

## Salamandra monofásica L 610 mm x P 340 mm x A 280 mm 2000 W



**MODELO: DER936**

**Dimensiones externas**

L 610 x P 340 x A 280 mm

**239,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 610 mm x P 340 mm x A 280 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 425 mm x P 145 mm x H 25 mm
<b>Distancia entre ejes</b>	15 mm
<b>Potencia</b>	2 KW
<b>Peso neto</b>	14 kg

<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C/250°C
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de dimensiones L 450 mm x P 250 mm. Con el mango, la rejilla tiene 420 mm de profundidad
<b>Cable</b>	Cable + enchufe

### Descripción

Salamandra monofásica, potencia 2000 L 610 mm x P 340 mm x A 280 mm.

La **salamandra** es un **utensilio de cocina profesional para gratinar y tostar alimentos**, o para mantenerlos calientes a una temperatura determinada. La máquina puede utilizarse para preparar lasaña, filetes y chuletas, tostadas y alimentos gratinados.

El aparato tiene la **parte frontal abierta** y 4 estantes para facilitar la introducción de los alimentos.

También tiene un **termostato** y un **indicador luminoso** que determina cuándo se calienta.

La salamandra es fácil de limpiar gracias a su apertura frontal.

La salamandra tiene **4 pares de guías, 1 bandeja en la parte inferior con dimensiones L 455 mm x P 260 mm.**

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA de dimensiones L 450 mm x P 250 mm. CON EL MANGO LA REJILLA TIENE UNA PROFUNDIDAD DE 420 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL