

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

Bredde mm	400
Dyp mm	545
Høyde mm	515
Pakkevolum inkl. emballasje	0,162
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,162 m3
Lengde på forpakning	50
Bredde på forpakning	60
Høyde på forpakning	54
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	50x60x54 cm
Netto vekt	43
Net weight with unit	43 kg
Bruttovekt	48
Vekt inkl. emballasje	48 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	3
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	230
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50/60
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25
Driftstype	Elektronisk
Programmerbarhet	Programmerbar
Timer	Ja