

Snabba och
energieffektiva
salamander



 **TECNOINOX**



 **TECNOINOX**



Tecnoinox har konstruerat, utvecklat, tillverkat och salufört salamander ända sedan företaget grundades för över 30 år sedan.

Nära kontakt med slutanvändarna har lett till ständiga förbättringar och fram till de senaste versionerna av CB-certifierade salamandrar.

Målsättningen för Tecnoinox har alltid varit att ha höga ambitionsnivåer gällande effektivitet, säkerhet, jämn tillagning, snabb uppvärmning och prestanda för att kunna erbjuda alltmer avancerade tillagningsupplevelser.

EN TECNOINOX SALAMANDER ÄR KOCKENS BUNDSFÖRVANT OCH KAFÉNÄRINGENS BÄSTA VÄN

Den utrymmessnåla salamandern är ett effektivt komplement till köksutrustningen i allt från kaféer till storkök oavsett om det står kött eller fisk på menyn.

De är oumbärliga i små barer som serverar snacks eller lätta luncher, på kaféer, snabbmatställen och smörgåsbarer, likaså i kök med de mest krävande kockarna som tillagar och skapar rätter med omsorg i varje detalj.



- GRATINERA GRÖNSAKER, POTATIS OCH ROTFRUKTER



- LAGA FÄRDIGT UGNSRÄTTER SOM LASAGNE, CANNELLONI, PUDDINGAR OCH PAJER



- HÅLLA MATRÄTTER VARMA OCH FÄRDIGA ATT SERVERA



- GRATINERA FISK, SKALDJUR OCH KRÄFTDJUR



- GRILLA ELLER LAGA FÄRDIGT KÖTT, HAMBURGARE, STEKAR, KORVAR OCH KOTLETTER



- KARAMELLISERA OCH LAGA FÄRDIGT DESSERTER







ultra rapid salamander

POWER

set time



MÅNGSIDIG, PRAKTISK OCH SÄKER



Tecnoinox möter kockarnas behov med ett brett utbud av olika salamandermodeller som skiljer sig åt i storlek, effekt och prestanda för att tillfredsställa varje tillagningsönskemål, från det enklaste till det mest sofistikerade, med maximal säkerhet.



INTERNATIONELL CB-CERTIFIERING

Systemet IECEE CB är ett internationellt erkänt certifieringssystem som intygar att en elektrisk/elektronisk produkt överensstämmer med standarderna IEC.

Tecnoinox nya elektriska salamander uppfyller standarderna för lågspänning (LVD) och elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) som nuförtiden används i hög grad mellan handelspartner vid internationell handel för att visa på säkerhetsöverensstämmelsen hos deras elektriska/elektroniska produkter.





DESIGN OCH FUNKTION

Handtag med ny utformning, avrundade hörn och en mer modern och funktionell kontrollpanel ger ett nytt utseende åt Tecnoinox salamander genom att kombinera snygg design med funktion.



MAXIMAL HYGIEN OCH TIDSBESPARING

Maximal hygien tack vare den utdragbara spillbrickan och förkromade stånggallren med värmeisolerande handtag.



BÄTTRE STABILITET

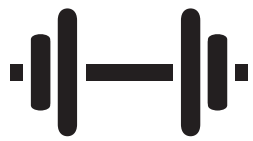
tack vare de justerbara fötterna. Tecnoinox salamander kan även väggmonteras. Väggfästen finns som extra tillbehör.



LÄGRE UTVÄNDIG TEMPERATUR

på handtag och ytor genom att det har installerats isolerande material mellan värmeelementen och de utvändiga ytorna och bakelitdistanser på handtagen. MINIMAL risk för att användarna bränner sig även vid en intensiv och långvarig användning av salamandern.





SMÅ APPARATER MED STORA PRESTATIONER

Tecnoinox salamander Classic SE är snygg, enkel och säker att använda. Classic säkerställer en hög prestandanivå både i el- och gasversion.





VINKELBARA VÄRMEELEMENT



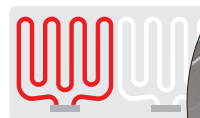
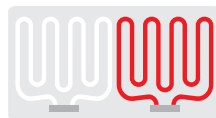
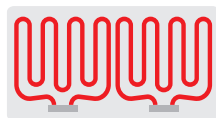
GASSALAMANDER

Salamanderns hela effekt i gasdriven helöppen version.



