



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.



SE-80

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



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	4216112	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N - 50/60 Hz	-
SE-E-60-M	4216113	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N - 50/60 Hz	-
SE-E-60-T	4216114	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	-
SE-80	4216108	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	-



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	4216110	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	-

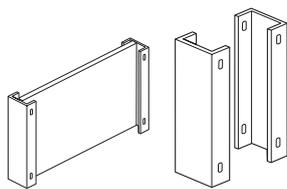


SG-70

Salamandra con base móvil

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- La base de cocción para bandejas GN 1/1 es accesible por tres lados, incorporando un sistema de extracción (con seguridad de paro) para facilitar la colocación de los alimentos y para la limpieza de la misma.
- Empuñadura en material plástico anticálórico.
- La cocción de los alimentos se realiza mediante dos quemadores de combustión con llama piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico.
- Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.
- Puede fijarse directamente a pared. Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gas	7,4	-



SMG-70

SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	-
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70	-



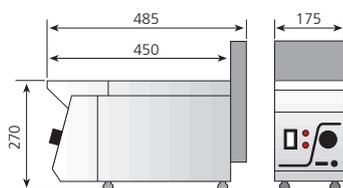
TF-5

TF-72 / TF-73

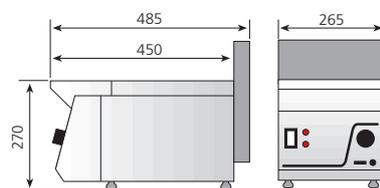
TF-91 / TF-92 / TF-93

Freidoras profesionales de sobremesa

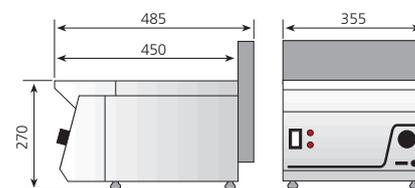
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de **60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.**
- Resistencias blindadas en **acero inoxidable.**
- Freidoras de **gran rendimiento** como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables **para productos congelados.**
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- **Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticálórico** (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-91 / TF-92 / TF-93

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	4111101	4-5	3	230/1N	-
TF-72	4111103	6-7	4,5	400/3N	-
TF-73	4111104	6-7	4,5	230/1N	-
TF-91	4111105	8-9	6	230/3	-
TF-92	4111106	8-9	6	400/3N	-
TF-93	4111107	8-9	6	230/1N	-



TPC-40

Tostadora eléctrica de cinta

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y **grandes prestaciones**.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones, hasta **420 tostadas por hora**.
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**, fácil de limpiar.
- Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
- Incorpora **3 opciones** de tostado: sólo lado **superior**, sólo lado **inferior** o **ambos lados**.
- **Regulación de la velocidad** de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- Posibilidad de **salida** de la tostada por la parte **frontal** o por la parte **trasera**, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.



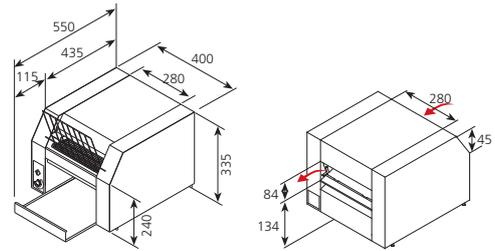
Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.



Salida trasera.



Bandeja recoge migas extraíble.



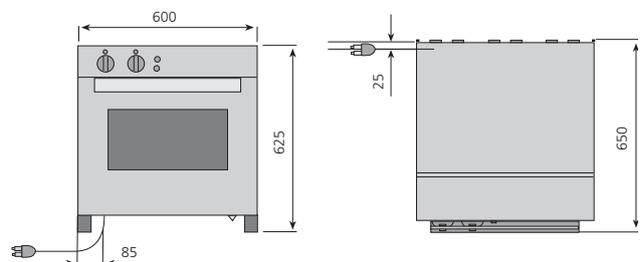
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	4316102	400 x 550 x 340	420	1,9	230/1 - 50/60 Hz	-



HC-60

Horno a convección

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son **extraíbles** para su limpieza.
- El **doble vidrio** panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora **sistema de ventilación** para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática **hasta 275 °C**.
- Temporizador contador **desde 0 a 120 minutos**.
- Dotación de **2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm)**.



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	4316101	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	230/1 - 50/60 Hz	-