

Salamander Metos Hi-Lite SH30



Produktdata

Varenummer	4172743
Varenavn	Salamander Metos Hi-Lite SH30
Størrelse	570 x 530 x 520 mm
Vægt	65,000 kg
Teknisk informasjon	400 V, 16 A, 4,5 kW, 3NPE, 50/60 Hz

Beskrivelse

Salamander Metos Hi-Lite SH30 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.

- varmeoverflade 540 x 365 mm
 - To infrarøde varmeapparater kan bruges sammen eller separat
 - 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
 - rustfrit stål konstruktion
- Leveringen inkluderer:
- vægstativ i rustfrit stål

