



Salamander aus Edelstahl mit beweglichem Heizelement für Restaurants h215127

Professioneller Salamander für Restaurants, Hotels und Bars. Höhenverstellbares Heizelement (70–200 mm). Leistung: 2,8 kW.

Der Salamander ist ein Gerät, das speziell für die Küchen von Restaurants, Hotels und Bars entwickelt wurde. Er ermöglicht das Überbacken, Toasten oder das Warmhalten von Speisen bei einer konstanten Temperatur.

Dieses kompakte Modell ist mit einem beweglichen Heizelement ausgestattet, das es erlaubt, den Abstand zwischen dem Grillrost und der Wärmequelle je nach Art der Speise einzustellen.

Die Konstruktion aus Edelstahl umfasst einen Grillrost (440 x 320 mm) sowie eine herausnehmbare Auffangschale für Kochrückstände, um die Reinigung zu erleichtern.

Technische Daten:

- Abmessungen: 450x480x500 mm (BxTxH)
- Grillrost-Maße: 440x320 mm (BxT)
- Höhenverstellbares Heizelement von 70 bis 200 mm
- Leistung: 2,8 kW (230 V)
- Gewicht: 42 kg
- 1 Garzone

INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 450.0000
- **Breite in mm** 480.0000
- **Leistung** 2,8 kw
- **Tiefe in mm** 500.0000