

216040

QSET60/4CB

ULTRASCHNELLER ELEKTRO-SALAMANDER CONTACT MIT BEWEGLICHER KOCHFLÄCHE UND SENSORLEISTE FÜR TELLER QSET



- 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.
- Die Sensorleiste für Bleche schaltet der Salamander automatisch ein oder aus, wenn auf der Kochfläche ein Blech steht bzw. entfernt wird.
- 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)
- 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.
- Die Sensorleiste für Bleche schaltet der Salamander automatisch ein oder aus, wenn auf der Kochfläche ein Blech steht bzw. entfernt wird.
- 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	4 kW	STROMLEISTUNG	4 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
HEIZEBENEN	n° 1	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 1,5 n° - mm ²
KOCHFLÄCHE	60x35 cm	TIMER MINUTENZÄHLER	0-99 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	KOCHZONEN	n° 2
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	FUSSHÖHE	31 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	60 cm
TIEFE	54,8 cm	HÖHE	50 cm
BREITE DER VERPACKUNG	71 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	61 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	72 cm	NETTO-GEWICHT	53,6 kg
BRUTTO-GEWICHT	61,6 kg	VOLUMEN	0,31 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

ZUBEHÖRE

9003 1 PAAR WANDHALTERUNGEN FÜR SALAMANDER QSE-SE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

