

Apparecchiature professionali per la cottura  
Professional cooking equipment  
Cocinas profesionales

# TECNOINOX



SALAMANDRE  
SALAMANDERS SALAMANDRAS

 **TECNOINOX**

*and now, let's cook!*

# SALAMANDRE

## SALAMANDERS SALAMANDRAS



Salamandre Ultrarapide - Salamandre Ultrarapide Contact  
Ultra Rapid Salamanders - Ultrarapid Contact Salamanders  
Salamandras Ultrarrápidas - Salamandras Ultrarrápidas Contact

pag. 4 QSE - QSET - QSEF



Salamandre Elettriche  
Electric Salamanders  
Salamandras Eléctricas

pag. 8 SE - SCP - SEL - SEF



Salamandra a Gas  
Gas Salamander  
Salamandra de Gas

pag. 12 SG



Salamandre Eco  
Eco Salamanders  
Salamandras Eco

pag. 13 SEC

Gratinare, cuocere, mantenere in temperatura  
Au gratin finishing, cooking, keeping food warm  
Gratinado, cocción, conservación del los alimentos calientes

### SALAMANDRE

Con una gamma vasta e diversificata, Tecnoinox è sul mercato il marchio di riferimento per le salamandre.

Estremamente versatili, le salamandre sono apparecchiature particolarmente adatte alla gratinatura, ma si prestano anche alla cottura vera e propria, nonché al mantenimento in temperatura. Possono essere inserite in cucine di tutte le dimensioni, dal piccolo ristorante al grande impianto, a completamento di linee di cottura di diverse dimensioni. Tutte le salamandre Tecnoinox sono costruite in acciaio inox satinato; possono essere appoggiate su banco grazie ai piedini in gomma oppure fissate a parete tramite appositi supporti in acciaio inox. Per la sicurezza ogni modello presenta dei fori di aerazione per l'evacuazione del calore e dei fumi.

### SALAMANDERS

With an ample and varied range, Tecnoinox represents the market reference brand with its salamanders.

Extremely versatile, salamanders are particularly suited to au gratin cooking, also lending themselves to authentic cooking, as well as keeping food warm. They can be installed in all-sized kitchens, ranging from the small restaurant right through to the large kitchen, complementing cooking ranges of all sizes. All Tecnoinox salamanders are made from gloss stainless steel. Thanks to their small rubber feet, they can rest against counters or they can be fixed to walls using specific stainless steel supports. To ensure safety, each model features air vents, outlets for heat and fumes.

### SALAMANDRAS

Con una gama amplia y diversa, Tecnoinox es la marca de referencia en el mercado de las salamandras.

Versátiles, las salamandras son equipos especialmente aptos para el gratinado, pero también se pueden emplear para la cocción propiamente dicha y para mantener calientes los alimentos. Se pueden integrar en cocinas de cualquier tamaño, desde el pequeño restaurante hasta la cocina industrial, para complementar líneas de cocción de diversas dimensiones. Todas las salamandras Tecnoinox están fabricadas en acero inoxidable satinado; pueden colocarse sobre encimera gracias a sus patas de goma o fijarse a una pared mediante soportes especiales de acero inoxidable. Para mejorar la seguridad, cada modelo presenta orificios de ventilación destinados a evacuar el calor y los humos.



**QSE - QSET - QSEF**

**SALAMANDRE  
ULTRARAPIDE**

**SALAMANDRE  
ULTRARAPIDE  
CONTACT**

**ULTRARAPID  
SALAMANDERS**

**CONTACT  
ULTRARAPID  
SALAMANDERS**

**SALAMANDRAS  
ULTRARRÁPIDAS**

**SALAMANDRAS  
ULTRARRÁPIDAS  
CONTACT**



Resistenze all'infrarosso, lastra in vetroceramica  
Infrared heating elements, glassceramic sheet  
Resistencias infrarrojas, lastra de vitrocerámica

