

Salamandra monofase L 790 mm x P 450 mm x H 460 mm 4 KW

**MODELLO: ES937****Dimensioni esterne**

L 790 x P 450 x H 460 mm

260,00 € + IVA

Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 790 mm x P 450 mm x H 460 mm
Dimensioni interne	L 635 x P 405 x H 335 mm
Potenza	4 KW
Peso netto	23,2 Kg
Temperatura d'esercizio	0°C/+300°C

Alimentazione	220 V - 1 N
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	cavo senza presa
Cavo di collegamento alla rete	Presente

Descrizione

Salamandra monofase L 790 mm x P 450 mm x H 460 mm 4 KW.

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 0°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 **timer a 30'**, **una griglia con manici regolabile a 4 altezze con interasse 75 mm** e **un vassoio raccoglibriciole**. Sotto la testa della salamandra sono presenti **2 resistenze** per il riscaldamento dei cibi.

Il macchinario presenta una **imboccatura di dimensioni L 635 x P 405 x H 335 mm**.

PRESENTE CAVO DI LINEA SENZA PRESA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA