

Salamander Metos Hi-Lite SH20

Salamander Metos Hi-Lite SH20 är idealiskt system för finishing 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.

- värmeyta 370 x 310 mm
- två infraröd värmeelementer kan användas ihop eller separat
- tillagningstiden kan ställas in 1-15 minuter med femton sekunders intervall
- digital display som visar stektiden
- tillagningstid ljudsignal
- steglöst höj- och sänkbar
- täckglaset på elementet är lätt att hålla ren med en vanlig trasa
- konstruktionen i rostfritt stål

I leveransen ingår:

- väggställning i rostfritt stål



Salamander Metos Hi-Lite SH20

Bredd mm	400
Djup mm	545
Höjd mm	515
Paketvolym	0,162
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,162 m3
Längd på förpackning	50
Bredd på förpackning	60
Höjd på förpackning	54
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	50x60x54 cm
Nettovikt	43
Nettovikt med ental	43 kg
Bruttovikt	48
Vikt inkl. emballage	48 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	3
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	230
Antal fasor	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	25
Driftstyp	Elektronisk
Programerbarhet	Programerbar
Timer	Ja