

Coniak®



Salamandra Comercial = Gratina + Escalfa + Dora +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

SALAMANDRA COMERCIAL

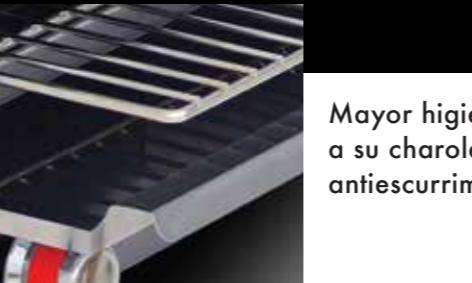
- COMPLEMENTO IDEAL PARA SU NEGOCIO •



Puede ser colocada sobre un mostrador o fijarse al muro.



Parrilla niquelada deslizable para colocar los platos.



Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.



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 platillos para el servicio.



Gatillo para 5 posiciones.

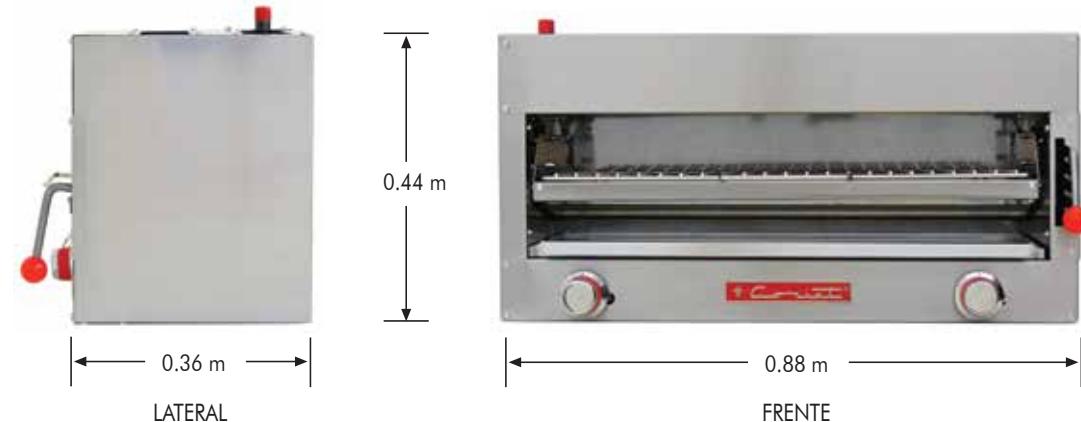


¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!

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

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable.
 - Para dos platos 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 niquelada deslizable para colocar los alimentos, gatillo para 5 posiciones.
 - Charola antiescurimientos.
 - 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®