Salamandre Grill - 400 V

BR100533

Cette **Salamandre Grill** est idéale pour les professionnels de la restauration. Compacte, elle permet de gratiner et griller vos préparations. Elle possède également une plaque de grillade avec deux zones chauffantes commutables séparément. La plage de température de la plaque est comprise entre 50°C et 300°C et celle de la salamandre entre 0°C et 190°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 400 V	**Température Minimum (°C) :** 50
Température Maximum (°C) : 300	**Longueur (mm) :** 718	**Profondeur (mm) :** 560
Hauteur (mm) : 460	**Poids (kg) :** 49,8	**Puissance (W) :** 6640

Informations Logistiques :

Largeur : 790 mm	**Profondeur : 560 mm**	**Hauteur : 600 mm**