

216035

QSE40/0CB

**ULTRASCHNELLER ELEKTRO-SALAMANDER MIT
BEWEGLICHER KOCHFLÄCHE QSE**



- Elektrischer Salamander ultraschnell QSE40/0CB 40 cm mit beweglicher Heizfläche.
- 1 Kochzone 40x35 cm.
- Der Salamander ist ein vielseitiges Küchengerät, das zum Gratinieren, Warmhalten servierfertiger Speisen, Überbacken von Ofengerichten wie Lasagne und Aufläufen sowie zum Grillen bzw. kurzfristigen Erhitzen von Fleischprodukten wie Hamburger, Steaks, Würsten oder Kotelett.
- Korpus aus Edelstahl AISI 304, offen an drei Seiten.
- Bewegliche obere Heizfläche auf Führungen, mit abgerundeten Ecken.
- Ultraschnelle Infrarot-Heizelement in der beweglichen oberen Heizfläche, die durch eine Glaskeramikplatte abgeschirmt sind.
- Bei der ersten Einschaltung wird die eingestellte Betriebstemperatur innerhalb von nur 20", bei der nachfolgenden Nutzung in lediglich 5" erreicht, was eine deutliche Energieeinsparung mit sich bringt.
- Griff aus Aluminium mit Ansätzen aus wärmeisoliertem Material.
- Drehknopf für die Einstellung der Garzeit von 0 bis 99 Minuten, die auf die digitalen Display angezeigt wird.
- START- und STOPP-Taste Touch.
- Entlüftungsschlitze für Hitze und Dämpfe an der beweglichen oberen Heizfläche.
- Bratrost aus verchromtem Stahl und Fettwanne aus Edelstahl AISI304 mit wärmeisoliertem Griff, beide herausnehmbar.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- Träger für die Wandmontage (optional)

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	2 kW	STROMLEISTUNG	2 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	220-240 ~ V
HEIZEBENEN	n° 1	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm ²
KOCHFLÄCHE	40x35 cm	TIMER MINUTENZÄHLER	0-99 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	KOCHZONEN	n° 1
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	24 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	360 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	FUSSHÖHE	31 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	40 cm
TIEFE	54,8 cm	HÖHE	50 cm
BREITE DER VERPACKUNG	51 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	61 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	71 cm	NETTO-GEWICHT	39 kg
BRUTTO-GEWICHT	45 kg	VOLUMEN	0,22 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

ZUBEHÖRE

9003 1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER QSE-SE

