

Salamandre électrique avec plafond mobile, 440x320 mm 230V

Codes produits :

Référence : 9300061



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 530
Largeur (mm): 450
Profondeur (mm): 450
Alimentation 2: Monophasé 230V
Plafond: Amovible en hauteur
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

- Dans ce gril salamandre de luxe avec élévateur, vous pouvez griller, réchauffer, glacer et décongeler.
- C'est un appareil multifonctionnel qui peut être utilisé, par exemple, pour cuire de la viande, du poisson ou des légumes.
- La salamandre est réglable en hauteur et possède un design américain robuste.

Salamandre professionnelle

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande, par exemple.

Équipé d'une poignée de levage

Ce gril à salamandre professionnel est doté d'un système de levage. Cela signifie que vous n'avez pas besoin de déplacer la grille avec les aliments, mais que vous pouvez rapprocher les éléments chauffants des aliments en déplaçant le haut vers le bas à l'aide d'un levier. Idéal pour gratiner les plats. Ensuite, vous pouvez remonter le couvercle 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 sur laquelle vous pouvez placer des produits, des plats et des aliments. En bas, il y a un ramasse-miettes en acier inoxydable pour récupérer les résidus d'aliments. La poignée située sur le dessus du gril salamandre est en bakélite isolante.

Facile à nettoyer

Le gril est également doté d'un interrupteur à fonction continue qui permet de laisser le gril allumé pendant une longue période. Le gril à salamandre repose sur quatre pieds en caoutchouc pour plus de solidité. Nettoyez le gril après chaque utilisation pour éviter de laisser une odeur ou un goût sur les nouveaux plats. 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 ramasse-miettes dans le lave-vaisselle. Essuyez ensuite le boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux humide.

- Gril professionnel à salamandre avec système de levage
 - Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
 - Joli gril au design américain
 - Construction robuste en acier inoxydable
 - Éléments chauffants durables en aluminium
 - Réflecteur poli pour une répartition optimale de la chaleur
 - Avec indicateur de température
 - Appareil puissant pour une grillade facile
 - Interrupteur infini avec fonction continue
 - Elévateur avec suspension pour toute position optimale
 - Grille en acier inoxydable pour placer les produits
 - Ramasse-miettes en acier inoxydable en bas
 - Poignée isolante en bakélite sur le dessus
 - Repose sur quatre pieds en caoutchouc
 - Facile à nettoyer
 - Poids net : 39 Kg
 - Dimensions de la chambre : H0-140 x L440 x P320 mm
 - Dimensions : H530 x L450 x D450 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 2800 Watt
-
- Poids net : 39kg
 - Dimensions de la chambre : L44 x P32 x H0-14cm
 - Dimensions : L45 x D45 x H53cm
 - 230V/50Hz/1Phase 2800W