



Salamandra Infraroja COLGANTE

El gratinado Perfecto



San-Son crea para su comodidad y servicio, la Salamandra más eficiente del mercado gracias a su sistema de calentamiento a gas de rayos infrarojos que transmiten un calor intenso con el consiguiente ahorro de tiempo y de energía. Así mismo, su construcción sólida permite un uso continuo para todo tipo de asado y gratinado.

Salamandra Infraroja COLGANTE

CARACTERISTICAS

- ❶ Mueble construido totalmente en acero inoxidable e interior porcelanizado.
- ❷ Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 2" de espesor.
- ❸ Estructura de ángulo y solera.
- ❹ Equipado con dos quemadores de gas de 6 tabiques multiperforados para generar rayos infrarojos.
- ❺ Malla en acero inoxidable calibre 18.
- ❻ Sistema columpio de posición variable.
- ❼ Gatillo y cremallera de 5 posiciones.
- ❽ Parrilla porta platos de alambón cromado.
- ❾ Charola de derrames en acero inoxidable.
- ❿ Válvulas para gas tipo comercial marca **San-Son** modelo Junior.
- ⓫ Respaldo en lámina galvanizada.
- ⓬ Lista para montarse en la pared, ahorrando espacio y facilitando uso.
- ⓭ Perilla en termoformado resistente al calor e irrompibles.
- ⓮ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son**.



CONFIGURACION TECNICA

CONSUMOS
21,752 BTU/HR.
5,482 KCal/HR
0.240 M3/HR

