

## Salamanteri Metos Hi-Touch ST30



### Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4172737
Tuotenimi	Salamanteri Metos Hi-Touch ST30
Mitat	570 x 580 x 520 mm
Paino	65,000 kg
Tekniset tiedot	400 V, 16 A, 4,5 kW, 3NPE, 50/60 Hz

### Kuvaus

Metos Hi-Touch ST30 salamanterin avulla voit viimeistellä annoksen gratioimalla, 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.

#### Mahdollisuus valita

Astiantunnistustoiminto kytkee lämmitysvastukset automaattisesti päälle, kun astia asetetaan paistoritilälle. Poistettaessa astia paistoritilältä, lämmitys kytkeytyy pois päältä. Käyttäjän on mahdollista käynnistää tai sammuttaa laite milloin tahansa, muuttaa vastusten käyttötilaa tai säätää kypsennysaikoja perinteisesti ohjauspaneelista.

#### Tallenna suosikkisi

Metos Hi-Touch ST30 salamanteriin on mahdollisuus tallentaa kolme paisto-ohjelmaa, jotka on helposti valittavista kosketuspaneelista.



Ohjelma-toiminto mahdollistaa ensin ruoan paiston ja sen jälkeen säilytyksen halutussa lämpötilassa laitteeseen tallennetun ohjelman mukaan.

- paistoala 540 x 365 mm
- kolme infrapunälämmitysvastusta, joita voi käyttää samaan aikaan tai yksitellen
- mahdollisuus kolmen paisto-ohjelman tallentamiseen
- paisto-, lämpösäilytys- ja ohjelmatoiminnot
- astiantunnistin kytkee paiston automaattisesti asetettaessa astia paistoritilälle ja poistettaessa astia paisto kytketty pois päältä. Mahdollisuus käyttää myös perinteisesti.
- 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
- kosketuspaneli
- rakenne kauttaaltaan ruostumaton terästä

Toimitukseen sisältyy:

- seinäkiinnitteinen rst-teline