

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/salamander-dwu-poziomowy-do-zapiekanek-p-4662.html>



Salamander dwu poziomowy do zapiekanek

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Cena brutto | 815,00 zł |
| Cena netto | 662,60 zł |
| Dostępność | Zapytaj o dostępność |
| Numer katalogowy | 10010078 |
| Kod producenta | 4 |
| Kod EAN | 4260223020520 |

Opis produktu

SALAMANDER ELEKTRYCZNY

Dwu poziomowy 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 chupiące potrawy.

Urządzenie posiada certyfikat CE

Podgrzewanie

Dzięki podłączeniu do gniazdka (230 V) oraz mocy urządzenia (3250 W) dostajemy możliwość podgrzewania produktów w niezwykle szybki sposób na dwóch rusztach.

Elementy grzewcze znajdują się w trzech miejscach co powoduje szybkie i równe przypiekanie produktów.

Wykonanie

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

Piecyk posiada chromowany rusz z wygodnymi, łatwymi do zamontowania 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 10 min.

Specyfikacja produktu

| | |
|------------------------|--------------------|
| Szerokość urządzenia | 495 mm |
| Głębokość urządzenia | 390 mm |
| Wysokość urządzenia | 275 mm |
| Wymiary komory | 360 x 245 x 295 mm |
| Waga urządzenia | 10 kg |
| Wielkość paczki | 550 x 440 x 320 mm |
| Waga paczki | 11,5 kg |
| Długość kabla | 120 cm |
| Maksymalna temperatura | 300 °C |
| Moc urządzenia | 3250 W |
| Zasilanie | 230 V |

W skład zestawu wchodzi:

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