

Salamandras

Una forma
rápida de
obtener unos
resultados
perfectos

Flexibilidad ultra rápida

Dorar, gratinar, cocinar, calentar, conservar la comida caliente. Las versátiles salamandras de Electrolux Professional son fáciles de usar y se calientan rápidamente.



Rápida

En tan solo 20 segundos alcanza la temperatura deseada gracias a su rápido sistema de calentamiento de alta eficiencia



Fácil de usar

Uso y ajustes de tiempo súper intuitivos



Eficiente

Ahorra energía y mantiene tu cocina fría con la activación y desactivación automática de calor que se regula por contacto



Fácil de limpiar

Bandejas y rejillas extraíbles para un mantenimiento simple

Orificios en toda la parte superior para una mejor ventilación y una emisión de calor menor



Placa de calentamiento ajustable con un sistema de riel extremadamente fluido

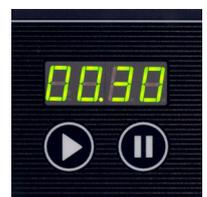


La barra de detección del plato controlada por contacto

Activa las resistencias automáticamente al tocar los platos, de manera que la salamandra se enciende solo cuando es necesario. Inicio y parada manual de la cocción en cualquier momento.



El tiempo se configura con el mando de control altamente intuitivo y se muestra en la pantalla digital



Resumen de la gama

Escoge la salamandra perfecta para ti



Salamandra ultra rápida GN 1/1

- ▶ **PNC 283011**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283012**
4 kW 2N 400V 50/60 Hz
- ▶ AxPxL 600x549x510 mm
- ▶ Rejilla de parilla y bandeja antigoteo incluidas
- ▶ Soporte para colgar en la pared como accesorio opcional (PNC 283035)

Salamandra ultra rápida
Cocción inmejorable
Rápida, versátil y eficiente.



Abierta en 3 lados - GN 2/3

- ▶ **PNC 283013**
2 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ AxPxL 400x549x510 mm
- ▶ Rejilla de parilla y bandeja antigoteo incluidas
- ▶ Soporte para colgar en la pared como accesorio opcional (PNC 283035)



Abierta en 3 lados - GN 1/1

- ▶ **PNC 283014**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283015**
4 kW 2N 400V 50/60 Hz
- ▶ AxPxL 600x549x510 mm
- ▶ Rejilla de parilla y bandeja antigoteo incluidas
- ▶ Soporte para colgar en la pared como accesorio opcional (PNC 283035)



Abierta en la parte frontal - GN 1/1

- ▶ **PNC 283017**
4 kW 1ph 230V 50/60 Hz
- ▶ **PNC 283016**
4 kW 2N 400V 50/60 Hz
- ▶ AxPxL 759x484x404 mm
- ▶ Rejilla de parilla y bandeja antigoteo incluidas
- ▶ Soporte para colgar en la pared como accesorio opcional (PNC 283036)

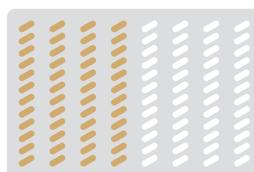


Salamandra a gas - GN 1/1

- ▶ **PNC 283032**
7,4 kW
- ▶ AxPxL 752x421x467 mm
- ▶ Rejilla de parilla y bandeja antigoteo incluidas
- ▶ Soporte para colgar en la pared como accesorio opcional (PNC 283036)

Solamente el calor que necesitas

Las dos zonas de cocción independientes, que se pueden seleccionar con la sencilla interfaz de usuario, ofrecen la máxima flexibilidad con las resistencias de alta eficiencia dispuestas debajo de un panel cerámico de vidrio.





Experimenta la excelencia
professional.electrolux.es

Síguenos en    

Excelencia orientada al medio ambiente

- ▶ Todas las fábricas Electrolux cuentan con la certificación ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para consumir poco agua, energía y detergente y para reducir las emisiones nocivas
- ▶ En los últimos años, más del 70 % de las prestaciones de nuestros productos se han actualizado atendiendo a las necesidades medioambientales de nuestros clientes
- ▶ Nuestra tecnología cumple la directiva ROHS y el reglamento REACH, y se puede reciclar en más de un 95 %
- ▶ La calidad de nuestros productos está revisada al 100 % por expertos

