



Professioneller Salamander mit 2 Garzonen h215126

Salamander aus Edelstahl mit 2 unabhängigen Garzonen und verstellbarer Höhe der Wärmequelle. Inklusive Grillrost mit den Maßen 590 × 320 mm.

Der professionelle Salamander ist ein ideales Gerät für die Küchen von Restaurants, Hotels oder Bars, die eine Ausrüstung benötigen, um Speisen schnell und gleichmäßig zu überbacken oder zu toasten.

Dank seiner Edelstahlkonstruktion mit Frontöffnung lassen sich Lasagne, Filets, Steaks, Toasts und Gratinspeisen einfach und effizient garen.

Dieses Modell verfügt über zwei Garzonen mit unabhängiger Temperaturregelung und ermöglicht es, den Abstand der Speisen zu den Heizelementen individuell einzustellen.

Technische Daten:

- Abmessungen: 600 × 400 × 520 mm (B × T × H)
- Grillrost-Maße: 590 × 320 mm (B × T)
- Leistung: 4 kW (400 V)
- Gewicht: 52 kg

INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 520.0000
- **Breite in mm** 600.0000
- **Leistung** 4 kw
- **Tiefe in mm** 480.0000



Professioneller Salamander mit 2 Garzonen h215126

Garantie: 2 Jahre

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 4 kw

Tiefe in mm: 400 mm