

**Einphasiger Salamander mit einer Leistung von 4000 W - B
780 mm x T 460 mm x H 470 mm**

Preis: 294,00 € + IVA



Referenz: SL450

Kategorie: Salamander

Beschreibung

Einphasiger Salamander mit einer Leistung von 4000 W - B 780 mm x T 460 mm x H 470 mm.

Der Salamander ist ein professionelles Kochgerät, das zum Gratinieren und Toasten von Speisen oder zum Warmhalten von Speisen bei einer bestimmten Temperatur geeignet ist. Die Maschine kann für die Zubereitung von Lasagne, Filets und Koteletts, Toasts und Gratins verwendet werden.

Der Salamander hat einen **Temperaturbereich von 50°C bis 300°C**.

Über den Schalter wird die Leistungsanzeigeleuchte gesteuert, während der Knopf des Leistungsreglers die Temperatur reguliert. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Erwärmung erhöht.

Der Salamander hat die **Innenmaße B 640 mm x T 430 mm x H 370 mm** und verfügt innen über 5 Führungspaare, in denen der Grill leicht positioniert werden kann.

Der **Grill** hat die **Abmessungen 630 mm x 400 mm** und verfügt über **zwei praktische 51 cm lange Griffe**, die das Einlegen der Speisen in den Ofen erleichtern.

Auf dem Boden befindet sich ein **Backblech von 640 mm x 430 mm mit einer Höhe von 1,5 cm**.

Grill und Backblech sind zur optimalen Reinigung des Gerätes herausnehmbar.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 780 mm x T 460 mm x H 470 mm
Innenmaße	B 640 mm x T 430 mm x H 370 mm
Leistung	4000 W
Nettogewicht	23,6 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	+50°C/+300°C
Spannung	220V/50 Hz
Bruttogewicht	25,6 Kg