

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru

Грили Salamander

Грили-саламандер — бесконтактные грили. Конструкция гриля подразумевает разогрев продукта тепловыми элементами (инфракрасные нагревательные элементы, ТЭНы), расположенными сверху. Сам продукт кладут на нижнюю, неподвижную часть. Интенсивность нагрева регулируется за счет изменения расстояния между частями.

Перечень блюд, которые можно приготовить на гриле-саламандер, очень обширен: бутерброды, пицца, мясо, птица, рыба, жульены, шашлык.

Гриль salamander WE114C



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 2
- Размер, мм: 580x390x390
- Вес, кг: 18
- Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Грили Саламандер давно стали привычным оборудованием на профессиональных кухнях столовых, кафе и ресторанов. Они очень удобны для организации шведского стола на различных мероприятиях, а также завтраках в гостиницах. Диапазон их применения широк. Модели такого оборудования могут быть газовыми или электрическими, различными по мощности, размеру и количеству зон нагрева. Однако всех их объединяет простота эксплуатации, легкость ухода, неприхотливость. Корпус грилей как правило изготавливается из нержавеющей стали высокого качества, важным параметром является возможность регулировки высоты нагрева. Модель WE 114C отличается компактными размерами, подходящими при дефиците рабочего пространства. Работает на электричестве.

Гриль Salamander WE189



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 3
- Размер, мм: 490x280x390
- Вес, кг: 9
- Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Данный вид оборудования имеет ряд преимуществ, благодаря которым он востребован предприятиями общепита. Во-первых, он позволяет поддерживать блюдо в горячем состоянии до момента, когда его нужно будет подавать клиенту. Во-вторых, гриль salamander используется и для запекания, при этом нет непосредственного контакта с продуктом, что позволяет избежать пригорания. Установив правильную дистанцию между блюдом и ТЭНами, можно готовить пищу различной степени пропеченности. В-третьих, данные грили незаменимы для "зарумянивания" блюд, запекания золотистой корочки на поверхности. Немаловажным фактором является и возможность ставить их на линии раздачи, с тем, чтобы клиенты сами подогревали необходимое блюдо.

Гриль salamander WE200A



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 2
- Зона нагрева: 440x320
- Размер, мм: 450x450x500
- Вес, кг: 38
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 300

Описание

Грили саламандернезаменимы на профессиональной кухне, нередко они применяются и для организации шведского стола благодаря простоте и удобству использования. Функционально это оборудование представляет собой одновременно и микроволновую печь и контактный гриль. Регулировка высоты нагревательного элемента, расположенного над блюдом, позволяет готовить и разогревать различные виды пищи без пригорания. Данная модель имеет один регулятор температуры и одну зону с инфракрасным нагревом, комплектуется выдвижным нижним лотком. Корпус модели произведен из нержавеющей стали.

Гриль salamander WE200C

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 5
- Зона нагрева: 790x320
- Размер, мм: 800x450x500
- Вес, кг: 61
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 300

Описание

Модель гриля WE200C отличается от гриль саламандра WE200A по ряду параметров. Прежде всего наиболее важным является функциональное отличие: две зоны нагрева вместо одной, что позволяет увеличить производительность оборудования и ускорить обслуживание клиентов заведений общественного питания. Соответственно, аппарат имеет два регулятора температуры, а также отличается большим размером и весом.

Нагревательный элемент может выставляться на различную высоту в диапазоне до 140 мм, что позволяет создавать наиболее комфортные условия для приготовления или разогрева различных блюд. Корпус оборудования изготовлен из нержавеющей стали. Выдвижной лоток упрощает процесс очистки оборудования.

Гриль salamandes WE113B

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 2
- Размер, мм: 610x340x280
- Вес, кг: 17
- Напряжение, Гц: 220/50

Описание

На профессиональной кухне обязательно должно быть оборудование, которое быстро и эффективно может не только разогреть готовое блюдо, но и будет способно запекать продукты, и не просто, а с хрустящей румяной корочкой. Грили саламандеротносятся к категории именно такого оборудования. Они незаменимы для приготовления жульенов, запекания сыра на готовых блюдах. Все это возможно благодаря расположению нагревательных элементов сверху, а не снизу. При этом расстояние от нагревательного элемента до блюда может варьироваться, это позволяет выбирать оптимальный режим приготовления или подогрева. Регулирование расстояния в зависимости от типа конструкции может реализовываться двумя способами - перемещением ТЭНов (при подвижной верхней части гриля) или установкой съемной решетки в нужное положение (в случае конструкторского решения с неподвижной верхней частью гриля).

Гриль Саламандер WE114E



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 4
Размер, мм: 800x450x470
Вес, кг: 28
Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Что требуется при обустройстве и комплектации предприятий общественного питания? В зависимости от формата заведения, речь идет о разнообразных по количеству и ассортименту списков. Однако мало какое заведение, связанное с питанием, обойдется без гриля salamander. Данный вид оборудования чрезвычайно удобен и прост в обслуживании, совмещает функционал гриля и микроволновой печи. В зависимости от высоты нагрева можно просто разогреть готовое блюдо, либо добиться хрустящей золотистой корочки на сэндвиче или горячем бутерброде. Оборудование произведено из нержавеющей стали высокого качества. Электрические ТЭНы расположены в верхней части гриля.

Гриль Саламандер WE114F



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 2
Размер, мм: 580x390x390
Вес, кг: 18
Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Грили salamander пользуются заслуженным успехом в заведениях общественного питания благодаря надежности работы, простоте ухода и эксплуатации. Существуют разные виды грилей саламандер, и в зависимости от потребностей можно подобрать оптимальную модель. Так нередко осуществляется выбор между газовыми и электрическими моделями. Оборудование может также иметь подвижную либо неподвижную верхнюю часть (где располагаются нагревательные элементы). Данный гриль с неподвижной верхней частью, таким образом регулирование расстояния между ТЭНами и блюдом осуществляется с помощью съемной полки.

Гриль саламандер газовый WE111A



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 7
Размер, мм: 620x440x610
Вес, кг: 41

Описание

Компактные размеры данного газового гриля позволяют с легкостью использовать его даже в самых небольших помещениях профессиональной кухни. Преимуществом грилей саламандер является возможность не только регулировать температурный режим, но и расстояние от нагревательных элементов до пищи, за счет чего можно подобрать оптимальные условия приготовления практически любого блюда, будь то жульен, горячий бутерброд, сырная корочка на мясе или рыбе. Очень удобно использовать данный вид оборудования и для разогрева пищи. В целом, грили данного типа ускоряют процесс приготовления и делают обслуживание клиентов оперативным и комфортным.

Гриль саламандер газовый WE112A



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 10
Размер, мм: 880x440x610
Вес, кг: 47

Описание

Грили Саламандер, широко применяемые на кухнях ресторанов, кафе и прочих заведений общественного питания, могут быть двух разновидностей: электрические и газовые. Данная модель работает на газе. Грили Salamander отличает простота обслуживания и использования, а также универсальность. С их помощью можно легко разогреть блюдо, довести пищу до состояния полной готовности, запечь румяную корочку на приготовленном блюде, а также сделать жульен. Комфорки газового гриля легко заменить в случае поломки. В целом данный вид оборудования отличается надежностью.

Гриль саламандр WE113



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 2
Размер, мм: 570x340x260
Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Грили саламандр - универсальное оборудование, в некоторой степени совмещающее в себе функции, собственно, гриля и микроволновой печи. Их можно использовать для того, чтобы разогреть готовое блюдо, поддержать температуру готового блюда, чтобы подать его клиенту "с пылу с жару". Оборудование эффективно в приготовлении сэндвичей и горячих бутербродов. Нагревательные элементы, расположенные сверху конструкции обеспечивают запекание румяной хрустящей корочки, а также запекание сыра на поверхности различных блюд. Простота использования гриля salamander позволяет размещать его при организации шведских столов и самообслуживании клиентов. Электрический гриль, корпус изготовлен из нержавеющей стали, съемная полка обеспечивает регулирование высоты нагрева.

Гриль саламандр WE114B



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 4
Размер, мм: 800x450x470
Вес, кг: 28
Напряжение, Гц: 220/50

Описание

Грили саламандр очень удобны для приготовления и разогрева различных видов блюд, как то жульены, горячие бутерброды, сэндвичи и многое другое. Благодаря этому данный вид оборудования широко востребован при оборудовании кафе, столовых, предприятий быстрого питания. Удобство данной модели электрического гриля Salamander заключается в возможности регулировать расстояние от приготавливаемой пищи и нагревательных элементов, что позволяет устанавливать оптимальные условия с разными видами блюд. Гриль укомплектован съемной полкой, корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гриль саламандр WE114D



Технические характеристики:

Размер, мм: 650x450x430
Вес, кг: 39

Описание

Быстро приготовить горячие бутерброды, жульен, а также подогреть готовое блюдо перед подачей клиенту – вот далеко не все задачи, для которых используется на кухне предприятий общественного питания простое и функциональное оборудование, называемое «гриль саламандр». Отличительная характеристика данного вида грилей - возможность регулировать расстояние между нагревательными элементами и пищей. В газовой модели WE114D эта опция реализуется с помощью съемной полки. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Газовые горелки легко заменить в случае необходимости.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru