

Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung 4 kW

Die Oberklasse der Ultra-Lift-Salamander von KBS mit automatischer Tellererkennung zum gratinieren von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Weich- und Krustentiere. Vollendung von Ofengerichte wie Lasagne, Cannelloni, Aufläufe und herzhafte 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 Ultra-Lift-Salamander gehört zu den Oberklassen Modellen und verfügt über zwei Heizzonen. Beim einschalten ist der Salamander in Rekordzeit innerhalb von 20 Sekunden Betriebsbereit und bietet eine Timerfunktion von bis zu 99 Minuten. Auch ein Dauerbetrieb ist durch das eingebaute Thermostat möglich. Ein gleichmässiges Garen wird Dank der neuen Deflektoren ermöglicht. Der Ultra-Lift Salamander ist dreiseitig offen und bietet einen optimalen Zugang zum Rost. Mit dem eingebauten Contact System (Tellererkennung) schaltet der Salamander bequem ein und sobald der Teller entnommen wird über die Kontakteleiste wieder aus. Die Liftfunktion ermöglicht ein leichtes stufenloses schließen und öffnen per Hand. Die Ablagefläche ist GN 1/1 fähig, was die Einsetzbarkeit erhöht. Für eine leichte Reinigung ist die Wanne abnehmbar.

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.

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.: 12014007
GTIN: 4059395015652

Produktvorteile:

- Salamander mit Tungsten Hochleistungs-Heizelementen
- Automatische Tellererkennung
- 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	B
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	450 mm
Höhe	500 mm
Aufstellart	Auftisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	4 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	60 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