



# PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

## SALAMANDER 380V

**Artikelnummer:** 40502

**Technische Daten:**

Betriebsspannung: 380 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlusstecker: CEE 16A

Leistung: 5,6 kW

Gewicht: 32 kg

**Maße (B x T x H):**

87 x 43 x 47 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 den zwei 5 stufigen Drehknöpfen unabhängig von-einander eingestellt werden. Der Abstand zum Heizelement kann individuell eingestellt werden und reguliert 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.