

Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät Hot Star LHSK

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 301720



Ausführung:

Elektro Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät mit Kerntemperatursteuerung und Flügeltür.
Als Tisch-, oder Wandmodell

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gerät zum Heißhalten von Speisen mit Entlüftungsklappen, seitlichen Tragegriffen und Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar) inkl. Heißgerätestecker und abnehmbarer Einschubhalterung,

Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit OLED-Anzeigen für Warmhalten, Desinfektion, Entlüftungssteuerung und Kerntemperatursteuerung.

Warnanzeige bei geöffneter Türe und Restwärme
Mit abschaltbarer Programmautomatik für Warmhalte-, Kerntemperatur- und Entlüftungsklappensteuerung.

Details:

Mit folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Automatische oder reduzierte Warmhaltefunktion bis 120°C
- Kerntemperatursteuerung:
manuell, automatisch oder über Delta-T Regelung
- Gargut abhängige Einstellung der Entlüftungsklappe
- Desinfektionsmodus 130°C (15 min)
- Innenmaße: 350 x 570 x 285 mm,
Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm,
Temperatur Bereich 30° - 120 ° C

Lieferumfang: Gerät inkl. Elektronik und
Heißgerätestecker ohne GN-Behälter

Optional:

- Wandkonsole CNS
- Transportwagen

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	650 mm
Höhe:	390 mm
Temperaturbereich:	30° - 120°C (130°C Desinfektion)
Anschlusswert:	230 V / 1,5 kW

Version: 01/20; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@ Locher.info