



energieeffiziente koch- und warmhaltesysteme

SALAMANDER MIT GLASKERAMIK - TECHNOLOGIE



Gehäuse aus CNS. Ausführung als Tischgerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen flächendeckend mit jeweils 2,2 kW Heizleistung, linke und rechte Heizzone. Gerät beidseitig beschickbar.

Abmessungen: 800 x 340 x 300 mm
Gitterrost: 650 x 330 mm
Anschlusswert: 4,4 kW, 400 V

Die Heizungen befinden sich unterhalb einer Ceran®-Glasplatte, die mit hochtemperaturbeständigem Spezial-Silikon feuchtigkeitsbeständig in das CNS-Gehäuse eingedichtet ist. Die Strahlungswärme ist in Sekunden erreicht und wird sofort nach unten durch die Ceran®-Glasplatte geleitet. Volle Betriebsbereitschaft in weniger als 30 Sekunden. Temperaturregelung stufenlos mittels Energieregler im Bereich von 30°C – 400°C.

Automatische Ein- und Ausschaltung durch Sensorsteuerung, so dass das Gerät nur dann heizt, wenn es beschickt wird. Dadurch ist eine hohe Energieeinsparung möglich (ca. 70%).

Rost aus CNS, Größe GN 1/1, Einschubbreite 650 mm. Zwei Einschubhöhen sind möglich; der Abstand zwischen Rost und Glasplatte kann entweder auf ca. 90 mm oder 130 mm eingestellt werden. Rost und Auffangschale sind herausziehbar; Rost mit kippbarer Spezialhalterung arretierbar.

Der oteco-Salamander vereint Funktionalität mit Energieeffizienz.

- Robustes und solides Gehäuse, auch zur Wandmontage geeignet.
- Leistungsfähige und schnelle Spezial-Strahlungs-Heiztechnik
- Zeitersparnis durch kurze Aufheizzeiten, unmittelbare Betriebsbereitschaft
- Einfache Reinigung, weitgehend unempfindliche Glaskeramiktechnik
- Bei korrekter Benutzung bis zu 70% Energieeinsparung

Die Technik von oteco steht für höchste Qualität und Perfektion im Detail.

