



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 264607

### Cechy produktu

Długość (mm): 470

Szerokość (mm): 520

Wysokość (mm): 530

Temperatura min. (°C): 1

Temperatura max. (°C): 300

Napięcie (V): 230

Stopniowanie: 1

Waga netto (kg): 39

Moc wejściowa (W): 2800

Główne materiały: Metale

Jednostka stopniowania: °C

Materiały: Stal nierdzewna

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 440x320 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.