

Salamander 3,2kW vorne offen

Salamander zum Gratinieren von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Weich- und Krustentiere. Vollendung von Ofengerichten wie Lasagne, Cannelloni, Aufläufe und herzhaften Torten oder dem Toast Hawai. Optimaler Einsatz zum warmhalten von Tellern oder für fertige Gerichte bis zum Servieren beim Gast. Darüber hinaus können mit einem Salamander Fleischgerichte wie Hamburger, Steaks oder Koteletts gegrillt werden und beim Nachtsch findet der Salamander den perfekten Einsatz zum Karamellisieren von Desserts.

Der Einstiegssalamander von KBS Gastrotechnik besitzt einen Fronteinschub für den 3-fach verstellbaren Rost, ein Thermostat und eine herausnehmbare Wanne (Krümelschublade) zur leichten Reinigung. Für eine ausreichende Wärme im Salamander sorgt eine Incoloy Heizung. Die Incoloy Heizung ist ein gepanzelter Heizwiderstand mit einer Nickel-Eisen-Chrom Legierung die eine gute Festigkeit und eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen Oxidation und Aufkohlung in Hochtemperaturatmosphären gewährleistet.

Artikel-Nr.: 12011006
GTIN: 4059395032000



Produktvorteile:

- Incoloy-Heizelementen
- Panzerwiderstände mit Superlegierung
- Optimale Festigkeit bei hoher Temperatur
- Niedriger Wärmeausdehnungskoeffizient
- Zweistufig höhenverstellbarer Rost
- Rostmaß B x T 670 x 290 mm
- Manuelle Entriegelung
- Nutzhöhe 70-210 mm
- 2 Heizzonen
- Herausnehmbare Tropfwanne
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Technische Daten:

Geräteart	Salamander
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	880 mm
Tiefe	370 mm
Höhe	400 mm
Aufstellart	Auftisch
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	3,2 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	23 kg
Betriebsart	Elektro

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de