

Übersicht

Salamander GN 1/1 mit 3 Heizelementen und Touch-Screen inkl. Tellererkennung

Bartscher

Produktnummer: 100573T



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 Stromeinsparung von bis zu 65 % 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.

Die Bedienung erfolgt über die übersichtliche Touch-Screen-Oberfläche. Es stehen 3 speicherbare Zeitprogramme zur Verfügung. Ausserdem verfügt das Gerät über eine Memory-Funktion inkl. Timer und akustischem Signal. Dadurch können Sie die Speisen ohne Aufsicht zubereiten und nach dem Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich der Salamander automatisch ab. Mit der Tellererkennung stellen Sie das gewünschte Programm einmal ein (Garen oder Warmhalten). Jedesmal, wenn ein Teller den Sensor an der hinteren Wand des Salamanders auslöst, startet das Programm und stoppt anschliessend automatisch. Gönnen Sie sich effizienteres Arbeiten mit der Tellererkennungsfunktion des Salamanders.

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Heizelemente:	3
Anzahl Programme:	3
Aufheizzeit Sek.:	5
Bedienung:	Touch Screen
Grillrost mm:	B 560 x T 358
Heizelement:	höhenverstellbar
Tellererkennung:	ja
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	4.5 kW
Material aussen:	Edelstahl
im Lieferumfang enthalten:	Fettauffangschale, Wandbefestigung
Breite mm:	570
Tiefe mm:	530
Höhe mm:	520
Gewicht kg:	50