



Salamander
Perfekt
und schnell
gratiniert

professional.electrolux.de

Ultrarapid Flexibel

Überbacken, garen, erwärmen, warmhalten
vielseitige Anwendungen mit Electrolux
Professional Salamandern. Schnell und einfach.



Schnell

20 Sekunden zur Erreichung der
Maximalleistung durch effiziente
Heizelemente.



Einfache Anwendung

Intuitive und einfache Zeiteinstellung



Effizient

Angenehmeres Raumklima und
energiesparende Anwendung durch
mechanische Topferkennung.



einfache Reinigung

abnehmbare Bleche und Roste für leichte
Zugänglichkeit

Lüftungsschlitze
zur besseren
Wärmeableitung.



Justierbare
Heizplatte mit
leichtgängiger
Mechanik.

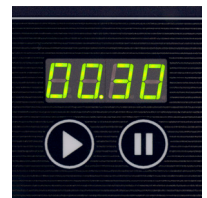


Mechanische Erkennungsplatte

aktiviert die reaktionsschnellen Heizelemente nach Bedarf.
Manueller Start und Stop jederzeit.



Zeiteinstellung
für automatische
Prozesse



Sortimentsübersicht

Die perfekte Auswahl für ihren Bedarf



Ultra Rapid Salamander GN 1/1

- ▶ **PNC 283011**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283012**
4 kW 400V 50/60 Hz
- ▶ BxTxH 600x450x500 mm
- ▶ Tropftasse und Gitterrost inkludiert
- ▶ Optional: Wandmontageset (PNC 283035)

Ultra Rapid Salamander
Makellostes Gratinieren.
Schnell, vielseitig und
effizient.



3-seitig offen - GN 2/3

- ▶ **PNC 283013**
2 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ BxTxH 400x450x500 mm
- ▶ Tropftasse und Gitterrost inkludiert
- ▶ Optional: Wandmontageset (PNC 283035)



3-seitig offen - GN 1/1

- ▶ **PNC 283014**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283015**
4 kW 400V 50/60 Hz
- ▶ BxTxH 600x450x500 mm
- ▶ Tropftasse und Gitterrost inkludiert
- ▶ Optional accessory wall hanging bracket (PNC 283035)



Offene Front - GN 1/1

- ▶ **PNC 283017**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283016**
4 kW 400V 50/60 Hz
- ▶ BxTxH 790x450x390 mm
- ▶ Tropftasse und Gitterrost inkludiert
- ▶ Optional: Wandmontageset (PNC 283036)

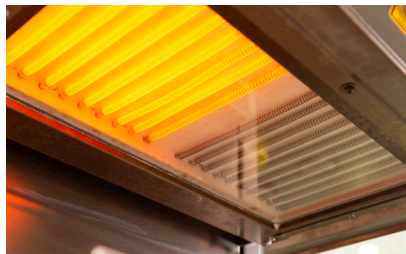
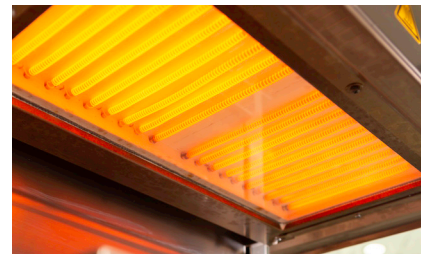
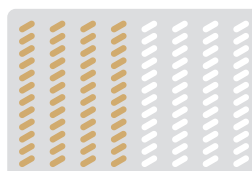
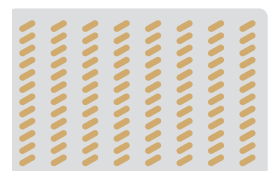


Gas Salamander - GN 1/1

- ▶ **PNC 283032**
7,4 kW
- ▶ BxTxH 790x400x460 mm
- ▶ Tropftasse und Gitterrost inkludiert
- ▶ Optional: Wandmontageset (PNC 283036)

Hitze nach Bedarf

Zwei unabhängig wählbare Heizzonen können über die Übersichtlich gestaltete Bedienelektronik angewählt werden. Geschützte Heizelemente hinter Glasplatten für sichere Anwendung





Experience the Excellence
professional.electrolux.com

Folgen Sie uns auf:



Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1 . D - 35745 Herborn
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional@electrolux.de
www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16-201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electrolux.co.at
www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten



Wir bei Electrolux machen uns zur Aufgabe, das Leben und Arbeiten für unsere Kunden jeden Tag einfacher, profitabler – und dauerhaft nachhaltiger zu gestalten..