

## 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
P.V.P.	1.692 €	2.008 €

Accesorios	Soporte pared SRE 1410	Soporte pared SRE 1231
Código	7MGK9005	7MGK9010
P.V.P.	16 €	26 €

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

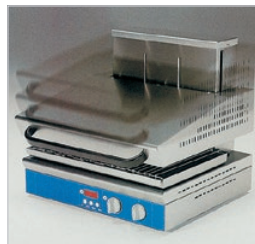
# Línea de cocción

## Salamandras

# HI-LITE

### Características principales:

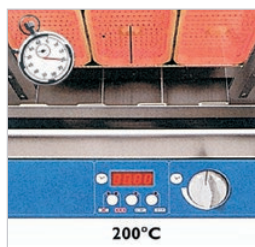
- Todos los modelos incorporan panel de mandos que permite:
  1. La visualización digital del tiempo programado (de 1' a 15' con intervalos de 15").
  2. La parada automática de la superficie de calentamiento con aviso acústico al final del ciclo.
  3. Programación del tiempo de cocción para su repetición inmediata.
- Calentamiento mediante resistencias de cuarzo, que unen a su gran rapidez de calentamiento una mejor distribución del calor producido.
- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera un servicio rápido. Las Salamandras HI-LITE consiguen alcanzar una temperatura de cocción en tan sólo 20 segundos.
- Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Facilidad de limpieza ya que las salpicaduras de grasa se depositan sobre el cristal difusor.



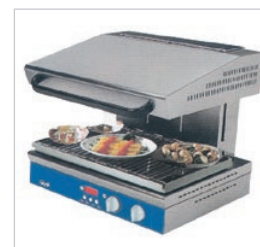
Modelo SRH 2011. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.



Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.



Listas para cocinar en tan sólo 20 segundos.



Resistencias: sistema patentado, parábola reflectora en cerámica protegida por un vidrio especial que resalta la transmisión del calor.

### Características técnicas

Modelos		SRH 2011
Superficie de cocción	GN	1/1
Opciones de calentamiento	nº	2
Parte móvil		Superior
Ancho sup. calor	mm	530
Fondo sup. calor	mm	325
Altura útil sup. calor	mm	30 a 190
Tensión/Fases	V/nº	380/3
Potencia eléctrica	kW	4,5
Ancho exterior	mm	570
Fondo exterior	mm	530
Alto exterior	mm	520
Peso neto/bruto	kg	59/69

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



SRH 2011

**Modelos**

Código

P.V.P.

**SRH 2011**



7MGK0020

2.939 €

Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

# Línea de cocción

## Freidoras sobremesa

# FI

### Características principales:

- Construidas totalmente en acero inoxidable con cuba desmontable.
- Control de la temperatura del termostato.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Panel frontal desmontable (con un sistema de seguridad) para una fácil limpieza.
- Grifo para vaciar la cuba a partir del modelo 8.
- Dotaciones: una cesta para los modelos de una cuba y dos para los modelos de doble cuba.



Cuba de acero inoxidable.



Grifo incorporado en los modelos FI8L, FI88L, FI10L y FI1010L.

### Características técnicas

Modelos		FI 4L	FI 44L	FI 6L	FI 66L	FI 8L CON GRIFO	FI 88L CON GRIFO	FI 10L CON GRIFO	FI 1010L CON GRIFO
Potencia (W)	W	2200	2 x 2200	3000	2 x 3000	3500	3 x 3500	2200	2 x 2200
Tensión		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/Hz	230V/Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Corriente	A	9,6	2 x 9,6	13	2 x 13	15,2	2 x 15,2	9,6	2 x 9,6
Litros de aceite	L	4	2 x 4	6	2 x 8	7/8	2 x 7/8	4	2 x 4
Peso aproximado	Kg	3	6	5,5	10,4	5	10,7	3	6
Dimensiones	mm	205x290x410	380x290x410	290x320x450	560x320x450	290x350x410	560x350x410	205x290x410	380x290x410

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos