

Exploit

Snelle en krachtige salamanders

The rapid and powerful salamanders

Die schnellen und leistungsfähigen Salamander

Les salamandres rapides et puissantes

Las salamandras rápidas y potentes



 **TECNOINOX**

Exploit ultrasnelle salamanders:

Verbluffend snelle bereidingstijden

2 modellen, ideaal voor het gratineren en koken met hitte van bovenaf, middels de verwarmingselementen met wolframdraad. Deze liggen veilig verborgen in de, door geleiders lichtlopende en in hoogte verstelbare bovenkap, zodat deze naar elke gewenste voedselbereiding ingesteld kan worden. Een transparante glaskeramische plaat beschermt de elementen en bevordert eenvoudige reiniging. Deze elementen zorgen er voor, dat de salamander binnen 20 seconden op de juiste temperatuur en gebruiksklaar is. Met de digitale

timer (5 sec.-99 min.) wordt het werk voor de kok nog eenvoudiger en kan energie bespaard worden. Het grootste model (QSE60) is voorzien van twee separaat in te schakelen verhittingszones. De roestvrijstalen lekbakken en de zwaar verchromde roosters (voorzien van hittebestendige handgreep) zijn eenvoudige uit te nemen voor reiniging maar kunnen door een speciale stop niet direct uit het apparaat vallen. Kan met speciale beugels ook hangend bevestigd worden (optioneel).



Elementen met een wolfram gloeidraad, beschermd door een transparante glaskeramische plaat.

Heating elements with a tungsten filament, protected by a transparent glass ceramic sheet.

Elektrische Heizwiderstände mit einem Wolfram-Glühdraht, die von einer durchsichtigen Platte aus Glaskeramik geschützt sind.

Résistances électriques à filament de tungstène protégées par une plaque transparente en vitrocéramique.

Resistencias con filamento en tungsteno, protegidas por una lámina transparente en vitrocerámica.



QSE 40



QSE 60



Great dishes cooked in astounding times

Two models, ideal for grilling and cooking with heat radiating from above, achieved with special electric heating elements with a tungsten filament, secured under a mobile top which, running along guides, can be positioned at different heights according to the food being cooked. A transparent glass ceramic sheet protects the heating elements and allows an easy cleaning. These heating elements warm up rapidly, bringing the EXPLOIT salamander up to the right temperature in only 20 seconds. Besides making a cook's

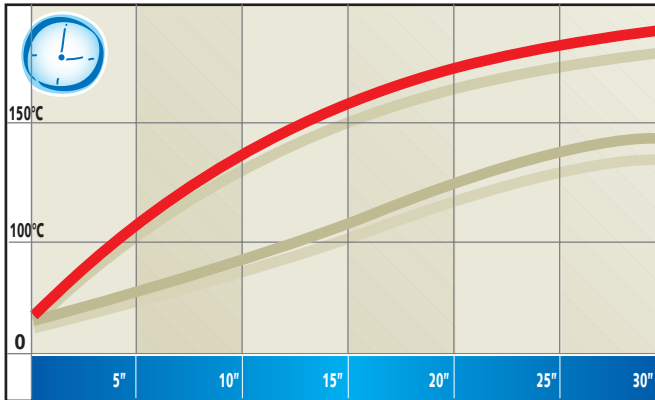
work much easier it saves energy thanks also to the timer that stops electricity at the end of the time set. The biggest model (QSE60) features a 1/1 GN dimensioned hob and you can choose a full or an half activation of the heating elements. The stainless steel drip trays and the chromed steel grids, with heatproof handgrips, are removable for the cleaning and are fitted with a safety stop to prevent them tipping over accidentally. They can be hanged on the wall by means of wall brackets (on request).

Verblüffend schnelle Garzeiten

2 ideale Modelle zum Gratinieren oder Kochen durch Hitzeabstrahlung von oben mittels speziellen elektrischen Heizfaden-Widerständen aus Tungsten. Diese Widerstände sind unter einer abnehmbaren Platte, die je nach Art der Speisen auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann, eingebaut. Zum Schutz der Widerstände ist eine durchsichtige Platte aus Glaskeramik angebracht. Diese Art von Widerständen zeichnet sich durch besonders rasches Erhitzen aus, wodurch die Salamander EXPLOIT in 20" auf Betriebsregime gebracht werden und die Arbeit der

Köche deutlich erleichtert wird. Durch den vorhandenen Timer, der die Stromversorgung nach Ablauf der eingegebenen Zeit unterbricht, wird auch eine beachtliche Energieersparnis erreicht. Das größere Modell (QSE60) verfügt über eine Kochplatte mit den Maßen 1/1GN und bietet die Möglichkeit zwei unabhängigen Heizzonen (komplett oder halb). Die Sammelschalen für die Saucen bestehen aus Edelstahl und die Roste aus verchromtem Stahl. Sie sind mit isolierten Griffen und einer Klemmvorrichtung gegen ein zufälliges Umkippen ausgestattet und können zur Reinigung abgenommen werden. Mögliche Wandbefestigung durch Halterungen (Zubehörteile auf Anfrage).

Verbluffend snelle bereidingstijden.



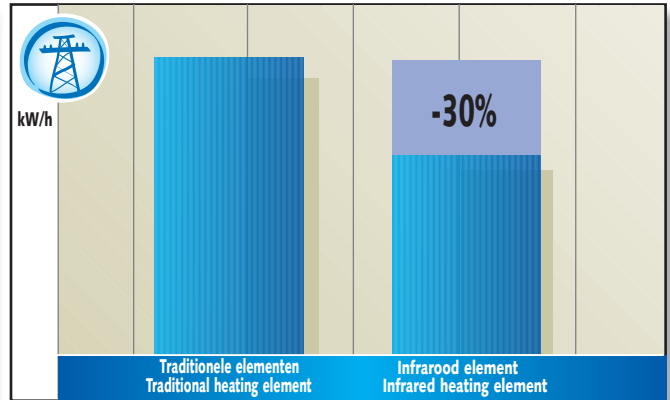
Temperatuurotoename op het kookoppervlak in tijd vergeleken met traditionele salamander en de Exploit ultrasnelle salamanders (-40%)

Comparison of temperature increase times on the cooking surface between traditional salamanders and Exploit ultra-rapid salamanders (-40%)

Vergleich zwischen den Temperaturanstiegzeiten auf der Kochfläche der traditionellen Salamander und der superschnellen Salamander Exploit (-40%)

Comparaison des temps de mise en température sur le plan de cuisson entre Salamandres traditionnelles et Salamandres Ultrarapides Exploit (-40%)

Comparación tiempos de alcance de la temperatura en la placa de cocción entre salamandras tradicionales y salamandras ultrarrápidas Exploit (-40%)



Vergelijking van het energieverbruik (bij eenzelfde bereiding) tussen traditionele salamanders en de Exploit ultrasnelle salamanders (-30%)

Comparison of electrical energy consumption for the same cooking performance between traditional salamanders and Exploit salamanders (-30%)

Vergleich zwischen Stromverbrauch bei gleichen Garleistungen der traditionellen Salamander und des Salamanders Exploit (-30%)

Comparaison des consommations d'énergie électrique pour obtenir les mêmes performances de cuisson entre Salamandres traditionnelles et Salamandres Exploit (-30%)

Comparación consumo de energía eléctrica para conseguir las mismas prestaciones de cocción entre salamandras tradicionales y salamandras Exploit (-30%)

Bedieningspaneel

Control panel - Bedienblende Panneau de commandes - Panel de mandos

QSE 40

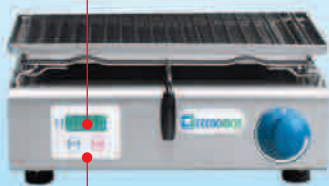
Digitale timer (5 sec. - 99 min.)

Digital display of the set cooking time.

Digitalkanzeige der eingegebenen Kochzeit.

Visualisation digitale du temps de cuisson imposé.

Visualización digital del tiempo de cocción fijado.



Tiptoetsen voor START-STOP.

Soft-touch START and STOP push button.

Drucktaste (soft-touch) für START-STOP.

Touche (soft-touch) de START-STOP.

Pulsador (soft-touch) de START-STOP.



QSE 60

AAN-UIT schakelaar + timer (tot 99 min). De laatst gebruikte tijd wordt onthouden, om een opeenvolgend gelijk kookproces te vereenvoudigen.

Main switch knob + precision timer (up to 99 minutes) The set time is stored to simplify the repetition of similar cooking cycles.

Hauptschalter + Präzisionstimer (bis 99 Minuten). Um die Arbeit bei nachfolgenden gleichen Garzeiten zu vereinfachen, bleibt die zuletzt eingegebene Zeit gespeichert.

Interrupteur principal + minuterie de précision (jusqu'à 99 minutes). Le temps imposé reste mémorisé de façon à simplifier la répétition de successives cuissons identiques.

Mando interruptor principal + temporizador de precisión (hasta 99 minutos). El tiempo fijado permanece en memoria para simplificar la repetición de sucesivas cocciones iguales.



Verhittingszone selectie (1/2 grill of helemaal, alleen op model QSE 60).

Heating element "ON" selector (1/2 grill or all, only on the QSE 60 model).

Wahlschalter für Zündung der Widerstände (1/2 oder ganze Grillplatte, nur beim Modell QSE 60).

Sélecteur allumage résistances (1/2 grille ou grille complète, uniquement sur mod. QSE60).

Selector encendido resistencias (1/2 parrilla o completa, solo su mod.QSE 60).



Gesloten model, maximaal rendement.

2 ultrasnelle salamanders, die opvallen door hun gesloten zijanten, om het warmteverlies te verkleinen. De zwaar verchromde roosters (met hittebestendige grepen) kunnen op de speciale zijgeleiders op twee verschillende afstanden van de elementen boven in de salamander worden geplaatst. Een stop-mechanisme voorkomt dat ze per ongeluk uit de salamander zouden kunnen vallen. De uitneembare lekbak vereenvoudigt de reiniging.



Elementen met een wolfram gloeidraad.

Heating elements with a tungsten filament.

Elektrische Heizwiderstände mit einem Wolfram-Glühdraht.

Résistances électriques à filament de tungstène.

Resistencias y filamento en tungsteno.

Controlepaneel - Control panel



AAN-UIT schakelaar + timer (0-30 minuten) met continuustand.

Main switch knob and precision timer from 0 to 30 minutes + continuous operation position.

Drehbarer Hauptschalter und Präzisionstimer von 0 bis 30 min. einstellbar + Position für den kontinuierlichen Betrieb.

Manette interrupteur principal et minuterie de précision de 0 à 30 min. + position de fonctionnement continu.

Mando interruptor principal y temporizador de precisión de 0 a 30 min. + posición de funcionamiento continuo.

Het gebruiksgemak wordt extra verhoogd door enkele knopbediening voor zowel aan/uit tevens een timer regelbaar van 0-30 minuten ofwel in te stellen als continuustand.

Kan met speciale beugels ook hangend bevestigd worden (optioneel).



QSEF2



Closed versions for maximum performance

2 models of ultra-rapid salamanders which stand out because of a structure which is closed on three sides so as to reduce heat loss. The cooking grids, in chromed zinc steel rod wire with heat-resistant handles, can be placed on runners at 2 different heights from the special electric tungsten filament heating elements, located in the top of the machine, in order to vary the intensity of heating of the food being cooked. A lock-device prevents them from dropping accidentally. An extractable sauce collection pan allows an easy cleaning. Ease of use is guaranteed by a single control which activates a timer from 0 to 30 minutes plus a continuous operation position for the heating elements. It is also possible to mount it on the wall with special brackets (available on request).

Geschlossene Ausführungen für maximale Leistung

2 supersnelle Salamander-Modelle, die sich durch ihre auf 3 Seiten geschlossene Struktur unterscheiden, um den Wärmeverlust zu verringern. Die Roste aus zinkverchromten Rundstählen haben isolierte Griffe und können in die Schienen auf 2 verschiedenen Stufen, d.h. in unterschiedlichen Abständen von den speziellen elektrischen Heizwiderständen mit einem Wolfram-Glühdraht, die an der Decke des Geräts montiert sind, eingesetzt werden, um die zu garenden Speisen mehr oder wenig intensiv durch die Hitze zu bestrahlen. Eine Klemmvorrichtung verhindert dass sie unvorhergesehen herausfallen können. Der herausnehmbare Fettfänger kann leicht gereinigt werden. Das Gerät ist leicht durch die einzige Steuerung zu bedienen, die entweder einen Timer von 0 bis 30' oder den kontinuierlichen Betrieb der Widerstände aktiviert. Das Gerät kann durch die entsprechenden Halterungen (auf Anfrage erhältlich) auch an der Wand montiert werden.



QSEF1



Versions fermées pour un rendement maximal

2 modèles de Salamandres Ultrarapides se distinguant pour avoir une structure fermée sur 3 côtés, de manière à réduire la dispersion de chaleur. Les grilles de cuisson, en tube d'acier galvanisé-chromé et dotées de poignées athermiques, peuvent être enfilées dans des glissières et réglées à 2 différentes hauteurs des résistances électriques spéciales à filament de tungstène, placées sous le plafond de l'appareil de manière à varier, lors de la cuisson, l'intensité du rayonnement sur les aliments. Un dispositif d'arrêt empêche qu'elles tombent sur le plan de cuisson. Le bac de récupération des jus de cuisson est amovible pour permettre un nettoyage aisé. La simplicité d'utilisation est assurée par une unique commande activant une minuterie de 0 à 30' plus une position de fonctionnement continu des résistances. Possibilité d'accrocher l'appareil au mur à l'aide de consoles (accessoire sur demande).

Versiones cerradas para el máximo rendimiento

2 modelos de Salamandras Ultrarrápidas que se caracterizan por tener la estructura cerrada en 3 lados a fin de reducir la dispersión del calor. Las parrillas de cocción, por redondo de acero galvanizado y cromado con asas atérmicas, se pueden disponer sobre guías a 2 distintas alturas desde las especiales resistencias eléctricas con filamento de tungsteno, situadas en la parte superior del equipo, para poder variar la intensidad de irradiación sobre los alimentos en fase de cocción. Un seguro impide su caída accidental. Una cubeta extraíble recoge los jugos de cocción y permite su fácil limpieza. El uso sencillo está garantizado por el único mando que acciona un temporizador de 0 a 30' más una posición de funcionamiento continuo de las resistencias. Es posible su aplicación a la pared por medio de soportes (accesorios opcionales).

Grotere prestaties in minder tijd.

Sterke punten Strong points - Starke Punkte - Points de force - Puntos fuertes

Beweegbare bovenkant.

Mobile top, sliding on runners.

Auf Schienen laufende bewegliche Platte.

Plan mobile coulissant sur glissières.

Plano móvil deslizante sobre guías.

Digitaal controlepaneel met tiptoetsen.

Control panel with digital display of the time.

Bedienblende mit digitaler Zeitanzeige.

Tableau de commandes avec visualisation digitale du temps.

Panel de mandos con visualización digital del tiempo.



Mogelijkheid tot wandmontage (optioneel).

Possible hanging on the wall by means of wall brackets (on request).

Wandbefestigung durch Wandkonsolen (Zubehörteile auf Anfrage).

Possibilité d'accrochage au mur grâce à des consoles fournies sur demande.

Posible fijación a la pared a través de soportes (opcionales).

Lekbak en rooster uittrekbaar en uitneembaar, met uitvalbeveiliging.

Trays and grids sliding on runners with fall-proof safety stops

Auf Schienen laufende Becken und Gitterroste mit Klemmvorrichtung.

Bacs et grilles coulissantes sur glissières avec sécurité anti-basculement.

Fuentes y parrillas deslizables sobre guías con tope de seguridad anticaída.

Grandes cocciones en tiempos époustouflants

2 modèles idéaux pour gratiner et cuire par rayonnement du haut grâce à des résistances électriques à filament de tungstène, placées sous un plafond mobile qui coulisse sur des glissières et qui peut être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson. Une plaque transparente en vitrocéramique est fixée pour protéger les résistances. Ces résistances sont caractérisées par une chauffe très rapide, de façon à porter à température les salamandres EXPLOIT en 20", en facilitant ainsi au maximum le travail des cuisiniers et

en déterminant une remarquable économie d'énergie, grâce à la minuterie qui interrompt l'alimentation à la fin du temps imposé. Le modèle le plus grand (QSE60) a un plan de cuisson aux dimensions 1/1 GN et une chauffe qui peut être partielle (allumage des résistances complet ou à moitié). Les bacs de récupération des jus de cuisson en inox et les grilles en acier chromé avec poignées résistantes à la chaleur sont amovibles pour l'entretien et présentent une sécurité anti-basculements accidentels. Possibilité d'accrochage au mur grâce à des consoles fournies sur demande.

Grandes coccones en tiempos increíbles

Dos modelos ideales para gratinar y cocer mediante la irradiación desde arriba que se obtiene con especiales resistencias eléctricas de filamento en tungsteno, fijadas debajo de un plano móvil, que deslizándose en guías, puede colocarse a diferentes alturas respecto a la comida que se está cocinando. Para la protección de las resistencias se ha fijado una lastra transparente de vitrocéramica. Estas resistencias se caracterizan por un calentamiento rapidísimo, que llevan a régimen las salamandras Exploit

en 20", facilitando al máximo el trabajo de los cocineros y obteniendo asimismo un importante ahorro de energía, gracias también al temporizador que interrumpe la alimentación al final de tiempo fijado. El modelo más grande (QSE60) presenta el plano de cocción con dimensiones 1/1 GN y un calentamiento repartible (activación total o media de las resistencias). Las fuentes para recoger los jugos en inoxidable y las parrillas en acero cromado, con mangos atérmicos, son amovibles para facilitar su limpieza, y tienen un retén de seguridad para evitar vuelcos accidentales. Estos aparatos pueden ser fijado a la pared mediante los fijados (opcionales).



Technisch schema

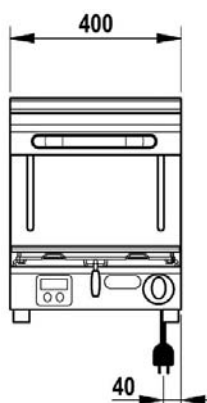
Technical data - Technische Daten Données techniques - Ficha tècnica

Modellen / Models	QSE40	QSE60	QSEF 1	QSEF 2
Buitenmaten / External dim. (mm)	L400xB450xH500	L600xB450xH500	L540xB400xH390	L600xB450xH500
Kookoppervlak / Cooking surface (dim. mm.)	L400xB350	L600xB350 (1/1 GN)	L380xB390	L630xB390
Electrisch vermogen / Power	2 Kw	4 Kw	2 Kw	4 Kw
Verhittingszônes / Heating areas	1	2	1	1
Opwarmtijd / Heat up time	20"	20"	20"	20"
Voltage (V)	230/1	230/1 - 400/3/N	230/1	230/1 - 400/3/N
Frequentie / Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Timer / Timer	5 sec. - 99 min.	5 sec. - 99 min.	0 sec. - 30 min.	0 sec. - 30 min.
Paar wandbeugels (optioneel) Pair of wall brackets (optional)	9003	9003	9008	9008

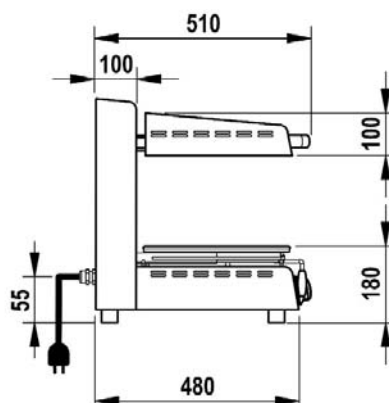
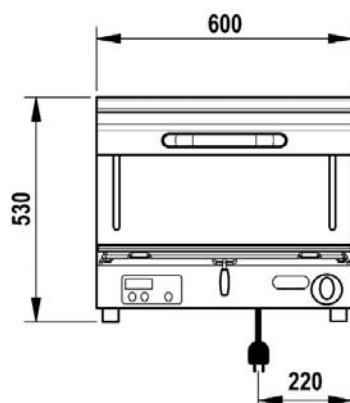
Installatieschema

Installation diagrams - Installationschema Plans d'installations - Esquemas de instalaci3n

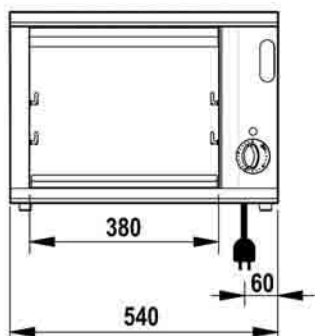
QSE 40



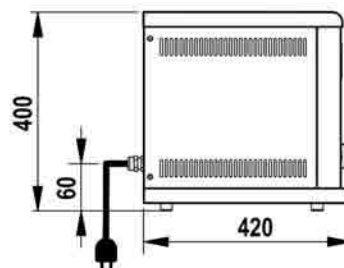
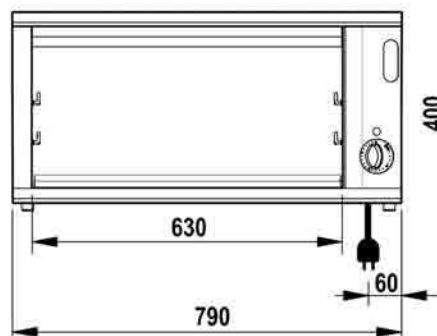
QSE 60



QSEF 1



QSEF 2



De salamanders altijd buiten bereik van andere hittebronnen houden. Alleen in gebruik te stellen als de lekbakken geplaatst zijn.

The salamanders must not be placed next to flammable surfaces and must always be used with the drip pans in place.

Die Salamander dürfen nicht in der Nähe von brennbaren Oberflächen aufgestellt werden, die Sammelschalen der Saucen müssen während des Betriebs immer eingeschoben werden.

Les salamandres ne doivent pas être installées à côté de surfaces inflammables et doivent toujours fonctionner avec les bacs de récupération des jus de cuisson installés dans le logement prévu à cet effet.

Las salamandras no se deben colocar en contacto con superficies inflamables y siempre deben funcionar con las cubetas colectoras de los jugos encajadas en sus alojamiento.