



Salamandra professionale a due zone di riscaldamento h42110

Salamandra professionale in acciaio inossidabile a due zone di riscaldamento. Potenza 4,4 kW.

Salamandra idonea per essere usata all' interno di cucine professionali di alberghi, ristoranti, bar o bistrot.

Articolo multifunzionale che consente di cuocere lasagne, filetti, costate, toast e cibi al gratin.

La salamandra presenta struttura in acciaio inossidabile e consente di riscaldare e cuocere le pietanze scegliendo tra otto livelli di potenza.

Il prodotto è dotato di due zone di riscaldamento.

I due pannelli di comando, consentiranno di regolare la temperatura di cottura.

Le prese d'aria laterali permettono un corretto funzionamento del prodotto.

Caratteristiche tecniche:

- Salamandra in acciaio inox
- Due zone di riscaldamento
- Prese laterali
- Otto livelli di potenza
- Dimensioni interne: 720 x 360 x 270 mm
- Dimensioni esterne: 890 x 370 x 400 mm
- Peso: 23 kg

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 400.0000
- Larghezza in millimetri 890.0000
- Potenza 4,4 kw
- Profondità in millimetri 370.0000

Salamandra professionale a due zone di riscaldamento h42110

Salamandra professionale a due zone di riscaldamento h42110

Potenza: 4,4 kw

Altezza in millimetri: 400 mm

Larghezza in millimetri: 890 mm

Profondità in millimetri: 370 mm

