

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.



VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**

DISTRIBUIDORA OFICIAL

São Paulo e Interior: **Rio de Janeiro:**

☎ (19) 99650-9977 ☎ (21) 97218-9977

☎ (19) 3601-1970 ☎ (21) 3995-0050

☎ (19) 3601-0525

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais

www.alcala.com.br

@alcalaequipamentos