

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 370x310 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



Pakkevolum inkl. emballasje	0,162
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,162 m ³
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