

český výrobce zařízení pro gastronomii



RM GASTRO



salamandry

Salamandry 

Salamandry jsou celonerezového provedení. Jejich využití je především v provozovnách rychlého občerstvení ke grilování masa apod. V restauracích lze salamandry využít i k zapékání a koncové úpravě pokrmů, k ohřevu nebo k udržování porcí na výdejní teplotě.

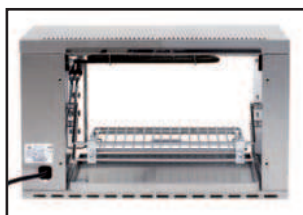
Salamandry jsou vyráběny ve dvou rozměrových variantách s roštem o rozměrech 43 x 31 cm nebo 71 x 31 cm a dále dvě možnosti ovládání roštu.

Model M - pákovým mechanismem se plynule mění vzdálenost roštu od topných těles. Modely M nabízejí 5 pracovních poloh roštu. Díky pohybovému mechanismu je zmenšen grilovací rošt oproti modelu S.

Rošt u modelů S se manuálně přemísťuje do jednoho ze tří pevných zásuvů. Toto řešení je jednodušší a díky tomu i levnější. Topné těleso je vyrobeno z materiálu INCOLOY 800 odolávajícího vysoké teplotě. Tepelný výkon je regulovatelný pomocí reostatu od minima do maxima.

U menšího typu salamandru je pouze jedno topné těleso, u většího typu jsou tělesa dvě, každé se samostatnou regulací. Pro zachycení odkapávající šťávy je salamandr vybaven celonerezovým plechem. V případě požadavku na oboustranné využití salamandru lze jednoduše demonstrovat zadní stěnu.

Salamandry lze díky nožičkám postavit na stůl nebo při objednání nástěnných držáků je možné salamandr snadno namontovat na zeď. Správnost funkce zařízení indikuje dvojité kontrolky zapnutí a chodu topných těles. Modely SE 40 a 40M jsou určeny pro připojení na 230 V a modely SE 70 a 70M je třeba připojit na 400 V.

SE - 70M


Odnímatelná zadní strana



Detail posuvu

SE - 40

Salamandry 

Salamandry są wykonane ze stali nierdzewnej. Są używane głównie w barach szybkiej obsługi i mniejszych restauracjach do grilowania mięsa, podgrzewania zapiekanek i pizz, do zapiekania, utrzymywania różnych potraw w odpowiedniej temperaturze.

Urządzenia są produkowane w dwóch rozmiarowych wariantach - z rusztem o wymiarach 43 x 31 cm albo 71 x 31 cm i z dwoma sposobami mocowania rusztu.

Model M - ruchomy mechanizm umożliwia płynną regulację odległości rusztu od grzałek i ustawienie ich w 5 pozycjach. Zastosowanie tego mechanizmu spowodowało zmniejszenie powierzchni rusztu.

Model S - ruszt manualnie można umieścić w trzech stałych prowadnicach. Ta wersja jest prostsza i tańsza. Grzałka jest wykonana z materiału INCOLOY 800 - odpornego na wysokie temperatury. Moc cieplna jest regulowana za pomocą termostatu.

W mniejszych salamandrach zastosowano jedną grzałkę, a w większych dwie, każda z osobnym sterowaniem. Nierdzewna taca służy do zbierania kapiącego tłuszczu. W przypadku, gdy istnieje potrzeba przelotowego użycia urządzenia, można zdemontować tylną ściankę.

Salamandry dzięki nóżkom można postawić na stół lub łatwo zamontować na ścianie za pomocą specjalnych uchwytów (na zamówienie).

O sprawności urządzenia informuje podwójna kontrolka - załączenia i pracy grzałek. Model SE 40 i SE 40M jest przystosowany na zasilanie 230V, a SE 70 i SE 70M na 400V.

SE - 40M


Model Model	Rozměry (cm) Wymiar (cm)	Rozměr roštu (cm) Wymiar rusztu (φ)	Příkon (kW) Moc (kW)	Napětí (V/Hz) Napięcie (V/Hz)
SE - 40	60 x 37 x 38	43 x 31	2,2	230 / 50
SE - 70	88 x 37 x 38	71 x 31	4,4	400 /3N/ 50
SE - 40M	60 x 37 x 38	36,5 x 31	2,2	230 / 50
SE - 70M	88 x 37 x 38	64,5 x 31	4,4	400 /3N/ 50