



Professioneller Küchensalamander h110_220

Kompakter und leistungsstarker Edelstahlsalamander, mit unabhängiger Einstellung der 2 Heizelemente und 3-Stufen-Grill. Abmessungen: L. 600 x T. 370 x H. 375 mm. Leistung: 3,2 kW.

Der Salamanderh110_220 ist die perfekte Lösung für Profiküchen, die Präzision, Leistung und Vielseitigkeit erfordern. Er besteht aus Edelstahl und ist mit zwei Heizelementen aus Incoloy 800 ausgestattet, die unabhängig voneinander von zwei separaten Thermostaten gesteuert werden können, um die Gartemperaturen in den verschiedenen Bereichen des Grills optimal zu steuern.

Die zu öffnende Rückwand ermöglicht die Verwendung als Lebensmitteldurchreiche, während der dreistufig verstellbare Salamander die Intensität der Hitze an die spezifischen Bedürfnisse der Zubereitung anpasst. Die herausnehmbare Auffangschale erleichtert die tägliche Reinigung und macht den Salamander ideal für den intensiven Gebrauch in Umgebungen wie Restaurants, Feinkostläden oder Kantinen.

Wählen Sie den Salamander h110_220: kompakt, leistungsstark und praktisch, entworfen für Gastronomieprofis, die in der Küche keine Kompromisse eingehen wollen.

Technische Daten:

- Abmessungen: L. 600 x T. 370 x H. 375 mm
- Gewicht: 18,8 kg
- Leistung: 3,2 kW
- Stromversorgung: 230 V
- Struktur: Edelstahl
- Stärke: 2 in incoloy 800
- Thermostate: 2 unabhängige
- Gitterrost: positionierbar auf 3 Ebenen
- Gitterabmessungen: L. 430 x T. 310 mm
- Auffangschale: Herausnehmbar
- Aufklappbare Rückseite: für die Durchreichfunktion

Wanne
Küchengerät
Das Benutzervorteile:

- **Vielseitig einsetzbar:** Ideal zum Gratinieren, Aufwärmen oder Warmhalten.
- **Präzise Wärmeregulierung:** Doppelter Thermostat für unabhängige Steuerung.
- **Auch als Durchreiche verwendbar:** dank der zu öffnenden Rückwand.
- **Einfache Reinigung:** Herausnehmbare Resteschublade.
- **Robustheit und Zuverlässigkeit:** Konstruktion komplett aus Edelstahl.

Einfach
Edelstahl
Dreiecksgrillplatte
Küchengerät
Salamander
für
handhabbaren
Zweckzweck

Zweckzweck: Der Salamander h110_220 richtet sich an Küchenprofis, die ein funktionales, robustes und einfach zu handhabendes Gerät suchen. Die unabhängige Steuerung der Heizelemente in Kombination mit der Drei-Ebenen-Grillplatte und der Öffnungsleiste macht dieses Modell ideal für eine Vielzahl von Anwendungen: vom Grillen bis zum Aufwärmen von Speisen. Dank der Edelstahlstruktur und der herausnehmbaren Elemente ist die Reinigung schnell und einfach, was die Hygiene und Langlebigkeit des Produkts gewährleistet. Perfekt für Restaurants, Selbstbedienung und Großküchen mit hohem Volumen.

Spezifikationen:
● **Höhe in mm** 375.0000
● **Breite in mm** 600.0000
● **Leistung** 3,2 kW
● **Tiefe in mm** 370.0000

hoch
temperaturbeständig;
Professioneller Küchensalamander, Edelstahlsalamander mit verstellbarem Grillrost, Salamander mit aufklappbarer Rückseite, elektrischer Salamander für die Gastronomie, Tischgratinierer-Salamander, Professioneller Durchreiche-Salamander, Küchengerät zum Gratinieren, Salamander mit doppelter, unabhängiger Heizung.
für
den
intensiven
Gebrauch in
indikativ.

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 375.0000
- **Breite in mm** 600.0000
- **Leistung** 3,2 kW
- **Tiefe in mm** 370.0000

Professioneller Küchensalamander h110_220

Professioneller Küchensalamander h110_220

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 3,2 kW

Tiefe in mm: 400 mm

