

Multifunktionales Gerät zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen.



### Technische Highlights

#### Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus Edelstahl. Sichtbare Oberflächen geschliffen.

#### Auf- und Abkantungen:

#### Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende Konstruktion mit höhenverstellbarem Heizelement, Rückwand und Boden.

#### Bedienblende:

Mit TOUCH Bedienfeld, geschützt hinter gehärtetem Sicherheitsglas.

#### Nutzfläche:

Grillfläche mit CrNi-Fettauffangschale und Grillrost. Drei Infrarot-Strahlungsheizkörper. Mit Tellerkontaktschalter. Automatische Einschaltfunktion, Warmhaltefunktion.

#### Aufstellung:

Geeignet für den flexiblen Einsatz als Auf Tischgerät oder zum Einschieben in entsprechende Aussparungen von Ausgabestrecken und Arbeitstischen verschiedenster Materialien.

#### Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Ohne Stecker.

#### Besonderheit:

Ausgestattet mit einem Tellerkontaktschalter, welcher die Heizelemente beim Platzieren und Entnehmen der Teller ein- und ausschaltet.

#### Beheizung:

Beheizung durch Strahlungsheizkörper für lange Lebensdauer der Heizkörper. Schnelle Reaktions- und kurze Aufheizzeiten, somit kann das Gerät im Standby-Modus gehalten werden, anstatt im Dauerbetrieb. Das reduziert den Stromverbrauch und sorgt für ein angenehmes Raumklima. Heizelement stufenlos höhenverstellbar, 90-190 mm. „Cook“-Funktion mit individuell einstellbarer Gardauer oder „Hold“-Funktion zum Warmhalten in 8 individuell einstellbaren Heizstufen. Individuelle Auswahl des Heizbetriebes mit mittlerem oder allen Heizelementen. Integrierter Geräteschalter. Leistungsschutz eingebaut. Inklusive Anschlusskasten und Potentialausgleichsschraube.

**Multifunktionales Gerät zum Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen.**

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

### Weitere Ausstattungsmerkmale

- Grillfläche mit CrNi-Fettauffangschale und Grillrost
- Fettauffangschale zur leichten Reinigung mit Wasser befüllbar
- 3 Infrarot-Strahlungsheizkörper – 3 individuell einstell- und speicherbare Zeitprogramme zum Warmhalten, Garen, Überbacken und Gratinieren
- Innenkessel aus CrNi Stahl (1.4404) mit nach oben gewölbten Boden für optimales Auslaufverhalten. Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Kessel herausragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen.
- akustisches Signal nach Zeitablauf
- manuelle Zeiteinstellung, volle oder reduzierte Heizflächeneinstellung
- automatische Einschaltfunktion, Warmhaltefunktion
- Tellerkontaktschalter, schaltet Heizelemente beim Platzieren und Entnehmen der Teller ein- und aus
- Gerät kann:
  - 3 NPE AC 400 V, Festanschluss/CEE-Stecker, Empfohlene Absicherung: 3x 16 A
  - 1 NPE AC 230 V, nur Festanschluss, Empfohlene Absicherung: min. 20 A
  - 3 PE AC 230 V, Festanschluss/CEE-Stecker, Empfohlene Absicherung: 3x 16 A
- darf nicht über Wärmequellen, die 50 °C überschreiten, positioniert werden

### Technische Daten

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):                        | 570 x 590 x 518 |
| Nutzflächen:                                      | 1               |
| Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):                     | 568 x 359 x     |
| Durchmesser (mm):                                 |                 |
| Nenninhalt (L):                                   |                 |
| Nutzfüllmenge (L):                                |                 |
| Anschlusswert Elektro (kW):                       | 4,5             |
| Spannung <sup>1</sup> (V):                        | 400 3 NPE AC    |
| Empfohlene Absicherung (A):                       | 3 x 16          |
| Frequenz (Hz):                                    | 50/60           |
| Nennwärmebelastung (kW):                          |                 |
| Standard-Gasdruck Erdgas <sup>2</sup> (mbar):     |                 |
| Standard-Gasdruck Flüssiggas <sup>2</sup> (mbar): |                 |
| Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):                 |                 |
| Dampfdruck (bar):                                 |                 |
| Kälteleistung (kW):                               |                 |
| Gewicht netto (kg):                               | 61              |
| Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):                 | 77              |
| Wärmeabgabe latent (W):                           | 788             |
| Wärmeabgabe sensibel (W):                         | 3600            |
| Schutzart:                                        | IPX3            |

\* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

### Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

### Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

### Optionen/Zubehör

| MKN-Artikelnr: | Beschreibung:                         |
|----------------|---------------------------------------|
| 10013066       | Wandhalterung Salamander Intelligence |

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

<sup>2</sup> weitere Gasarten auf Anfrage

<sup>3</sup> seemäßige Verpackung auf Anfrage