

Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"



► Fonction de mise en marche automatique

► 3 résistances électriques

► Fonction de maintien au chaud



► Résistance électrique réglable en hauteur

Description

Salamandre infrarouge avec trois zones de chauffe réglables séparément, commande HI-TOUCH et trois réglages programmables. La Fonction de maintien au chaud et la Fonction de mise en marche automatique permettent de gagner du temps en service. Montage mural, grille et console compris. Pour les restaurants à fort débit et exigeant une cuisson précise.

Caractéristiques

• Programmes réglables :	3
• Réglage de zones chauffantes :	Maximal ou réduit
• Source de chaleur :	Foyers radiants logés infrarouge
• Nombre de résistance électriques :	3
• Nombre de zones chauffantes :	3
• Zones chauffantes réglables séparément :	Oui
• Résistance électrique réglable en hauteur :	Oui
• Dimensions grille :	L 572 x P 358 mm
• Grille réglable en hauteur :	Non
• Fonction de maintien au chaud :	Oui
• Fonction de mise en marche automatique :	Oui
• Réglage manuel de la durée :	Oui
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Réglage de l'énergie :	Électronique
• Affichage numérique :	Oui
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Commande :	HI-TOUCH

► Continuer à la page suivante

Salamandre Hi-Light-Lift "Premium"

- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Propriétés : Durée
- Compris : -
1 grille
1 console pour la fixation au mur
- Puissance : 4.5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 585 x P 600 x H 515 mm
- Poids : 61,4 kg

