

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piecyk-opiekacz-do-zapiekanek-salamander-pojedynczy-3250w-p-4661.html>



Piecyk, opiekacz do zapiekanek, Salamander pojedynczy 3250W

Cena brutto	918,00 zł
Cena netto	746,34 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010077
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223020513

Opis produktu

SALAMANDER ELEKTRYCZNY

Opiekacz do zapiekanek 3250 W

Salamander to profesjonalny opiekacz do zapiekanek, tostów, kanapek, innych produktów mącznych oraz mięsnych za równo świeżych jak i mrożonych. Idealnie sprawdza się we wszelakiego rodzaju punktach gastronomicznych, barach, stacjach benzynowych itd. Ten piecyk gwarantuje pyszne i chrupiące potrawy.

Urządzenie posiada certyfikat CE

Podgrzewanie

Dzięki podłączeniu do gniazdka (230 V) oraz mocy urządzenia (3250 W) dostajemy możliwość szybkiego podgrzewania maksymalnie do temperatury 300 stopni Celsjusza.

Urządzenie posiada nowoczesny termostat z płynną regulacją mocy grzania.

Wykonanie

Opiekacz Salamander w całości jest wykonany z *wysokiej jakości stali szlachetnej*, dzięki czemu jest łatwy w konserwacji i czyszczeniu, a zarazem spełnia wszelkie normy Sanepidu.

Piecyk posiada rusz z wygodnymi przykręcanymi rączkami, dzięki którym bez problemu wyciągniemy gotowe, gorące zapiekanki.



Timer - minutnik

W urządzeniu jest wbudowany timer, dzięki któremu nigdy nie zapomnimy w odpowiednim czasie wyciągnąć zapiekanki. Minutnik maksymalnie da się ustawić na 15 min.

Specyfikacja produktu

Szerokość urządzenia	580 mm
Głębokość urządzenia	425 mm
Wysokość urządzenia	395 mm
Waga urządzenia	15 kg
Wymiary komory (SxWxG)	430 x 280 x 370 mm
Wielkość paczki	650 x 500 x 450 mm
Waga paczki	17,5 kg
Długość kabla	120 cm
Moc urządzenia	3250 W
Zasilanie	230 V

W skład zestawu wchodzi:

- Opiekacz Salamander
- Ruszt wraz z przykręcanymi rączkami
- Taca ociekowa
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja