

Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät Hot Star LHSK

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 301720



Ausführung:

Elektro Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät mit Flügeltür.

Tisch-, Wand- und Einbaumodell

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gerät zum Heißhalten von Speisen

Einfache elektronische Bedienung und gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor-Tastenfeld mit digitaler Anzeige. Gerät mit 10 vordefinierten Programmen zum Heißhalten und Niedertemperaturgaren

Details:

- **Elektronische Temperaturüberwachung mit Kerntemperatursteuerung**
- Temperatur regelbar in °C – Schritten
- Entlüftung vorn und hinten
- Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm
- Abnehmbare Einschubhalterungen für GN-Behälter
- Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)
- Innenmaße: 350x570x285 mm

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

Optional:

- Wandkonsole CNS

Technische Daten:

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

Version: 07/15; 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