

# Salamandry

Salamandry digitální	151
Salamandry digitální automatické	152
Salamandry digitální dotykové	153

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační



# Salamandry



Salamandry jsou otevřená zařízení, jejichž topný zdroj generuje teplo vyzařující z vrchní části směrem dolů. Díky speciálním topným prvkům a výškové nastavitelné horní části lze nastavit topnou část blíže nebo dále od pokrmu z důvodu rozdílného způsobu přípravy. Systém je ideální pro úpravy servírovaných porcí, speciálně gratinovaných a nahříváných.

Digitální salamandry RM Gastro jsou vhodné i pro plnohodnotné, opékání nebo grilování. Konstrukce je kompletně z nerezové oceli. Digitální salamandry jsou základním zařízením pro moderní a profesionální kuchyně.

Žádné další časové ztráty v kuchyni, kvalitativní výsledky s úsporou energie až o 79%. Extrémně snadné čištění difuzního skla pomocí hadříku. Digitální salamandry RM Gastro disponují pokročilými technologiemi, jejich výhody jsou měřeny z hlediska úspory nákladů a optimalizace pracovní doby:

- Bezkonkurenční tepelný náběh, díky použitým tělesům s vysokou tepelnou účinností.
- Úspora energie až 79%
- Snadná údržba a čištění



### SD 21 Salamandr digitální

40 990,-

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 2 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikost gastronádoby 2/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010739	SD 21	400 x 545 x 515	40	3	390 x 300

°C do 230	DIGITAL	⚡ 230/1N
--------------	---------	-------------



### SD 32 Salamandr digitální

61 990,-

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00008950	SD 32	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C do 230	DIGITAL	⚡ 400/3N
--------------	---------	-------------



### SD 42 Salamandr digitální

83 990,-

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010738	SD 42	735 x 580 x 520	80,5	5,3	725 x 360

°C do 230	DIGITAL	⚡ 400/3N
--------------	---------	-------------

**SD 37****Salamandr digitální automatický****67 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, nezávislé zapínání, 7 variant náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- možnost upevnění na stěnu- držák v ceně
- detektor jídla – automatické zapnutí/vypnutí těles
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010737	SD 37	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C do 230	DIGITAL	⚡ 400/3N
--------------	---------	-------------

**SD 46****Salamandr digitální automatický****92 990,-**

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, nezávislé zapínání, 6 variant náhřevu
- maximální pracovní teplota 230 °C
- rychlý nástup teploty 200 °C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu
- ovládací panel s displejem
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- možnost upevnění na stěnu- držák v ceně
- detektor jídla – automatické zapnutí/vypnutí těles
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010734	SD 46	735 x 580 x 520	80,5	6	725 x 360

°C do 230	DIGITAL	⚡ 400/3N
--------------	---------	-------------







### ST 32 Salamandr digitální dotykový

73 990,-

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 3 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230°C
- rychlý nástup teploty 200°C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- dotykový ovládací panel s displejem
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- velikosti gastronádob 2/3 nebo 1/1
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00008951	ST 32	570 x 580 x 520	65	4,5	560 x 360

°C do 230	TOUCH CONTROL	⚡ 400/3N
--------------	------------------	-------------



### ST 42 Salamandr digitální dotykový

97 990,-

- plynule posuvná vrchní část s tělesy
- 4 topné elementy, 2 varianty náhřevu
- maximální pracovní teplota 230°C
- rychlý nástup teploty 200°C za 8 vteřin
- topná tělesa chráněná difuzním sklem
- automatická regulace teploty
- snadné namontování na stěnu – nerezový držák v ceně
- dotykový ovládací panel s displejem
- automatické vypnutí po skončení cyklu, akustický signál
- velikosti gastronádob 2/3, 1/1 nebo 4/3
- funkce HOLD udržování při teplotě 40-70°C, 8 stupňová

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Užitná plocha mm
00010730	ST 42	735 x 580 x 520	80,5	6	725 x 360

°C do 230	TOUCH CONTROL	⚡ 400/3N
--------------	------------------	-------------

