

## Salamandre positions amovibles

### Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

### Codes produits :

Référence CSQAGM

### Description brève du produit :

Acier inoxydable

2 thermostats réglables

2 résistances en Incoly 800

Tiroir de récupération

Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux

Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat

Dimensions grille : L 645 x P 300 mm

Puissance : 3 200 W / 230 V

Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 mm

Poids : 27,7 Kg

### Description du produit :

Salamandre professionnelle à positions amovibles – Acier inoxydable (Restauration)

Cette salamandre professionnelle à positions amovibles est idéale pour les cuisines de restaurants, hôtels, snacks ou collectivités. Elle permet de griller, doré, réchauffer ou maintenir les plats à température rapidement et efficacement, tout en offrant une grande flexibilité grâce à ses positions de chauffe réglables.

### Pourquoi choisir cette salamandre ?

Chaud homogène et rapide grâce aux résistances Incoly 800.

Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux pour s'adapter à tous types de plats.

Tiroir de récupération pour un nettoyage facile et hygiénique.

Ouverture arrière possible pour passer les plats directement (passe-plat).

Construction robuste en acier inoxydable pour un usage intensif.

Contrôle précis de la température avec 2 thermostats réglables.

### **Caractéristiques techniques**

Structure : Acier inoxydable

Résistances : 2 résistances en Incoly 800

Positions de chauffe : Amovibles, hauteur de grille réglable sur 4 niveaux

Thermostats : 2 thermostats réglables

Tiroir de récupération : Oui

Ouverture arrière : Possibilité pour passe-plat

Dimensions de la grille : L 645 x P 300 mm

Puissance : 3 200 W / 230 V

Dimensions totales : L 875 x P 370 x H 365 mm

Poids : 27,7 kg

### **Avantages pour les professionnels**

Cuisson rapide et homogène pour tous types de plats : gratins, viandes, légumes ou sandwiches.

Nettoyage simplifié grâce au tiroir amovible et à la grille réglable.

Installation flexible et adaptée aux cuisines professionnelles avec passage de plats arrière.

Contrôle précis de la température pour éviter les surcuissous et garantir la qualité du service.

## **caractéristiques du produit :**