

SKU: 2979222

Ristosubito

Salamandra a gas Doppia PL Modello S4/10 Dimensioni Griglia: 2x50x40cm



Descrizione

Salamandra a Gas Doppia PL Modello S4/10 - Doppia Griglia 2x50x40 cm

La salamandra a gas doppia PL S4/10 è progettata per rispondere alle esigenze delle cucine professionali che richiedono ampia superficie di lavoro e potenza elevata. La doppia griglia da 2x50x40 cm consente di gestire contemporaneamente più preparazioni, aumentando l'efficienza durante i servizi più intensi.

Caratteristiche principali

La configurazione con doppia area di cottura permette una gestione più organizzata delle lavorazioni, offrendo la possibilità di separare le preparazioni o di incrementare la produttività. La piana in refrattario contribuisce a mantenere uniforme la distribuzione del calore, favorendo una gratinatura omogenea e controllata.

Con dimensioni totali pari a 110x50x31 cm, il modello offre una struttura stabile e proporzionata alla capacità operativa. La portata termica di 18 kW garantisce una risposta rapida al raggiungimento della temperatura e prestazioni costanti anche in condizioni di utilizzo continuativo.

Specifiche tecniche

- Dimensioni totali: 110 x 50 x 31 cm, ideali per linee di cottura professionali strutturate.
- Dimensioni griglia: 2 x 50 x 40 cm, ampia superficie operativa per lavorazioni multiple.
- Portata termica: 18 kW, per garantire potenza elevata e rapidità di intervento.

- Consumi: GPL 1,26 kg/h - Metano 1,9 m³/h.
- Piana in refrattario per ottimizzare stabilità e diffusione del calore.

Vantaggi e utilizzo

La salamandra a gas doppia PL S4/10 rappresenta una soluzione professionale pensata per ristoranti, hotel e cucine con elevati volumi di produzione. La combinazione tra doppia griglia e potenza da 18 kW consente di ottenere finiture rapide, gratinature perfette e tostature uniformi, assicurando continuità operativa e affidabilità durante tutto il servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31
Lunghezza (cm)	110
Profondità (cm)	50