

Salamander, Infrarød Metos Hi-Touch St30



Produktdata

Varenummer	4172737
Varenavn	Salamander, Infrarød Metos Hi-Touch St30
Størrelse	570 x 580 x 520 mm
Vægt	65,000 kg
Teknisk informasjon	400 V, 16 A, 4,5 kW, 3NPE, 50/60 Hz

Beskrivelse

Salamander Metos Hi-Touch ST30 er et ideelt system til efterbehandling, især gratinering, og til opvarmning af mad. Salamander er også egnet til fuld tilberedning, når det er nødvendigt at stege eller brune. Det patenterede varmesystem sikrer hurtig opvarmning. Varmeelementerne er beskyttet af glas, der er let at rengøre og forhindrer varmeoverførsel til miljøet.

Tallerkenendedektoren aktiverer opvarmningen automatisk, når tallerkenen sættes på varmepladen. Når tallerkenen fjernes, vender systemet automatisk tilbage til stoppositionen. Brugeren har mulighed for når som helst at starte eller stoppe salamander, ændre brugen af varmeelementerne eller justere tilberedningstiderne med traditionelle kommandoer på kontrolpanelet.

- varmeoverflade 540 x 365 mm
- Tre infrarøde varmeapparater kan bruges sammen eller separat
- mulighed for at gemme tre kogeprogrammer
- madlavnings- og opvarmningsfunktioner
- tallerkendetektor aktiverer opvarmning eller manuel betjening
- tilberedningstiden kan indstilles 1-15 minutter med femten sekunders intervaller



- digitalt display, der viser tilberedningstiden
 - lydsignal til tilberedningstiden
 - trinløs højdejusterbar
 - dækglasset på elementerne er let at holde rent med en almindelig klud
 - touchpanel
 - rustfrit stål konstruktion
- Leveringen inkluderer:
- vægstativ i rustfrit stål