



## Quarz-Salamander mit beweglichem Heizelement GN 1/1 h110\_217

Professioneller Salamander mit beweglichem Heizelement und Quarzheizstäben, GN 1/1 Format. Abmessungen: B 580 x T 525 x H 525 mm. Leistung: 2,9 kW.

Der Salamander h110\_217 ist ein unverzichtbares Gerät für professionelle Küchen, die ein robustes, flexibles und leistungsstarkes Gerät suchen. Ausgestattet mit einem beweglichen Heizelement und Quarzheizstäben, bietet er eine schnelle und effiziente Erwärmung, mit der Möglichkeit, den Abstand zur Arbeitsplatte zu verstellen, um das Kochen zu optimieren.

Aus Edelstahl gefertigt, bietet er Langlebigkeit und einfache Reinigung. Die verstellbaren Grillrostpositionen und die abnehmbare untere Ablagefläche machen ihn im täglichen Gebrauch äußerst praktisch. Der einstellbare Leistungsthermostat ermöglicht eine präzise Leistungsregelung, während der Sicherheitsthermostat für maximalen Schutz während des Gebrauchs sorgt.

Das Format GN 1/1 gewährleistet Kompatibilität mit Standard-Backblechen und eignet sich somit für eine Vielzahl von Zubereitungen. Das mitgelieferte Wandmontageset bietet Flexibilität bei der Installation und spart Platz auf Ihrer Werkbank.

Machen Sie Ihre professionellen Zubereitungen effizienter mit dem h110\_217 Salamander: vielseitig, leistungsstark und geeignet für das GN 1/1 Format.

Technische Daten:

● Material: Edelstahl  
 ● Abmessungen: L. 580 x T. 525 x h. 525 mm  
 ● Gewicht: 38 kg  
 ● Leistung: 2,9 kW  
 ● Spannung: 230 V  
 ● Typ des Heizelements: Quarz  
 ● Unterstütztes Format: GN 1/1  
 ● Heizelement: beweglich  
 ● Grillrostposition: verstellbar  
 ● Bodenplatte: Abnehmbar  
 ● Leistungsthermostat: Einstellbar  
 ● Sicherheitsthermostat: Integriert  
 ● Montage: Kit für die Wandmontage im Lieferumfang enthalten  
 ● Langlebigkeit  
 ● Benutzerfreundlichkeit  
 ● Leichtes Reinigen  
 ● Gleichmäßiges Erhitzen  
 ● Vorteile:

- Anpassbar an kulinarische Anforderungen: bewegliches Heizelement und verstellbare Grillrostpositionen für präzises Garen.
- Kompatibel mit der Größe GN 1/1: Optimal für die Verwendung mit Standard-Profi-Backblechen.
- Einfache Reinigung: Dank der leicht herausnehmbaren unteren Ablage.
- Leistungssteuerung: Optimales Management durch einstellbares Thermostat.
- Anpassbare Installation: kann an der Wand montiert oder auf einer Arbeitsplatte verwendet werden.

Der h 10\_217 Salamander ist eine ausgezeichnete Wahl für Restaurants, Feinkostläden und Patisseries, die ein vielseitiges, leistungsstarkes Gerät zum Erhitzen, Gratinieren oder Warmhalten von bereits gekochten Speisen benötigen. Das Quarz-Heizsystem ermöglicht ein schnelles und gleichmäßiges Arbeiten und spart Zeit. Der bewegliche Heizelement ermöglicht es, die Hitze an die Zubereitung anzupassen, während die Kompatibilität mit dem GN 1/1 Format maximale Einsatzflexibilität gewährleistet.

Wenn Sie ein Gerät suchen, das thermische Präzision, Benutzerfreundlichkeit und langlebige Materialien vereint, ist dieser Salamander die perfekte Lösung. Durch die Möglichkeit der Wandmontage kann der Platz in der Küche optimal genutzt werden, wodurch er auch in kompakten Räumen ideal ist. Die Edelstahlstruktur garantiert Langlebigkeit, Verschleißfestigkeit und leichte Reinigung und macht ihn zu einer strategischen Investition für jeden Gastronomiebetrieb.

Professioneller Salamander GN 1/1, Quarzsalamander mit beweglichem Heizelement, Professionelle Küchensalamander,  
 Wand-Wärmer, Edelstahl-Restaurant-Salamander, Professionelle Restaurantausstattung, Theken- oder Wand-Salamander,  
 Professionelle Küche GN Salamander.

\*Abbildung rein indikativ.

## INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 525.0000
- **Breite in mm** 580.0000
- **Leistung** 2,9 kW
- **Tiefe in mm** 525.0000

## Quarz-Salamander mit beweglichem Heizelement GN 1/1 h110\_217



### Quarz-Salamander mit beweglichem Heizelement GN 1/1 h110\_217

---

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 2,9 kW

Tiefe in mm: 400 mm