

## Lift-Salamander 4kW 3-seitig offen höhenverstellbare Liftheizung

Lift-Salamander „Basic“ zum Gratinieren von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Weich- und Krustentiere. Vollendung von Ofengerichten wie Lasagne, Cannelloni, Aufläufe und herzhaften Torten oder dem Toast Hawaii. 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 Lift-Salamander von KBS Gastrotechnik ist dreiseitig offen und bietet einen optimalen Zugang zum Rost. Der Rost mit den Abmessungen 60 x 35 cm (B x T) ist GN 1/1 fähig. Die Liftfunktion ermöglicht ein leichtes Schließen und Öffnen des Salamander per Hand. Darüber hinaus verfügt unser Salamander über ein eingebautes Thermostat und zwei Temperaturzonen. Für eine leichte Reinigung ist die Tropfwanne herausnehmbar, sowie die Heizung kippbar. Beim Lift-Salamander von KBS kommt ebenfalls die bewährte Incoloy Heizung zum Einsatz.

Die Incoloy Heizung ist ein gepanzertes Heizwiderstand mit einer Nickel-Eisen-Chrom Legierung die eine gute Festigkeit und eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen Oxidation und Aufkohlung in Hochtemperaturatmosphären gewährleistet.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 12012002  
GTIN: 4059395104653

### Produktvorteile:

- Incoloy-Heizelemente kippbar
- Panzerwiderstände mit Superlegierung
- Optimale Festigkeit bei hoher Temperatur
- Niedriger Wärmeausdehnungskoeffizient
- Kippbare Widerstände zur einfachen Reinigung unter der Platte
- Heizebene stufenlos höhenverstellbar (Liftheizung)
- Rostmaß B x T 600 x 350 mm
- GN 1/1 fähig
- Herausnehmbare Tropfwanne
- Direkte Hitze von oben
- Zwei Heizzonen
- Abnehmbare Platte
- Eingebautes Thermostat
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Salamander
<b>Produktgruppe</b>	A
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	600 mm
<b>Tiefe</b>	450 mm
<b>Höhe</b>	500 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	4 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	47 kg

Betriebsart

Elektro

## Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)