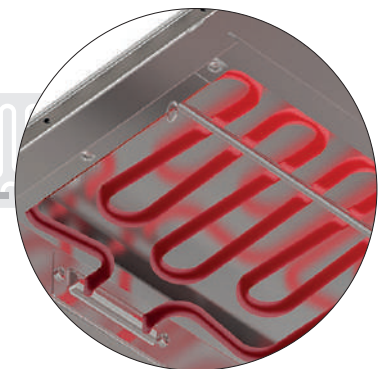
HÖJ-/SÄNKBAR ÖVRE PLATTA

UTDRAGBAR SPILLBRICKA



MAXIMAL FLEXIBILITET

Värmelementens funktionslogik skapar två oberoende tillagningszoner. Du kan välja att använda halva eller hela tillagningsytan.







20"

QUICKSALAMANDER EXTRA SNABB - EXTRA EKONOMISK



Quicksalamandern QSE/QSET tillhör toppskiktet av Tecnoinox sortiment. Tack vare tillagning via infraröd värme är den riktigt snabb och ger en avsevärd energibesparing. Tecnoinox QSET säkerställer maximal effektivitet och maximal användarvänlighet.





SUPERSNABB

Klar att användas på rekordtid: behöver endast 20 sekunder för att komma upp i temperatur.



SPAR TID OCH PENGAR

Den snabba aktiveringshastigheten gör att salamandern kan stängas av när den inte används. Detta innebär en avsevärd energibesparing under dagen jämfört med den traditionella salamandern.



MAXIMAL FLEXIBILITET

Värmeelementens nya funktionslogik skapar två oberoende tillagningszoner. Du kan välja att använda hela- eller halva tillagningsytan.



AUTOSTART- OCH STOPP: SENSORLIST FÖR DETEKTERING AV TALLRIK/KANTIN

I versionen Contact QSET slår listen för detektering av tallrik automatiskt till- och från salamandern beroende på om det står en tallrik eller kantin på tillagningsytan eller inte.





QUICKSALAMANDER OSLAGBAR SÄKERHET OCH FUNKTIONALITET



SKYDD AV KRETSKORTET

Salamander QSE och QSET är utrustade med en säkring för att skydda kretskortet mot spänningsvariationer. Säkringen är enkel att byta och minskar onödiga och kostsamma ingrepp, som att behöva byta ut kretskortet vid problem med spänningsvariationer.



MINIMAL VÄRMESPRIDNING

och bättre effektivitet tack vare genomtänkt isolering.





YTTERLIGARE REDUCERING AV DEN UTVÄNDIGA TEMPERATUREN

Extra isolering av utvändig yta och handtag för att minska risk för brännskador hos användaren. En innovativ bortledning av varmluft mot baksidan reducerar temperaturen ytterligare kring arbetsområdet.



JÄMNARE TILLAGNING

tack vare nya detektorer och perfekt centrering av tillagningsplattan i förhållande till värmeelementen.



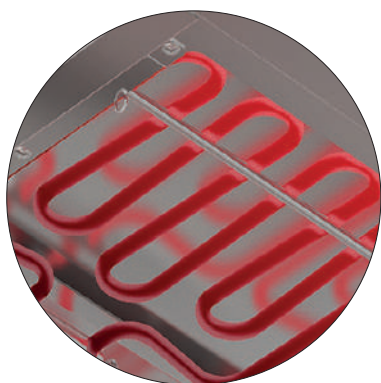




TECNOINOX SNABBA, SNYGGA OCH EFFEKTIVA SALAMANDER

- **SALAMANDER CLASSIC**
- **QUICKSALAMANDER**
- **GASSALAMANDER**

CLASSIC SALAMANDER SE



Serien Classic erbjuder ett brett utbud av extremt mångsidiga modeller som är idealiska för kök av alla storlekar.

Tecnoinox Classic finns idag i nya och CB-certifierade modeller (se tabeller).

SNYGGARE. Nytt utseende med handtag och frontpanel med ny utformning och avrundade hörn.

SÄKRARE. Värmeisolerat handtag med bakelitdistans ger svalare handtag.

MER LÄTTANVÄND. Modern och funktionell elektronisk kontrollpanel.

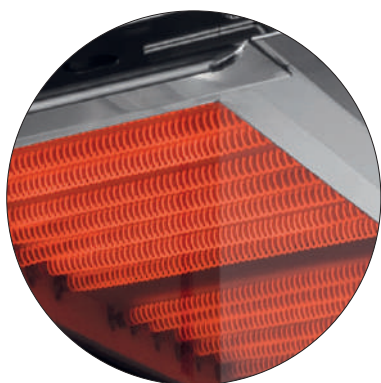
Den elektriska salamandern Classic SE är sortimentets bästsäljare på den internationella marknaden.

