



Salamandre grill 6640

100.533

Cette salamandre combinée compacte pour griller et gratiner dispose d'une plaque de grillade puissante avec 2 zones chauffantes commutables séparément. La chaleur de la salamandre peut être parfaitement régulée grâce à la grille réglable en hauteur et à la température réglable en continu. La minuterie numérique permet de griller et de gratiner à la perfection - y compris durant les coups de feu.

Dimensions (mm)	L720 x P580 x H465
Poids (kg)	51.40
Mode de fonctionnement	électrique
Matériau de la plaque grillade	Acier spécial
Version de la plaque grillade	lisse
Dimensions de la plaque grillade	L 700 x P 330 mm
Nombre de zone de chauffe	<ul style="list-style-type: none">- Plaque de grillade : 2 zones de chauffage réglables séparément- Salamandre : 1 zone de chauffage
Températures de service	<ul style="list-style-type: none">- Plaque de grillade : 50°C à 300°C- Salamandre : jusqu'à 190°C
Bac de récupération	oui, pour plaque de grillade et pour salamandre
Dimensions des grilles	L 560 x P 400 mm
Grille réglable en hauteur	oui
Minuterie	<ul style="list-style-type: none">- ja, pour salamandre- de 30 secondes à 100 minutes- 6 durées programmables
Matériau	Acier inoxydable
Approprié pour un usage professionnel prolongé	oui