

SALAMANDRY

Podobnie jak opiekacze są to urządzenia przeznaczone do rozmrażania, podgrzewania, zapiekania, dopiekania, grillowania i utrzymywania potraw w temperaturze podawania. Posiadają elementy grzewcze w postaci kwarcowych grzałek zamontowanych na ruchomej głowicy. Dostępne w wielu wymiarach, mocach grzewczych. Doskonale nadają się zarówno do małych punktów, stoisk gastronomicznych, jak również do średniej i dużej gastronomii. Posiadamy w ofercie salamandry takich firm jak: **ROLLER GRILL, GREDIL, RM GASTRO, HENDI, BARTSCHER.**

ROLLER GRILL SALAMANDER

Ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów.
Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze.
Wymowana blacha.
Kwarcowe elementy grzewcze.
Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 3 kW



GREDIL SALAMANDER

Pojedyncza strefa grzejna.
Powierzchnia robocza WxD 440x320 mm.
Zasilanie; moc: 230V;400V /50 Hz; 2,8 /4kW



BARTSCHER SALAMANDER SERIA HI LIGHT Z WI 700/400

Wysoka jakość i nowoczesny design.
Element grzejny: grzałka IR, grzałka promiennikowa
1/2/3 strefy grzewcze.
Zasilanie; moc: 230/380/400V /50/60 Hz; 2,8- 6 Kw.



HENDI SALAMANDER

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
Idealny do grillowania, podgrzewania potraw i zapiekanek
Ruchoma pokrywa umożliwia obróbkę potraw różnych rozmiarów
Termostat z płynną regulacją temperatury do 300 °C,
lampka kontrolna
Izolowany uchwyt
Wysuwany pojemnik na tłuszcz
Ruszt o wymiarach:
440 x 320 mm
90 x 320 mm
Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 2,8 /3,6kW



RM GASTRO SALAMANDER ST 42, DOTYKOWY

Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
Cyfrowy panel sterowania.
Łatwa obsługa i czyszczenie.
Do 79% oszczędności energii w stosunku do tradycyjnych salamandrów, moc 6 kW.
Szybki przyrost temperatury do 200 °C w ciągu 8 sekund, max. 230 C.
Wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3.
Funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji.



RM GASTRO SALAMANDER CYFROWY, DOTYKOWY

Elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym.
GN 1/1, funkcja HOLD 40-70°C; 4,5 kW
3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek.

