

LANÇAMENTO

SALAMANDRA

Marc PRO
By Marchesoni

Finalização profissional
em segundos.

Mais agilidade
Mais padronização.
Mais resultado.

**2600W de potência
profissional**

- 7 resistências superiores
- Rápida recuperação térmica
- Desempenho estável em uso contínuo
- Ideal para operações de alto volume
- Redução do tempo de preparo e finalização



Um equipamento. Múltiplas aplicações.

- Indicado para gratinar, finalizar e aquecer alimentos
- Aplicação em carnes, massas, sanduíches e porções
- Ideal para pratos montados e finalização de delivery
- Substitui múltiplos equipamentos de apoio
- Aumento da eficiência operacional



TIMER
0 a 90 min

ELEVAÇÃO AUTOMÁTICA
Sobe e desce com um toque

LUZ INDICADORA
Verde: ligado
Vermelho: aquecendo

CONTROLE DE TEMPERATURA
0 a 250°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | | |
|--|--------------------------|----------------|
| | SL.1.102 | 220V |
| | 2600W | |
| | Até 250C° | |
| | Até 90 minutos | |
| | C 450 x L 470 x A 520 mm | |
| | 15,8 kg Líquido | 18 kg Bruto |



VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QR CODE
para assistir o vídeo
completo do produto

