

Salamander 450, HENDI, 230V/2800W, 470x520x530mm HENDI 264607

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 264607

Cechy produktu

Długość (mm): 470
Szerokość (mm): 520
Wysokość (mm): 530
Waga netto (kg): 39
Moc wejściowa (W): 2800
Napięcie (V): 230
Temperatura min. (°C): 1
Temperatura max. (°C): 300

Salamander 450 HENDI umożliwia płynną regulację wysokości za pomocą idealnie działającego systemu podnoszącego w zakresie od 70 do 200 mm, zapewniając precyzyjną kontrolę podczas takich czynności jak grillowanie, opiekanie, topienie sera czy finalne wykańczanie potraw. Mechanizm zębatkowo-łańcuchowy zapewnia niezawodną codzienną pracę, a wyjmowana taca ociekowa i na okruchy z rusztem o wymiarach 440×320 mm ułatwia szybkie i efektywne czyszczenie.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
Rama ze stali nierdzewnej typu 450.
Dolna i tylna płyta wykonane z blachy galwanizowanej.
Taca na okruchy wykonana ze stali nierdzewnej.
Uchwyt wykonany z bakelitu.
Nóżki wykonane z gumy.
Kontrolki temperatury.
Regulacja podnoszenia odbywa się za pomocą mechanizmu zębatkowo-łańcuchowego.
Zakres temperatur: do 300°C.
Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego: 70–200 mm.
Wyjmowana taca ociekowa/ na okruchy z rusztem o wymiarach 440x320 mm.