

**Salamandra monofase L 780 mm x P 460 mm x H 470 mm  
4000 W**

**Prezzo: 280,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** SL450

**Categoria:** Salamandre

## Descrizione

**Salamandra monofase con potenza 4000 W e dimensioni L 780 mm x P 460 mm x H 470 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.

La salamandra ha **range di temperatura** che va **da 50°C a 300°C**.

Attraverso l'interruttore viene controllata la spia di accensione, mentre la manopola del regolatore di potenza regola la temperatura. Ruotando in senso orario aumenta il riscaldamento.

La salamandra ha **dimensioni interne L 640 mm x P 430 mm x H 370 mm** e all'interno presenta **5 coppie di guide** dove è possibile posizionare in modo agevole la griglia.

La **griglia** ha **dimensioni 630 mm x 400 mm** e possiede due comodi **manici** che agevolano l'infornamento delle pietanze.

Sul fondo è presente una **teglia di dimensioni 640 mm x 430 mm con altezza 15 mm**.

Griglia e teglia sono removibili per una pulizia ottimale dell'apparecchio.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 780 mm x P 460 mm x H 470 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 640 mm x P 430 mm x H 370 mm
<b>Potenza</b>	4000 W
<b>Peso netto</b>	23,6 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Temperatura d'esercizio</b>	+50°C/+300°C
<b>Alimentazione</b>	220V/50Hz
<b>Peso lordo</b>	25,6 Kg
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino