

Lift Salamander 600 code: 264706

Gehäuse aus 18/0 Edelstahl.

Edelstahlrahmen Typ 600.

Boden- und Rückplatte aus verzinktem Blech.

Tropfschale aus Edelstahl.

Griff aus Bakelit.

Füße aus Gummi.

Kontrollleuchten für Temperatur.

2 unabhängige Heizzonen.

Die Hebevorrichtung verwendet eine Kettenrad- und Kettenkonstruktion.

Temperaturbereich: bis zu 300 °C.

Höhe der Hubverstellung: 70–200 mm.

Herausnehmbare Tropfschale/Krümelfach mit Abdeckgitter 590 x 350 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.
- + Die herausnehmbare Tropf-/Krümelfach und die leicht zugänglichen Oberflächen vereinfachen die Reinigung und reduzieren Ausfallzeiten.



Code	V	W	LxWxH (W)
264706	230	3600	620x520x(H)530