

Salamandra monofásica con cabezal móvil L 600 mm x P 450 mm x A 515 mm 0,4 kW

MODELO: SS600

Dim. externas

L 600 x P 450 x A 515 mm

628,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 450 mm x A 515 mm
Potencia	4 KW
Peso neto	31 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+50°C/+300°C

Peso bruto	32,5 Kg
Disponibilidad	En Stock
Cable	Incluido
Normative	CE

Descripción

Salamandra monofásica con cabezal móvil L 600 mm x P 450 mm x A 515 mm 0,4 kW.

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 la preparación de lasañas, 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. Si se gira en el sentido de las agujas del reloj, aumenta el calentamiento.

La salamandra tiene una **cabeza móvil con una anchura de mango de 240 mm.** Debajo de la cabeza de la salamandra se encuentran las resistencias para calentar los alimentos.

La máquina tiene una **rejilla de 585 mm x 315 mm y una bandeja inferior de 590 mm x 390 mm.**

Tiene un **panel de control con dimensiones de 600 mm x 120 mm.**

Cable incluido sin enchufe.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL