



SG-70

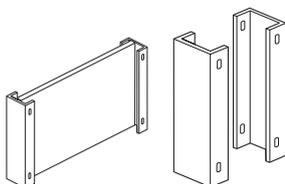
Salamandra a gas, base móvil

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- La base de cocción para bandejas GN 1/1 es accesible por tres lados, incorporando un sistema de extracción (con seguridad de paro) para facilitar la colocación de los alimentos y para la limpieza de la misma.
- Empuñadura en material plástico anticalórico.
- La cocción de los alimentos se realiza mediante dos quemadores de combustión con llama piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico.
- Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.
- Puede fijarse directamente a pared. Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gas	7,4

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.



SMG-70

SM-60

Modelo	Referencia	Descripción
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70