



## Salamandras gratinadoras

Salamandra industrial para obtener un acabado perfecto o para asar directamente.



Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

### Salamandras fijas con estantes regulables

- ▶ 3 posiciones para la bandeja.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostatos regulables independientes.

### Salamandras con techo móvil

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostato regulable.
- ▶ Bandeja recoge grasas extraíble.

	<b>SGF-450</b>	<b>SGF-650</b>	<b>SG-452</b>	<b>SG-652</b>
ÁREA DE COCCIÓN	450x350mm	650x350mm	440x320mm	590x320mm
POTENCIA TOTAL	3600W	4700W	2800W	4000W
SALAMANDRA FIJA	sí	sí	-	-
SALAMANDRA MÓVIL	-	-	sí	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	600x400x455mm	800x400x455mm	475x510x530mm	625x510x530mm
PESO NETO	15Kg	19Kg	28Kg	37Kg

## SALAMANDRAS MÓVILES

### Salamandras de techo móvil

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable con resistencias en acero inox. Techo regulable en altura. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble.



### SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1
---------	-------------------------------



### SALAMANDRA SG-652

Salamandra de techo móvil. 4.000 W.

Área de cocción: 590 x 320 x 200 mm.

5130279	Salamandra SG-652 230/50-60/1
---------	-------------------------------