

Salamandra professionale monofase 4 kW con testa mobile e piano di cottura L 585 x P 315 mm

MODELLO: SS600

Dimensioni esterne
L 600 x P 450 x H 515 mm

561,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 450 mm x H 515 mm
Dim.ni piano cottura	L 585 mm x P 315 mm
Potenza	4 KW
Peso netto	31 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Temperatura d'esercizio	+50°C/+300°C
Peso lordo	32,5 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Presente
Normative	CE disponibile

Descrizione

Salamandra monofase con testa mobile, potenza 4000 W e dimensioni L 600 mm x P 450 mm x H 515 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 è dotata di **testa mobile con maniglia di larghezza 240 mm**. Sotto la testa della salamandra sono presenti resistenze per il riscaldamento dei cibi.

Il macchinario presenta una **griglia di dimensioni 585 mm x 315 mm** e una **teglia di fondo di dimensioni 590 mm x 390 mm**.

E' presente **pannello di comandi di dimensioni 600 mm x 120 mm**.

PRESENTE CAVO DI LINEA SENZA PRESA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA