



## Salamandra elettrica per ristoranti h215124

Salamandra elettrica in acciaio inossidabile, con griglia 460x255 mm. Potenza 2,5 kW.

La salamandra è un macchinario idea per gratinare e tostare i cibi, oppure per mantenere ad una determinata temperatura le pietanze. Ideale per cucine di ristoranti e bar consente di la preparazione di lasagne, filetti, costate toast e cibi al gratin. Questo strumento si caratterizza per la fonte di calore situata al di sopra del cibo.

La salamandra professionale si compone di una struttura esterna in acciaio inossidabile con lato frontale aperte per facilitare l'introduzione delle pietanze e una griglia in acciaio cromato con pratici maniglie in plastica resistente al calore. A seconda della pietanza e possibile regolare la posizione della griglia su 3 livelli.

Un pratico termostato consente di regolare la temperatura da 50° a 300°C.

La griglia estraibile favorire l'estrazione delle pietanze e la pulizia.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 610x325x280 mm (LxPxH)
- Dimensioni griglia: 460x255 mm (LxP)
- Potenza 2.5 kW (230 V)
- 1 griglia inclusa
- Timer: 30 min
- Temperatura: 50°-300°C
- Peso: 14 kg

## INFORMAZIONI

- **Garanzia 2 anni**
- **Altezza in millimetri 280.0000**
- **Larghezza in millimetri 610.0000**
- **Potenza 2,5 kw**
- **Profondità in millimetri 325.0000**

## Salamandra elettrica per ristoranti h215124

### Salamandra elettrica per ristoranti h215124

---

Garanzia: 2 anni

Potenza: 2,5 kw

Altezza in millimetri: 280 mm

Larghezza in millimetri: 610 mm

Profondità in millimetri: 325 mm

