Грили саламандра AIRHOT

Гриль саламандра AIRHOT необходим в заведениях общественного питания для того, чтобы облегчить приготовление блюд, сделать его еще более быстрым. Грил можно применять для разогрева блюд, приготовления горячих бутербродов, а также для того, чтобы запекание было удобным. Гриль обеспечит равномерную прожарку.

Главное назначение грилей саламандра AIRHOT - это колеровка и окончательная доготовка блюд из рыбы и мяса с расплавленным сыром (гриль подрумянивает корочку на продуктах). Гриль саламандра с подвижной верхней частью и корпусом из нержавеющей стали. Также имеется съемный поддон для сбора лишнего жира.



Гриль саламандра AIRHOT SGE-460

- ✓ размеры: 450 мм* 450 мм* 470 мм;
- ✓ материал корпуса - нержавеющая сталь;
- ✓ подвижная крышка;
- ✓ напряжение: 220 В;
- ✓ мощность: 2,8 кВт.

Гриль саламандра AIRHOT SGE-600

- ✓ размеры: 600 мм* 450 мм* 470 мм;
- ✓ материал корпуса - нержавеющая сталь;
- ✓ подвижная крышка;
- ✓ напряжение: 220 В;
- ✓ мощность: 4 кВт.

Гриль саламандра AIRHOT SGE-938

- ✓ размеры: 580 мм* 390 мм* 380 мм;
- ✓ материал корпуса - нержавеющая сталь;
- ✓ фиксированная крышка;
- ✓ напряжение: 220 В;
- ✓ мощность: 2,2 кВт.



