



Salamandra professionale in acciaio h42109

Salamandra professionale in acciaio inossidabile ad una zona di riscaldamento. Potenza 2,2kW.

La salamandra può 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.

L' articolo presenta una struttura in acciaio inossidabile e sarà possibile riscaldare e cuocere le pietanze scegliendo tra otto livelli di potenza.

Un pratico pannello di comando, consentirà di regolare la temperatura di cottura.

La struttura interna della salamandra è caratterizzata da 3 guide che consentono di regolare l'altezza della griglia in base alla cottura delle pietanze che si desiderano preparare.

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

Caratteristiche tecniche:

- Salamandra in acciaio inox
- Prese laterali
- Otto livelli di potenza
- Dimensioni interne: 430 x360 x 270 mm
- Dimensioni esterne: 610 x 370x 400 mm
- Peso: 17 kg

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 400.0000
- **Larghezza in millimetri** 610.0000
- **Potenza** 2,2 kw
- **Profondità in millimetri** 370.0000

Salamandra professionale in acciaio h42109

Salamandra professionale in acciaio h42109

Potenza: 2,2 kw

Altezza in millimetri: 400 mm

Larghezza in millimetri: 610 mm

Profondità in millimetri: 370 mm

