



Salamandra professionale elettrico con 4 zone cottura h220206

Salamandra professionale aperta con testa mobile e 4 zone cottura. Struttura in acciaio inossidabile.

La salamandra è un'attrezzatura ideale per cucine di ristoranti, alberghi e bar, che desidera un'attrezzatura professionale in grado di cuocere in tempi rapidi e in maniera uniforme le pietanze.

La salamandra professionale ti consente di gratinare, tostare o mantenere la pietanza ad una data temperatura.

Questo modello è composto da 4 zone cottura indipendenti, infatti tramite l'apposito display e manopola è possibile regolare la temperatura delle diverse zone.

Inoltre la struttura in acciaio inossidabile è completamente aperta, per favorire l'introduzione delle pietanze. Per garantire la giusta cottura, in base alla pietanza che si intende preparare, è possibile regolare in altezza la parte superiore, dove sono posizionate le resistenze.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 745x590x515 mm (LxPxH)
- Dimensioni griglia: 737x355 mm (LxP)
- Potenza 6 kW (380-400 V)
- Peso 70.6 kg
- Elemento riscaldabile regolabile in altezza
- 4 zone cottura

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 2 anni
- **Altezza in millimetri** 515.0000
- **Larghezza in millimetri** 745.0000
- **Potenza** 6 kw
- **Profondità in millimetri** 590.0000

Salamandra professionale elettrico con 4 zone cottura h220206



Salamandra professionale elettrico con 4 zone cottura h220206

Garanzia: 2 anni

Potenza: 6 kw

Altezza in millimetri: 515 mm

Larghezza in millimetri: 745 mm

Profondità in millimetri: 590 mm

