



Salamandra professionale con 2 zone cottura h215126

Salamandra in acciaio inossidabile con 2 zone cottura indipendenti e altezza fonte di calore regolabile. In dotazione una griglia da 590x320 mm

La salamandra professionale è un'attrezzatura ideale per cucine di ristoranti, alberghi o bar che desiderano un'attrezzatura che consenta di gratinare o tostare le pietanze in modo rapido ed uniforme.

Grazie alla sua struttura in acciaio inossidabile con apertura frontale è possibile cuocere lasagne, filetti, costate, toast e cibi al gratin in modo semplice e veloce.

Questo modello dispone di due zone cottura con regolazione della temperatura indipendente con possibilità di regolare la distanza delle pietanze dalle resistenze.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 600x400x520mm (LxPxH)
- Dimensioni griglia: 590x320 mm (LxP)
- Potenza 4 kW (400 V)
- Peso 52 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia 2 anni**
- **Altezza in millimetri 520.0000**
- **Larghezza in millimetri 600.0000**
- **Potenza 4 kw**
- **Profondità in millimetri 480.0000**

Salamandra professionale con 2 zone cottura h215126

Salamandra professionale con 2 zone cottura h215126

Garanzia: 2 anni

Potenza: 4 kw

Altezza in millimetri: 520 mm

Larghezza in millimetri: 600 mm

Profondità in millimetri: 480 mm