- Eccezionale velocità di riscaldamento: messa a regime in 20"
- Risparmio energetico: l'apparecchiatura può essere rapidamente accesa solo al bisogno
- Timer per l'impostazione del tempo di funzionamento (interruzione dell'alimentazione allo scadere del tempo impostato) da 0 a 99 per QSE e QSET, da 0 a 30 minuti per QSEF, o funzionamento continuo.
- Pannello comandi con visualizzazione digitale del tempo impostato
- Bacinelle in acciaio inox e griglie estraibili per la pulizia, dotate di dispositivo di fermo anticaduta
- Minimo irraggiamento di calore in cucina
- Riscaldamento per mezzo di speciali resistenze in filamento in tungsteno protette da una lastra in vetroceramica
- Possibile applicazione a parete mediante supporti a richiesta
- Versione contact con accensione automatica a rilevamento teglia (QSET)

- Very rapid warm up time: only 20 seconds to work at full performance
- Energy saving: the appliance can be switched on when needed, with no preheating time
- A timer allows to set the working time (from 0 to 99 minutes for QSE and QSET, from 0 to 30 minutes for QSEF, or continuous operation position), interrupting electricity supply at the end of the set time
- Control panel with digital display of the set cooking time
- Removable stainless steel drip trays and chromium-plated steel grids, provided with a safety stop to avoid accidental fall
- Minimum heat radiation in the kitchen
- Special electric heating elements made of tungsten filament and secured under a glass-ceramic sheet
- Possibility to hang the appliance on the wall by means of special brackets (to be requested)
- Contact models switch on automatically when detecting the tray (QSET)

- Calentamiento rapidísimo, con resistencias que llevan a régimen las salamandras en 20"
- Ahorro energético: el aparato se puede activar exclusivamente cuando se necesita
- Temporizador que interrumpe la alimentación al final del tiempo fijado (de 0 a 99 minutos para QSE y QSET, de 0 a 30 minutos para QSEF + posición de funcionamiento continuo)
- Panel de mandos con visualización digital del tiempo de cocción fijado
- Bandejas en acero inoxidable para recoger los jugos y parrillas amovibles para facilitar su limpieza. Retén de seguridad para evitar vuelcos accidentales
- Mínima irradiación de calor en la cocina
- Calentamiento con especiales resistencias eléctricas de filamento en tungsteno, fijadas debajo de una lastra de vitrocerámica
- Posible fijación a la pared a través de soportes (opcionales)
- Modelos Contact con encendido automático por medio de una barra de detección de bandeja (QSET)

**QSE - QSET:**

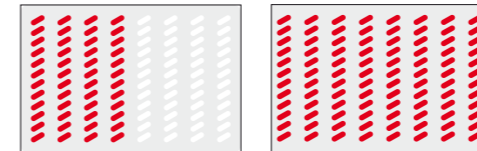
**MASSIMA FLESSIBILITÀ  
MAXIMUM FLEXIBILITY  
FLEXIBILIDAD MÁXIMA**



Piano mobile scorrevole su guide

Movable plate, sliding up and down along runners

Plano móvil, que deslizándose en guías, puede colocarse a diferentes alturas



QSET60 - QSET60: piano cottura di dimensione GN1/1 e riscaldamento parzializzabile su metà della superficie

QSET60 - QSET60: GN1/1 cooking plate with the possibility to heat up only half of the surface

QSET60 - QSET60: plano de cocción con dimensiones GN1/1 y un calentamiento repartible (activación total o media de las resistencias)

**SALAMANDRE ULTRARAPIDE CONTACT - QSET  
CONTACT ULTRARAPID SALAMANDERS - QSET  
SALAMANDRAS ULTRARRÁPIDAS CONTACT - QSET**

Barra rilevamento piatto che accende automaticamente la salamandra quando il piatto è posizionato nell'apparecchiatura

Plate detecting bar which switches on the salamander as soon as the plate is placed in the appliance

Barra de detección de bandeja que enciende automáticamente la salamandra tan pronto como el plato está colocado en el aparato

**QSEF:**

**VELOCITÀ E RISPARMIO ENERGETICO  
RAPIDITY AND ENERGY SAVING  
RAPIDEZ Y AHORRO ENERGÉTICO**



Griglie di cottura in tondino di acciaio zinco-cromato con impugnature atermiche, posizionabili a 2 diverse altezze

Cooking grids made of zinc chromium-plated steel rod, provided with heat-resistant handles. They can be positioned at 2 different heights

Parrillas por redondo de acero cromado, con asas atérmicas, se pueden disponer sobre guías a 2 distintas alturas



QSEF2: riscaldamento parzializzabile su metà della superficie di cottura

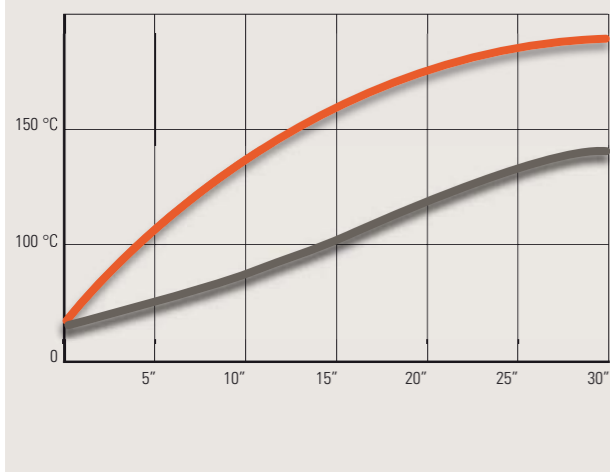
QSEF2: possibility to heat up only half of the cooking surface

QSEF2: calentamiento repartible (activación total o media de las resistencias)





**VELOCITÀ DI RISCALDAMENTO**  
**ULTRA RAPID HEATING TIME**  
**RAPIDEZ DE CALENTAMIENTO**



Confronto tempi di salita in temperatura sul piano di cottura

- salamandre con resistenze corazzate
- salamandre ultrarapide Tecnoinox (-40%)

Comparison of temperature increase times on the cooking surface

- salamanders with armoured heating elements
- ultra-rapid salamanders (-40%)

Comparación tiempos de alcance de la temperatura en la placa de cocción

- salamandras tradicionales
- salamandras ultrarrápidas (-40%)

**RISPARMIO ENERGETICO**  
**ENERGY SAVING**  
**AHORRO ENERGÉTICO**



Confronto consumo di energia elettrica per ottenere le stesse prestazioni di cottura fra salamandre tradizionali e salamandre ultrarapide Tecnoinox (-30%).

Comparison in terms of energy consumption for the same cooking performance between traditional salamanders and ultrarapid salamanders (-30%)

Comparación consumo de energía eléctrica para conseguir las mismas prestaciones de cocción entre salamandras tradicionales y salamandras ultrarrápidas (-30%)

**COMANDI | CONTROL | MANDOS**

Barra rilevamento teglia.

Tray detection bar.

Barra de detección de bandeja.

Visualizzazione digitale del tempo di cottura impostato.

Digital display of the set cooking time.

Visualización digital del tiempo de cocción fijado.

Pulsante soft-touch di Start-Stop.  
Soft-Touch START and STOP push button.  
Pulsador soft-touch de START-STOP.



Manopola interruttore principale + timer elettronico con memorizzazione del tempo impostato per successive cotture uguali.

Main switch knob + electronic timer. The set time is stored to simplify the repetition of similar cooking cycles.

Mando interruptor principal + temporizador electrónico. El tiempo fijado permanece en memoria para simplificar la repetición de sucesivas cocciones iguales.

Selettore accensione resistenze (1/2 griglia o tutta, solo su mod. QSE 60 - QSET60).  
Heating element "ON" selector (1/2 grill or all, only on the QSE 60 - QSET60 models).  
Selector encendido resistencias (1/2 parrilla o completa, solo su mod. QSE 60 - QSET60).



SE - SCP - SEL - SEF

**SALAMANDRE ELETTRICHE  
CON RESISTENZE  
CORAZZATE**

**ELECTRIC SALAMANDERS  
WITH ARMoured HEATING  
ELEMENTS**

**SALAMANDRAS ELÉCTRICAS  
CON RESISTENCIAS  
BLINDADAS**



Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox satinato AISI 304 e dotati di piedini in gomma. Le salamandre possono essere appoggiate su banco oppure fissate a parete tramite appositi supporti in acciaio inox disponibili come accessori. Le resistenze corazzate sono in Incoloy. Per la sicurezza tutti i modelli presentano nella parte superiore dei fori di aerazione per l'evacuazione del calore e dei fumi.

All the models are made of AISI 304 stainless steel with a satinized finish and are provided with rubber feet. The salamanders can be placed on a counter or wall mounted by means of special stainless steel brackets, available on request. Heating elements are made of Incoloy. For security reasons, all models feature air vents along the upper side for evacuating heat and smoke.

