

SALAMANDRE 450

785,00 €

SKU:

7455.1600

Découvrez notre grille-pain salamandre professionnel à hauteur réglable – le choix idéal pour les chefs exigeant un maximum de contrôle et de flexibilité !



Cette salamandre puissante Combisteel est équipée d'un levier pratique permettant d'ajuster la hauteur de l'élément chauffant supérieur. Vous pouvez ainsi adapter facilement la distance à votre plat pour un résultat de cuisson optimal. Parfait pour gratiner, toaster ou maintenir les plats au chaud dans toutes les cuisines professionnelles. Avec sa construction robuste en acier inoxydable et sa hauteur réglable, cette salamandre est à la fois polyvalente, ergonomique et durable. Dimensions : 450x840x500 mm (LxPxH) – Consommation : 2,8 kW – Poids : 33 kg.

Caractéristiques principales :

- **Fonction lift-up** : réglage en hauteur via levier pour un contrôle total de la cuisson.
- **Grande surface de cuisson** : 440x320 mm – idéale pour les grandes portions ou plusieurs plats à la fois.
- **Température réglable** : plage de +50 à +300°C pour une cuisson précise.
- **Hygiénique et durable** : en acier inoxydable de qualité, facile à nettoyer.
- **Design professionnel** : robuste, fonctionnel, et parfaitement adapté à toute cuisine commerciale.

Que ce soit pour gratiner, réchauffer ou toaster – cette salamandre à hauteur réglable vous garantit des résultats parfaits à chaque utilisation. Un appareil indispensable pour les chefs modernes ! Commandez dès aujourd'hui et donnez un coup de boost à votre cuisine !



EAN code	7435137846864	Largeur (mm)	450
Profondeur (mm)	480	Hauteur (mm)	500
Matériel	Acier inoxydable Aisi 201	Couleur	En acier inoxydable
Colis postal	Non	Poids brut (kg)	36
Poids net (kg)	33	Tension (Volt)	230
Fréquence de tension (Hz)	50	Puissance totale (kW)	2.8
Modèle	Électrique	Plage de température (° C)	+50/+300
Nombre d'éléments	1	Dim. surface de cuisson LxP (mm)	440X320
Marque	COMBISTEEL	Prêt à brancher	Oui