

## Salamandras

# Salamandras

PRODUCTO  
PREMIUM

# SRE

### 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.



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
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	3900	3900
Ancho/Fondo/Alto	mm.	450 / 450 / 470	650 / 480 / 570
Rango de alto	mm.	60 - 250	60 - 250
Ancho superficie calor	mm.	450	650
Fondo superficie calor	mm.	320	360
Peso bruto/neto	kg.	36 / 32	60 / 51

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALAMANDRAS



Formación



Garantía total



Puesta en marcha



SRE 1410



SRE 1231

Cocción

Modelos	SRE 1410	SRE 1231
Código	7MGK0005	7MGK0010

Modelo	Soporte pared (SRE 1410)	Soporte pared (SRE 1231)
Código	7MGK9005	7MGK9010

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.