Todas las salamandras están realizadas en acero inoxidable AISI 304, finamente satinado con patas de goma. Por tanto se las puede apoyar en una mesa o fijar en la pared mediante los soportes de acero inoxidable disponibles opcionalmente. Las resistencias blindadas son de Incoloy. Todos los modelos llevan, en la parte de arriba, unos orificios de ventilación para la evacuación del calor y de los vahos.

**SE - SCP:**

**SALAMANDRE APERTE SU 3 LATI  
SALAMANDERS OPEN ON 3 SIDES  
SALAMANDRAS ABIERTAS POR 3 LADOS**



- Resistenze contenute nel piano mobile superiore, scorrevole su guide
- SE80: 2 griglie estraibili autonome con impugnature atermiche
- Heating elements placed in the upper deck, which can slide up and down along runners
- SE80: 2 independent extractable grids with heat resistant handles
- Resistencias encajadas debajo de un plano móvil deslizante sobre guías
- SE80: 2 parrillas amovibles independientes con asas atómicas



- Resistenze inclinabili per facilitare la pulizia del cielo della macchina
- Tilting heating elements for easy cleaning under the moving deck
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza debajo del plano móvil



- Bacinelle raccogli sugh e griglie in acciaio cromato estraibili per la pulizia
- Extractable drip trays and chromium-plated steel grids for easy cleaning
- Cubetas colectoras de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza



- SE60 e SE80: doppi regolatori di energia per 2 zone di cottura indipendenti
- SE60 and SE80: dual energy regulators for managing 2 independent cooking areas
- SE60 y SE80: 2 reguladores de energía para gestionar 2 zonas de cocción independientes



- SCP: disponibili su richiesta pareti laterali inox per velocizzare i tempi di cottura ed aumentare l'efficienza
- SCP: two stainless steel side panels, available on request, allow to speed up cooking times and to improve efficiency
- SCP: 2 paredes laterales de acero inoxidable para acelerar los tiempos de cocción y mejorar la eficiencia



- SCP: riscaldamento dall'alto, dal basso, o da entrambe le posizioni, gestibile per mezzo di due manopole
- SCP: by means of 2 knobs, heat can come from the upper deck, from the bottom or both
- SCP: calentamiento de arriba, de abajo o de ambas las zonas por medio de 2 mandos



**SEL:**

**SALAMANDRE PASSANTI  
PASS-THROUGH SALAMANDERS  
SALAMANDRAS PASANTES**



**SALAMANDRE PASSANTI**

- Ideali da posizionare tra la cucina e la zona prelievo piatti
- Griglia di cottura posizionabile su 8 posizioni tramite un sistema a cremagliera
- Controllo della temperatura mediante regolatore di energia
- Bacinelle raccogli sughii in acciaio inox e griglie in acciaio cromato, con impugnature atermiche, scorrevoli su guide con fermo di sicurezza anticaduta, estraibili per la pulizia
- SEL2: 2 comandi per controllare 2 zone di riscaldamento indipendenti

**PASS-THROUGH SALAMANDERS**

- Ideal to be placed between the kitchen and the area where the waiters pick up the dishes
- Cooking grid adjustable on 8 positions by means of a rack system
- Temperature management through an energy regulator
- Stainless steel drip trays and chromium-plated grids, with heating resistant handle. The grids can slide on runners and are provided with a security lock to avoid accidental fall. They are extractable for easy cleaning
- SEL2: 2 independent knobs to manage 2 independent heating areas

**SALAMANDRAS PASANTES**

- Ideales para racionalizar el trabajo entre la cocina y la zona de recogida de los platos por parte de los camareros
- La parilla de cocción se puede colocar a varias alturas mediante un sistema por cremallera de 8 posiciones
- Control de temperatura por regulador de energía
- Cubetas colectoras de jugos de acero inoxidable y parillas de acero cromado, con asas atérmicas. Se deslizan sobre guías con tope de seguridad contra las caídas y son retirables para la limpieza
- SEL2: 2 mandos para gestionar 2 zonas de calentamiento diferentes



