

Salamanteri Metos Hi-Lite SH40

Metos Hi-Lite SH40 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 700 x 365 mm
- neljä infrapunalämmitysvastusta, joita voi käyttää samaan aikaan tai pelkästään keskimmäisiä
- 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 SH40

Tuotteen leveys mm	735
Tuotteen syvyys mm	580
Tuotteen korkeus mm	520
Pakkauksen tilavuus	0,264
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,264 m3
Pakkauksen leveys	80
Pakkauksen syvyys	60
Pakkauksen korkeus	55
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	80x60x55 cm
Nettopaino	80,5
Nettopaino	80,5 kg
Bruttopaino	85
Pakkauksen paino	85 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	5,3
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Sähköliitännän korkeus mm	25
Ohjaustyyppi	elektroninen
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Ajastin	Kyllä