

RM Salamandry

Salamandry cyfrowe	491
Salamandry cyfrowe automatyczne	492
Salamandry cyfrowe dotykowe	493

Ofirmie

Piece k-p

RM Multi

RM 600

RM 700

RM 900

RM 1100

Zmywalnia

Chłodnictwo

Szakówki

Pizza

Dynamiczne

Salamandry



Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



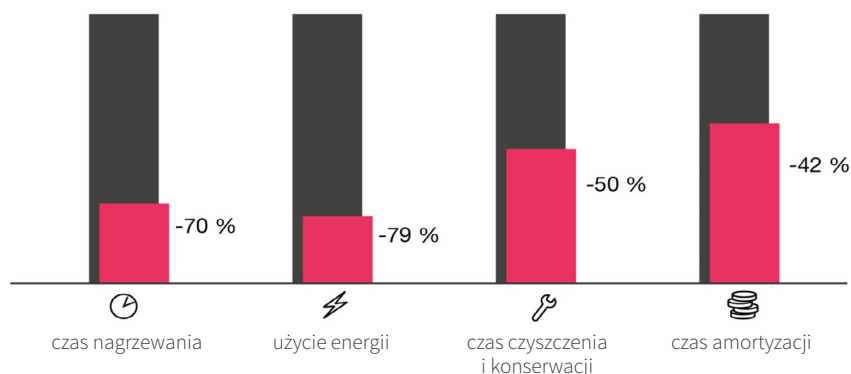
Salamandry



- skuteczne rozmrażanie, podgrzewanie i zapiekanie, a nawet grillowanie produktów za pomocą jednego urządzenia
- specjalna konstrukcja grzałek, umożliwiająca zmniejszenie dystansu między produktem spożywczym a źródłem ciepła
- konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- cyfrowy panel sterowania
- bardzo dobre dopasowanie termiczne - oszczędności energii o 79%
- łatwa konserwacja i czyszczenie podstawowymi środkami

■ salamandry tradycyjne

■ salamandry RM



- wysokie parametry termiczne umożliwiają osiągnięcie temperatury w rekordowo krótkim czasie
- do 79% oszczędności energii w stosunku do tradycyjnych salamandrów



SD 21 Salamander cyfrowy

8 999,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+ 2 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- **+ automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+ szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023995	SD 21	400 x 545 x 515	3	40	390 x 300



SD 32 Salamander cyfrowy

13 499,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+ 3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- **+ automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+ szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023996	SD 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

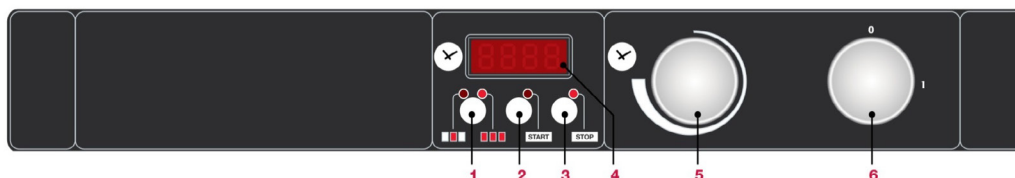


SD 42 Salamander cyfrowy

15 599,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+ 4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- **+ automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+ szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023997	SD 42	735 x 580 x 520	5,3	80,5	725 x 360



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Start cyklu grzania/powtórzenie wcześniej ustawionego cyklu.
3. Przycisk zatrzymania cyklu grzania/wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej, która informuje o końcu ustawionego cyklu.
4. Wyświetlacz cyfrowy – informuje o czasie grzania.
5. Pokrętko ustawienia czasu - od 5 sekund do 15 minut (co 5 sekund).
6. Włącznik on/off.



