



Professioneller Salamander mit zwei Heizzonen h42110

Professioneller Salamander aus Edelstahl mit zwei Heizzonen. Leistung 4,4 kW.

Salamander geeignet für den Einsatz in Großküchen von Hotels, Restaurants, Bars oder Bistros.

Ein multifunktionales Gerät, mit dem Sie Lasagne, Filets, Koteletts, Toast und überbackene Speisen zubereiten können.

Der Salamander hat eine Edelstahlstruktur und ermöglicht es Ihnen, Speisen zu erhitzen und zu garen, indem Sie zwischen acht Leistungsstufen wählen.

Das Produkt verfügt über zwei Heizzonen.

Mit den zwei Bedienfeldern können Sie die Gartemperatur einstellen.

Die seitlichen Lüftungsöffnungen sorgen für einen einwandfreien Betrieb des Geräts.

Technische Merkmale:

- Salamander aus Edelstahl
- Zwei Heizzonen
- Seitliche Lufteinlässe
- Acht Leistungsstufen
- Abmessungen innen: 720 x 360 x 270 mm
- Abmessungen außen: 890 x 370 x 400 mm
- Gewicht: 23 kg

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 400.0000
- **Breite in mm** 890.0000
- **Leistung** 4,4 kw
- **Tiefe in mm** 370.0000

Professioneller Salamander mit zwei Heizzonen h42110

Professioneller Salamander mit zwei Heizzonen h42110

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 4,4 kw

Tiefe in mm: 400 mm

