Salamandre GN 1/1

HN264126

Découvrez la Salamandre GN 1/1, l'outil idéal pour vos préparations culinaires professionnelles. Son poids léger de 17kg facilite son transport et son alimentation en 220V garantit une utilisation pratique. Avec une puissance de 2850W, cette salamandre atteint une température maximale de 300°C en un temps record. Son minuteur intégré vous offre un contrôle précis lors de la cuisson. Avec des dimensions compactes de 780x490x310mm en acier inoxydable, elle s'intègre parfaitement dans votre espace de travail. Grâce à son thermostat et son élément de chauffe performant, vos plats seront toujours cuits à la perfection.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	**Température Minimum (°C) :** 300	**Température Maximum (°C) :** 50
Minuteur : Oui	**Longueur (mm) :** 780	**Profondeur (mm) :** 490
Hauteur (mm) : 310	**Poids (kg) :** 17	**Puissance (W) :** 2850
Matière : Inox	**Thermostat :** Oui	**Elément de chauffe :** Elément chauffant

Informations Logistiques :

Largeur : 790 mm	**Profondeur : 470 mm**	**Hauteur : 360 mm**