



Salamandras Infrarroja 140 / 75

EFICIENCIA CON GRAN CAPACIDAD



San-Son® crea para su comodidad y servicio, la Salamandra más eficiente del mercado. Gracias a su sistema de calentamiento a gas de rayos infrarrojos 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.

Salamandras 140 / 75

CARACTERISTICAS

- ⊗ Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- ⊗ Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 2" de espesor.
- ⊗ Equipadas con quemadores de gas de tabiques multiperforados para generar rayos infrarojos.
- ⊗ Malla en acero inoxidable, usan 80% aire, 20% gas.
- ⊗ Tres posiciones para tres tipos de gratinado: alto, medio y bajo.
- ⊗ Parrilla porta platos de alambón cromado.
- ⊗ Charola de derrames en acero inoxidable.
- ⊗ Válvulas para gas tipo comercial marca **San-Son®** modelo Junior.
- ⊗ Lista para montarse en la pared, ahorrando espacio y facilitando uso.
- ⊗ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



SALAMANDRA 75



INFRAROJA 140

CONFIGURACION TECNICA

www.san-son.com

140 INFRAROJA

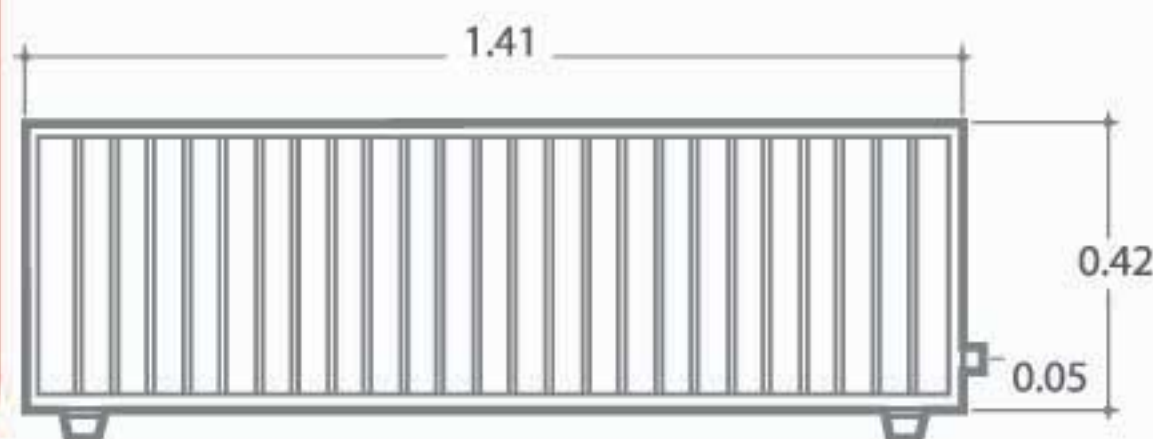
45,504 BTU/Hr.
10,964 Kcal/Hr.
0.47 M3/Hr.
48 Kgs PESO NETO

SALAMANDRA 75

21,752 BTU/Hr.
5,482 Kcal/Hr.
0.240 M3/Hr.
48 Kgs PESO NETO

140 INFRAROJA

GAS 3/4"



SALAMANDRA 75

GAS DE 3/4"

