

Salamandre à quartz avec plafond mobile 800

Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence CSQAP800

Description brève du produit :

Acier inoxydable

Résistance quartz

Positions de chauffe amovibles

Plateau inférieur amovible L 542 x P 347 mm

Thermostat 8 niveaux de température

Thermostat de sécurité

Puissance : 3 600 W / 230 V

Dimensions : L 800 x P 515 x H 530 mm

Poids : 53 Kg

Kit de fixation murale inclus

Description du produit :

Salamandre professionnelle à quartz avec plafond mobile 800 – Acier inoxydable (Restauration)

Cette salamandre à quartz professionnelle avec plafond mobile est un équipement indispensable pour les cuisines de restaurants, hôtels, snacks ou collectivités. Conçue en acier inoxydable, elle assure une grande durabilité et une hygiène parfaite. Grâce à sa technologie de résistances quartz, elle offre une montée en température instantanée pour gratiner, dorer ou réchauffer les plats rapidement et de manière uniforme.

Pourquoi choisir cette salamandre professionnelle ?

Chauffe rapide et homogène grâce aux résistances quartz.

Plafond mobile pour ajuster la hauteur de chauffe selon le type de préparation.

Positions de chauffe amovibles pour une flexibilité d'utilisation optimale.

Plateau inférieur amovible (L 542 x P 347 mm) facilitant le nettoyage après chaque service.

Thermostat à 8 niveaux de température pour un réglage précis de la cuisson.

Thermostat de sécurité pour une utilisation fiable et professionnelle.

Kit de fixation murale inclus pour un gain de place en cuisine.

Fabrication en acier inoxydable : résistance, propreté et longévité assurées.

Caractéristiques techniques

Structure : Acier inoxydable

Résistances : Quartz

Positions de chauffe : Amovibles

Plafond : Mobile

Plateau inférieur amovible : L 542 x P 347 mm

Thermostat : 8 niveaux de température

Thermostat de sécurité : Oui

Puissance : 3 600 W / 230 V

Dimensions totales : L 800 x P 515 x H 530 mm

Poids : 53 kg

Accessoires inclus : Kit de fixation murale

Avantages pour les professionnels

Cuisson instantanée et homogène pour gratins, viandes, poissons ou sandwiches.

Ajustement rapide de la hauteur du plafond selon le type de plat.

Nettoyage simplifié grâce au plateau et aux positions de chauffe amovibles.

Conçue pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles.

Design compact et possibilité d'installation murale pour optimiser l'espace.

caractéristiques du produit :