e la griglia regolabile su tre livelli permettono una grande flessibilità operativa. La funzione passavivande, insieme alla robusta struttura in acciaio inox e alla facilità di pulizia, rende questo prodotto uno strumento indispensabile per l'alta ristorazione.

Salamandra da cucina professionale, Salamandra inox con doppio termostato, Gratinatrice professionale da banco, Salamandra con funzione passavivande, Attrezzatura da cucina per gratinare, Salamandra a resistenze indipendenti, Salamandra L 875 mm per ristoranti, Griglia regolabile per salamandra professionale.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 365.0000
- **Larghezza in millimetri** 875.0000
- **Potenza** 3,2 kW
- **Profondità in millimetri** 375.0000

Salamandra da cucina in acciaio inox L. 875 mm h110_221

**Salamandra da cucina
in acciaio inox
L. 875 mm
h110_221**



Potenza: 3,2 kW
Altezza in millimetri: 365 mm
Larghezza in millimetri: 875 mm
Profondità in millimetri: 375 mm