TECNOINOX Lift-Salamander EXPLOIT QSE60/0 CB

TECNOINOX Lift - Salamander EXPLOIT QSE60/0CB

TOP-Geräte zum Gratinieren oder Kochen durch Hitzeabstrahlung von oben mittels speziellen elektrischen Heizfaden-Widerständen aus Wolfram.
Diese Widerstände sind unter einer abnehmbaren Platte, die je nach Art der Speisen auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann, eingebaut und durch eine Glaskeramikplatte geschützt.
Diese Art von Widerständen zeichnet sich durch besonders rasches Erhitzen aus, wodurch die Salamander EXPLOIT in 20 Sekunden auf Betriebstemperatur gebracht wird.
Dieses Modell verfügt über eine GN1/1 Kochplatte und besitzt zwei unabhängige Heizzonen (komplett oder halb).
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
- Heizwiderstände mit einem Wolfram-Glühdraht
- geschützt durch eine Glaskeramik Platte
- Auf Betriebstemperatur in 20 Sekunden
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- Roste aus verchromten Stahl mit isolierten Griffen
- GN1/1 Kochplatte
- zwei unabhängige Heizzonen (komplett oder halb)
- Einstellbarer Timer (5 Sec. bis 99 Min)

Technische Daten:
- elektrischer Anschluss: 230 Volt / 1N / 50/60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 4 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 600 x 548 x 500 mm
- Kochfläche (BxT): 600 x 350mm
- Gewicht: 61 kg

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Preis per Vorauskasse: **1 979.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH