

## Salamandras gratinadoras con techo móvil



Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos. Se caracterizan por su excepcional velocidad de calentamiento, entrando a pleno rendimiento, en las versiones ultra rápidas, en tan solo 20 "

- Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.
- Todas las salamandras están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.
- Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TECHO MÓVIL GUIADO
2. REGULADORES CON INDICADOR LUMINOSO
3. ASA DE MANIPULACIÓN
4. FUNCIONALIDAD



SE-80



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



Para mejorar la higiene, las rejillas en acero cromado son extraíbles.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



**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)	P.V.P. Euros €
SE-E-40	<b>19033498</b>	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N-50/60 Hz	<b>1.114,00</b>
SE-E-60-M	<b>19033499</b>	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N-50/60 Hz	<b>1.429,00</b>
SE-E-60-T	<b>19033500</b>	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	<b>1.429,00</b>
SE-80	<b>19001731</b>	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	<b>2.642,00</b>



**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).

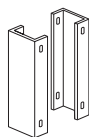


Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	<b>19067276</b>	600 x 450 x 500	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	<b>2.695,00</b>



**SM-60**

## Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	<b>19001881</b>	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	<b>113,00</b>