



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

SALAMANDER 1/1 GN

Artikelnummer: 40500

Technische Daten:

Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlusstecker: 230 V Schuko

Leistung: 3,3 kW

Gewicht: 23 kg

Maße (B x T x H):

78 x 41,5 x 34 cm

Kurzbeschreibung:

Elektrisches Kochgerät zum Aufwärmen, Gratinieren und Grillen von Speisen.

Temperaturbereich: 0°C – 150°C

Gebrauchshinweise:

Den Salamander zunächst an die Stromversorgung anschließen. Während des Betriebs kann der gewünschte Temperaturwert an einem 5 stufigen Drehknopf eingestellt werden. Der Abstand zum Heizelement kann individuell eingestellt werden und reguliert somit die Strahlungsstärke je nach Art der zu kochenden Speisen.

Sicherheitshinweise:

- Das Gerät ist während des Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät darf nur auf einer unbrennbaren Unterlage aufgestellt werden; außerdem sind unbedingt die seitlichen Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Gegenständen einzuhalten.