

SALAMANDRA SG 652

MARCA:

SAMMIC

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

Equipo diseñado para gratinar productos antes de servirlos en los restaurantes o servicios de alimentación.

CARACTERÍSTICAS:

- Funciona con calor procedente de las resistencias situadas en la cabeza móvil.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Regulable en altura, permite obtener el máximo rendimiento sin pérdida de calor.
- Termostato regulable.
- Bandeja recoge grasas extraíble y la grasa no cae sobre la fuente de calor, facilitando la limpieza.



DIMENSIONES:

Ancho: 625 mm

Largo: 510 mm

Alto: 530 mm

PESO:

37 kg

ALIMENTACIÓN:

220 - 230 V/ 50 a 60 Hz.

WATTS:

4000 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Área de cocción:

590 mm x 320 mm