



Salamander opiekacz model 450 2800W - Hendi 264607

Nr katalogowy: 264607

Producent: Hendi

Cena

2 285,50 PLN

Opis produktu

Kod producenta: **HENDI 264607**

Salamander 450 HENDI umożliwia płynną regulację wysokości za pomocą idealnie działającego systemu podnoszącego w zakresie od 70 do 200 mm, zapewniając precyzyjną kontrolę podczas takich czynności jak grillowanie, opiekanie, topienie sera czy finalne wykańczanie potraw. Mechanizm zębatkowo-łańcuchowy zapewnia niezawodną codzienną pracę, a wyjmowana taca ociekowa i na okruszki z rusztem o wymiarach 440x320 mm ułatwia szybkie i efektywne czyszczenie.

Cechy produktu:

- - Mechanizm zębatkowo-łańcuchowy umożliwia precyzyjne ustawienie dla optymalnego nagrzewania.
- - Idealnie nadaje się do przyrumieniania, karmelizowania i podgrzewania potraw tuż przed podaniem.
- - Taca na okruszki i łatwo dostępne powierzchnie ułatwiają czyszczenie urządzenia.
- - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- - Rama ze stali nierdzewnej typu 450.
- - Dolna i tylna płyta wykonane z blachy galwanizowanej.
- - Taca na okruszki wykonana ze stali nierdzewnej.
- - Uchwyt wykonany z bakelitu.
- - Nóżki wykonane z gumy.
- - Kontrolki temperatury.
- - Regulacja podnoszenia odbywa się za pomocą mechanizmu zębatkowo-łańcuchowego.
- - Zakres temperatur: do 300deg C.
- - Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego: 70-200 mm.
- - Wyjmowana taca ociekowa/ na okruszki z rusztem o wymiarach 440x320 mm.

Parametry techniczne:

- - Materiał - **Stal nierdzewna**
- - Moc - **2800 W**
- - Maksymalna temperatura - **300deg C**
- - Wysokość - **530 mm**
- - Szerokość - **520 mm**
- - Długość - **470 mm**
- - Napięcie - **230 V**
- - Waga netto - **39 kg**

W zestawie:

- - Salamander opiekacz model 450.