

Грили саламандры необходимы как в небольших заведениях, предлагающих закуски (бары, фаст-фуд кафе, бургерные), так и на кухнях самых требовательных поваров, с большим вниманием относящихся к деталям процесса приготовления.

С грилями саламандрами можно:

- гратинировать 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.



ГРИЛЬ САЛАМАНДРА TESNOINOX  
QSET60/0CB 216039

Серия **Ultrarapide** —  
сверхбыстрые  
саламандры,  
характеризующиеся  
высокой скоростью  
разогрева и  
максимальной экономией  
энергии.

**Размеры, мм:** 600x510x500  
**Размеры рабочей  
поверхности, мм:** 600x350  
(GN1/1)  
**Напряжение, В:** 220  
**Мощность, кВт:** 4

С подвижной излучающей  
поверхностью и датчиком  
определения  
тарелки/противня для  
автоматического включения  
и выключения; две  
отдельные рабочие зоны.



ГРИЛЬ САЛАМАНДРА TESNOINOX  
SE60/4CB 216043

Серия **Classic** —  
универсальные грили,  
подходящие для кухонь  
любых размеров.

**Размеры, мм:** 600x510x500  
**Размеры рабочей  
поверхности, мм:** 600x350  
(GN1/1)  
**Напряжение, В:** 380  
**Мощность, кВт:** 4

С подвижной излучающей  
поверхностью;  
две отдельные рабочие  
зоны.



ГРИЛЬ САЛАМАНДРА TESNOINOX  
SEF2/0 216023

Серия **Classic** —  
универсальные грили,  
подходящие для кухонь  
любых размеров.

**Размеры:** 790x400x390  
**Размеры рабочей  
поверхности, мм:** 625x380  
**Напряжение, В:** 380  
**Мощность, кВт:** 4

С неподвижной  
излучающей поверхностью;  
две отдельные рабочие  
зоны.

**РУССКИЙ ПРОЕКТ®**