TECNOINOX Lift-Salamander SEC60/4

TECNOINOX Lift - Salamander SEC60/4

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.
Diese Widerstände sind unter einer abnehmbaren Platte, die je nach Art der Speisen auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann, eingebaut.
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:
- Aus Edelstahl AISI 430
- offen auf 3 Seiten
- doppelte Leistungsregler
- zur unabhängigen Steuerung zweier Kochbereiche
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- Roste aus verchromten Stahl mit isolierten Griffen

Technische Daten:
- elektrischer Anschluss: 400 Volt / 2N / 50/60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 4 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 600 x 450 x 500 mm
- Kochfläche (BxT): 600 x 350mm
- Gewicht: 47 kg

Preis per Vorauskasse: **1 357.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH