



## Offener professioneller Salamander mit 2 Garzonen h220207

Professioneller Salamander mit 2 Garzonen und in der Höhe verstellbarem Heizelement.

Die kompakten Abmessungen machen dieses Gerät besonders geeignet für die Küchen von Restaurants und Bars.

Der professionelle Salamander ermöglicht das Überbacken, Toasten und Erwärmen von Speisen in kürzester Zeit. Dank der offenen Edelstahlstruktur lassen sich die Speisen einfach einlegen und entnehmen. Eine stets optimale Garung wird durch das höhenverstellbare Heizelement gewährleistet, mit dem sich der Abstand zur Wärmequelle an das jeweilige Gericht anpassen lässt.

Ein praktisches Digitaldisplay zeigt die Temperatur der Garzone an, während zwei leicht bedienbare Tasten mit LED-Anzeigen das Ein- und Ausschalten der jeweiligen Zonen ermöglichen.

Außerdem erleichtert eine herausnehmbare Fettauffangschale die Reinigung.

Technische Daten:

- Abmessungen: 400 x 570 x 515 mm (B x T x H)
- Grillrost-Maße: 400 x 304 mm (B x T)
- Leistung: 3 kW (230 V)
- Gewicht: 41 kg
- Höhenverstellbares Heizelement
- 2 Garzonen

## INFORMATIONEN

- **Garantie** 2 Jahre
- **Höhe in mm** 515.0000
- **Breite in mm** 400.0000
- **Leistung** 3 kw
- **Tiefe in mm** 570.0000



## Offener professioneller Salamander mit 2 Garzonen h220207



### Offener professioneller Salamander mit 2 Garzonen h220207

---

Garantie: 2 Jahre

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 3 kw

Tiefe in mm: 400 mm