

**Características generales**



1. Techo móvil guiado
2. Reguladores con indicador luminoso
3. Asa de manipulación
4. Funcionalidad



SE-80

1



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.

2



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.

3



Pueden trabajar como herramienta de sobremesa o fijarse directamente a la pared.

4



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.

**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.



SE-E-40



SE-E-60-M



Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
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