

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Übersicht

ROLLER GRILL Glaskeramik-Salamander, 4,5 kW

Produktnummer: R19-KE2302045



Preis

2.950,00 €*

4.780,00 €* (38.28% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten





Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel: +49 228 / 522 69

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop **▼**

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Maße (BxTxH) 800 x 640 x 590 mm
- Glaskeramik-Heizelement
- Höhenverstellbares Heizelement von 90 mm bis 245 mm
- Aufheizen in 5 Sekunden auf 400°C / 570°C auf dem Glaskeramikfeld
- Bis zu 35 % Energieeinsparung
- Zubereitungsfläche: 740x375 mm
- Zuschaltbares Plattenerkennungssystem (PDS)
- Grillrost entnehmbar
- Dauerbetrieb möglich
- Leicht sauber zu halten
- Leistungsregelung von 1 bis 9 sowie Dauerbetrieb
- Drei Heizzonen

Volle Power nach Bedarf: Wie funktioniert das Plattenerkennungssystem PDS?

Sobald Sie einen Teller auf den Grillrost platzieren und dabei die rückseitige Edelstahlplatte berühren, heizt der Salamander umgehend in nur 5 Sekunden auf bis zu 570°C auf. Mehr Power geht nicht und Sie Backen, Gratinieren oder Grillen in Rekordzeit ohne Vorzuheizen. Beim Entfernen des Tellers wird diese Zusatzfunktion automatisch ausgeschaltet. So sparen Sie nicht nur Zeit, sondern auch bis zu 35% Energie.

Selbstverständlich können Sie den Salamander auch ohne PDS verwenden.

Für die optimale Wärmeeinwirkung lässt sich das Heizelement präzise in der Höhe verstellen. Auf dem Gitterrost finden auch größere Teller Platz, da es keine seitlichen Begrenzungen gibt.

Nicht nur zum (Über-)Backen, sondern auch zum Erwärmen oder Warmhalten ist der Salamander flexibel einsetzbar!

Der leistungsstarke Salamander ist für den professionellen Dauerbetrieb geeignet.



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Produktinformationen

Geschäftsart:	Hotelbetrieb, Kantine, Restaurant
Geräte Art:	Kleingeräte
Geräte Breite:	800 mm
Geräte Tiefe:	640 mm
Geräte Höhe:	590 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	4500 Watt
Farbe:	silberfarbig
Produktqualität:	Hochwertige Profiqualität
Material:	Edelstahl 18/10
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 5 - 8 Arbeitstage
Versand:	Paketversand