

# 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

Bredd mm	570
Djup mm	580
Höjd mm	520
Paketvolym	0,198
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,198 m3
Längd på förpackning	60
Bredd på förpackning	60
Höjd på förpackning	55
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	60x60x55 cm
Nettovikt	65
Nettovikt med ental	65 kg
Bruttovikt	70
Vikt inkl. emballage	70 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	4,5
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	25
Driftstyp	Elektronisk
Programerbarhet	Programerbar
Timer	Ja