

GT 500 / 700 Grill + Salamander

Der Griddle Toaster ist die ideale Kombination aus Grill und Salamander, um einerseits Ihre Steaks, Eier, Speck oder Burger auf den Punkt zu braten, während zum Beispiel Ihre Burgerbrötchen perfekt getoastet oder Ihr Cheeseburger überbacken wird.

- 8mm dicke Grillplatte aus Stahl für eine besonders gute Wärmespeicherung
- Duales Heizelemente-System mit getrennter Steuerung der Grill- und Salamanderfunktion.
- Komprimierte Grillplattenelemente für eine schnelle Temperaturgewinnung und zuverlässige Temperaturkontrolle durch zielgerichtete Hitzeverteilung
- Das Heizelement der Grillplatte ist für genaue Temperaturen thermostatisch regelbar
- Mit dem größeren **GT700** ist ein voneinander unabhängiger Betrieb der linken und rechten Seite möglich
- Integrierter Auffangbehälter für das sichere Sammeln von Fett und Bratresten, der zur Reinigung einfach entnommen werden kann
- Entnehmbares Krümelblech für eine leichte Reinigung des Salamanders
- Langlebige Bauweise aus gebürstetem, rostfreiem Edelstahl
- **1/1 Gastronorm-Behälter (25mm tief) passen in den Salamanderbereich des GT 700**



GT 700



GT 500-F

GT 700

Gesamtleistung: 5960 Watt
Abmessungen: 725 x 541 x 375 mm
Abmessungen Grillplatte: 700 x 400 mm
Gewicht: 41 kg
Anschluss: 400V/3/50Hz

Artikel-Nr.: 60008.700
EAN-Nr.: 4260548417227

GT 500-F

Gesamtleistung: 3280 Watt
Abmessungen: 537 x 457 x 374 mm
Abmessungen Grillplatte: 515 x 340 mm
Gewicht: 28 kg
Anschluss: 230V/1/50Hz

Artikel-Nr.: 60008.500
EAN-Nr.: 4260548417210

GT 500 / 700

Grill + Salamander

Features

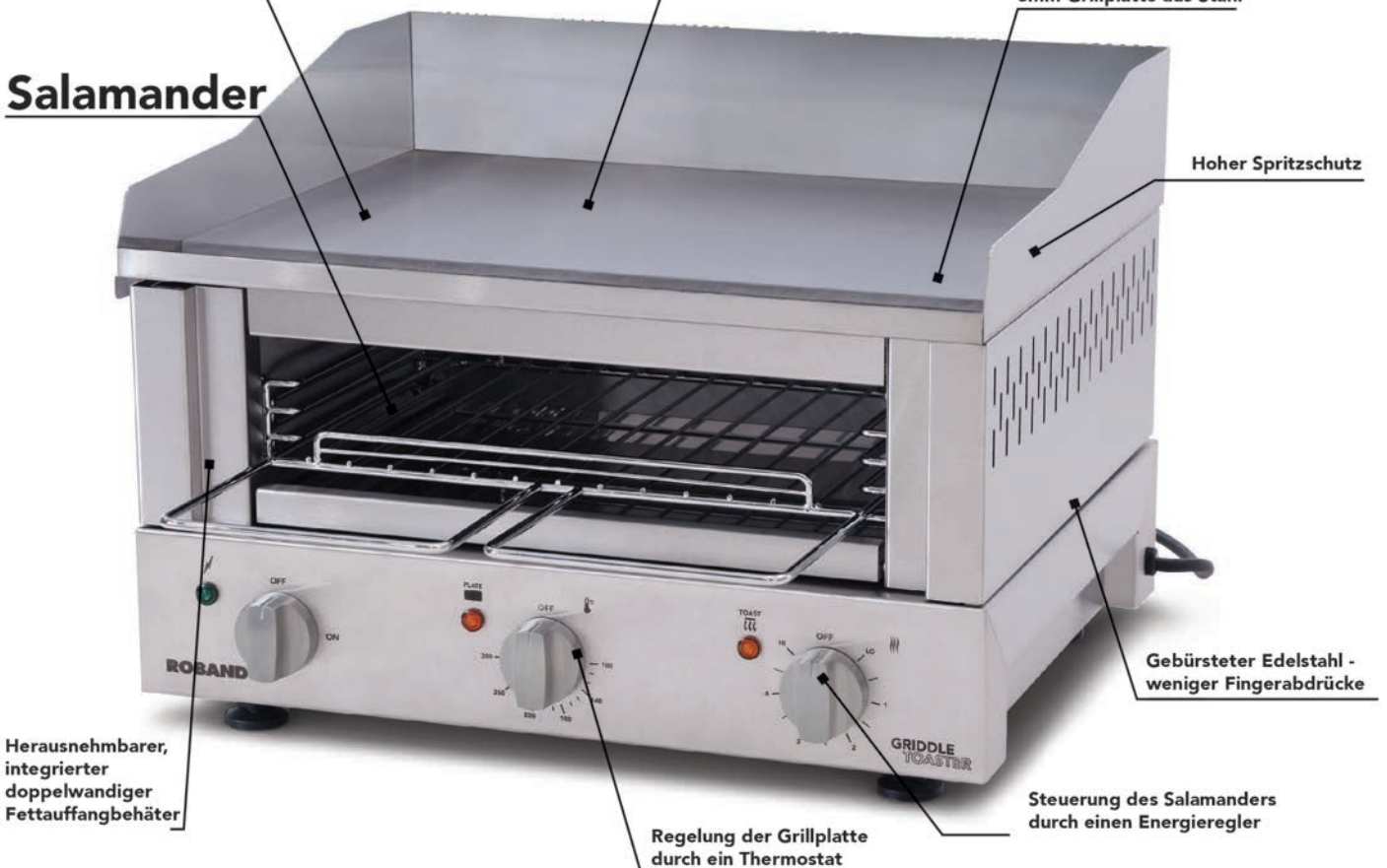
Grillplatte

Salamander

Separate Heizelemente für Grill und Salamander

8mm-Grillplatte aus Stahl

Hoher Spritzschutz



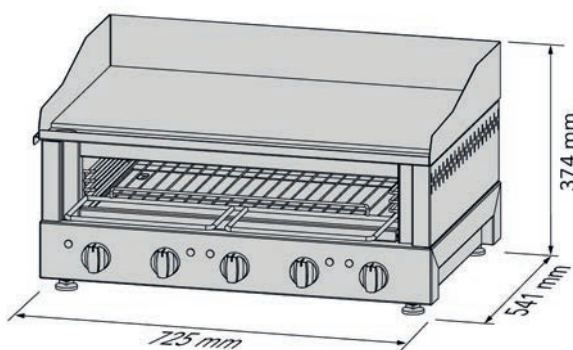
Herausnehmbarer, integrierter doppelwandiger Fettaufangbehälter

Regelung der Grillplatte durch ein Thermostat

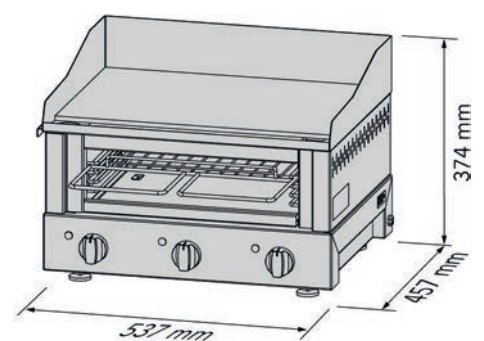
Gebürsteter Edelstahl - weniger Fingerabdrücke

Steuerung des Salamanders durch einen Energieregler

Maßzeichnungen



GT 700



GT 500-F