



**SE-E-60-M**  
Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción



**SE-E-40**

### Salamandras eléctricas con techo móvil

- Salamandra eléctrica con techo móvil para gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.
- Construida en acero inoxidable.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.
- Bandeja deslizante con rejilla.

#### Modelos SE-E-40, SE-E-60 y SE-80

- Construida en acero inoxidable acabado satinado.
- Resistencia tubular blindada "INCOLOY" con facilidad de limpieza.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.
- Opcionalmente y para facilitar la instalación, puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SE-E-40	<b>19033498</b>	400 x 537 x 521	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60 M	<b>19033499</b>	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz
SE-E-60 T	<b>19033500</b>	600 x 537 x 521	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz
SE-80	<b>19001731</b>	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz



**SER-60**

### Salamandra eléctrica ultra rápida

- Construida en acero inoxidable 304 18/10.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad de cocción.
- Resistencia de filamento en tungsteno, protegidas con placa vitrocerámica transparente.
- Calentamiento rápido: listo para cocinar en 20 segundos con un importante ahorro de energía respecto sistema convencional.
- Panel de mandos con visualizador digital del tiempo y temporizador de precisión (de 5 segundos hasta 99 minutos).
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Bandeja deslizante con rejilla.
- Puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60 (opcional).

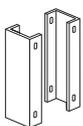


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SER-60	<b>19001734</b>	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz



**SM-60**

### Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
SM-60	<b>19001881</b>	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60