

Salamandra professionale monofase 2 kW piano di cottura L 425 x P 250 mm

MODELLO: DER936

Dimensioni esterne

L 610 x P 310 x H 300 mm

213,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 610 mm x P 310 mm x H 300 mm
Dimensioni interne	L 425 mm x P 145 mm x H 25 mm
Dim.ni piano cottura	L 425 mm x P 250 mm
Interasse	15 mm
Potenza	2 KW
Peso netto	14 kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/250°C
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 cassetto raccogli briciole; 1 griglia di dimensioni L 425 mm x P 250 mm. Con il manico la griglia ha profondità 420 mm
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Normative	CE disponibile

Descrizione

Salamandra monofase, potenza 2 KW L 610 mm x P 310 mm x H 300 mm.

La **salamandra** è un **apparecchio professionale di cottura atto a gratinare e tostare i cibi**, oppure a mantenere le vivande calde a una temperatura determinata. Il macchinario può servire per la preparazione di lasagne, filetti e costate, toast, cibi al gratin.

L'apparecchio ha il **lato frontale aperto** comprensivo di nr. 4 ripiani fissi, per permettere una più semplice introduzione delle pietanze.

E' presente, inoltre un **termostato** e una **spia luminosa** che ne determina il riscaldamento.

La pulizia della salamandra è agevole grazie alla sua apertura frontale.

La salamandra presenta **4 coppie di guide**, **1 griglia sul fondo** di **dimensioni L 425 mm x P 250 mm**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA DI DIMENSIONI L 425 mm x P 250 mm. CON IL MANICO LA GRIGLIA HA PROFONDITA' 420 mm;

- 1 CASSETTO RACCOGLI BRICIOLE.

- CAVO + PRESA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA