



SALAMANDRAS FREIDORAS, HORNO, TOSTADORA

Salamandras gratinadoras	204-205
Freidoras profesionales de sobremesa	206
Tostadora eléctrica de cinta	207
Horno a convección	208
Horno panadería	209
Soportes para hornos	209



Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos. Se caracterizan por su excepcional velocidad de calentamiento, entrando a pleno rendimiento, en las versiones ultra rápidas, en tan solo 20 “

- Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones.
- Todas las salamandras están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable.
- Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TECHO MÓVIL GUIADO
2. REGULADORES CON INDICADOR LUMINOSO
3. ASA DE MANIPULACIÓN
4. FUNCIONALIDAD



Posibilidad de ajustar la altura para cada necesidad.



Permite controlar la temperatura y la zona de cocción.



Para mejorar la higiene, las rejillas en acero cromado son extraíbles.



Diseñado para desplazar el techo con total seguridad y comodidad.



SE-E-60-M
Salamandra de gran capacidad con alta potencia de cocción.

SE-E-40

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.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
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	



SER-60



Calentamiento inmediato con zonas de cocción independientes.



Panel de mandos con visualización digital.

Salamandra eléctrica ultra rápida

- Construida en acero inoxidable 304 18/10.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad de cocción.
- Resistencia de filamento en tungsteno, protegidas con placa vitrocerámica transparente.
- Calentamiento rápido: listo para cocinar en 20 segundos con un importante ahorro de energía respecto sistema convencional.
- Panel de mandos con visualizador digital del tiempo y temporizador de precisión (de 5 segundos hasta 99 minutos).
- Posibilidad de trabajar en ciclo continuo.
- Bandeja deslizante con rejilla.
- Puede fijarse a pared mediante el accesorio SM-60 (opcional).



Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Zonas cocción	Dimensiones zona cocción (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SER-60	4216110	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	

Freidoras profesionales de sobremesa

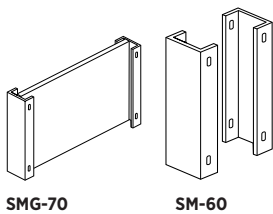


SG-70

Salamandra con base móvil

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- **La base con la rejilla puede regularse a diferentes alturas**, con el fin de posicionar el alimento más o menos cerca de la fuente de calor.
- La base de cocción para bandejas GN 1/1 es accesible por tres lados, incorporando un sistema de extracción (con seguridad de paro) para facilitar la colocación de los alimentos y para la limpieza de la misma.
- Empuñadura en material plástico anticálórico.
- La cocción de los alimentos se realiza mediante dos quemadores de combustión con llama piloto y termopar.
- Encendido mediante piezo-eléctrico.
- Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.
- Puede fijarse directamente a pared. Para facilitar su instalación también puede suministrarse el accesorio-soporte SMG-70.

Modelo	Referencia	Dimensiones totales (mm)	Dimensiones zona cocción (mm)	Funcionamiento	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gas	7,4	



SMG-70

SM-60

Soporte para fijación a pared

- Soportes fabricados en acero.
- Facilitan la instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
SM-60	4216104	Soporte fijación a pared para los modelos SE y SER-60	
SMG-70	4216105	Soporte fijación a pared para SEBM-70, SG-70	



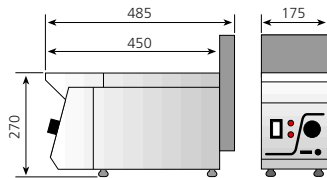
TF-5

TF-72 / TF-73

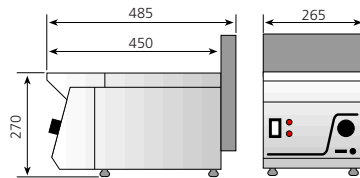
TF-91 / TF-92 / TF-93

Freidoras profesionales de sobremesa

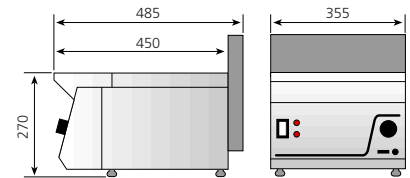
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de **60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.**
- Resistencias blindadas en **acero inoxidable.**
- Freidoras de **gran rendimiento** como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables **para productos congelados.**
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- **Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticálórico** (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-91 / TF-92 / TF-93

