

SKU: 2979218

Ristosubito

Salamandra a gas Singola PL Modello S4/4 Dimensioni Griglia: 40x40cm



Descrizione

Salamandra a Gas Singola PL Modello S4/4 - Griglia 40x40 cm

La salamandra a gas PL S4/4 è un'attrezzatura professionale compatta pensata per operazioni di gratinatura, tostatura e rifinitura dei piatti in cucine professionali. Grazie alla superficie di cottura da 40x40 cm, consente di lavorare in modo pratico su diverse preparazioni mantenendo un controllo efficace del calore.

Caratteristiche principali

La presenza della piana in refrattario contribuisce a migliorare la distribuzione e la stabilità del calore, favorendo una resa uniforme durante le lavorazioni. Questa configurazione permette di ottenere gratinature omogenee e risultati costanti anche in caso di utilizzo continuativo.

Le dimensioni compatte rendono la salamandra facilmente posizionabile su banchi da lavoro o integrate all'interno di linee di cottura professionali, garantendo un buon equilibrio tra ingombro e potenza termica.

Specifiche tecniche

- Dimensioni totali: 50 x 50 x 31 cm, studiate per garantire stabilità e praticità operativa.
- Dimensioni griglia: 40 x 40 cm, adatte alla gestione di porzioni singole o multiple.
- Portata termica: 6,9 kW, per assicurare rapidità di riscaldamento e buona intensità di calore.
- Consumi: GPL 0,54 kg/h - Metano 0,73 m³/h, per un utilizzo efficiente in base al tipo di alimentazione disponibile.

- Piana in refrattario per ottimizzare il mantenimento e la diffusione del calore.

Vantaggi e utilizzo

La salamandra a gas singola PL S4/4 rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, bar e gastronomie che necessitano di uno strumento dedicato alla finitura dei piatti. La potenza da 6,9 kW consente di lavorare con rapidità, mentre la piana refrattaria favorisce una cottura più uniforme. Compatta ma performante, è ideale per completare preparazioni con precisione e continuità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	50