

Grill + Salamander



Schnelligkeit - Qualität - ohne Kompromisse



LOLSBERG

Roband Griddle Toaster

Eigenschaften

Grillplatte

Salamander

Separate Heizelemente für Grill
und Salamander

8mm-Grillplatte aus Stahl

Hoher Spritzschutz

Herausnehmbarer,
integrierter
doppelwandiger
Fettauffangbehälter

Regelung der Grillplatte
durch ein Thermostat

Gebürsteter Edelstahl -
weniger Fingerabdrücke

Steuerung des Salamanders
durch einen Energieregler

An der Vorderseite positionierte
Fettablaufrinne

Integrierter und isolierter
Fettauffangbehälter

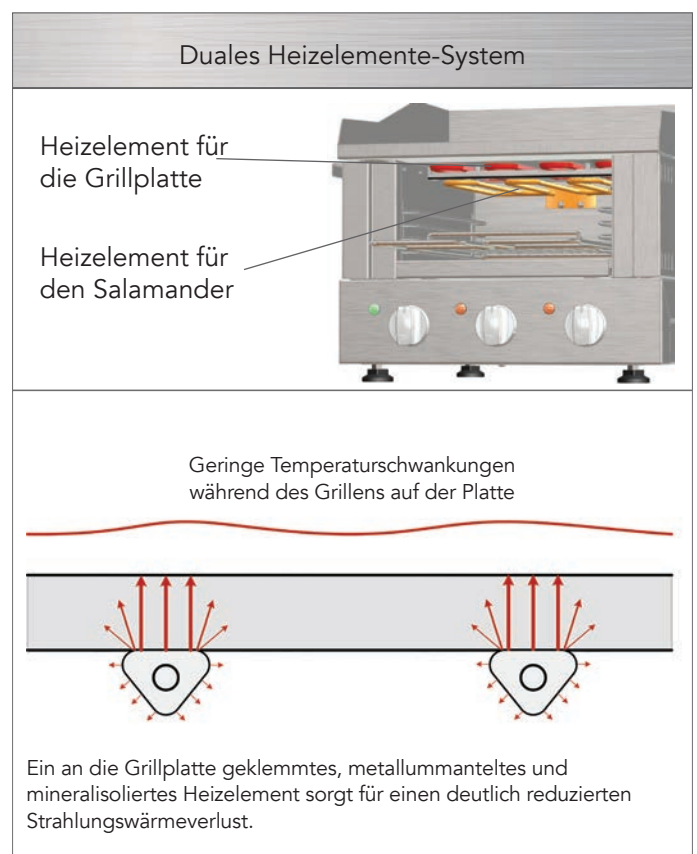
Einstellbare Standfüße



Besondere Eigenschaften

Der Roband 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. Das clever konstruierte Gerät verfügt über zwei separate Heizelemente, sowohl für die massive Grillplatte aus Stahl, als auch für den Salamander, um jede Funktion exakt einstellen zu können. Die Grillplatte ist thermostatisch geregelt, um schnell und präzise Temperaturen zu generieren, während der Salamander energiegezielte Elemente bietet, die überschüssige Wärme der Grillplatte für ein effizientes und gleichmäßiges Ergebnis nutzen. Der Roband Griddle Toaster ist ein ausgeklügeltes Gerät für große Vielseitigkeit in der Küche bei geringstem Platzbedarf.

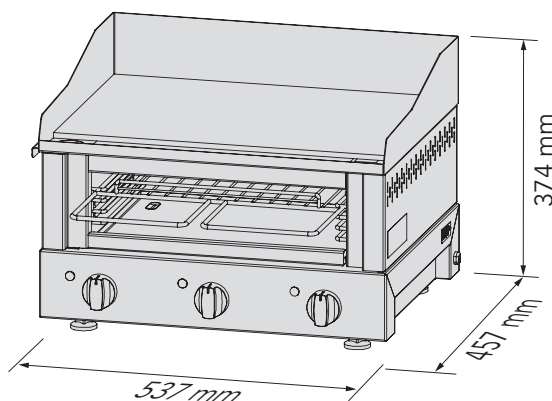
- 8mm dicke Grillplatte aus Stahl für eine besonders gute Wärmespeicherung
- Duales Heizelemente-System mit getrennter Steuerung der Grill- und Salamanderfunktion. Bei der Entwicklung wurde auf ein optimales Zusammenspiel zwischen den separaten Heizelementen für Grill und Salamander geachtet
- Komprimierte Grillplattenelemente für eine schnelle Temperaturgewinnung und zuverlässige Temperaturkontrolle durch zielgerichtete Hitzeverteilung
- Mit dem größeren GT700 ist ein voneinander unabhängiger Betrieb der linken und rechten Seite möglich
- Das Heizelement der Grillplatte ist für genaue Temperaturen thermostatisch regelbar
- 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 GT700



