

GoLanTec

Energietechniek



Halogeensalamander

SALAMANDER

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, bruinen, glaceren, gratineren, grillen van toasten, gratins, pizza's, ajuinsoep... en dit zonder voorverwarming.

Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan men alle maten van schalen gebruiken.

Van 0 tot 200°C in 20 seconden!

Dankzij de halogeenlampen wordt er uiterst efficiënt verwarmd. Niet meer nodig om de salamander continu aan te laten staan!

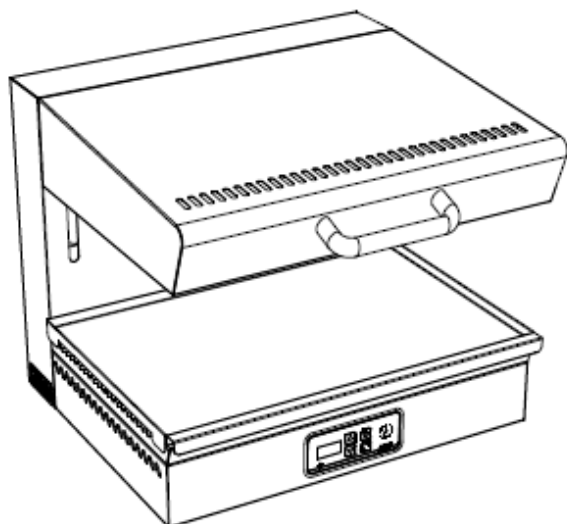
Halogeen kookplaat

De halogeen kookplaat is tegenwoordig niet meer leverbaar. De huidige keramische kookplaten zijn namelijk een stuk sneller geworden. De voordelen ten opzichte van de keramische kookplaat zijn hiermee verdwenen. In 1986 werden de eerste halogeen kookzones geïntroduceerd. In plaats van hitte te genereren uit weerstanden gebruikt men halogeenlampen. Deze lampen stralen licht uit die door de bodem van de kookpot dient omgezet te worden in warmte. Het principe is hetzelfde als bij een halogeenlamp, alleen wordt de gloeidraad in een lagere temperatuurzone gebracht dan bij verlichtingslampen. Hierdoor is er minder productie van licht en meer van kort golf infrarood. De meest courante lampen zijn geëvolueerd van buis naar ronde lampen. Hierdoor werd een betere warmtespreiding mogelijk, dit is positief voor potten en pannen van een mindere kwaliteit en voor energiebesparing. De lampen koelen ook sneller af na de uitschakeling van de vuren. **De nadelen die aan koken op halogeen verbonden zijn, is de levensduur van de lampen. Deze moeten, afhankelijk van het gebruik, relatief snel vervangen worden. De grote baat van koken op halogeen is dat er sneller op vol rendement kan gekomen worden.**



- Elektrische salamander met mobiele plafond
- Met elektrische **halogeen**lampen
- 600 x 545 x 540
- Pelektrisch : 4,5 kW
- 400 V driefasig + nulleider
- + support voor muurbevestiging

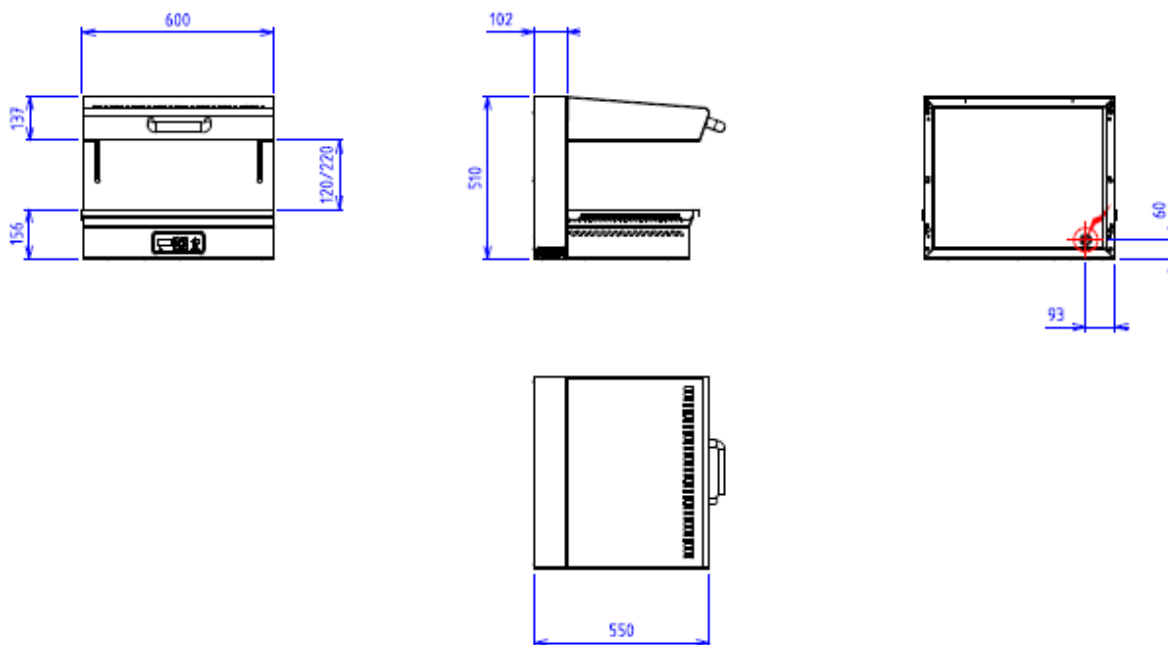
SALAMANDRES FACADE 600



Caractéristiques :

Dimensions extérieures : 600x550x510
Construction en acier inoxydable, habillage ep10/10
Tiroir de propreté 10/10
Chauffage par foyers rayonnants
sous verre vitrocéramique.
Grille chromée
Commandes sensibles avec minuterie
du temps de chauffe.
Voûte réglable

ELEC :  Puissance Electrique : 4,5 kW Raccordement Elec : 400Vx3+T



➔ SALAMANDRE

À VOÛTE MOBILE - 200°C en 20 secondes !

Idéale pour glacer, dorer, gratiner, crouter, maintenir au chaud.

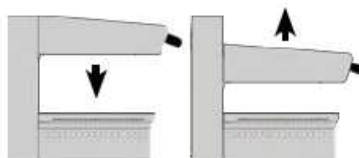
La salamandre est adaptée à votre travail et à vos spécialités par la qualité du résultat et par sa rapidité exceptionnelle.



**Parfaite pour les cuissons
«à la carte»**



Facilité de nettoyage du verre diffuseur.



Voûte réglable avec immobilisation en toutes positions. Idéale pour toutes cuissons et colorations. Autres modèles en chauffage gaz à voûte mobile ou fixe.

Caractéristiques générales

Réalisation en acier inoxydable. Chauffage électrique par foyers rayonnants, logés dans un plafond spécial réfléchissant en céramique, protégés par un verre diffuseur favorisant la transmission de la chaleur. Puissance 4,5 kW (400 Vx3). Commandes sensibles. Profondeur 54,5. Haut. 54. Façade 60. Surface de travail 600x400.



Avantages

- Procédé absolument innovateur et performant.
- Economies d'énergie.
- Résultats garantis.
- Utilisation très facile.
- Salamandre à fixer (accrochage inclus) ou à poser.

