TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,4
peso neto (Kg)	44
ancho (mm)	600
profundidad (mm)	545
altura (mm)	510

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

SALAMANDRA ELÉCTRICA en ACERO INOXIDABLE, regulable desde 1/1 GASTRO-NORM, ideal para cocinar, asar, calentar y tostar, obteniendo un perfecto gratinado de los alimentos:

- **estructura de acero inoxidable** ;
- **parrilla de cocción** y **parrilla de protección de resistencias** en **acero cromado** ;
- norte. **2 zonas de calefacción regulables en altura** ;
- cocción por **radiación a alta temperatura** obtenida mediante **resistencias eléctricas blindadas** ;
- **parrilla de cocción posicionable en cuatro niveles** según las necesidades de cocción del producto;
- **bandeja recogemigas** fácilmente extraíble;
- **chimeneas de ventilación** y **simostatos electrónicos** para regular la **intensidad del calor** ;
- **dimensiones exteriores** 600x545x510h mm;
- **dimensiones internas** 585x350 mm.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KRSAL11K	SALAMANDRA ELÉCTRICA en ACERO INOXIDABLE, n.2 ZONAS DE CALENTAMIENTO regulables en altura, cocción mediante RADIACIÓN a alta temperatura obtenida mediante RESISTENCIAS ELÉCTRICAS ARMADAS, V.230/1, kw 3,4, dimensiones mm 600x545x510h	**€ 1.293,45** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días