



Cette **Salamandre Grill** est idéale pour les professionnels de la restauration. Compacte, elle permet de gratiner et griller vos préparations. Elle possède également une plaque de grillade avec deux zones chauffantes commutables séparément. La plage de température de la plaque est comprise entre 50°C et 300°C et celle de la salamandre entre 0°C et 190°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Longueur (mm) : 718	Profondeur (mm) : 560
Hauteur (mm) : 460	Puissance (W) : 6640	

Informations Logistiques :

Largeur : 790 mm	Profondeur : 560 mm	Hauteur : 600 mm
------------------	---------------------	------------------