**SEF:**

**SALAMANDRE CHIUSE SU 3 LATI  
SALAMANDERS CLOSED ON 3 SIDES  
SALAMANDRAS TAPADAS POR 3 LADOS**



**SALAMANDRE CHIUSE SU 3 LATI**

- Velocità di cottura
- Efficienza e risparmio energetico
- Griglia di cottura in acciaio cromato con impugnature atermiche posizionabile a diverse altezze
- Controllo temperatura mediante un regolatore di energia
- SEF2: 2 comandi per la gestione di 2 zone di cottura indipendenti
- Pannello posteriore facilmente rimovibile, per rendere la salamandra accessibile da 2 lati, come una passante

**SALAMANDERS CLOSED ON 3 SIDES**

- Rapid cooking times
- Efficiency and energy saving
- Chromium-plated steel grids, adjustable at different heights and provided with heating resistant handles
- Temperature managing by means of energy regulators
- SEF2: 2 independent knobs to manage 2 independent heating areas
- Easy to remove back panel, in order to use the appliance in the same way as a pass-through salamander

**SALAMANDRAS TAPADAS POR 3 LADOS**

- Rapidez de cocción
- Eficiencia y ahorro energético
- Parilla de cocción de acero cromado con asas atérmicas posicionables a diferentes alturas
- Gestión de la temperatura por regulador de energía
- SEF2: 2 mandos para gestionar 2 zonas de cocción independientes
- Posibilidad de retirar fácilmente el panel posterior para convertir la salamandra en pasante



**SG  
SALAMANDRA A GAS**

**GAS SALAMANDER**

**SALAMANDRA DE GAS**

**SEC  
SALAMANDRE ECO**

**ECO SALAMANDERS**

**SALAMANDRAS ECO**



- Elementi di irraggiamento in rete inox riscaldati da 2 bruciatori dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza
- Accensione piezoelettrica
- Ideale da posizionare tra la cucina e la zona prelievo piatti
- Griglia di cottura posizionabile a diverse altezze tramite un sistema a cremagliera
- Bacinelle raccogli sughì in acciaio inox e griglie in acciaio cromato, con impugnature atermiche, scorrevoli su guide con fermo di sicurezza anticaduta, estraibili per la pulizia

- Stainless steel mesh radiant elements, heated by means of 2 burners featuring pilot flame and safety thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Ideal to be placed between the kitchen and the area where the waiters pick up the dishes
- Cooking grid adjustable on 8 positions by means of a rack system
- Stainless steel drip trays and chromium-plated grids, with heating resistant handle. The grids can slide on runners and are provided with a security lock to avoid accidental fall. They are extractable for easy cleaning





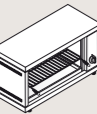

- Calentamiento de los elementos de irradiación, de rejilla de acero inoxidable, conseguido mediante 2 quemadores con llama piloto y termopar de seguridad
- Encendido piezoeléctrico
- Ideal para racionalizar el trabajo entre la cocina y la zona de recogida de los platos por parte de los camareros
- La parrilla de cocción se puede colocar a varias alturas mediante un sistema por cremallera de 8 posiciones
- Cubetas colectoras de jugos de acero inoxidable y parrillas de acero cromado, con asas atérmicas. Se deslizan sobre guías con tope de seguridad contra las caídas y son retirables para la limpieza

- Piano mobile scorrevole su guide posizionabile a diverse altezze
- Costruite in acciaio inox
- 2 zone di cottura indipendenti nel modello di larghezza 60 cm
- Bacinelle raccogli sughì e griglie in acciaio cromato estraibili per la pulizia
- Resistenze inclinabili per facilitare la pulizia del cielo della macchina







- Movable plate, sliding up and down along runners
- Built in stainless steel
- 2 independent heating areas in the 60 cm width model
- Removable drip trays and chromium-plated steel grids
- Tilting heating elements for easy cleaning under the moving deck

- Plano móvil, que deslizándose en guías, puede colocarse a diferentes alturas
- Realizadas en acero inoxidable
- 2 zonas de cocción independientes en la versión de anchura 60 cm
- Cubetas colectoras de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza debajo del plano móvil

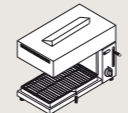

**QSE - QSEF - QSET  
SALAMANDRE ULTRARAPIDE - ULTRA-RAPID SALAMANDERS - SALAMANDRAS ULTRARRÁPIDAS**

MODELLO MODEL MODELO		ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH DIM. (cm) WxDxH	DIMENSIONE PIANO COTTURA (cm) PLATE DIMENSION (cm) DIMENSION PLATO (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz		
QSE40			40 x 45 x 50	40 x 35	2	230 ~ 1 50/60		
QSE60			60 x 45 x 50	60 x 35 (GN1/1)	4			
QSE60/4						400 ~ 2N 50/60		
QSET40/4				40 x 45 x 50	40 x 35	2	230 ~ 1 50/60	
QSET60/0				60 x 45 x 50	60 x 35 (GN1/1)	4	230 ~ 1 50/60	
QSET60/4				<b>CONTACT MODELS</b>			4	400 ~ 2N 50/60
QSEF1/0					54 x 42 x 39	38 x 39	2	230 ~ 1 50/60
QSEF2/0					79 x 42 x 39	63 x 39	4	400 ~ 2N 50/60
QSEF2/2								230 ~ 1 50/60

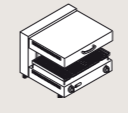

**SE - SCP - SEL - SEF  
SALAMANDRE ELETTRICHE - ELECTRIC SALAMANDERS - SALAMANDRAS ELÉCTRICAS**

MODELLO MODEL MODELO		ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH DIM. (cm) WxDxH	DIMENSIONE PIANO COTTURA (cm) PLATE DIMENSION (cm) DIMENSION PLATO (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz		
SE40/0			40 x 45 x 50	40 x 35	2	230 ~ 1 50/60		
SE60/0			60 x 45 x 50	60 x 35	4			
SE60/4						400 ~ 2N 50/60		
SE80/0				80 x 45 x 50	80 x 35	6	400 ~ 3N 50/60	
SCP/0				55 x 45 x 49	55 x 34	6		
SEL1/0						55 x 40 x 35	37,5 x 40	2
SEL2/0	75 x 40 x 35					57,5 x 40	4	400 ~ 2N 50/60
SEL2/2								230 ~ 1 50/60
SEF1/0						54 x 40 x 39	38 x 38	2
SEF2/0		79 x 40 x 39				62,5 x 38	4	400 ~ 2N 50/60
SEF2/2								230 ~ 1 50/60

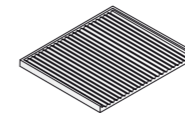
**SG  
SALAMANDRA A GAS - GAS SALAMANDER - SALAMANDRA DE GAS**

MODELLO MODEL MODELO		ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH DIM. (cm) WxDxH	DIMENSIONE PIANO COTTURA (cm) PLATE DIMENSION (cm) DIMENSION PLATO (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)
SG/0			75 x 40 x 46	57,5 x 40	7,4

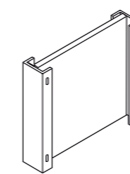
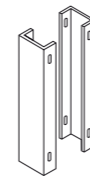
**SEC  
SALAMANDRE ECO - ECO SALAMANDERS - SALAMANDRAS ECO**

MODELLO MODEL MODELO		ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH DIM. (cm) WxDxH	DIMENSIONE PIANO COTTURA (cm) PLATE DIMENSION (cm) DIMENSION PLATO (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
SEC40/0			40 x 45 x 50	40 x 35	2	230 ~ 1 50/60
SEC60/0			60 x 45 x 50	60 x 35	4	
SEC60/4						4

**QSE - SE - SEC  
PIASTRE ALLUMINIO - ALUMINIUM BRANDER - PLANCHAS DE ALUMINIO**



**SUPPORTI IN ACCIAIO INOX PER APPLICAZIONE A PARETE - STAINLESS STEEL WALL BRACKETS - SOPORTES DE PARED DE ACERO INOXIDABLE**



Per la sicurezza: le salamandre non devono essere posizionate adiacenti a superfici infiammabili e le bacinelle raccogli sughli devono essere sempre inserite nella loro sede durante l'utilizzo.

Security note: the salamanders must not be placed next to flammable surfaces and must always be operated with the drip pans inserted

Nota de seguridad: las salamandras no se deben colocar en contacto con superficies inflamables y siempre deben funcionar con las cubetas colectoras de los jugos encajadas en sus alojamiento





**TECNOINOX S.r.l.**

via Torricelli, 1  
33080 Porcia - PN - Italy  
tel.0434.920110  
fax.0434.920422  
tecnoinox@tecnoinox.it  
www.tecnoinox.it



*and now, let's cook!*