

Cocção

Salamandras

PRODUTO
PREMIUM

SH30

Características principais:

- Salamandra de alta tecnologia, ideal para dourar, gratinar e aquecer.
- Sistema de aquecimento exclusivo cujas resistências se encontram alojadas numa superfície refratária especial construída em cerâmica e protegida com um vidro difusor que favorece a transmissão de calor, alcançando assim a temperatura máxima de cozedura em apenas 8 segundos.
- De série: suporte especial em aço inoxidável para fixação à parede. Possibilidade de aquecer total ou parcialmente (zona central) a superfície de aquecimento, evitando consumos desnecessários.
- Possibilidade de funcionamento de todas as resistências ao mesmo tempo ou apenas das resistências centrais. Com todas as resistências em funcionamento, a salamandra ativa um sistema de aquecimento intermitente para as resistências centrais com o objetivo de assegurar uma cozedura uniforme e para evitar sobreaquecimentos.



O modelo SH30 inclui uma superfície de aquecimento superior móvel que permite ajustar a altura a cada necessidade de cozedura.



Todos os modelos incluem um painel de comando eletrônico.

Características técnicas

Modelos		SH30
Superfície de cozedura	GN	1/1
Opções de aquecimento	n.º	2
Parte móvel		Superior
Largura x Profundidade sup. calor	mm	560 x 360
Altura útil sup. calor	mm	30 a 190
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	400/3/50
Potência elétrica	kW	4,5
Largura exterior	mm	570
Profundidade exterior	mm	581
Altura exterior	mm	520
Peso líquido/bruto	kg	59/69

SALAMANDRAS

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Colocação em
funcionamento



Garantia total



Formação

NOVO



SH30

NOVO



Modelos

SH30

Código

7MGK0000