

## Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung 4 kW

Lift-Salamander 600 Ultra mit automatischer Tellererkennung, Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 Minuten oder Dauerbetrieb. Hochwertige Tungsten Heizelemente für bis zu 30% Energieeinsparung zu traditionellen Heizelementen. Schnelle Aufheizzeit und Garzeiten, Betriebsbereit in 20 Sekunden.



Artikel-Nr.: 12014007  
GTIN: 4059395015652

### Produktvorteile:

- Salamander mit Tungsten Hochleistungs-Heizelementen
- Automatische Tellererkennung
- Energieeinsparung von bis zu 30 % zu konventionellen Heizelementen
- Schnelle Aufheizzeit, Betriebsbereit in 20 Sekunden
- Schnelle Garzeiten
- Heizelemente durch Glaskeramik geschützt
- Heizebene stufenlos höhenverstellbar (Liftsystem)
- Timer bis 99 Minuten oder Dauerbetrieb
- Rostmaß B x T 600 x 350 mm
- GN 1/1 fähig
- Herausnehmbare Tropfwanne
- Direkte Hitze von oben
- Eingebautes Thermostat
- Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Salamander
<b>Preisgruppe</b>	A
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	600 mm
<b>Tiefe</b>	450 mm
<b>Höhe</b>	500 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Anschlusswert Elektro</b>	4 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	60 kg
<b>Betriebsart</b>	Elektro

### Weitere Ansichten





## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)