TECNOINOX Salamander EXPLOIT QSEF2/0

TECNOINOX - Salamander EXPLOIT QSEF2/0

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.
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:
- geschlossen auf 3 Seiten um den Wärmeverlust zu verringern
- Heizwiderstände mit einem Wolfram-Glühdraht
- geschützt durch eine Glaskeramik Platte
- Auf Betriebstemperatur in 20 Sekunden
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- Roste aus zinkverchromten Stahl mit isolierten Griffen
- Einstellbarer Timer (bis 30 min.)
- Roste können in 2 verschiedenen Höhen eingesetzt werden

Technische Daten:
- elektrischer Anschluss: 400 Volt / 2N / 50/60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 4 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 790 x 420 x 390 mm
- Kochfläche (BxT): 630 x 390 mm
- Gewicht: 23 kg

Preis per Vorauskasse: **1 099.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH