

### Therm-Max® Salamander

HATCO'nun elektrikli Salamander'i pişirme, ızgara yapma, ısıtma ve gıdaları sıcak tutma fonksiyonlarını tek cihazda birleştirerek mutfaklara çok yönlülük katmak için tasarlandı. Her iki modelde de Salamander'in üst kısmında bulunan ısıtıcı üniteler çok hızlı bir şekilde istenilen sıcaklığa ulaşır. Therm-Max Salamander: kolay kullanılır ve verimli enerji tüketir.

- Yüksek güçlü ısıtıcı üniteler 8 saniye içinde kullanıma hazır olur.
- İki adet bağımsız kontrol edilebilen ısıtıcı ünite hem esneklik hem de enerji tasarrufu sağlar.
- Pişirme modu seçildiğinde cihazın ayarları sağdaki/ soldaki veya her iki kontrol ünitesinden yapılabilir.

- Tamamı paslanmaz çeliktir, kolay temizlenir ve dayanıklıdır.
- Tezgah üstü veya duvara monte edilip kullanılabilir.



#### THERM-MAX SALAMANDER

Model	Ölçüler: W x D x H	Voltaj 50/60 Hz	Faz	Piştirme Alanı W x D x H	Watt	Amps	Paketli Ağırlık
TMS-1	600 x 503 x 515 mm	230/400	3	540 x 373 x 90-260	4000	8.7	72 kg

#### Therm-Max® Salamander'in Özellikleri:

**Dahil olan aksesuarlar:** Izgara, damlatma tavası ve duvara montaj aparatı  
**Enerji çıkış yeri:** Cihazın sağ arka tarafında, yere yakın (kablo mevcut değil)

THERM-MAX® SALAMANDERLERİN  
GARANTİ SÜRESİ 1 YILDIR.

Therm-Max Salamander **TMS-1**  
Kapasite = Tam boy  
1/1 Gastronorm Tava

### Elektrikli Salamander

Salamander'e koyulan tabak, algılayıcı çubuk ile temasa geçer geçmez, ısıtıcı üniteler otomatik olarak devreye girer. Tabanın çekilmesi ile birlikte ısıtıcı üniteler otomatik olarak kapanır ve böylece hem enerji hem de para tasarrufu sağlanır.

- Üç adet bağımsız olarak kontrol edilebilen ısıtıcı ünite sayesinde hem isteğe göre pişirme yapılır, hem de enerji tasarrufu sağlanır.
- Yüksekliği ayarlanabilir asansörlü üst bölümün 114mm'lik dikey hareketi manuel ısı kontrolü sağlar.
- Yüksek güçlü kızılötesi ısıtıcı şeritler hemen ısınır.

- Isıtıcı üniteler sadece pişirme veya sıcak tutma özelliği devreye alındığında çalışır, böylece gereksiz ısıtmanın önüne geçilmiş olur.
- SICAK TUTMA fonksiyonu sekiz programlanabilir ısı seviyesine sahip olup, sıcak gıdaların ısınıp korumak veya pişmiş gıdaların rejenerasyonu için idealdir.
- Düz, dokunmatik kontrol paneline sahiptir ve tamamı paslanmaz çelik konstrüsyondur.



#### ELEKTRİKLİ SALAMANDER

Model	Voltaj			Watts	Ölçüler		Paketli Ağırlık
	Monofaze	Amp	W x D x H		Fiş		
SAL-1	208	21.6	576 x 550 x 603	4500	NEMA 6-30P	65 kg	
SAL-1	240	18.8	576 x 550 x 603	4500	NEMA 6-30P	65 kg	

\* Yüksekliğe 102 mm'lik ayaklar dahildir. Duvara monte üniteler için derinliğe 51 mm ilave ediniz.

#### Elektrikli Salamander'in Özellikleri:

**Dahil olan aksesuarlar:** Izgara, damlatma tavası, duvara montaj aparatı, ayarlanabilir 102 mm'lik ayaklar ve kablo.

**Piştirme alanı:** 556 x 350 mm

**Enerji çıkış yeri:** Cihazın sağ arka tarafında, yere yakın (kablo mevcut)

GARANTİ SÜRESİ 1 YILDIR

SAL-1  
Kapasite = Tam boy  
tava adedi



Para ve Enerji tasarrufu sağlar!

Hatco SAL-1 ile siz de küresel ısınmayı azaltmaya katkıda bulunun. Hatco'nun elektrikli Salamander'inin ısıtıcı üniteleri sadece 8 saniyede kullanıma hazır oluyor. Peki bu sistem nasıl çalışıyor? Salamander'in iç cephesine yerleştirilmiş olan 'tabak algılayıcı' çubuğa tabak veya tava temas etliği takdirde cihaz çalışıyor. Bu da ısıtıcı ünitelerin sadece ihtiyaç duyulduğuna zaman devreye girdiği anlamına geliyor. Birçok mutfakta, pişirici ekipmanlar tüm gün açık bırakılarak gereksiz ısı kaybına ve enerji sarfiyatına sebep oluyor ve enerji tasarrufu modunda bile birçok ekipman tamamen kapanmıyor. Bu durum Hatco elektrikli Salamander için geçerli değil. Salamander kullanılmadığında 100% kapalı oluyor, böylece hem para ve enerji tasarrufu sağlıyor, hem de çevreyi koruyor.