

# Salamanteri Metos Hi-Lite SH20

Metos Hi-Lite SH20 salamanterin avulla voit viimeistellä annoksen gratinoimalla, paahtamalla tai lämmittämällä ruoan. Patentoitu lämmitysjärjestelmä, jossa lämmityselementit on suojattu lämmönsiirtoa edistävän lasin taakse, takaa laitteen nopean lämpenemisen, helpon puhdistuksen sekä estää lämmön siirtymisen ympäristöön.

- paistoala 370 x 310 mm
- kaksi infrapunalämmitysvastusta, joita voi käyttää yksitellen tai samaan aikaan
- paistoajan asetus 1...15 minuuttia, 15 sekunnin tarkkuudella
- digitaalinen näyttö näyttää jäljellä olevan paistoajan
- äänimerkki lämmitysajan päättymisestä
- portaaton korkeuden säätö
- vastuksien suojalasi on helppo pyyhkiä puhtaaksi tavallisella liinalla
- rakenne kauttaaltaan ruostumaton terästä

Toimitukseen sisältyy:

- seinäkiinnitteinen rst-teline



## Salamanteri Metos Hi-Lite SH20

Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	545
Tuotteen korkeus mm	515
Pakkauksen tilavuus	0,162
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,162 m3
Pakkauksen leveys	50
Pakkauksen syvyys	60
Pakkauksen korkeus	54
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	50x60x54 cm
Nettopaino	43
Nettopaino	43 kg
Bruttopaino	48
Pakkauksen paino	48 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	3
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Sähköliitännän korkeus mm	25
Ohjaustyyppi	elektroninen
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Ajastin	Kyllä