

Salamandras



Salamandras | Techo móvil

- 3 modelos ideales para gratinar o cocinar por irradiación, lo que se consigue mediante unas resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, a altas temperaturas, encajadas debajo de un plano móvil que, deslizable sobre guías, se puede colocar a varias alturas en función de los alimentos que se deben cocinar.
- Todos los modelos tienen las resistencias reclinables para facilitar la limpieza debajo del plano móvil. Los modelos IN60 y IN80, llevan dos reguladores de energía para controlar dos zonas de cocción independientes.
- Las cubetas colectoras de los jugos de acero inoxidable y las parrillas de acero cromado, con asas atóxicas, son extraíbles para la limpieza.



Gama Caliente

MODELOS	IA-N40	IA-N60	IA-N80
DIMENSIONES (mm) LxPxH	400x450x500	600x450x500	800x450x500
DIM. SUPERFICIE COCCIÓN (mm) LxP	400x350	600x350	800x350
TENSIÓN / FRECUENCIA	230V~1N /50-60Hz	400V~2N /50-60Hz	400V~3N /50-60Hz
POTENCIA (kW)	2	4	6
PLANO CALENTADO (N)	1	1	1

IA-N80



IA-N40

IA-N60

Gama Caliente