

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/salamandra-para-hostelera-2000-w-50-300-c-p-1380.html>

Salamandra para hostelería 2.000 W 50 - 300 °C



precio	200.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012359
Código del fabricante	10012359
Código EAN	4062859049384

Descripción del producto

Salamandra para hostelería 2.000 W 50 - 300 °C

La salamandra grill con 2,000 W enriquece cada cocina

Ningún chef o aficionado experto debería prescindir de ella: la tostadora industrial de la gama de equipamiento para hostelería. De esta forma, este versátil ayudante de cocina es un complemento ideal en gastronomía y hostelería, pero también en cocinas domésticas.

La versátil salamandra de hostelería para hornear, gratinar, caramelizar y mantener caliente

El elemento calefactor de la salamandra para hostelería alcanza, con su potencia de **2,000 W**, la temperatura deseada de manera muy rápida, para que así tus invitados no tengan que esperar. Para regular la temperatura, el aparato dispone de un mando giratorio ajustable entre **50 y 300 °C**. Una vez la temperatura ha sido alcanzada, el termostato la mantiene de manera constante. Gracias a su temporizador integrado con señal acústica, los platos estarán listos para servir en un periodo de tiempo de entre **0 y 15 min.**

Dependiendo del tipo de alimento, la rejilla de **30 x 50 cm** se puede colocar en tres niveles diferentes. Esto permite utilizar cazuelas altas para conseguir así resultados óptimos de tostado.

El tostador para hostelería ha sido fabricado en acero inoxidable, por lo que resulta muy fácil de limpiar. También su rejilla, con unas dimensiones de **30 x 50 cm**, es de mantenimiento sencillo. Para una limpieza adicional, la bandeja recogemigas te permite extraer las migajas y otros elementos que puedan caer. Gracias a los pies de goma antideslizante, la tostadora de pan industrial se mantiene firme sobre el mostrador de la cocina.

No olvides la salamandra grill en el próximo catering y tendrás siempre un asistente fiable a tu lado. El aparato es, por su fabricación en acero inoxidable, muy resistente y duradero. Además, se transporta muy fácilmente, gracias a su construcción compacta.

Detalles técnicos:

Tensión [V]: **230**

Potencia [W]: **2.000**

Material: **Acero inoxidable**

Cable de alimentación [m]: **1,4**

Ajuste de tiempo [min]: **0 - 15**

Elemento calefactor: **En la parte superior**

Rango de temperatura [°C]: **50 - 300**

Dimensiones del inserto [cm]: **30 x 50**

Temporizador:**Sí**
Bandeja recogemigas:**Sí**
Control de temperatura:**Sí**
Cantidad de rejillas:**1**
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**64.5 x 32 x 28**
Peso [kg]:**10.3**
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**70.5 x 42.5 x 35**
Peso del envío [kg]:**12**

Contenido del envío:

- Salamandra para hostelería
- Rejilla con asas
- Instrucciones

Datos importantes:

- Potente – gracias a sus 2,000 W, alcanza rápidamente una temperatura de funcionamiento de 50 - 300 °C
- Práctico – temporizador regulable de 0 a 15 min
- De mantenimiento sencillo – bandeja para grasa y migas para una mejor limpieza
- Versátil – para gratinar, hornear, caramelizar y mantener caliente
- Duradero – acero inoxidable de alta calidad y resistente