

Linha de cozedura

Salamandras

SRE

Caraterísticas principais:

- Produto especialmente concebido para qualquer estabelecimento que necessite de um serviço rápido. Possibilidade de assar no grelhador, tostar, aquecer e gratinar.
- Incluem dispositivos especiais para aumentar o rendimento térmico.
- Possibilidade de instalar ambos os modelos pendurados na parede usando os suportes opcionais.
- SRE 1231: tem duas zonas de aquecimento independentes, direita ou esquerda, o que permite trabalhar a diversas temperaturas ou somente com metade da superfície, evitando o consumo desnecessário em momentos de pouco trabalho.



Modelos equipados com uma superfície de aquecimento superior, regulável por movimento com pressão, que permite ajustar a altura a cada necessidade de cozedura.



Completamente construído em aço inox AISI 304, garantindo a máxima higiene e durabilidade.

Características técnicas

Modelos		SRE 1410	SRE 1231
Largura sup. Calor	mm	450	650
Profundidade sup. Calor	mm	320	360
Altura sup. Calor	mm	60 a 250	60 a 250
Tensão/Fases	V/n.º	220/2	380/3
Potência elétrica	kW	2,18	5,65
Largura exterior	mm	450	650
Profundidade exterior	mm	450	480
Altura exterior	mm	470	570
Peso líquido/bruto	kg	32/36	51/60

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos