Forno Salamandra

Salamandra Elétrica e a Gás – Salamandra 2 Câmara

Salamandra elétrico com 2 câmera para gratinar, finalizar e manter aquecido, fabricada em aço inox com isolamento térmico em lã de vidro, resistência elétrica blindada na parte superior da câmara, controle de temperatura por termostato e pés niveladores de nylon; Temperatura de trabalho de 50°C a 300°C; Utilizado para gratinar e aquecer pratos prontos, derreter queijos que cobre massas e carnes e para manter pratos quentes antes de ir a mesa em restaurantes, lojas de fast food, cozinhas profissionais e operação de delivery; Opcional Salamandra a gás GLP/Natural, potência de 14.285 BTU por câmara.

Dimensões (cm)	Tensão	Pot.	Modelo
L60 x P43 x A62	220v	3,2 kw	2 Camaras

Código: NFOLS20B0001

Salamandra Elétrica e a Gás – Salamandra 1 Câmara

Salamandra elétrico com 1 câmera para gratinar, finalizar e manter aquecido, fabricada em aço inox com isolamento térmico em lã de vidro, resistência elétrica blindada na parte superior da câmara, controle de temperatura por termostato e pés niveladores de nylon; Temperatura de trabalho de 50°C a 300°C; Utilizado para gratinar e aquecer pratos prontos, derreter queijos que cobre massas e carnes e para manter pratos quentes antes de ir a mesa em restaurantes, lojas de fast food, cozinhas profissionais e operação de delivery; Opcional Salamandra a gás GLP/Natural, potência de 14.285 BTU.

Dimensões (cm)	Tensão	Pot.	Modelo
L60 x P43 x A36	220v	1,6 kw	1 Camara

Código: NFOLS10B0001

Salamandra

Forno salamandra gratinador com cabeçote de aquecimento móvel, fabricado em aço inox com cabeçote móvel onde estão alojadas as resistências blindadas para maior aproximação e distribuição de calor por igual em toda área inferior da grelha onde serão colocados os alimentos; Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto; Temperatura de trabalho de 50°C a 400°C; Utilizado para gratinar e aquecer pratos prontos, derreter queijos que cobre massas e carnes e para manter pratos quentes antes de ir a mesa em restaurantes, lojas de fast food, cozinhas profissionais e operação de delivery.

Dimensões (cm)	Tensão	Pot.	Temp.
L60 x P63 x A58	220v	3 kw	400°C

Código: NFOLSR0B0001

Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante.
Entre em contado conosco.