

Salamander 400-1Z



Opis

Salamander 400 mm z jedną grzałką na podczerwień (Incoloy), 2,2 kW, ruszt z regulacją wysokości, regulacja termostatem. Gotowy do podłączenia, w zestawie ruszt. Urządzenie podstawowe dla restauracji, które sporadycznie grillują i chcą utrzymywać potrawy w cieple.

Cechy

• Źródło ciepła:	Grzałka IR "Incoloy"
• Ilość grzałek:	1
• Ilość stref grzewczych:	1
• Strefy grzewcze osobno regulowane:	Nie
• Regulowana wysokość grzałki:	Nie
• Wymiary ruszt grillowy:	szer. 430 x gł. 305 mm
• Regulowana wysokość rusztu grillowego:	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury:	Nie
• Funkcja automatycznego włączania:	Nie
• Ręczne ustawianie czasu:	Nie
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Tak
• Regulacja energii:	Regulator mocy grzejnej
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Przyłącze urządzenia:	Gotowe do podłączenia
• Sterowanie:	Pokrętło
• Lampka kontrolna:	Nagrzewanie Wł./wyl.

► Dalej na następnej stronie

Salamander 400-1Z

- Właściwości: -
- W zestawie: 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 600 x gł. 370 x wys. 365 mm
- waga: 13,8 kg

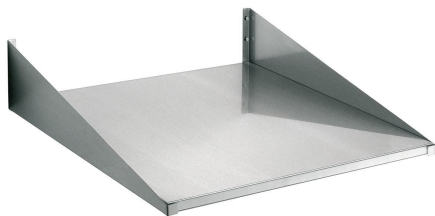


Salamander 400-1Z produkty dodatkowe

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

CNS
18/10

50 kg



- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg

Nr art. 174600
GTIN 4015613434988