

Pedido del cliente

**Salamandra monofásica A 780 mm x P 460 mm x A 470 mm
4000 W**

Precio: 314,00 € + IVA



Referencia: SL450

Categoría: Salamandras

Pedido del cliente

Descripción

Salamandra monofásica con una potencia de 4000 W y dimensiones L 780 mm x P 460 mm x A 470 mm.

La **salamandra** es un **aparato 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, alimentos gratinados.

La salamandra tiene un **rango de temperatura de 50°C a 300°C**.

El interruptor controla la luz indicadora de potencia, mientras que el mando regulador de potencia ajusta la temperatura. Al girar en el sentido de las agujas del reloj aumenta el calentamiento.

Las **dimensiones interiores de la salamandra son L 640 mm x P 430 mm x A 370 mm** y en su interior hay **5 pares de guías** donde se puede colocar fácilmente la parrilla.

La **parrilla** tiene un **tamaño de 630 mm x 400 mm** y cuenta con dos cómodas **asas** que facilitan la introducción de los alimentos en el horno.

En la parte inferior hay una **bandeja de cocción de 640 mm x 430 mm con una altura de 15 mm**.

La parrilla y la bandeja son extraíbles para una limpieza óptima del aparato.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 780 mm x P 460 mm x A 470 mm
Dimensiones internas	L 640 mm x P 430 mm x A 370 mm
Potencia	4000 W
Peso neto	23,6 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+50°C/+300°C

Pedido del cliente

Alimentación eléctrica	220V/50Hz
Peso bruto	25,6 Kg
Disponibilidad	En Stock