

SALAMANDRA ELÉTRICA EB-450



A Salamandra Elétrica de Bancada, com uma potência de 2,56 kW, destaca-se como uma solução técnica avançada para otimizar a culinária profissional. Projetada para uma instalação monofásica simplificada, o equipamento oferece um teto regulável para ajuste de altura, proporcionando controle preciso durante o processo culinário. Seu design compacto e robusto, aliado a uma eficiência energética notável, contribui para a otimização do espaço na cozinha, promovendo a sustentabilidade operacional. Desenvolvida para facilitar a operação, a salamandra oferece versatilidade, permitindo a criação de experiências gastronômicas distintas.

CONSTRUÇÃO:

Construção robusta em aço inoxidável, facilitando a limpeza e assegurando durabilidade excepcional.

SEGURANÇA:

A Salamandra Elétrica de Bancada é projetada visando a máxima segurança do operador. Equipada com um regulador de temperatura intuitivo por knob, proporciona controle preciso sobre o ambiente térmico, adaptando-se às necessidades de cada preparo culinário. O termostato de segurança monitora e mantém a temperatura dentro de limites seguros durante o uso. Além disso, o aterramento eficiente na carcaça oferece uma camada adicional de proteção contra choques elétricos. Combinando regulador de temperatura, termostato de segurança e aterramento robusto, nossa salamandra proporciona uma experiência culinária segura e eficiente, permitindo que você se concentre totalmente na excelência das suas criações gastronômicas.

Certificado de segurança elétrica INMETRO: HOUS 6334-014-23

CARACTERÍSTICAS:

- Resistência elétrica em posição estratégica para obter melhor resultado no gratinado do alimento.
- Regulagem do teto para aproximar bem no alimento conforme variação de altura dos alimentos.
- Sistema plug&play para fácil operação do equipamento.

| DADOS TÉCNICOS | | | | |
|-----------------------|------------|---------|--------------|----------|
| ALIMENTAÇÃO | MONOFÁSICA | | | |
| TENSÃO (V) | 220 | | | |
| POTÊNCIA (kW) | 2,56 | | | |
| TEMPERATURA MÁX. (°C) | 300 | | | |
| DIMENSIONAMENTO | | | | |
| | ALTURA | LARGURA | PROFUNDIDADE | PESO(kg) |
| DIMENSÃO EXTERNA (m) | 0,53 | 0,45 | 0,45 | 38,5 |

Importante:

- Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NFPANº96).
- Requer 152 mm de vão livre em ambas as laterais e na parte traseira.