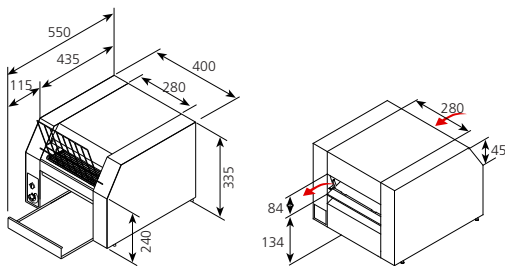
Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	4111101	4-5	3	230/1N	
TF-72	4111103	6-7	4,5	400/3N	
TF-73	4111104	6-7	4,5	230/1N	
TF-92	4111106	8-9	6	400/3N	
TF-93	4111107	8-9	6	230/1N	

Tostadora eléctrica de cinta

- Tostadora eléctrica con cinta transportadora horizontal para todo tipo de pan.
- Para aplicaciones en buffet, hoteles y grandes prestaciones.
- Especialmente diseñada y fabricada para grandes producciones,
- Conforme a las directivas europeas CE.
- Totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, fácil de limpiar.
- Regulación de la velocidad de la cinta transportadora para conseguir en todo momento el tueste deseado.
- **TPC-40**
 - Hasta 420 tostadas por hora.
 - Resistencias blindadas en la parte superior e inferior.
 - Incorpora 3 opciones de tostado: sólo lado superior, sólo lado inferior o ambos lados.
 - Posibilidad de salida de la tostada por la parte frontal o por la parte trasera, adaptándose a todo tipo de instalaciones y ubicaciones.
- **TPC-75**
 - Hasta 650 tostadas por hora.
 - Regulación independiente de las resistencias, superior e inferior, con led señalizador de funcionamiento.
 - Descargar horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar la limpieza.
 - Selector de 3 velocidades



TPC-40



TPC-40



TPC-75



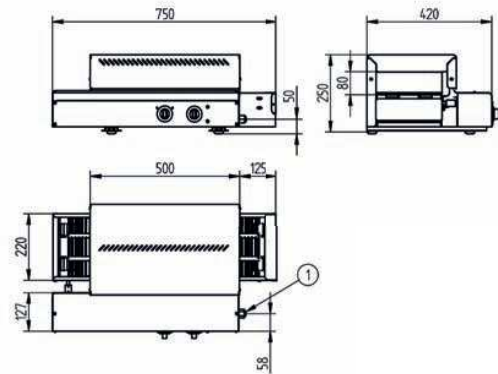
Entrada y salida frontal con bandeja extraíble.



Salida trasera.



Bandeja recoge migas extraíble.



TPC-75

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Producción (tostadas/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TPC-40	4316102	400 x 550 x 340	420	1,9	230/1 - 50/60 Hz	
N TPC-75	19042836	750 x 420x 250	650	3,00	230/1 - 50 Hz	

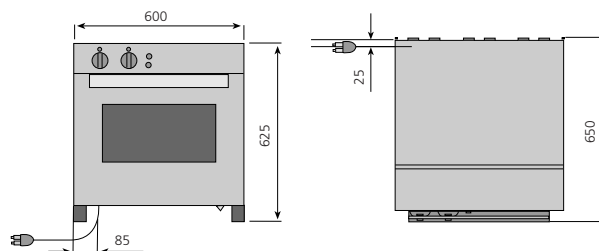
Horno a convección Horno gastronomía



HC-60

Horno a convección

- Horno a convección de dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Cocción rápida y uniforme.
- Facilidad de uso y limpieza.
- Los paneles interiores son **extraíbles** para su limpieza.
- El **doble vidrio** panorámico se desmonta fácilmente para su limpieza.
- Incorpora **sistema de ventilación** para evitar cocciones demasiado húmedas.
- Iluminación interna.
- Regulación termostática **hasta 275 °C**.
- Temporizador contador **desde 0 a 120 minutos**.
- Dotación de **2 rejillas cromadas y 2 bandejas de aluminio (440 x 330 x 20 mm)**.



