



Doppel-Quarz-Salamander mit verstellbarem Deckenmodul h110_218

Professioneller Salamander aus Edelstahl mit doppelter beweglicher Decke. Abmessungen: L. 600 x T. 540 x H. 525 mm.
Leistung: 2,9 kW.

Der Salamander h110_218 wurde speziell für die Bedürfnisse von Profiküchen entwickelt und kombiniert hohe thermische Effizienz mit einer soliden und praktischen Konstruktion. Komplett aus Edelstahl gefertigt, garantiert er Stärke und Langlebigkeit auch bei starker Beanspruchung. Ausgestattet mit zwei beweglichen Decken ermöglicht er die unabhängige Steuerung der beiden Heizzonen und optimiert so die Arbeitszeit und die Flexibilität bei der Zubereitung.

Die Quarz-Heizelemente sorgen für eine sofortige und gleichmäßige Erwärmung, während der abnehmbare Rost und die untere Ablagefläche die Reinigung erleichtern. Die zwei unabhängigen Thermostate ermöglichen eine getrennte Einstellung der Leistung für jede Zone und verbessern so die Kontrolle und Energieeffizienz. Ein integrierter Sicherheitsthermostat sorgt für zuverlässigen Betrieb. Ideal zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Reiben von Lasagne, zum Schmelzen von Käse oder zum Halten von Speisen auf der richtigen Serviertemperatur.

Bringen Sie Effizienz in Ihre Küche mit dem Salamander h110_218: die professionelle Lösung für schnelle, sichere und stets perfekte Ergebnisse.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: L. 600 x T. 540 x h. 525 mm
- Gewicht: 41 kg

Material: Edelstahl
 Widerstand: Quarz
 Verschiebbare Decken: 2, unabhängig voneinander einstellbar
 Gitterrost: entfernbar
 Untere Ablage: entfernbar
 Thermostate: 2, unabhängig und einstellbar
 Sicherheitssystem?
 Sicherheitsthermostat: ja
 Leistung: 2,9 kW
 Stromversorgung: 230 V
 Frequenz: 50/60 Hz
 Sicherheitsthermostat
 Eigenschaften
 Vorteile:
 gleichzeitige
 Zubereitung
 zwei Heizzonen: unabhängige Verwaltung der Zubereitungen.
 Quarz-Heizelemente
 schnelle Aufheizung: dank Quarz-Heizelementen.
 abnehmbare
 Komponenten: für eine schnelle und einfache Reinigung.
 solide Edelstahlkonstruktion: maximale Hygiene und Haltbarkeit.
 präzise Steuerung: Dank der zwei unabhängigen Thermostate.
 Reinigung
 Vorteile
 Temperatur
 stabilen.
 frequentierten
 Gastronomiebereichen.

Kaufberatung: Der Quarzsalamanderh110_218 ist die ideale Wahl für Restaurants, Kantinen und Großküchen, die ein robustes, vielseitiges und schnelles Gerät benötigen. Die doppelten beweglichen Decken ermöglichen es, mehrere Zubereitungen gleichzeitig vorzunehmen, was die Effizienz des Services erhöht. Die Quarz-Heizelemente sorgen für kurze Aufheizzeiten und gleichmäßiges Garen, während die abnehmbaren Komponenten die tägliche Reinigung und Wartung erleichtern. Eine solide Investition zur Verbesserung der Produktivität und Qualität in Ihrer professionellen Küche.

Professioneller Doppelsalamander, Salamander mit Quarzheizstab, Edelstahl-Küchengratinierer, Salamander mit doppelt verstellbarer Oberhitze, Elektrischer Salamander für Restaurants, Verstellbarer Edelstahl-Gratinierer, Küchensalamander mit unabhängigen Thermostaten, Professionelle Küchenausstattung.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 525.0000
- **Breite in mm** 600.0000
- **Leistung** 2,9 kW
- **Tiefe in mm** 540.0000

Doppel-Quarz-Salamander mit verstellbarem Deckenmodul h110_218



Doppel-Quarz-Salamander mit verstellbarem Deckenmodul h110_218

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 2,9 kW

Tiefe in mm: 400 mm