

Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452







Edelstahl-Küchensalamander L. 875 mm h110_221

Professioneller Salamander aus Edelstahl. Zwei unabhängige Heizzonen, höhenverstellbarer Grillrost auf drei Ebenen und Öffnung nach hinten. L. 875 x T. 370 x H. 365 mm.

Der Salamander h110_221 wurde entwickelt, um maximale Effizienz und Vielseitigkeit in professionellen Küchen zu bieten. Dank seiner Edelstahlstruktur, zwei Heizelementen aus Incoloy 800 und zwei unabhängig voneinander einstellbaren Thermostaten ermöglicht er eine präzise Steuerung der Hitze auf jeder Seite, perfekt zum Kochen, Aufwärmen oder Überbacken mehrerer Zubereitungen auf einmal.

Die 3-stufig einstellbare Grillrosthöhe ermöglicht es, den Abstand zur Hitzequelle je nach gewünschter Zubereitungsart einzustellen, während die zu öffnende Rückwand die Verwendung als Durchreiche ermöglicht, was ihn ideal für Selbstbedienungs- oder Schnellservice-Küchen macht.

Die an der Basis angebrachte Resteschale erleichtert die Reinigungsarbeiten und sorgt für Hygiene und einfache Wartung – selbst bei hohem Arbeitsaufkommen in der Gastronomie.

Vertrauen Sie dem Salamander h110_221: leistungsstark, praktisch und bereit, Sie in jeder Phase Ihrer professionellen Küche zu unterstützen. Kaufen Sie ihn jetzt oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen!

Technische Merkmale:

● Abmessungen: L. 875 x T. 370 x h. 365 mm

Gewicht: 25,3 kg
Leistung: 3,2 kW
Stromversorgung: 230 V
Struktur: Edelstahl

Struktur. Edelstarii
 Stärke: 2 Heizelemente aus Incoloy 800

• Thermostate: 2 unabhängig voneinander einstellbar

Gitterrost: auf 3 Ebenen einstellbar

Gitterabmessungen: L. 710 x T. 305 mm

Käenen Remidue-Kollektor: im Lieferumfang enthalten bliebehem Aufklappbare Rückseite: für die Durchreichefunktion bliebehelereiche bliebehemente Bleiserung

Bistele#Øctef€3rteile: **Dissdent**8

Checkechaeteche

வேக்ஸ் செய்யில் பாக்கிய விக்கிய விக்

destagte Flexibler Einsatz: geeignet zum Gratinieren, Aufwärmen und Warmhalten.

இண்வு அக்கு Plich als Durchlauferhitzer: dank der zu öffnenden Rückwand.

Thiseilt & Stabile und langlebige Struktur: ganz aus Edelstahl.

Edicideizaicent

Sindsidlitizetdenen

Fildblom 800-Heizelemente.

Seidelbebrielkeit isooolie Ohiedliche Too Texasio tueleen

Etimos etstellt

MAdensabbeprinelrt.

zur

Wärmequelle anzupassen.

Kaufberatung: Der Salamander h110_221 ist eine ausgezeichnete Wahl für Restaurants, Kantinen, Selbstbedienungsrestaurants oder Feinkostläden, die Vielseitigkeit und hohe Leistung in einem einzigen Gerät suchen. Die Möglichkeit der unabhängigen Temperatureinstellung über die beiden Zonen und der dreistufig einstellbare Grill ermöglichen eine große betriebliche Flexibilität. Die Food Pass Funktion, zusammen mit der robusten Edelstahlkonstruktion und der einfachen Reinigung, macht dieses Produkt zu einem unverzichtbaren Werkzeug für die Haute Cuisine.

Professioneller Küchensalamander, Edelstahlsalamander mit Doppelthermostat, Professioneller Tischgratinierer, Salamander mit Durchreichefunktion, Küchengerät zum Gratinieren, Salamander mit unabhängigen Heizelementen, Salamander L 875 mm für Restaurants, Verstellbarer Grillrost für professionellen Salamander.

*Abbildung rein indikativ.

INFORMATIONEN

- Höhe in mm 365.0000
- Breite in mm 875.0000
- Leistung 3,2 kW
- Tiefe in mm 375.0000



Edelstahl-Küchensalamander L. 875 mm h110_221



Edelstahl-Küchensalamander L. 875 mm h110_221

Höhe in mm: 399 mm Breite in mm: 401 mm Leistung: 3,2 kW Tiefe in mm: 400 mm