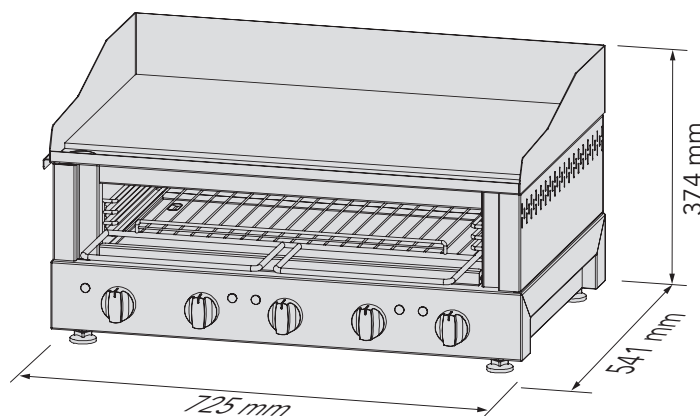
GT500-F



GT700



GT500-F



GT700

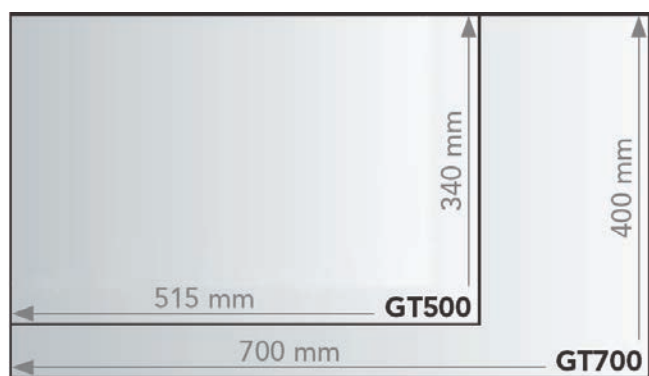
Modell	Leistung (Watt)	Anschlusswert (Amp.)	Phasen	Abmessungen** BxTxH (mm)	Grillplatte BxT (mm)	Gewicht (kg)
GT500-F	3280	16		537 x 457 x 374	515 x 340	28
Modell	Leistung (Watt)	Anschlusswert (Amp./Phase)	Phasen	Abmessungen** BxTxH (mm)	Grillplatte BxT (mm)	Gewicht (kg)
GT700*	5960	12,8	1, 2 oder 3 (+N)	725 x 541 x 374	700 x 400	41

*Muss von einem Elektriker installiert werden, aus diesem Grund kommt der GT700 ohne Stecker und Kabel. Die Wahl des Anschlusses sollte unter Rücksprache mit dem Elektriker erfolgen. Kann 1-phasig, 2-phasig + N oder 3-phasig + N verdrahtet werden. Wir empfehlen den Gebrauch von mehr als einer Phase, da dies hilft, einen gleichmäßigen Lastausgleich zu gewähren und die Belastung von Produktkomponenten zu reduzieren.

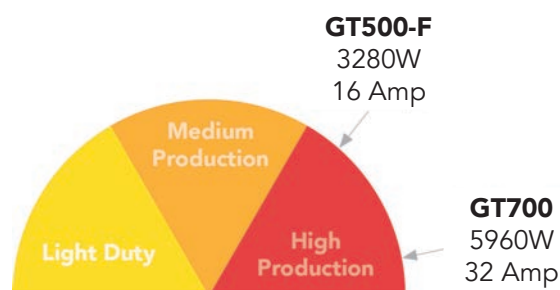
**Abmessungen inkl. Fettauffangbehälter. Der hervorstehende Rost wird nicht miteinberechnet.

GT500-F: 220-230V 50-60Hz; GT700: 400V 50-60 Hz **CE**

Vergleich der Plattengröße



Auswahlhilfe



ROBAND

distributed by

LÖLSBERG

Roband Australia Pty Ltd,
1 Inman Road,
Cromer, NSW 2099
Australia
Tel: +61 2 9971 1788
Fax: +61 2 9971 1336
Email: roband@roband.com.au
www.roband.com.au

LÖLSBERG, Inh. Bernd Lölsberg
Otto-Hahn-Straße 9a
97230 Estenfeld
Deutschland
Tel: +49 (0) 9305 98978-0
Fax: +49 (0) 9305 98978-88
Email: info@loelsberg.de
www.loelsberg.de

Ihr Ansprechpartner:

0519