



Glaskeramik-Salamander Flash Heat Ceramic Glass Salamander Flash Heat

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 Wärmestreue und konzentriert die Hitze auf die 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

The Salamander Flash Heat is designed for particularly intensive use in restaurant kitchens, snack bars or for catering and meets the highest expectations in terms of speed and efficiency • Maximum performance thanks to infrared radiation that can reach inside the food • Only 20 seconds to heat up to full power • Particularly energy-saving: The short heat-up time allows that the device can be switched on immediately before use • Deflectors ensure an even heat distribution on the cooking surface • The effective insulation of the top in combination with the deflectors minimizes heat dispersion and efficiently concentrates the heat radiation towards the food • A pane of ceramic glass protects the special tungsten heating element and facilitates cleaning • The transparent ceramic glass minimizes heat/energy loss when the infrared rays pass the surface • Heating element continuously height-adjustable • 2 separate switchable heating zones • Cooking area suitable for 1/1 GN • Digital timer with large display and soft-touch control, adjustable from 5 seconds to 99 minutes or to continuous operation • Removable grid and drip tray • Height-adjustable feet • Heat-insulated handles • Console for wall mounting optionally available



 600 x 350 mm

 400 V / 4 kW

 50 kg *

 600 x 550 x 500 mm

 05-50374

 4007,-*

Wandhalterung
Wall Mounting

06-50374
140,-* ▲

Glaskeramik-Salamander PDS Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufgabschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray

 495 x 375 mm

 230 V / 3 kW

 56 kg *

 600 x 640 x 590 mm

 05-50370

 2910,-*

