

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



Paketvolym	0,162
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,162 m ³
Längd på förpackning	50
Bredd på förpackning	60
Höjd på förpackning	54
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	50x60x54 cm
Nettovikt	43
Nettovikt med ental	43 kg
Bruttovikt	48
Vikt inkl. emballage	48 kg
Viktenhet	kg