

## Cocción

# Salamandras

PRODUCTO  
PREMIUM

# SH30

### Características principales:

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.



Modelo SH30. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.



Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.

### Características técnicas

Modelos		SH30
Superficie de cocción	GN	1/1
Opciones de calentamiento	nº	2
Parte móvil		Superior
Ancho x Fondo sup. calor	mm	560 x 360
Altura útil sup. calor	mm	30 a 190
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50
Potencia eléctrica	kW	4,5
Ancho exterior	mm	570
Fondo exterior	mm	581
Alto exterior	mm	520
Peso neto/bruto	kg	59/69

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALAMANDRAS

SERVICIOS OPCIONALES\*



Puesta en marcha



Garantía total



Formación

**NUEVO**



SH30

**NUEVO**



Cocción

**Modelos**

Código

**SH30**

7MGK0000

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.