

Produktdatenblatt – Elektro-Salamander Vario

MKN-Nr.:
0521704

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 CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende Konstruktion mit höhenverstellbarem Heizelement und Boden. Doppelwandiger Gerätekorpus.

Bedienblende:

Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Grillfläche mit CrNi-Fettauffangschale und Grillrost. Fettauffangschale zur leichten Reinigung mit Wasser befüllbar. Regelbare Heizzone. Heizelement stufenlos höhenverstellbar über Kugelgriff, 160 mm.

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, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung durch Strahlungsheizkörper für lange Lebensdauer der Heizkörper. Stufenlose Regelung der Heizleistung (0 - 100%) durch einen Energieregler. Integrierter Geräteschalter. Leistungsschutz eingebaut. Inklusive Potenzialausgleichsschraube.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
16.03.2015

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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	680 x 430 x 410
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	x x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	3,3
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	
Gewicht brutto ³ (kg):	
Wärmeabgabe latent (W):	578
Wärmeabgabe sensibel (W):	2310
Schutzart:	IPX3

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
855171	Hubgriff für Salamander Vario
885156	Wandkonsole mit integrierter Rückwand und Halterung
206106	CrNi-Auflagerost für Salamander Vario

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage