

Salamander Metos Hi-Lite Plus SHP30

Salamander Metos Hi-Lite Plus SHP30 är idealiskt system för finishin av maträtter, speciellt au-gratin och för uppvärmning av mat. Salamandern är också lämplig för fullständig matlagning då rostning eller bryning krävs. Det patenterade uppvärmningssystemet säkerställer snabb uppvärmning. Slingorna skyddas av glas som är enkel att rengöra och förhindrar värmeöverföring till omgivningen.

Tallriks detektor aktiverar uppvärmningen automatiskt när tallriken sätts på värmeplatta. När tallriken tas bort, går systemet automatiskt tillbaka till stoppläget. Användaren har möjlighet att starta eller stoppa salamandern när som helst, ändra användningssättet av värmeelementen eller justera tillagningstiderna med traditionella kommandon på kontrollpanelen.

- värmeyta 540 x 365 mm
- tre infraröd värmeelementer kan användas ihop eller separat
- matlagning- och värmeållningsfunktioner
- tallriks detektor aktiverar uppvärmningen eller manuell användning
- tillagningstiden kan ställas in 1-15 minuter med femton sekunders intervall
- digital display som visar stektiden
- ljudsignal för tillagningstiden
- steglös höj- och sänkbar
- täckglaset på elementen är lätt att hålla ren med en vanlig trasa
- touch panel
- konstruktionen i rostfritt stål

I leveransen ingår:

- väggställning i rostfritt stål



Salamander Metos Hi-Lite Plus SHP30

Bredde mm	570
Dyp mm	580
Høyde mm	520
Pakkevolum inkl. emballasje	0,198
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,198 m3
Lengde på forpakning	60
Bredde på forpakning	60
Høyde på forpakning	55
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	60x60x55 cm
Netto vekt	65
Net weight with unit	65 kg
Bruttovekt	70
Vekt inkl. emballasje	70 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	4,5
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25
Driftstype	Elektronisk
Programmerbarhet	Programmerbar
Timer	Ja