

Salamander gril Hendi S 450



Popis produktu

Salamander od firmy Hendi je ideální volbou pro grilování a udržování pokrmů či sendvičů teplých a svěžích. S ním dosáhnete dokonalého výsledku, a to díky jeho špičkovým funkcím: Perfektní grilování: Salamander vyniká plynule nastavitelným termostatem až do teploty 300 °C, což znamená, že můžete připravit pokrmy s přesně stanovenou teplotou pro dokonalou chuť a konzistenci. Výškově nastavitelný: Díky snadno posuvnému systému můžete Salamandera přesně přizpůsobit vašim potřebám. Nastavte jeho výšku tak, aby pokrmy byly v optimální vzdálenosti od topného záření. Čistota a jednoduchost: S odnímatelným odkapávacím tácem na drobky a roštem o rozměrech 440x320 mm budete mít vždy čistou a upravenou kuchyň. Odkapávací táč zajišťuje, že veškerá šťáva a nečistoty skončí mimo vaše pokrmy. Salamander je nezbytným nástrojem pro každého, kdo touží po profesionálních výsledcích při grilování a udržování pokrmů teplých. S jeho precizním termostatem, výškovou flexibilitou a jednoduchou údržbou se stane nepostradatelným prvkem vaší kuchyně. Zažijte perfektní chvíle v kuchyni díky Salamanderu od Hendi!

profesionální elektrický salamander gril nerezové provedení s nastavitelnou výškou horních topnic a regulací teploty od 50 do 300°C snadná obsluha s jednoduchým ovládním, rozebíráním a čištěním Materiál: nerez Výkon: až 2800 W Rozměr roštu: 440 x 520 mm

Informace

Katalogové číslo	7220350
Značka	HENDI FOOD SERVICE Equipment

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	2,8 kW
Šířka:	450 mm
Hloubka:	520 mm
Výška:	525 mm
Časovač:	ne
Druh ohřevu:	elektrický
Hmotnost:	38,5 kg
Kontrolka chodu:	ano
Nastavení teploty:	50 až 300°C
Odnímatelný rošt:	ano
Ovládání:	mechanické

Parametry

Ovládání horního tělesa:	ano
Ovládání levé / pravé těleso:	ne
Počet termostatů:	1
Provedení zařízení:	nerezové
Regulace výšky tělesa:	0 až 140 mm
Rozměr roštu:	440 x 320 mm
Vhodné pro GN 1/1:	ne