

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

MODELO: ES937

Dim. externas
L 790 x P 450 x H 460 mm

291,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 790 mm x P 450 mm x H 460 mm
Dim. internas	L 635 x P 405 x H 335 mm
Potencia	4 KW
Peso neto	23,2 Kg
Temperatura de funcionamiento	+0°C/+300°C

Alimentación eléctrica	220 V - 1 N
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	cavo senza presa
Cable	Incluido
Normative	CE

Descripción

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

La salamandra es un aparato de cocción profesional que se utiliza para gratinar y tostar los alimentos, o para mantenerlos calientes a una temperatura determinada. La máquina puede utilizarse para preparar lasaña, filetes y chuletas, tostadas y gratinados.

La **salamandra tiene un rango de temperatura de 0°C a 300°C.**

El interruptor controla el indicador luminoso de encendido, 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 está equipada con un **temporizador de 30', una rejilla con asas ajustable a 4 alturas y una bandeja recogemigas**. Bajo el cabezal de la salamandra hay 2 resistencias para calentar los alimentos.

La máquina tiene una **abertura de dimensiones L 635 x A 405 x A 335 mm.**

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

CABLE DE LÍNEA INCLUIDO SIN ENCHUFE

FOTO PURAMENTE INDICATIVA