

Salamander Metos Hi-Lite SH30

Salamander Metos Hi-Lite SH30 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 540 x 365 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 SH30

Bredde mm	570
Dyp mm	530
Høyde mm	520
Pakkevolum inkl. emballasje	0,195
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,195 m3
Lengde på forpakning	59
Bredde på forpakning	60
Høyde på forpakning	55
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	59x60x55 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