- Satinerat rostfritt stål AISI 304.
- Värmeelement med Incoloy-legering i den övre borttagbara plattan som är höj-/sänkbar, vinkelbar och enkel att rengöra.
- Utdragbar spillbricka och förkromade stålgaller med värmeisolerande handtag.
- Avrundade hörn.
- Justerbara fötter.
- Väggh monterbara.
- Modern och funktionell kontrollpanel.
- Värmeisolerat handtag med en bakelitdistans ger mindre risk för brännskador
- Två oberoende tillagningszoner på modellerna SE60 och SE80.

MODELL	ARTIKELNUM.	MÅTT	TILLAGNINGSYTA	KW	V - Hz
SE40/0CB	216041	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230-1 50/60
SE60/4CB	216043	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400-3N 50/60
SE80/0	216044	cm 80x45x50	cm 80x35(GN1/1)	6	400-3N 50/60

 Internationell CB-certifiering

QUICK SALAMANDER QSE



Quicksalamandern erbjuder maximal prestanda tack vare tillagning med infraröd värme som alstras av volframvärmeelement skyddade av en glaskeramiskiva.

Quicksalamandern är perfekt för intensiv användning. Tillverkad av satinerat rostfritt stål AISI 304 och uppfyller de högsta kraven på hastighet och effektivitet. Idealisk salamander för krävande och energi- och kostnadsmedvetna restauranger och kaféer.



Den snabba Quicksalamandern står för den bästa utvecklingen av Techninoxsortimentet.

- Helt jämn tillagning garanterad av spjäll med ny utformning och centrerung av tillagningsytan under värmeplattan.
- 20 sekunder för att nå maximal temperatur från tillslaget.
- Utdragbar spillbricka och förkromade stålgaller med värmeisolerande handtag.
- Avrundade hörn och justerbara fötter.
- Vägghöjningsbar.
- Modern och funktionell kontrollpanel.
- Värmeisolerat handtag med en bakelitdistans ger mindre risk för brännskador
- Två oberoende tillagningszoner på modellen QSE60.

MODELL	ARTIKELNUM.	MÅTT	TILLAGNINGSYTA	KW	V - Hz
QSE40/0CB	216035	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230-1 50/60
QSE60/4CB	216038	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400-3N 50/60

QUICK SALAMANDER QSET



Den snabba Quicksalamandern Contact är den bästa lösningen för kokken.

- List för detektering av tallrik/kantin för automatiskt till- och frånslag.
- Helt jämn tillagning garanterad av spjäll med ny utformning och centreringen av tillagningsytan under värmeplattan.
- Behöver endast 20 sekunder för att nå maximal temperatur från tillslaget.
- Utdragbar spillbricka och förkromade stånggaller med värmeisolerande handtag.
- Avrundade hörn och justerbara fötter.
- Vägghalterbar.
- Kontrollpanel med ny utformning för bästa funktionalitet.
- Värmeisolerat handtag med en bakelitdistans ger mindre risk för brännskador
- Två oberoende tillagningszoner på modellen QSET60.

GASSALAMANDER SG



Den gasdrivna salamandern är en helöppen salamander med en tillagningsyta vars storlek är kompatibel med kantiner GN1/1. Den placeras med fördel mellan köket och området där tallrikarna hämtas.

Lättanvänd och praktisk, avsedd för daglig, intensiv användning.

- Värmeelement av nät i rostfritt stål som värms upp av två brännare med pilotlåga och säkerhetstermoelement.
- Piezoelektrisk tändning.
- Spillbricka som är höj-/sänkbar med säkerhetsstopp och kan dras ut för att underlätta rengöringen.
- Förkromade stånggaller med värmeisolerande handtag som är höj-/sänkbara med säkerhetsstopp och kan dras ut för att underlätta rengöringen.

MODELL	ARTIKELNUM.	MÅTT	TILLAGNINGSYTA	KW	V - Hz
QSET40/0CB	216036	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230-1 50/60
QSET60/4CB	216040	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400-3N 50/60

MODELL	ARTIKELNUM.	MÅTT	TILLAGNINGSYTA	KW
SG	213001	cm 75x40x46	cm 57,5x40	7,4



 Internationell CB-certifiering





TECNOINOX **SALAMANDER**

mkab Storkök

MASKINKONSTRUKTIONER AB • EST. 1965

MASKINKONSTRUKTIONER AB - INFO@MKAB.EU, TEL: 031 - 29 92 20 - BOX 231, 421 23 VÄSTRA FRÖLUNDA