



Salamander opiekacz model 600 3600W - HENDI 264706

Nr katalogowy: 264706

Producent: HENDI

Cena

2 591,10 PLN

Opis produktu

Kod producenta: **HENDI 264706**

Salamander 600 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 okruchy z rusztem o wymiarach 590×350 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.
- - Wyjmowana taca na okruchy i łatwo dostępne powierzchnie ułatwiają czyszczenie urządzenia.
- - Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- - Rama ze stali nierdzewnej typu 600.
- - Dolna i tylna płyta wykonane z blachy galwanizowanej.
- - Taca ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- - Uchwyt wykonany z bakelitu.
- - Nóżki wykonane z gumy.
- - Kontrolki temperatury.
- - 2 niezależne strefy grzewcze.
- - 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 okruchy z rusztem 590x350 mm.

Parametry techniczne:

- - Materiał - **Stal nierdzewna**
- - Element grzewczy - **Grzałka**
- - Napięcie - **230 V**
- - Moc - **3600 W**
- - Temperatura maksymalna - **300deg C**
- - Wysokość - **530 mm**
- - Szerokość - **520 mm**
- - Długość - **620 mm**
- - Waga netto - **49 kg**

W zestawie:

- - Salamander model 600.