

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/salamandra-para-hostelera-3250-w-50-300-c-p-1385.html>



## Salamandra para hostelería 3.250 W 50 - 300 °C

precio	<b>245.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10011987</b>
Código del fabricante	<b>10011987</b>
Código EAN	<b>4062859010513</b>

### Descripción del producto

#### Salamandra para hostelería 3.250 W 50 - 300 °C

#### La salamandra para hostelería con 3,250 W no debe faltar en ninguna cocina

Ningún chef de cocina ni cocinero experimentado debe prescindir de ella: la salamandra para hostelería de la gama de maquinaria para hostelería . Porque este versátil ayudante de cocina imprescindible en la industria de la restauración y la hostelería, pero también en las cocinas domésticas.

#### El tostador industrial para dorar, gratinar, caramelizar y mantener caliente

Con una potencia de **3,250 W**, el elemento calefactor alcanza la temperatura deseada muy rápidamente, de modo que los clientes no tengan que esperar por sus tostadas o montaditos. Un control giratorio permite configurar la temperatura entre **50 y 300 °C**. Tan pronto se alcanza la temperatura seleccionada, el termostato la mantiene constante durante el proceso de tostado. Gracias al temporizador integrado con señal acústica, los platos siempre estarán listos en el momento adecuado en un período de **0 a 30 minutos**.

Los alimentos a tostar se pueden colocar individualmente o a la vez en dos rejillas con una distancia de **5 cm** en esta tostadora de bar. Esto permite utilizar cazuelas altas y planas resistentes al calor para obtener resultados de dorado óptimos.

El tostador industrial ha sido fabricado en acero inoxidable de alta calidad, por lo que resulta muy duradero y fácil de limpiar. La rejilla de parrilla cromada con un área de **35 x 22 cm** también es de mantenimiento sencillo. Un recipiente colector, que permite extraer fácilmente las migas y otros residuos de la parrilla, ayuda a mantener la limpieza sin esfuerzo.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**

Potencia [W]:**3.250**

Material:**Acero inoxidable**

Cable de alimentación [m]:**1,5**

Ajuste de tiempo [min]:**0 - 30**

Elemento calefactor:**Acero inoxidable**

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

Distancia entre rejillas [cm]:**5**

Dimensiones del inserto [cm]:**35 x 22**

---

Temporizador:**Sí**  
Bandeja recogemigas:**Sí**  
Control de temperatura:**Sí**  
Cantidad de rejillas:**2**  
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**49 x 28 x 33**  
Peso [kg]:**8.95**  
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**54 x 34 x 39**  
Peso del envío [kg]:**9.9**

### **Datos importantes:**

- Potente - gracias a los 3,250 W, alcanza rápidamente una temperatura de funcionamiento entre 50 y 300 °C
- Práctico - temporizador regulable de 0 a 30 min
- Mantenimiento sencillo - más limpio gracias a su bandeja colectora para grasa y migas
- Versátil - dos rejillas para tostar, gratinar, caramelizar y mantener caliente
- Duradero - acero inoxidable resistente y de alta calidad