



Elektrischer professioneller Salamander mit 4 Garzonen h220206

Offener professioneller Salamander mit verstellbarem Heizelement und 4 Garzonen. Struktur aus Edelstahl.

Der Salamander ist ein ideales Gerät für Restaurant-, Hotel- und Barküchen, die ein professionelles Gerät zum schnellen und gleichmäßigen Garen von Speisen wünschen.

Der professionelle Salamander ermöglicht das Überbacken, Toasten oder Warmhalten von Speisen bei einer konstanten Temperatur.

Dieses Modell verfügt über 4 unabhängige Garzonen, deren Temperatur individuell über ein entsprechendes Display und Drehregler eingestellt werden kann.

Die Edelstahlstruktur ist vollständig offen gestaltet, um das Einlegen der Speisen zu erleichtern. Für eine optimale Garstufe – je nach Gericht – lässt sich der obere Teil, in dem sich die Heizelemente befinden, in der Höhe verstellen.

Technische Daten:

- Abmessungen: 745 x 590 x 515 mm (B x T x H)
- Grillrost-Maße: 737 x 355 mm (B x T)
- Leistung: 6 kW (380–400 V)
- Gewicht: 70,6 kg
- Höhenverstellbares Heizelement
- 4 unabhängige Garzonen

INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 515.0000
- **Breite in mm** 745.0000
- **Leistung** 6 kw
- **Tiefe in mm** 590.0000

Elektrischer professioneller Salamander mit 4 Garzonen h220206



Elektrischer professioneller Salamander mit 4 Garzonen h220206

Garantie: 2 Jahre
Höhe in mm: 399 mm
Breite in mm: 401 mm
Leistung: 6 kw
Tiefe in mm: 400 mm

