RQOS200S

Salamander elektryczny z windą | na statek | 3,2 kW | 580x600x580 mm | RQOS200S

Obróbka termiczna > Tostery, Opiekacze



Opis

- Profesjonalny elektryczny salamander powstał z myślą o użytku w branży gastronomicznej. Posłuży do przyrządzenia tostów, bagietek lub różnego rodzaju zapiekanek
- Wydajny element grzewczy bardzo szybko osiąga pożądaną temperaturę dzięki mocy 3200 W, więc goście nie będą musieli długo czekać na świeże potrawy
- Stal nierdzewna, z której wykonano obudowę opiekacza jest bardzo łatwa w czyszczeniu
- Urządzenie wyposażone jest w praktyczny i wygodny ruszt, który w zależności od rodzaju żywności można umieścić w salamandrze na różnych poziomach, aby uzyskać optymalne rezultaty grillowania
- Góra podgrzewana
- Górna część jest wyposażona w system windy i może stać na żądanym poziomie
- W razie potrzeby można zawiesić na ścianie
- Regulowana wysokość nóżek

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**580x600x580**
Moc [kW]	**3,2**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**52**
Częstotliwość [Hz]	**50-60**
Klasa ochrony	**IP21**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.