



Salamandra professionale a due posizioni h32114

Salamandra professionale con corpo in acciaio inox. Griglia posizionabile su due livelli. Potenza: 2,2 kw. Dimensioni: 550 x 360 x h400 mm

La salamandra è un articolo fondamentale per le cucine professionali di bar, ristoranti ed hotel, al fine di gratinare, tostare, riscaldare ed ottenere una perfetta doratura.

Il prodotto è realizzato in acciaio inox ed è dotato di due livelli sui quali poter posizionare la griglia.

In particolare, la griglia superiore permetterà di mantenere calde le pietanze.

Il cassetto di raccolta residui di cottura facilita le operazioni di pulizia del prodotto.

Il prodotto è dotato di temporizzatore e presenta una potenza di 2,2 kw e voltaggio 230V.

Caratteristiche tecniche:

- Salamandra
- Corpo in acciaio inox
- Posizione griglia su 2 livelli
- Cassetto raccolta residui di cottura
- Temporizzatore
- Dimensioni: 550 x 360 x h400 mm
- Potenza: 2,2 kw
- Voltaggio: 230 V
- Peso: 10 kg

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 400.0000
- Larghezza in millimetri 550.0000
- Potenza 2,2 kw

● Profondità in millimetri 360.0000

HOLITY.COM

Salamandra professionale a due posizioni h32114

**Salamandra professionale a
due posizioni h32114**

Potenza: 2,2 kw

Altezza in millimetri: 400 mm

Larghezza in millimetri: 550 mm

Profondità in millimetri: 360 mm



HOLITY.COM