

Salamander 2,2kW vorne offen - Rückwand abnehmbar

Salamander 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 Einstiegssalamander aus der Serie Red 600 von KBS Gastrotechnik besitzt einen Fronteinschub für den 3-fach verstellbaren Rost, ein Thermostat und eine herausnehmbare Wanne (Krümelschublade) zur leichten Reinigung. Als weiteres High-Light kann beim Salamander Red 600 die Rückwand abgenommen werden um bspw. in der Küche von beiden Seiten diesen zu beschicken. Für eine ausreichende Wärme im Salamander sorgt eine Incoloy Heizung. Die Incoloy Heizung ist ein gepanzterter Heizwiderstand mit einer Nickel-Eisen-Chrom Legierung die eine gute Festigkeit und eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen Oxidation und Aufkohlung in Hochtemperaturatmosphären gewährleistet.

Artikel-Nr.: 12514001
 GTIN: 4059395051858



Produktvorteile:

- Rückwand abnehmbar
- Incoloy-Heizelemente
- Panzerwiderstände mit Superlegierung
- Optimale Festigkeit bei hoher Temperatur
- Niedriger Wärmeausdehnungskoeffizient
- Dreistufig höhenverstellbarer Rost
- Rostmaß B x T 430 x 310 mm
- Manuelle Entriegelung
- Eingebaute Krümelschublade
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Technische Daten:

Geräteart	Salamander
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	370 mm
Höhe	400 mm
Aufstellart	Auftisch
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2,2 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	15 kg
Betriebsart	Elektro

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Für Druckfehler keine Haftung.

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

Direkt zu den technischen
Dokumenten

