



Professioneller elektrischer Salamander h215125

Professioneller Salamander aus Edelstahl. Leistung 2,5 kW. 1 Grillrost inklusive.

Dank seiner Multifunktionalität kann der Salamander sowohl für Profiküchen in Hotels und Restaurants als auch in Bars verwendet werden. Dank der Hitzequelle, die sich über den Lebensmitteln befindet, können Sie damit Lasagne, Filets, Koteletts, Toast und überbackene Speisen zubereiten.

Dieser professionelle Salamander besteht aus einer Edelstahlstruktur, die an der Vorderseite geöffnet ist, um das Einlegen der Lebensmittel zu erleichtern. Im Lieferumfang enthalten ist ein verchromter Grillrost, der mit zwei hochtemperaturbeständigen Kunststoffgriffen ausgestattet ist.

Die Innenstruktur verfügt über 4 Führungsschienen, die es ermöglichen, die Höhe des Grillrosts je nach gewünschtem Garvorgang flexibel anzupassen.

Ein praktisches Bedienfeld, bestehend aus zwei Knöpfen, ermöglicht es Ihnen, die Temperatur von 50° bis 300°C einzustellen und den Kochtimer zu aktivieren.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: 580x400x375 mm (BxTxH)
- Grillrost-Maße: 460x255 mm (BxT)
- Leistung 2.5 kW (230 V)
- 1 Grill mitgeliefert
- Timer: 30 min
- Temperatur: 50°-300°C
- Gewicht: 17,5 kg

INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 375.0000
- **Breite in mm** 580.0000
- **Leistung** 2,5 kw
- **Tiefe in mm** 400.0000

Professioneller elektrischer Salamander h215125

Garantie: 2 Jahre

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 2,5 kw

Tiefe in mm: 400 mm

