



# HENDI

Tools for Chefs

## Salamandre 600

264706

Type 600 - construction en acier inoxydable. Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches. Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux. 2 zones de chaleur indépendantes, avec réglage séparé. Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation. Egouttoir amovible avec grille de 590x350 mm.



### Caractéristiques

Matières	: Inox
Elément de chauffe	: Lampe infrarouge
Voltage	: 230
Graduation	: 1
Unité de graduation	: °C
Plage de température de (°C)	: 0°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 300°C
Unité de température	: Celsius
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 600
Profondeur (mm)	: 520
Hauteur (mm)	: 530
Puissance (fournie) (W)	: 3600
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 600x520x(H)530

### Spécifications de transport

EAN	: 8711369264706
Gross weight (kg)	: 51.014
Net weight (kg)	: 49
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 6

#### Hendi B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu