

Salamandra Hi-Light-Lift "Premium"



► Función de conexión automática

► 3 elementos calefactores

► Función de conservación del calor



► Elemento calefactor regulable en altura

Descripción

Salamandra de infrarrojos con tres zonas de calentamiento de regulación individual, Control HI-TOUCH y tres ajustes programables. La Función de conservación del calor y la Función de conexión automática ahorran tiempo durante el servicio. Montaje en pared, rejilla y consola incluyen. Para restaurantes con gran volumen de clientes y que exigen un asado preciso.

Características

• Programas ajustables:	3
• Ajuste de las superficies de calentamiento:	Completo o reducido
• Fuente de calor:	Cuerpo calefactor por infrarrojos
• Cantidad elemento calefactor:	3
• Cantidad zonas de calor:	3
• Zonas de calentamiento de regulación individual:	Sí
• Elemento calefactor de altura regulable:	Sí
• Medidas rejilla de parrilla:	an. 572 x prof. 358 mm
• Rejilla p. parrilla de altura ajustable:	No
• Función de conservación del calor:	Sí
• Función de conexión automática:	Sí
• Ajuste manual del temporizador:	Sí
• Depósito colector de grasa:	Sí
• Regulación de energía:	Electrónico
• Indicador digital:	Sí
• Conexión del aparato:	3 NAC
• Control:	HI-TOUCH

► Continúa en la siguiente página

Salamandra Hi-Light-Lift "Premium"

- Luz indicadora: Encendido/apagado
- Características: Tiempo
- Incluye: -
1 rejilla
1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal: 4.5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 585 x prof. 600 x al. 515 mm
- Peso: 61,4 kg

