



HENDI

Tools for Chefs

Lift-Salamander 450 code: 264607

Gehäuse aus 18/0 Edelstahl.

Edelstahlrahmen Typ 450.

Boden- und Rückplatte aus verzinktem Blech.

Krümelfach aus Edelstahl.

Griff aus Bakelit.

Füße aus Gummi.

Kontrolllampen für Temperatur.

Die Hebevorrichtung verwendet eine Kettenrad- und Kettenkonstruktion.

Temperaturbereich: bis zu 300 °C.

Höhe der Hubverstellung: 70–200 mm.

Herausnehmbare Tropfschale/Krümelfach mit Abdeckgitter 440x320 mm.

- + Der Kettenrad- und Kettenmechanismus ermöglicht eine kontrollierte Positionierung für eine optimale Erwärmung.
- + Ideal zum Anbraten, Karamellisieren und Erwärmen von Speisen kurz vor dem Servieren.
- + Das Krümelfach und die leicht zugänglichen Oberflächen vereinfachen die Reinigung.



Code	V	W	LxWxH (W)
264607	230	2800	470x520x(H)530