



Modelo: SEAR

Descripción: Salamandra eléctrica, altura regulable

La salamandra eléctrica de Chef Line con altura regulable tiene **dos zonas independientes de calor** de alta potencia, lo cual es perfecto para hornear alimentos, obteniendo como resultado productos con buen color y/o gratinados. Es un equipo de tecnología avanzada que permite calentar comidas especiales, ajustando la temperatura con el termostato de acuerdo a las necesidades de los alimentos (entre 50 y 300°C). Cuando alcanza la temperatura establecida, se apaga automáticamente para ahorrar en energía. Si

pierde calor, se conectará de nuevo automáticamente, salvo que se deje el termostato totalmente hacia la derecha, en cuyo caso se quedará siempre funcionando.

Está construido enteramente en acero inoxidable, y gracias a su bandeja de residuos extraíble facilita la limpieza y el mantenimiento.

Según las necesidades del producto, se puede ajustar la altura moviendo la palanca hacia arriba o hacia abajo a su gusto.

Dimensiones (mm): 600 × 450 × 500

Zona de calor (mm): 590 × 320

Altura ajustable (mm): 0 - 140

Potencia (Kw): 4

Voltios (V): 220-240

Peso (Kg): 49

