TECNOINOX Lift-Salamander SEL 1/0CB

TECNOINOX - Salamander SEL 1/0CB

TOP-Geräte zum Gratinieren oder Kochen durch Hitzeabstrahlung.
Die Geräte sind mit Panzerwiderständen Incoloy (Superlegierung, welche eine hervorragende Festigkeit bei hoher Temperatur und niedrige Wärmeausdehnungskoeffizienten aufweist) aus Edelstahl mit hoher Temperatur ausgestattet.
Alle Modelle haben kippbare Widerstände, um die Reinigung unter der Platte zu vereinfachen.
Alle TECOINOX-Salamander sind aus leicht gebürstetem Edelstahl gefertigt und mit Gummi-Stellfüßen ausgestattet.
Die Geräte können am Tisch aufgestellt oder mit den Edelstahlhaltern (Zubehör-Option), an der Wand befestigt werden.
Alle Modelle haben im oberen Bereich Lüftungsöffnungen für das Entweichen von Hitze und Rauch.

Ausführung:
- offen auf 3 Seiten
- Temperaturkontrolle mittels Leistungsregler
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- Roste aus verchromten Stahl mit isolierten Griffen

Technische Daten:
- elektrischer Anschluss: 230 Volt - 1 Phase - 50/60 hz
- maximale Leistungsaufnahme: 2 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 550 x 450 x 350 mm
- Kochfläche: 375 x 400 mm
- Gewicht: 25,5 kg

Preis per Vorauskasse: **884.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH