

Salamander Hi-Light z wi. "Premium"



► Funkcja automatycznego włączania

► 3 elementy grzewcze

► Funkcja utrzymania ciepła



► Element grzewczy z regulacją wysokości

Opis

Salamandra na podczerwień z trzema osobno regulowanymi strefami grzewczymi, sterowaniem HI-TOUCH i trzema programowalnymi ustawieniami. Funkcja utrzymania temperatury i Funkcja automatycznego włączania pozwalają zaoszczędzić czas podczas obsługi gości. Montaż naścienne, ruszt i konsola w zestawie. Przeznaczona dla restauracji o dużej przepustowości i wymagających precyzyjnego przypieczenia potraw.

Cechy

• Ilość programów do ustawienia:	3
• Ustawianie powierzchni grzewczych:	Pełne lub zredukowane
• Źródło ciepła:	Grzałka IR
• Ilość grzałek:	3
• Ilość stref grzewczych:	3
• Strefy grzewcze osobno regulowane:	Tak
• Regulowana wysokość grzałki:	Tak
• Wymiary ruszt grillowy:	szer. 572 x gł. 358 mm
• Regulowana wysokość rusztu grillowego:	Nie
• Funkcja utrzymania temperatury:	Tak
• Funkcja automatycznego włączania:	Tak
• Ręczne ustawianie czasu:	Tak
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Tak
• Regulacja energii:	Elektronicznie
• Wyświetlacz cyfrowy:	Tak
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Sterowanie:	HI-TOUCH

► Dalej na następnej stronie

Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| • Lampka kontrolna: | Wł./wyt. |
| • Właściwości: | Czas |
| • W zestawie: | - |
| | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa: | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| • Materiał: | 4.5 kW 400 V 50/60 Hz |
| • Ważna wskazówka: | Stal szlachetna |
| • wymiary: | - |
| • waga: | szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm |
| | 61,4 kg |

