

Heißhaltegerät Hot Star LHS

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 301710



Ausführung:

Elektro-Heißhaltegerät LHS, 4 x GN 1/1 mit Flügeltür.
Als Tisch-, oder Wandmodell

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

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

Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor
Tastenfeld mit OLED-Anzeigen für Warmhalten, Desinfektion und Entlüftungssteuerung und Warnanzeige bei geöffneter Türe und Restwärme.
Mit Warmhaltefunktion bis 120°C, Entlüftungsklappe hinten mit automatikmodus oder manuell einstellbar.

Desinfektionsmodus 130°C (15 min)

Details:

- Elektronische Temperaturüberwachung
- Temperatur regelbar in 2°C – Schritten
- Automatische oder reduzierte Warmhaltefunktion bis 120°C
- Entlüftung vorn und hinten
- Gargut abhängige Einstellung der Entlüftungsklappe
- Desinfektionsmodus 130°C (15 min)
- Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm
- Abnehmbare Einschubhalterungen für GN-Behälter
- Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)

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

Optional:

- Wandkonsole CNS
- Transportwagen

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	650 mm
Höhe:	390 mm
Innenmaße:	350 x 570 x 285 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

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

www.locher.info | office@locher.info