

TECNOINOX Lift-Salamander SEC40/0

TECNOINOX Lift - Salamander SEC40/0

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.

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:

- Aus Edelstahl AISI 430
- offen auf 3 Seiten
- Fettsammelschale aus Edelstahl
- Roste aus verchromten Stahl mit isolierten Griffen

Technische Daten:

- elektrischer Anschluss: 230 Volt / 1N / 50/60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 2 kW
- Gerätemaße (BxTxH): 400 x 450 x 500 mm
- Kochfläche (BxT): 400 x 350 mm
- Gewicht: 36 kg

Preis per Vorauskasse: **1 092.00 EUR** zzgl. MwSt.

