

Salamander ultraschnell 4kW vorne offen

Salamander „Ultraschnell“ betriebsbereit in nur 20 Sekunden 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 Nachtisch findet der Salamander den perfekten Einsatz zum Karamellisieren von Desserts.

Der Salamander „Ultraschnell“ ist bereits nach dem Anschalten innerhalb von 20 Sekunden betriebsbereit und bietet schnelle Garzeiten. Das Gehäuse des Ultraschnell-Salamanders ist dreiseitig geschlossen. Bei Bedarf und je nach Einsatzort, kann die hintere Blende entnommen werden. Hierdurch kann der Ultra-Salamander von beiden Seiten beschickt werden, was die Produktivität in der Küche erhöht. Der Rost mit den Abmessungen 38 x 39 cm ist 2-stufig höhenverstellbar. Darüber hinaus verfügt unser Ultra-Salamander über ein eingebautes Thermostat. Die herausnehmbare Tropfwanne ermöglicht ein leichtes Reinigen des Salamanders.

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

Artikel-Nr.: 12014004
GTIN: 4059395104691



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
- Rost zweistufig höhenverstellbar
- Timer bis 30 Minuten oder Dauerbetrieb
- Rostmaß B x T 630 x 390 mm
- Herausnehmbare Tropfwanne
- Direkte Hitze von oben
- Eingebautes Thermostat
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Technische Daten:

Geräteart	Salamander
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	390 mm
Aufstellart	Auftisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	4 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	20 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