סלמנדרות · HOTPOINT

מק"ט 12061

# תנור סלמנדרה רחב 60 ס"מ על 40 ס"מ קומה אחת מבית HOTPOINT

| 200 טוסטים בשעה | 3KW | 600×400×285 | 12 ק"ג |
|---|---|---|---|
| יכולת ייצור | הספק | מידות · מ"מ | משקל |

## מפרט מלא



| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **הספק** | 3KW |
| **יכולת ייצור** | 200 טוסטים בשעה |
| **גופי חימום** | קוורץ, עליונים ותחתונים |
| **הפעלה** | חיבור חשמלי חד פאזי, 230V |
| **זמן חימום** | פחות מ-30 שניות |
| **מבנה וציוד** | |
| **סוג נירוסטה** | נירוסטה |
| **מבנה** | דלפקי |
| **בקר** | בורר גופי קוורץ, טיימר 15 דקות |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה) ומשקל** | |
| **משקל** | 12 ק"ג |
| **מידות חיצוניות** | 600×400×285 מ"מ |

## תיאור המוצר

סלמנדרה רחבה במיוחד — תא עבודה של 60 על 40 ס"מ שמכניס תבנית גסטרונום 1/1 שלמה, וגופי קוורץ שמוכנים לעבודה תוך 30 שניות מההדלקה.

- זו הסלמנדרה שמגמרת מגשים שלמים ולא מנה-מנה: תבנית GN 1/1 נכנסת בשלמותה, וההשחמה אחידה מקצה לקצה בזכות גופי קוורץ עליונים ותחתונים
- 30 שניות מהדלקה לחום עבודה — מדליקים רגע לפני ההגשה במקום להחזיק את המכשיר פועל כל היום
- בכפתור השמאלי בוחרים אילו גופי קוורץ פועלים: עליונים, תחתונים או שניהם יחד

**הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי**
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL