

F.P. plus

Desde la unidad de Hostelería / Refrigeración  
respaldamos el desarrollo de producto de  
nuestros proveedores y continuamos mejorando  
la excelencia en el servicio como garantía de  
éxito.



A partir del próximo FEB/2012, aplicaremos un

**incremento del 3% en tarifa**

Nuestro compromiso, continuar ofreciendo la  
mejor competencia profesional del mercado.

**frigicoll**



## COCCIÓN COCINAS - Salamandras

# F PLUS

SALAMADRAS. HI-LITE Y HI-TOUCH

10

SALAMANDRAS TRADICIONALES

11

## Salamandras. Hi-lite y Hi-touch

### Características generales

- ▶ Las salamandras Hi-lite y Hi-touch se distinguen de las salamandras tradicionales porque han sido diseñadas para reducir drásticamente los tiempos de puesta en régimen y para garantizar funcionalidad y condiciones de higiene extremas. Esto es posible, gracias a un sistema de calentamiento exclusivo y patentado
- ▶ Fabricadas en acero y equipadas con las más modernas tecnologías para aumentar su rendimiento térmico.
- ▶ Ideales para realizar acabados de los platos, en especial gratinador y para calentar la comida.
- ▶ Menor dispersión de calor en ambiente.
- ▶ Disponen de dos opciones diferentes de calentamiento: con todas las resistencias activadas o con funcionamiento parcial (sólo las resistencias centrales)
- **MODELOS HI-LITE plus:**
  - ▶ Este modelo se distingue del Hi-lite, porque a través de un botón de control, puede activar el calentamiento de las resistencias simplemente tocando con el plato la barra situada sobre la placa-rejilla.
- ▶ Cuando se retira el plato el aparato regresa automáticamente a la posición de STOP.
- ▶ Además cuenta con la función HOLD, que permite mantener caliente un plato ya listo, con la posibilidad de elegir entre 8 intensidades, entre 40°C y 70°C
- **MODELOS HI-TOUCH:**
  - ▶ Comparte todas las características del Hi-lite plus, se distingue de él: porque el panel de control es táctil y tiene la posibilidad de memorizar 3 programas diferentes de cocción.



SALAMANDRA HI-LITE



RESISTENCIAS



PARRILLAS



SALAMANDRA HI-TOUCH

### Características técnicas

| Modelo                | Dimensiones (mm)  | Dimensiones plano de cocción (mm) | Potencia (kW) | Nº de resistencias | Precio (€) |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|------------|
| HI-LITE SRH 0505      | 400 x 495 x h 515 | 370 x 310                         | 3             | 02                 | 1.640,00   |
| HI-LITE SRH 2011      | 570 x 530 x h 520 | 540 x 365                         | 4,5           | 03                 | 2.733,00   |
| HI-LITE SRH 1010      | 735 x 530 x h 520 | 700 x 365                         | 5,3           | 04                 | 3.279,00   |
| HI-LITE plus SRH 2060 | 570 x 530 x h 520 | 540 x 365                         | 4,5           | 03                 | 3.070,00   |
| HI-LITE plus SRH 1060 | 735 x 530 x h 520 | 700 x 365                         | 6             | 04                 | 3.639,00   |
| HI-TOUCH SRT 2060     | 570 x 530 x h 520 | 540 x 365                         | 4,5           | 03                 | 3.320,00   |
| HI-TOUCH SRT 1060     | 735 x 530 x h 520 | 700 x 365                         | 6             | 04                 | 3.923,00   |

## Salamandras tradicionales

### Características generales

- ▶ Construcción completamente en acero inox AISI 304
- ▶ Rejillas de cocción de acero cromado de sección redonda
- ▶ Bandejas para recolección de jugos extraíbles y de acero inoxidable
- ▶ Dispositivo antivuelco para rejillas y bandejas para recolección de jugos (en los modelos abiertos por un lado)
- ▶ Posibilidad de fijación de pared por medio de especiales soportes de acero inoxidable opcionales
- **MODELO ELÉCTRICO:**
  - ▶ Resistencias blindadas de acero inoxidable
  - ▶ Parábola reflectora de acero inoxidable brillante para incrementar y uniformar la irradiación del calor hacia los alimentos
- **MODELO A GAS:**
  - ▶ Quemadores especiales moldeados que irradian uniformemente el calor mediante planchas reemplazables de cerámica refractaria, dotadas de microorificios (en el mod. SRG2000)
  - ▶ Encendido piezoeléctrico
  - ▶ Inyectores intercambiables para cualquier tipo de gas



SALAMANDRA SRE 1210



SALAMANDRA SFG 2000

### Características técnicas

| Modelo   | Dimensiones (mm)  | Dimensiones plano de cocción (mm) | Potencia (kW) | Tensión (V) | Precio (€) |
|----------|-------------------|-----------------------------------|---------------|-------------|------------|
| SRE 1210 | 650 x 480 x h 570 | 650 x 360                         | 3,9           | 230 / I / N | 1.871,00   |
| SFG 2000 | 630 x 380 x h 580 | 550 x 325                         | 5             | -           | 1.845,00   |