



Elektrischer Salamander für Restaurants h215124

Salamander aus Edelstahl, mit 460x255 mm Rost. Leistung 2,5 kW.

Der Salamander ist ein Gerät, das zum Überbacken und Toasten von Speisen oder zum Warmhalten von Speisen dient. Ideal für Restaurant- und Barküchen, ermöglicht er die Zubereitung von Lasagne, Filets, Koteletts, Toast und gratinierten Speisen.

Die professionelle Salamander besteht aus einem Gehäuse aus Edelstahl mit offener Vorderseite für das einfache Einlegen der Speisen sowie einem verchromten Grillrost mit praktischen wärmebeständigen Kunststoffgriffen. Je nach Gericht kann der Grillrost auf drei verschiedenen Höhen positioniert werden.

Ein praktischer Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung von 50 °C bis 300 °C.

Der herausnehmbare Grillrost erleichtert sowohl das Entnehmen der Speisen als auch die Reinigung.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: 610 × 325 × 280 mm (B × T × H)
- Grillrost-Maße: 460 × 255 mm (B × T)
- Leistung: 2,5 kW (230 V)
- Inklusive: 1 Grillrost
- Timer: 30 Minuten
- Temperaturbereich: 50 °C – 300 °C
- Gewicht: 14 kg

INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 280.0000
- **Breite in mm** 610.0000
- **Leistung** 2,5 kw
- **Tiefe in mm** 325.0000

Elektrischer Salamander für Restaurants h215124

Garantie: 2 Jahre

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 2,5 kw

Tiefe in mm: 400 mm

