



SALAMANDER / OFFENER ELEKTROGRILL

Der Salamander ist bei großformatigem Grillgut in seinem Element, eignet sich aber ebensogut zum Überbacken: Dank der starken Oberhitze gelingt z.B. die 'Crème Brûlée' besonders zuverlässig. Eine spezielle Drehvorrichtung mit Elektromotor schafft ideale Voraussetzungen für rundum knuspriges Grillgut. Der Salamander wird direkt an der Wand montiert und ist in Edelstahl- oder in Email-Ausführung in weiß, schwarz und farbig lieferbar.

- Salamander mit Elektrogrill, mit Wandhalterung.
- Nennleistung: 3 kW.
- Stromanschluss: 230/240 V.
- Leistung des Elektrogrills über einen Energieregler einstellbar.
- Integrierte Schaltuhr von 0 bis 120 min.
- Verstellbares 3-kW-Heizelement mit abnehmbarer Hitzeblende.
- Kabel ohne Stecker im Lieferumfang enthalten.
- Schiene zur Wandmontage im Lieferumfang enthalten.
- Aufsatz mit seitlichen Griffen, 4-fach höhenverstellbar, zur Aufnahme von 1/1-Gastronormplatten.
- Zum Lieferumfang gehören eine

-Gastronormplatte mit 60 mm Tiefe und ein Toastrost.

Maße: B 550 - H 475 - T 500

Art.-Nr. : LSE 610 Einzelpreis: 1 750€

- Drehvorrichtung mit Spieß und auf den Aufsatz zu montierender Spießhalterung.
- Elektro-Motor mit Untersetzung, genormtes Stromanschlusskabel mit Stecker.
- Vierkantspieß und 2 Fixierungs- gabeln im Lieferumfang enthalten.

Art.-Nr. : LTB 610 Einzelpreis: 335€