

# SH



SH20



SH30



SH 40

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.



Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.



Modelo SH30. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.

Servicios opcionales\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SH30	SH20	SH 40
Código		7MGK0000	⌚7LGK1658	⌚7LGK1659
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4500	3000	530
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 581 / 520	400 / 545 / 515	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	59	43	80,5
PVP		3105 €	1812 €	3691 €



Opciones de calentamiento

⌚ Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# SHP



SHP30



SHP40

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.

Servicios opcionales\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SHP30	SHP40
Código		🕒7LGK1660	🕒7LGK1661
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	450	600
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	65	80,5
PVP		3456 €	4091 €

🕒 Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# ST



ST 30



ST40

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.

Servicios opcionales\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ST 30	ST40
Código		🕒7LGK1662	🕒7LGK1663
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	450	600
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	65	80,5
PVP		3665 €	4325 €

🕒 Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# SRE

★ PRODUCTO PREMIUM



SRE 1231



SRE 1410

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera de un servicio rápido. Posibilidad de asar a la parrilla, tostar y gratinar.
- Incorporan dispositivos especiales para aumentar el rendimiento térmico.
- Posibilidad de instalar ambos modelos colgados de la pared mediante los soportes opcionales.
- SRE 1231: tiene dos zonas de calentamiento independiente, derecha o izquierda, lo que permite trabajar a diversas temperaturas, o sólo con la mitad de la superficie, evitando el consumo innecesario en momentos de poco trabajo.



Completamente construido en acero inox AISI 304, garantizando la máxima higiene y durabilidad.



Modelos dotados de una superficie de calentamiento superior, regulable por movimiento a presión, que permite ajustar la altura a cada necesidad de cocción.

Servicios opcionales\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SRE 1410	SRE 1231	SRE1210
Código		7MGK0005	7MGK0010	🕒7LGK1664
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3900	3900	3900
Ancho / fondo / alto	mm	450 / 450 / 470	650 / 480 / 570	650 / 480 / 570
Peso bruto / neto	kg	36 / 32	60 / 51	- / 64
PVP		1787 €	2121 €	1683 €

🕒 Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.