

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, dorer, 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 ?

Chauffe 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 surcuissons et garantir la qualité du service.

caractéristiques du produit :