

Salamander Metos Hi-Touch ST40



Tehnilised andmed

Tootekood	4172739
Toote nimi	Salamander Metos Hi-Touch ST40
Mõõtmed	735 × 580 × 520 mm
Tehniline informatsioon	400V , 16 A , 6 kW ,

Tootekirjeldus

Salamander Metos Hi-Touch ST40 on ideaalne süsteem toidu viimistlemiseks, ka gratineerimiseks, küpsetamiseks ja toidu kuumutamiseks. Salamander sobib ka täielikult toiduvalmistamiseks kui on vaja näiteks röstida. Eksklusiivne patenteeritud küttesüsteem võimaldab toiduvalmistamise temperatuuril kiiresti tõusta, mistõttu on seda kerge puhastada ning soojuskiirgus keskkonnale on väiksem.

Võimalikud valikud

Toidu tuvastamise funktsioon võimaldab selle kuumutuse alustamist siis, kui roog puudutab resti. Kui roog eemaldatakse, lülitab süsteem automaatselt tagasi STOPP asendisse. Samas võib käsitleja käivitada või peatada toimingut suvalisel hetkel kohandades küpsetusaega kasutades käsiklusi juhtpaneelil.

Salvesta lemmikud programmid

Lisaks on võimalik salvestada kolm erinevat toiduvalmistamise programmi, mida saab valida juhtpaneelilt. Programmi funktsioon võimaldab küpsetada ja siis säilitada rooga soovitud temperatuuril vastavalt parameetritele, mis on salvestatud mälusse.

- küpsetusala 700 x 365 mm
- nelja infrapuna küttekeha saab juhtida samaaegselt või eraldi



- võimaldab salvestada kolm toiduvalmistamise programmi
- küpsetamise, soojendamise ja programmi funktsioon
- valmimisaega on võimalik seadistada 1-15 minutini viieteistkümne sekundiliste vahedega
- digitaalne ekraan näitab järelejäänud küpsetusaega
- küpsetusaja lõppemise märguanne
- astmeteta kõrguse reguleerimine
- puutepaneel
- roostevabast terasest korpus
- ülekuumenemise kaitse

Tarnes sisaldub:

- spetsiaalne roostevabast terasest seinakinnitus