

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

Bredd mm	570
Djup mm	530
Höjd mm	520
Paketvolym	0,195
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,195 m3
Längd på förpackning	59
Bredd på förpackning	60
Höjd på förpackning	55
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	59x60x55 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