

Hochleistungs-Lift-Salamander

NEU

Artikel Größe Kochfläche mm Abmessungen mm Leistung EURO

Serie ECO – HALOGEN

Besondere Vorteile: sehr schnelle Hitze (nach 3 Sekunden > 400 °C), Massiv reduzierter Energiebedarf im Vergleich zu konventionell beheizten Geräten (bis zu 70%), Einfachste Bedienung mittels drehbarer Zeitschaltuhr (1 – 15 Minuten), Warmhaltefunktion, Heizleistung für kleine Speisenportionen reduzierbar, 4 Standard-Größen: 1/2 GN, 2/3 GN, 1/1 GN und 4/3 GN

In Vorbereitung:	Größe	Kochfläche mm	Abmessungen mm	Leistung	EURO
SEHM400	1/2 GN	400x325	420x450x470	2,6 kW / 230 V	1.520,-
SEHM600	2/3 GN	540x370	570x530x520	3,9 kW / 400 V	2.040,-
SEHM700	1/1 GN	660x370	700x530x520	5,2 kW / 400 V	2.732,-

Serie LUX – TOUCH

Besondere Vorteile: sehr schnelle Hitze (nach 3 Sekunden > 400 °C), Massiv reduzierter Energiebedarf im Vergleich zu konventionell beheizten Geräten (bis zu 70%), 9 verschiedene Gar- und Warmhaltezyklen programmierbar, Warmhaltefunktion, Heizleistung für kleine Speisenportionen reduzierbar, 3 Standard-Größen: 2/3 GN, 1/1 GN und 4/3 GN

SEHP400	2/3 GN	400x325	420x450x470	2,6 kW / 230 V	1.641,-
SEHP600	1/1 GN	540x370	570x530x520	3,9 kW / 400 V	2.297,-
SEHP700	4/3 GN	660x370	700x530x520	5,2 kW / 400 V	3.029,-

Zubehör pro Gerät: 1 Fettauffangschale sowie 1 Grillrost. Diese Teile sind zur Reinigung einfachst herausnehmbar. Zusätzlich im Preis enthalten: 1 Konsole zur Wandbefestigung.

Zubehör gegen Aufpreis:

Spießhalter für Fleischspieße

R-200400	für Modelle 2/3 GN	400x330x60	135,-
R-200600	für Modelle 1/1 GN	540x370x60	155,-
R-200700	für Modelle 4/3 GN	660x370x60	179,-

dazu passende Fleischspieße (Set à 4 Stück)

R-300400	für Modelle 2/3 GN	505x50	69,-
R-300600	für Modelle 1/1 GN	690x50	81,-
R-300700	für Modelle 4/3 GN	795x60	95,-

Sonderspannungen auf Anfrage. Schiffsversion (440 V, 3 Phasen, ohne Nullleiter; 60 Hz) ebenfalls lieferbar.



SEHM600



SEHP400



SEHP600



SEHP600

Die Geräte werden mit neu entwickelten Halogenleuchten beheizt. Das System ist patentiert. Die momentan auf dem Markt erhältlichen Produkte erzeugen mittel- bis langwellige Strahlen. Dadurch wird bei Fleisch oder Fisch jeweils nur die äußere Schicht gegart. Mit den hier eingesetzten Leuchten werden kurz- bis mittelwellige Strahlen erzeugt, die ein **Durchgaren ermöglichen**.

Die Außenverkleidung der Geräte besteht komplett aus Edelstahl AISI 304.

Die Reduzierung der Heizleistung ist wie folgt geregelt: Bei Modellen 1/1 GN und 4/3 GN werden nur die mittleren Lampen beheizt. Die beiden Äußeren sind deaktiviert. Bei Modell 2/3 GN ist nur die rechte Lampe beheizt.

Die Warmhaltefunktion ist für alle Modelle auf maximal 15 Minuten limitiert. Nach dieser Zeitspanne schaltet sich die Heizung automatisch ab. Bei elektro-mechanischer Ausführung (HALOGEN) wird die Heizleistung auf 25 % reduziert; die digitalen Modelle (TOUCH) können prozentual individuell programmiert werden.

Digitale Modelle SEHP: Es können 9 verschiedene Zyklen programmiert werden. Dabei ist es möglich, entweder einen Garzyklus mit anschließender Warmhaltefunktion oder nur einen Garzyklus oder nur eine Warmhaltefunktion zu programmieren. Hinter dem Edelstahl-Bedienfeld befinden sich Sensoren, die nur über Fingerkontakt reagieren. Dadurch ist die Elektronik sicher und dauerhaft gegen Beschädigung geschützt. Defekte Kunststoffastaturen und die hieraus resultierenden Störungen am Gerät gehören der Vergangenheit an.



SEHP400

