Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Salamandre grill - 44 x 32 cm - 2800W - avec élévateur

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 450 x 450 x 530
- Puissance (kW) : 2.8
- Poids (kg) : 39
- Alimentation : 230V
- Matériau : No colour

Description

Ce gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à sa chaleur homogène, vous pouvez laisser l'appareil à basse température constante. Ce gril est très pratique dans les cuisines professionnelles car il permet de maintenir les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée à l'aide du bouton rotatif, ce qui permet de maintenir les plats au chaud et de cuire lentement le poisson ou la viande.

Équipé d'une poignée de levage

Cette salamandre professionnelle est équipée d'un système de levage. Cela signifie qu'il n'est pas nécessaire de déplacer la grille avec les aliments, mais de rapprocher les éléments chauffants des aliments en abaissant le couvercle à l'aide d'un levier. C'est idéal pour gratiner les plats. Vous pouvez ensuite remonter la partie supérieure à l'aide du levier. Les éléments chauffants sont durables et alliés, et l'appareil est équipé d'un indicateur de température. La grille est en acier inoxydable et permet de poser des produits, des plats et des aliments. En bas, un ramasse-miettes en acier inoxydable permet de récupérer les résidus alimentaires. La poignée située sur le dessus de la salamandre est en bakélite isolante.

Facile à nettoyer

Le gril est également doté d'un interrupteur avec fonction continue,

Caractéristiques

Poids (en kg)	39
Référence constructeur	09300061
Largeur (en cm)	45
Hauteur (mm)	530
Nombre de niveaux	1
Profondeur	450
Plafond mobile	Oui
Type de branchement	230V
Puissance totale (kW)	2.8
Dimensions extérieures (en mm)	450 x 450 x 530
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
ce qui permet de le laisser allumé pendant une longue période. Le gril à salamandre repose sur quatre pieds en caoutchouc pour plus de solidité. Il est important de nettoyer le gril après chaque utilisation pour éviter de laisser des odeurs ou des goûts sur les nouveaux plats. Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Retirez les grilles et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également nettoyer les grilles et le tiroir ramasse-miettes au lave-vaisselle. Essuyez ensuite le boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Caractéristiques • Construction robuste en acier inoxydable • Éléments chauffants en alliage durable • Équipé d'un indicateur de température • Interrupteur infini avec fonction continue • Bac à miettes en acier inoxydable au fond de l'appareil • Réflecteur poli pour une répartition optimale de la chaleur Caractéristiques du produit • Poids net : 39 kg • Dimensions de la chambre : L44 x P32 x H0-14cm • Dimensions de la chambre : L44 x P32 x H0-14cm L45 x P45 x H53cm • 230V/50Hz/1Phase 2800W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 450 x 450 x 530 • Puissance (kW) : 2.8 • Poids (kg) : 39 • Alimentation : 230V • Matériau : No colour	