



Griddle-Salamander 6640

100.533

Die platzsparende Grill-Salamander-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 Gratinvorgänge bestens unter Kontrolle – auch in Stosszeiten.

Abmessungen (mm)	B720 x T580 x H465
Gewicht (kg)	51.40
Betriebsart	Elektro
Material Brat-/Grillfläche	Spezialstahl
Ausführung Brat-/Grillfläche	glatt
Abmessungen Brat-/Grillfläche	B 700 x T 330 mm
Anzahl Heizzonen	<ul style="list-style-type: none"> - Griddleplatte: 2 getrennt regelbare Heizzone - Salamander: 1 Heizzone
Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Griddleplatte: 50°C bis 300°C - Salamander: bis 190°C
Fettauffangbehälter	ja, für Griddleplatte und für Salamander
Masse Grillrost	B 560 x T 400 mm
Grillrost höhenverstellbar	ja
Timer	<ul style="list-style-type: none"> - ja, für Salamander - 30 Sekunden bis 100 Minuten - 6 speicherbare Zeiten
Material	Edelstahl
Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet	ja