

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/salamander-opiekacz-do-zapiekanek-p-4749.html>

Salamander opiekacz do zapiekanek



Cena brutto	626,00 zł
Cena netto	508,94 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010247
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223027819

Opis produktu

SALAMANDER ELEKTRYCZNY

Opiekacz do zapiekanek 2200 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 (2200 W) dostajemy możliwość szybkiego podgrzewania maksymalnie do temperatury 250 stopni Celsjusza.

Urządzenie posiada nowoczesny termostat E.G.O. 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.

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

BRAK
ZDJĘCIA



BRAK
ZDJĘCIA



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	610 mm
Głębokość urządzenia	325 mm
Wysokość urządzenia	285 mm
Wymiary komory	455 x 260 x 160 mm
Waga urządzenia	11 kg
Wielkość paczki	650 x 340 x 320 mm
Waga paczki	12,5 kg
Długość kabla	120 cm
Moc urządzenia	2200 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