

Übersicht

Salamander GN 1/1 mit 3 Heizelementen

Bartscher

Produktnummer: 100563



Beschreibung

Dieser Salamander ist für den professionellen Gebrauch produziert worden. Speziellen Wert hat der Hersteller auf die Energieeinsparung gelegt. Durch den Schnellstart erreicht der Salamander in rund 5 Sekunden schon die volle Betriebstemperatur, wodurch eine Stromersparung von bis zu 79 % ermöglicht wird.

Die patentierten Heizstrahler des Salamanders erreichen eine extreme Leistung, mit möglichst geringer Abwärme-Strahlung, wodurch ein angenehmes Arbeitsklima erreicht wird. Für die einfache Reinigung des Salamanders ist die komplette Konstruktion aus Edelstahl angefertigt und die Strahler sind hinter einem Sicherheitsglas angebracht.

Für einen guten Bedienkomfort des Salamanders steht eine Memory-Funktion inkl. Timer und Signal zur Verfügung. Dadurch können Sie die Speisen ohne Aufsicht zubereiten und nach dem Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich der Salamander automatisch ab.

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Heizelemente:	3
Aufheizzeit Sek.:	5
Bedienung:	manuell
Grillrost mm:	B 560 x T 358
Heizelement:	höhenverstellbar
Tellererkennung:	nein
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	4.5 kW
Material aussen:	Edelstahl
im Lieferumfang enthalten:	Fettauffangschale, Wandbefestigung
Breite mm:	570
Tiefe mm:	500
Höhe mm:	520
Gewicht kg:	50