

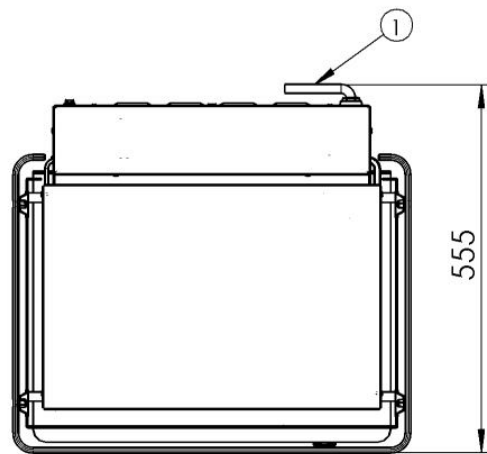
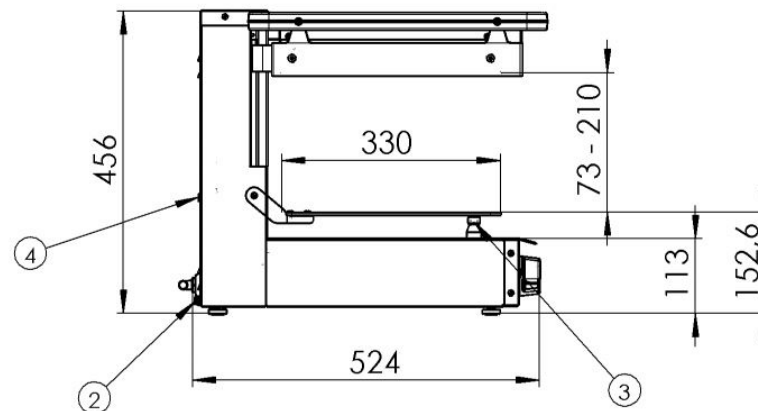
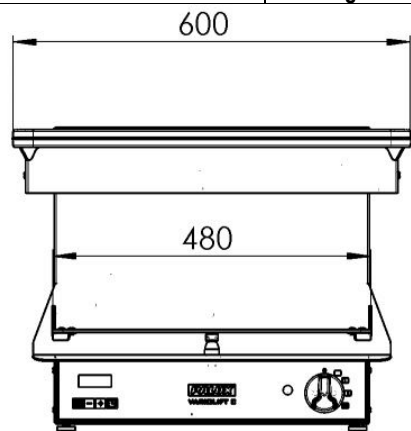


<p>Salamander Variolift C Plus</p> <p>Anwendungsbereich: Salamander zum Gratинieren, Überbacken und Warmhalten von Speisen im à la carte Geschäft.</p> <p>Ausstattungsmerkmale: Der Salamander ist dreiseitig bestück- und höhenverstellbar und bietet damit einen freien Blick auf die Speisen. Variable, leichtgängige und stufenlose Verstellbarkeit des Heizreflektors von 73 – 210 mm. HiLight-Heizsystem mit zwei separat geregelten Heizzonen für schnelle und intensive Bräunung. Wahlweise 4 Heizstufen (voll / links / rechts / warm halten), individuell und energiesparend schaltbar. Umlaufender, luftgekühlter Griff für optimale Sicherheit. Bedienung durch Wahlschalter und Folientasten für Start / Stop und Timertaste mit digitaler Anzeige. Manueller oder automatischer Betrieb mit elektronischer Zeitschaltuhr von 0 bis 20 Minuten, automatische Abschaltung mit akustischen Signal nach Zeitablauf, Timer-Memoryfunktion und Tellererkennung. Fassungsvermögen für GN 1/1-Bleche oder 2 Teller Ø 300 mm.</p>	<p>Salamander Variolift C Plus</p> <p>Application area: Salamander for gratinating and keeping food warm in the à la carte.</p> <p>Equipment: The salamander can be adjusted in height and on three sides and thus offers a clear view of the food. Variable, smooth-running and infinitely variable adjustment of the heating reflector from 73 - 210 mm. HiLight heating system with two separately controlled heating zones for fast and intensive tanning. Optional 4 heating levels (full / left / right / keep warm), individually and energy-saving switchable. Circumferential, air-cooled handle for optimum safety. Operation via selector switch and panel buttons inclusive timer memory function and digital display. Manual or automatic operation due to electronic timer from 0 up to 20 minutes, automatic cut off with acoustic signal, timer memory function and plate recognition. Capacity for GN 1/1 trays or 2 plates Ø 300 mm.</p>	<p>Salamander Variolift C Plus</p> <p>Zone d'application: Salamandre pour gratiner et garder les aliments au chaud dans la boutique à la carte.</p> <p>Caractéristiques de l'équipement : La salamandre est réglable en hauteur et sur trois côtés et offre ainsi une vue dégagée sur les aliments. Réglage en continu et sans à-coups du réflecteur chauffant de 73 à 210 mm. Système de chauffage HiLight avec deux zones de chauffage à commande séparée pour un bronzage rapide et intensif. En option, 4 niveaux de chauffage (plein / gauche / droite / droite / maintenir au chaud), commutables individuellement et économisant de l'énergie. Poignée circumférentielle refroidie par air pour une sécurité optimale. Commande par sélecteur et touches à effleurement pour la touche marche/arrêt et la touche de minuterie avec affichage numérique. Fonctionnement manuel ou automatique avec minuterie électronique de 0 à 20 minutes, arrêt automatique avec signal sonore après écoulement du temps, fonction de mémorisation de la minuterie et reconnaissance des plaques. Capacité pour plateaux GN 1/1 ou 2 plaques Ø 300 mm.</p>	
Bestell-Nummer	Article No.	N° de commande	887353
Technische Daten:	Technical data:	Données techniques:	
Länge x Tiefe x Höhe (mm)	Length x Depth x Height (mm)	Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)	600 x 524/555 x 456
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung	Connected load (kW) / voltage / fuse	Puissance (kW) et voltage / fusible	4,6 / 400V 2N 50/60 Hz / 2 x 16 A
Gewicht (kg)	Weight (kg)	Poids (kg)	Ca. 40,0
Wärmeabgabe sensibel (kW)	Direct heat emission (kW)	Dégagement de chaleur sensible (kW)	2,80
Wärmeabgabe latent (kW)	Latent heat emission (kW)	Dégagement de chaleur latente (kW)	0,70
Dampfabgabe (kg/h)	Steam emission (kg/h)	Dégagement de vapeur (kg/h)	1,03
Anzahl Heizzonen	N° of heating zones	Nombre de zones de chauffage	2
Höhenverstellbarkeit (mm)	Height adjustable (mm)	Réglable en hauteur (mm)	73 - 210
Bereitschaftsleistung (kW)	Standby (kW)	Puissance en veille (kW)	1,1
Kennzeichnung:	Marking:	Marquage:	

Maßzeichnung Drawing Dessin



Legende	Legend	Légende	
Netzanschluss	Mains terminal	Borne de secteur	1
Anschluss Potentialausgleich	Connection equipotential bonding	Liaison équipotentielle de connexion	2
Tellererkennung	Plate recognition	Détection d'assiette	3
Transportsicherung	Transport safety latches	Securite de transport	4