

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

MODELO: DER936

Dim. externas
L 610 x P 340 x A 280 mm

239,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 610 mm x P 340 mm x A 280 mm
Dim. internas	L 425 mm x P 145 mm x H 25 mm
Distancia entre ejes	15 mm
Potencia	2 KW
Peso neto	14 kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Temperatura de funcionamiento	50°C/250°C
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla de dimensiones L 450 mm x P 250 mm. Con el mango, la rejilla tiene 420 mm de profundidad
Cable	Cable + enchufe
Normative	CE

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