

Salamandra 400-1Z-P



Descripción

Gratinar, dorar y mantener caliente directamente en el paso de la cocina al frente para un flujo de trabajo fluido. Colocada sobre una encimera, los dos lados largos y abiertos de la salamandra ofrecen un cómodo manejo bidireccional dentro de la cocina o hacia el área de servicio.

Características

• Fuente de calor:	Elemento calentador radiante
• Material:	Acero inoxidable al cromo níquel
• Cantidad elemento calefactor:	1
• Indicación importante:	-
• Cantidad zonas de calor:	1
• Zonas de calentamiento de regulación individual:	No
• Elemento calefactor de altura regulable:	No
• Altura libre:	160 mm
• Regulación de potencia:	Continua
• Medidas rejilla de parrilla:	an. 430 x prof. 300 mm
• Rejilla p. parrilla de altura ajustable:	Sí
• Función de conservación del calor:	No
• Función de conexión automática:	No
• Ajuste manual del temporizador:	No
• Depósito colector de grasa:	Sí
• Regulación de energía:	Simmerstat
• Indicador digital:	No

▶ Continúa en la siguiente página



▶ Salamandra con 1 zona de calentamiento



▶ Parrilla regulable en altura
 ✓ En 7 niveles
 ✓ An. 430 x prof. 300 mm



▶ Parrilla fácilmente accesible
 ✓ desde 3 lados



▶ Sujeción segura de la parrilla y del recipiente colector de grasa

Salamandra 400-1Z-P

- Conexión del aparato: Listo para conectar
- Control: Muletilla
- Luz indicadora: En funcionamiento
- Características: -
- Incluye: -
- Potencia nominal: 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 625 x prof. 500 x al. 362 mm
- Peso: 14,4 kg

