

Línea de cocción

Salamandras

SRE

Características principales:

- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera de un servicio rápido. Posibilidad de asar a la parrilla, tostar, calentar 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 independientes, 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.



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



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

Características técnicas

Modelos		SRE 1410	SRE 1231
Ancho sup. calor	mm	450	650
Fondo sup. calor	mm	320	360
Alto sup. calor	mm	60 a 250	60 a 250
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,18	5,65
Ancho exterior	mm	450	650
Fondo exterior	mm	450	480
Alto exterior	mm	470	570
Peso neto/bruto	kg	32/36	51/60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SALAMANDRAS

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



SRE 1410



SRE 1231

Modelos

	SRE 1410	SRE 1231
Código	7MGK0005	7MGK0010

Accesorios

	Soporte pared SRE 1410	Soporte pared SRE 1231
Código	7MGK9005	7MGK9010

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239