

Lift-Salamander Ultraschnell 4kW höhenverstellbarer Liftheizung

Eine Stufe unter der Oberklasse liegt der Ultraschnell Lift-Salamander von KBS 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 Ultraschnell-Lift-Salamander gehört zu den Oberklassen Modellen und verfügt über zwei Heizzonen. Beim Anschalten ist der Salamander in Rekordzeit innerhalb von 20 Sekunden betriebsbereit und bietet gegenüber Salamander mit konventionellen Heizelementen eine mögliche Energieeinsparung von bis zu 30%. Durch den eingebauten Timer können Garvorgänge von 1 bis 99 Minuten eingestellt, sowie die Dauerfunktion aktiviert werden. Ein gleichmäßiges Garen wird durch die neuen Deflektoren ermöglicht. Der Ultra-Lift Salamander 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 und bietet ausreichend Platz. Die Liftfunktion ermöglicht ein leichtes stufenloses Schließen und Öffnen per Hand. Für eine leichte Reinigung ist die Tropfwanne herausnehmbar.

Beim Ultra-Lift Salamander von KBS kommt eine Tungsten-Hochleistungs-Heizung zum Einsatz. Die Tungsten Heizung ist eine Strahlungsheizung oder auch Wärmewellenheizung deren Wärmeabgabe durch Infrarotstrahlen erfolgt.

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.: 12014001
GTIN: 4059395104660

Produktvorteile:

- Salamander mit Tungsten Hochleistungs-Heizelementen
- Energieeinsparung von bis zu 30 % zu konventionellen Heizelementen
- Schnelle Aufheizzeit, betriebsbereit in 20 Sekunden
- Schnelle Garzeiten
- Heizelemente durch Glaskeramik geschützt
- Heizebene stufenlos höhenverstellbar (Liftsystem)
- Timer bis 99 Minuten oder Dauerbetrieb
- Rostmaß B x T 600 x 350 mm
- GN 1/1 fähig
- Herausnehmbare Tropfwanne
- Direkte Hitze von oben
- Eingebautes Thermostat
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Technische Daten:

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

Bruttogewicht
Betriebsart

58 kg
Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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