

Salamandras



Características generales

- Ideales para gratinar, tostar o mantener calientes los alimentos antes de servirlos.
- Construida en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

MODELOS DE TECHO MÓVIL:

- Resistencia tubular con facilidad de limpieza.
- Las zonas de cocción del modelo SE-E-60 están diseñadas para poder ser utilizadas de forma independiente.

MODELO ULTRA-RÁPIDO

- Resistencias eléctricas especiales de filamento en tungsteno capaces de que el equipo sea utilizado 20 segundos.
- Panel de control con visualización digital del tiempo de cocción fijado (de 5 segundos a 99 minutos).
- Selector de encendido de resistencias que permite utilizar las zonas de cocción independientemente.
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.

	MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)	VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	
	DE TECHO MÓVIL							
		SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500
		SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500
	ULTRA-RÁPIDA							
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	

Accesorio para salamandras

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	SS-60	19036364	Soporte mural para salamandras SE-60 y SEQ-60-4