

Salamanteri Metos Hi-Lite SH30

Metos Hi-Lite SH30 salamanterin avulla voit viimeistellä annoksen gratinoimalla, paahtamalla tai lämmittämällä ruoan. Patentoitu lämmitysjärjestelmä, jossa lämmityselementit on suojattu lämmönsiirtoa edistävän lasin taakse, takaa laitteen nopean lämpenemisen, helpon puhdistuksen sekä estää lämmön siirtymisen ympäristöön.

- paistoala 540 x 365 mm
- kolme infrapunalämmitysvastusta, joita voi käyttää samaan aikaan tai pelkästään keskimmäistä
- paistoajan asetus 1...15 minuuttia, 15 sekunnin tarkkuudella
- digitaalinen näyttö näyttää jäljellä olevan paistoajan
- äänimerkki lämmitysajan päättymisestä
- portaaton korkeuden säätö
- vastuksien suojalasi on helppo pyyhkiä puhtaaksi tavallisella liinalla
- rakenne kauttaaltaan ruostumaton terästä

Toimitukseen sisältyy:

- seinäkiinnitteinen rst-teline



Salamanteri Metos Hi-Lite SH30

Tuotteen leveys mm	570
Tuotteen syvyys mm	530
Tuotteen korkeus mm	520
Pakkauksen tilavuus	0,195
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,195 m3
Pakkauksen leveys	59
Pakkauksen syvyys	60
Pakkauksen korkeus	55
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	59x60x55 cm
Nettopaino	65
Nettopaino	65 kg
Bruttopaino	70
Pakkauksen paino	70 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	4,5
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Sähköliitännän korkeus mm	25
Ohjaustyyppi	elektroninen
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Ajastin	Kyllä