

<https://tecnoinox.nt-rt.ru> || txo@nt-rt.ru

Грили-саламандры Серия Classic



Грили-саламандры эффективным и эргономичным образом дополняют пространство любой кухни: от snack-бара до предприятий общественного питания как с рыбным, так и с мясным меню. Они необходимы в небольших заведениях, предлагающих закуски (бары, фаст-фуд кафе, бургерные), а также на кухнях самых требовательных поваров, с большим вниманием относящихся к деталям процесса приготовления.

С грилями-саламандрами можно:

- грилинировать овощи, рыбу и морепродукты;
- поддерживать заданную температуру готового блюда перед подачей клиенту;
- готовить мясо и рыбу на гриле;
- завершать приготовление мяса, гамбургеров, бифштексов, сосисок, отбивных;
- доводить до готовности лазаньи, каннеллони, пудинги и пироги;
- завершать приготовление десертов и покрывать их сахарной карамелью.

Модель	Габариты, мм	Питание, В	Мощность, кВт	Поверхность, мм	Описание
Серия Classic					
Гриль саламандра TECNOINOX SE60/0CB 216042	600x510x500	220	4	600x350 (GN1/1)	Подвижная излучающая поверхность; две отдельные рабочие зоны
Гриль саламандра TECNOINOX SE60/4CB 216043	600x510x500	380	4	600x350 (GN1/1)	Подвижная излучающая поверхность; две отдельные рабочие зоны
Гриль саламандра TECNOINOX SEL1/0CB 216045	550x400x350	220	2	375x400	Неподвижная излучающая поверхность
Гриль саламандра TECNOINOX SEF2/0 216023	790x400x390	380	4	625x380	Неподвижная излучающая поверхность; две отдельные рабочие зоны.