



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

	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