

Griddle-Salamander 6640

- ▶ Kombigerät aus
 - ✓ Griddleplatte
 - ✓ Salamander
- ▶ Griddleplatte mit 2 Heizzonen
 - ✓ Getrennt regelbar
- ▶ Salamander mit 1 Heizzone
 - ✓ Strahlungsheizkörper
- ▶ Timer:
 - ✓ 30 Sekunden bis 100 Minuten
 - ✓ 6 Zeiten speicherbar
- ▶ Fettauffangebehälter

Beschreibung

Die platzsparende Grill-Gratinier-Kombination verfügt über eine leistungsstarke Griddleplatte mit 2 getrennt schaltbaren Heizzonen. Die Wärmezufuhr des Salamanders lässt sich perfekt mit dem höhenverstellbaren Rost und der stufenlos einstellbaren Temperatur regulieren. Mit dem digitalen Timer sind Grill- und Gratiniervorgänge bestens unter Kontrolle – auch in Stoßzeiten.

Features

• Material Bratfläche:	Spezialstahl
• Ausführung Bratfläche:	Glatt
• Maße Bratfläche:	B 700 x T 330 mm
• Temperaturbereich Griddleplatte:	50 °C bis 300 °C
• Anzahl Heizzonen Griddleplatte:	2
• Heizzonen Griddleplatte getrennt regelbar:	Ja
• Temperaturbereich Salamander:	bis 190 °C
• Wärmequelle Salamander:	Strahlungsheizkörper
• Anzahl Heizelemente Salamander:	1
• Anzahl Heizzonen Salamander:	1
• Leistungsregulierung:	Stufenlos
• Maße Grillrost:	B 560 x T 400 mm GN-fähig, 1/1 GN
• Grillrost höhenverstellbar:	Ja
• Timer:	6 Zeiten speicherbar 30 Sekunden - 100 Minuten

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Griddle-Salamander 6640

• Fettauffangbehälter:	Für Griddleplatte Für Salamander
• Digital-Anzeige:	Ja
• Sicherheitsthermostat:	Nein
• Steuerung:	Elektronisch Knebel
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Kontrollleuchte:	Aufheizen Ein/Aus
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Inklusive:	1 Rost
• Anschlusswert:	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
• Material:	Edelstahl
• Wichtiger Hinweis:	-
• Maße:	B 720 x T 560 x H 460 mm
• Gewicht:	49,8 kg

Griddle-Salamander 6640 Ergänzungsprodukte

Topfhandschuhe 420

- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 420 mm

Art.-Nr. A500512
GTIN 4015613735481