



## **TECNOINOX Gas Lift-Salamander SG/0**

### **TECNOINOX - Gas Salamander SG/0**

TOP-Geräte zum Gratinieren oder Kochen durch Hitzeabstrahlung. Die Geräte sind mit Panzerwiderständen Incoloy (Superlegierung, welche eine hervorragende Festigkeit bei hoher Temperatur und niedrige Wärmeausdehnungskoeffizienten aufweist) aus Edelstahl mit hoher Temperatur ausgestattet. Alle Modelle haben kippbare Widerstände, um die Reinigung unter der Platte zu vereinfachen. Beim Gasmodell erfolgt das Heizen der Abstrahlelemente aus Edelstahlgitter durch 2 Brenner mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement, die durch einen Ventilhahn gesteuert werden und über eine Piezozündung verfügen.

Alle TECNOINOX-Salamander sind aus leicht gebürstetem Edelstahl gefertigt und mit Gummi-Stellfüßen ausgestattet. Die Geräte können am Tisch aufgestellt oder mit den Edelstahlhaltern (Zubehör-Option), an der Wand befestigt werden. Alle Modelle haben im oberen Bereich Lüftungsöffnungen für das Entweichen von Hitze und Rauch.

#### **Ausführung:**

- offen auf 3 Seiten
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- 2 Brenner mit Zündflamme
- Sicherheitsthermoelement
- Piezozündung
- Roste aus verchromten Stahl mit isolierten Griffen
- funktioniert mit Erdgas oder Flüssiggas

#### **Technische Daten:**

- maximale Leistungsaufnahme: 7,4 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 750 x 450 x 460 mm
- Kochfläche: 575 x 400 mm
- Gewicht: 40 kg

Preis per Vorkasse: **1 376.00 EUR** zzgl. MwSt.