



Salamandra Comercial = Gratina + Escalfa + Dora +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

SALAMANDRA COMERCIAL

• COMPLEMENTO IDEAL PARA SU NEGOCIO •

Salamandra SC-31.5-G a gas, práctico elemento de cocina para gratinar, dorar, escalfar, asar y tostar una gran variedad de alimentos.

También es útil usarla en la zona de despacho para calentar loza y recalentar platos para el servicio.



Puede ser colocada sobre un mostrador o fijarse al muro.



Parrilla niquelada deslizante para colocar los platos.



Gatillo para 5 posiciones.



Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.

SC-31.5-G



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



CARACTERÍSTICAS SALAMANDRA COMERCIAL SC-31.5-G A GAS DE CORIAT®

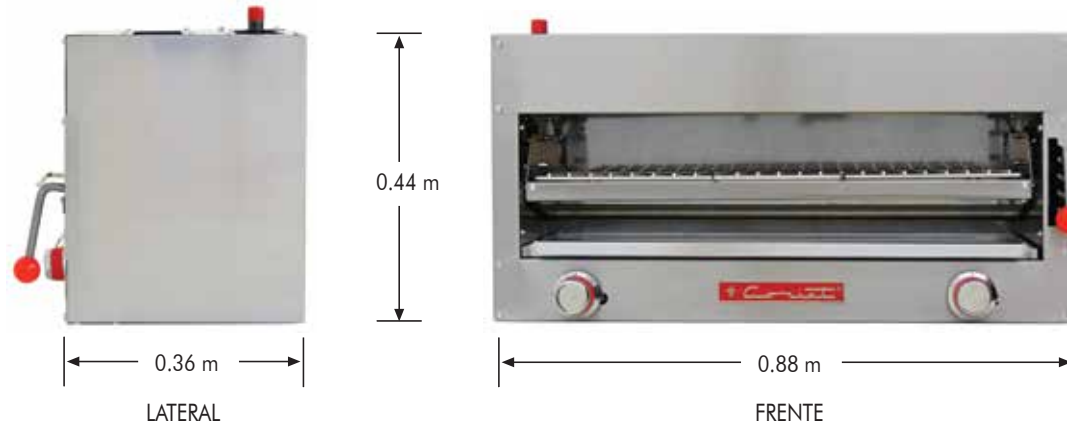
- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable.
- Para dos platillos de 0.25 m de diámetro.
- 2 potentes quemadores infra-rojos sin cerámicas.
- Perillas metálicas con válvulas importadas, con certificado CGA para uso industrial.
- Parrilla níquelada deslizable para colocar los alimentos, gatillo para 5 posiciones.

- Charola antiescurrimientos.
- Peso 44 kg.

OPCIONAL:

- Ménsulas en acero inoxidable, para fijar en muro.

DIMENSIONES:



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
SC-31.5-G	10,080	40,000	0.544

* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso



Mejores ideas para cocinar®