



## Salamandra aperta professionale con 2 zone cottura h220207

Salamandra professionale con 2 zone cottura e testa regolabile in altezza.

Le dimensioni contenute rendono quest'attrezzatura particolarmente adatta per cucine di ristoranti e bar.

La salamandra professionale ti consente gratinare, tostare e riscaldare le pietanze in maniera rapida. Grazie alla struttura in acciaio inossidabile, completamente aperta è possibile facilmente introdurre ed estrarre le pietanze. Inoltre la cottura sempre ottimale delle pietanze è garantita grazie alla testa regolabile in altezza, che consente di regolare la distanza della fonte di calore dal cibo.

Un pratico display digitale indica la temperatura della zona cottura, mentre due pratici pulsanti dotati di appositi led luminosi, consentono l'accessione delle zone cottura.

Inoltre una pratica vasca per la raccolta del grasso ne agevola la pulizia.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 400x570x515 mm (LxPxH)
- Dimensioni griglia: 400x304 mm (LxP)
- Potenza 3 kW (230 V)
- Peso 41 kg
- Elemento riscaldabile regolabile in altezza
- 2 zone cottura

## INFORMAZIONI

- **Garanzia** 2 anni
- **Altezza in millimetri** 515.0000
- **Larghezza in millimetri** 400.0000
- **Potenza** 3 kw
- **Profondità in millimetri** 570.0000

Salamandra aperta professionale con 2 zone cottura h220207



## Salamandra aperta professionale con 2 zone cottura h220207

---

Garanzia: 2 anni

Potenza: 3 kw

Altezza in millimetri: 515 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 570 mm