Art.-Nr. 05-50374

Glaskeramik-Salamander Flash Heat



Beschreibung

Der Salamander Flash Heat ist für den besonders intensiven Einsatz in Restaurantküchen, an Snackbars oder beim Catering konzipiert und erfüllt höchste Ansprüche an Geschwindigkeit und Effizienz
• Maximale Performance durch Infrarotstrahlung, die bis ins Innere der Speisen vordringt
• Nur 20 Sekunden Aufheizzeit bis zur vollen Leistung
• Besonders energiesparend: Die kurze Aufheizzeit erlaubt, dass das Gerät erst direkt vor Gebrauch eingeschaltet wird
• Deflektoren gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Kochfläche
• Die wirkungsvolle Isolierung des Oberteils in Kombination mit den Deflektoren minimiert die Wärmestreuung und konzentriert die Hitzestrahlung effizient in Richtung der Speisen
• Eine Scheibe aus Glaskeramik schützt die speziellen Wolfram-Heizkörper und vereinfacht die Reinigung
• Die transparente Glaskeramik minimiert den Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der Infrarotstrahlen
• Heizelement stufenlos höhenverstellbar
• 2 separat schaltbare Heizzonen
• Kochbereich geeignet für 1/1 GN
• Digitaler Timer mit großem Display und Soft-Touch-Bedienung, einstellbar von 5 Sekunden bis 99 Minuten oder auf Dauerbetrieb
• Rost und Auffangschale entnehmbar
• Höhenverstellbare Füße
• Hitzeisolierte Griffe
• Konsole zur Wandmontage optional erhältlich

Technische Daten

Elektr. Leistung:	4 kW
Spannung:	400V
Netzfrequenz:	50Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	600 x 550 x 500 mm
Netto-Gewicht :	50 kg
Arbeitsfläche:	600 x 350 mm