

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