



Professioneller Edelstahl salamander h42109

Professioneller Salamander aus Edelstahl mit einer Heizzone. Leistung: 2,2 kW.

Der Salamander kann in Profiküchen von Hotels, Restaurants, Bars oder Bistros verwendet werden.

Ein multifunktionales Gerät, das zum Garen von Lasagne, Filets, Koteletts, Toast und gratinierten Speisen verwendet werden kann.

Das Gerät verfügt über eine Edelstahlstruktur und Sie können Ihre Speisen erhitzen und garen, indem Sie aus acht Leistungsstufen wählen.

Ein praktisches Bedienfeld ermöglicht Ihnen die Einstellung der Gartemperatur.

Die innere Struktur des Salamanders ist mit 3 Führungen ausgestattet, die es Ihnen ermöglichen, die Höhe des Grillrosts an das zu kochende Essen anzupassen.

Die seitlichen Lüftungsöffnungen sorgen für einen einwandfreien Betrieb des Geräts.

Technische Eigenschaften:

- Salamander aus Edelstahl
- Seitliche Lüftungsöffnungen
- Acht Leistungsstufen
- Innenmaße: 430 x 360 x 270 mm
- Außenmaße: 610 x 370 x 400 mm
- Gewicht: 17 kg

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 400.0000
- **Breite in mm** 610.0000
- **Leistung** 2,2 kw
- **Tiefe in mm** 370.0000

Professioneller Edelstahlsalamander h42109

Professioneller Edelstahlsalamander h42109

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 2,2 kw

Tiefe in mm: 400 mm