SD 37 Salamander cyfrowy automatyczny

14 699,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+** 3 elementy grzewcze, 7 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek
- **+** automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+** szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund
- **+** detektor żywności - automatyczne włączenie / wyłączenie grzałek
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- **+** funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023998	SD 37	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C
do 230

DIGITAL

400/3N



SD 46 Salamander cyfrowy automatyczny

19 899,-

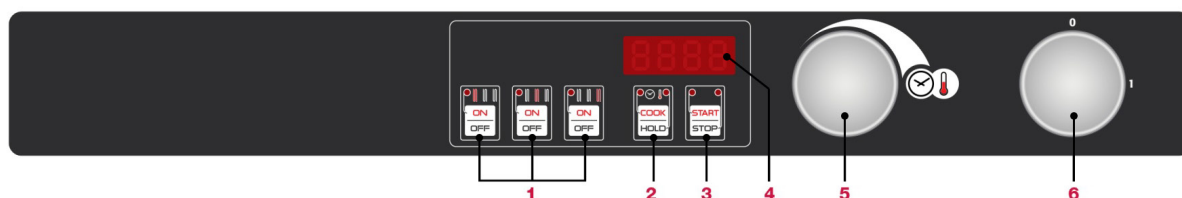
- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+** 4 elementy grzewcze, 6 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek
- **+** automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+** szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund
- **+** detektor żywności - automatyczne włączenie / wyłączenie grzałek
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- **+** funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023999	SD 46	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

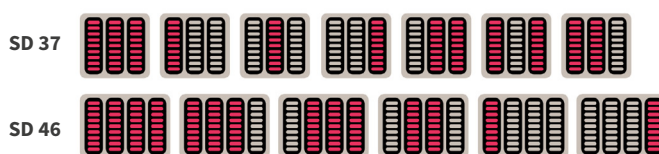
°C
do 230

DIGITAL

400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Wybór trybu gotowania (z timerem) lub utrzymywania ciepła.
3. Cykle Cook/Hold - start/stop.
4. Wyświetlanie ustawień czasu.
5. Pokrętko ustawienia czasu - do 20 minut (co 1 sekundę) i możliwość ustawienia 1 z 8 stopni temperatury podtrzymania - pomiędzy 40-70 °C.
6. Włącznik on/off.



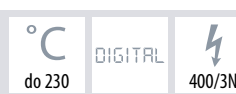
Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzejne oraz 7 lub 6 wariantów grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

**ST 32****Salamander cyfrowy dotykowy****15 999,-**

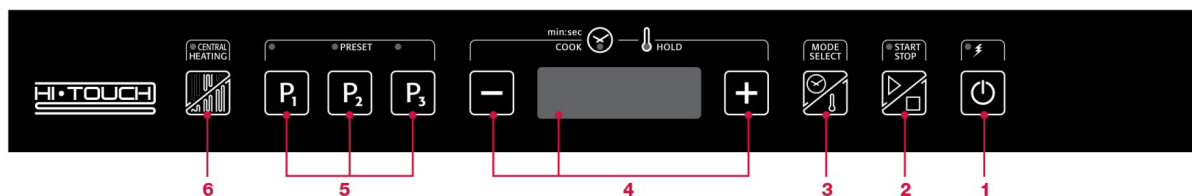
- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+ 3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- **+ automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+ szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- **+ detektor żywności - automatyczne włączenie / wyłączenie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- **+ funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- **+ możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024000	ST 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

**ST 42****Salamander cyfrowy dotykowy****20 999,-**

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- **+ 4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- **+ automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- **+ szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- **+ detektor żywności - automatyczne włączenie / wyłączenie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- **+ funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- **+ możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024001	ST 42	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360



1. Przycisk włączania/wyłączania urządzenia.
2. Przycisk Start / Stop cyklu grzania / utrzymywania.
3. Wybór cyklu pracy urządzenia, czasu pracy.
4. Wyświetlacz cyfrowy – ustawianie czasu grzania, wybór jednej z 8 ustawionych temperatur (40-70°C).
5. Przyciski własnych ustawień programów.
6. Ustawianie wariantów stref grzania.



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzewcze z 2 wariantami grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

	Cyfrowy	Cyfrowy automatyczny	Cyfrowy dotykowy
Sterowanie	mechanicznie - pokrętła	mechanicznie - pokrętła	panel dotykowy
Detekcja potraw		•	•
Włączenie grzałek	wszystkie / centralne	wszystkie / centralne / skrajne / z prawej strony / z lewej strony	wszystkie / centralne
Programy			•
Funkcja utrzymywania		•	•

