



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:

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 Matière : Inox

Informations Logistiques:

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

