

SALAMANDRAS LIGHT



Características generales:

Estos modelos de salamandras Tecnoinox, sencillas y básicas, combinan altas prestaciones con un precio inigualable.

- Acero inoxidable AISI 430.
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza.
- Bandejas de recogida de líquidos.
- Parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza.
- Los modelos SEC60 tienen dos zonas de cocción independientes.



		SEC40/0	SEC60/0	SEC60/4
Zona de cocción	mm.	400 x 350	600 x 350 (GN1/1)	600 x 350 (GN1/1)
Potencia	Kw.	2	4	4
Zona de calentamiento	no.	1	2	2
Voltaje/tensión	V/Ph/Hz/A	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	400 / 3 / 50-60
Peso	Kg.	33 / 39	47 / 54	47 / 54

SEC40/0 / SEC60/0 / SEC60/4

SEC40



SEC60



SEC40/0

SEC60/0

SEC60/4

		SEC40/0	SEC60/0	SEC60/4
Dimensiones	mm	400 x 450 x 600	600 x 450 x 500	600 x 450 x 500
Dimensiones Embalado	mm	480 x 560 x 710	680 x 560 x 720	680 x 560 x 720