



Salamandra professionale elettrica h215125

Salamandra professionale in acciaio inossidabile. Potenza 2,5 kW. 1 griglia inclusa.

La salamandra grazie alla sua multifunzionalità può essere usata sia per cucine professionali di alberghi e ristoranti che nei bar. Infatti grazie alla fonte di calore posizionata al di sopra del cibo, ti consente di cuocere lasagne, filetti, costate, toast e cibi al gratin.

Questa salamandra professionale è realizzata con una struttura in acciaio inossidabile aperta frontalmente per facilitare l'introduzione delle pietanze. Incluso nella confezione una griglia in acciaio cromato dotata di due maniglie in plastica resistente alle alte temperature.

La struttura interna è caratterizzata da 4 guide che consentono di regolare l'altezza della griglia in base alla cottura delle pietanze che si desiderano preparare.

Un pratico pannello di comando, composto da due manopole, consente di regolare la temperatura da 50° a 300°C e di impostare il timer di cottura.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 580x400x375 mm (LxPxH)
- Dimensioni griglia: 460x255 mm (LxP)
- Potenza 2.5 kW (230 V)
- 1 griglia inclusa
- Timer: 30 min
- Temperatura: 50°-300°C
- Peso: 17,5 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia 2 anni**
- **Altezza in millimetri 375.0000**
- **Larghezza in millimetri 580.0000**
- **Potenza 2,5 kw**
- **Profondità in millimetri 400.0000**

Salamandra professionale elettrica h215125

Garanzia: 2 anni

Potenza: 2,5 kw

Altezza in millimetri: 375 mm

Larghezza in millimetri: 580 mm

Profondità in millimetri: 400 mm