Modelo	Referencia	Medidas ext. (mm)	Medidas int. (mm)	Temporizador (minutos)	Temperatura máxima	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-60	4316101	600 x 650 x 625	460 x 420 x 325	0-120	275 °C	2,5	220/1N - 50/60 Hz	



HC-611

Horno gastronomía

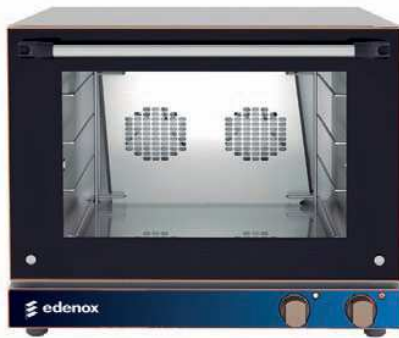
- El horno eléctrico a convección edenox está diseñado para preparar con facilidad todas las tipologías de cocción más utilizadas en las cocinas modernas.
- Eficacia y simplicidad en el trabajo.
- Fiabilidad y durabilidad garantizada por el diseño de la cámara y la calidad de sus componentes.
- Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.
- Permite controlar el tiempo, la temperatura y la humedad.
- Temperatura de trabajo de 50-250 °C
- La regulación de tiempo hasta un máximo de 120 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- Control de la humedad de 0, 20, 40, 60, 80 y 100%
- Distancia entre bandejas 65 mm
- Uniformidad de cocción garantizada independiente de las condiciones de carga.
- Alto rendimiento: potencia eléctrica 9,2 kW.
- Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.
- Termostato de seguridad.
- Luz interior
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.



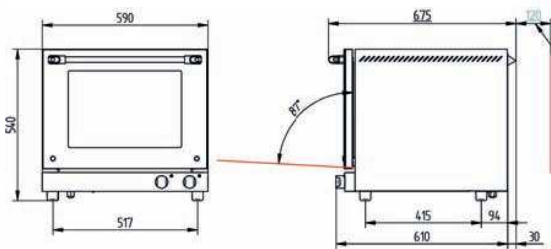
Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HC-611	19043732	6 GN 1/1	9200	395 x 590 x 480	665 x 815 x 690	400/3N - 50/60 Hz	

Horno panadería

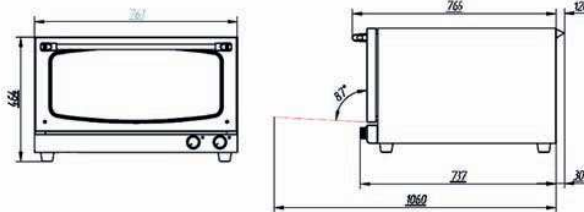
- Horno eléctrico de pastelería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inductor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas



HP-443



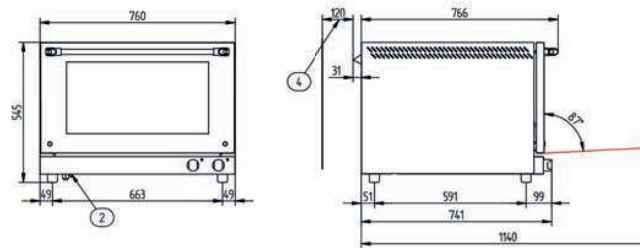
HP-364



HP-364



HP-464 PLUS



HP-464 PLUS

Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-443	19042844	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50 Hz	
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	

Soportes para hornos



SH-8-430

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos	P.V.P. Euros €
SH-8-430	19044722	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	
SH-10-611	19044724	625 x 550 x 850	10	Para modelos HC-611	