

SALAMANDRA ELETTRICA CON 3 LATI CHIUSI, GN 1/1

Esecuzione in acciaio inox. • Griglia in acciaio cromato con impugnatura atermica, posizionabile su 4 livelli. • Intensità di calore delle zone di cottura comandata da regolatore di energia. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura • Adatto per bacinelle e teglie Gastronorm.

ELECTRIC SALAMANDER WITH 3 CLOSED SIDES - GN1/1

Completely made in stainless steel. • Chrome-plated grid with heat resistant handles, adjustable on 4 levels • Energy regulator • Adjustable heat of the cooking zones controlled by energy regulator. • Removable fat collection tray. • Suitable for Gastronorm pans and trays.

ELEKTRO-SALAMANDER 3-SEITIG GESCHLOSSEN - GN1/1

Gehäuse aus fein satiniertem rostfreiem Stahl. 4 Paar U-Schienen zum Einschieben des Grillrosts in 4 Ebenen. Grillrost aus verchromtem Stahl mit Griffen aus wärmeisolierendem Kunststoff. CNS herausnehmbare Auffangschale. Herausnehmbare Rückseite zur Anwendung als Wärmebrücke. Stahlrohrheizkörper 9 mm. Durchmesser. Schaltblende mit Energieregler zur genauen Temperatureinstellung. Heizkontrollampe.



Cod. 2161G

Model. ST650

Grid	1
Volt	230/1
KW	3
Energy	
Dimensioni mm	800 X 450 X 470 H
Grid dim. mm.	635 X 400
KG	21

SALAMANDRA CERRADA SOBRE 3 LADOS - GN1/1

Construcción en acero inox satinado Scotch-Brite. Parrilla en acero cromado posicionable en 4 niveles con empuñadura atérmica. Bandeja recoge grasas en acero inox y extraíble. Panel posterior extirpable para permitir al aparato de transformarse en pasador de bebidas(cocina-salon). Resistencia en acero con diámetro de mm.9. Panel de mandos con regulador de energia e indicador de inserción resistencias para un perfecto control de la temperatura deseada. .

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE FERMÉE SUR 3 COTES - GN1/1

Construction entièrement en acier inox. • Grille en acier chromé avec poignées résistantes à la chaleur, à positionner sur 4 niveaux. • Chaleur des zones de cuisson contrôlée par doseur d'énergie. • Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson. • Adapte pour bacs et plaques Gastronorm

