



BASIC - PRO

Salamandre Salamandre

SALAMANDRA BASIC

- Realizzate in acciaio inox.
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore.
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.
- Opzionale: Supporto a muro

SALAMANDRA PRO 1/1 G

- Carcassa in acciaio inox.
- Corpo riscaldante regolabile in altezza.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura in acciaio cromato.
- Resistenze corazzate.
- Camini di sfogo.
- Simostati elettronici.

SALAMANDRA BASIC

- Made from stainless steel.
- Heating up controlled by a symostat.
- Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill.
- Easy to remove crumb pan.
- Gridiron can be placed on 4 levels accordingly to the cooking requirements.
- Optional wall mounted support

SALAMANDRA PRO 1/1 G

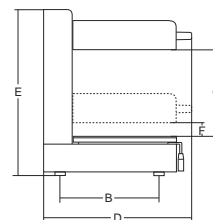
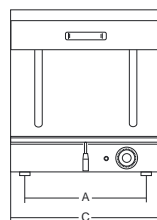
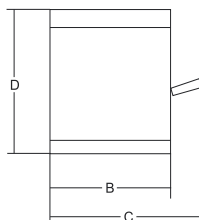
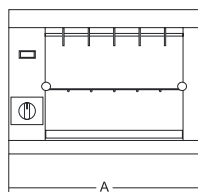
- Stainless steel body.
- Height on the heating structure can be adjusted.
- Easy to remove crumb pan.
- Galvanized steel grill.
- Shock-proof coated heating elements.
- Vent outlets.
- Electronic symosthats.



SALAMANDRA PRO 1/1 G



Supporto a muro
Wall support



						A	B	C	D	E	F	G			
	wait	1ph	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Salamandra Basic	2.800	1ph	1	480x330 h.320	-	620	350	445	430	-	-	-	16	670x450x480	18
Salamandra Pro 1/2 G	1.700	1ph	1	-	385x350	330	400	400	545	510	30	240	45	500x630x650	50
Salamandra Pro 1/1 G	3.400	1ph	2	-	585x350	510	400	600	545	510	30	240	56	750x630x630	66



SALAMANDRA PRO 1/2 G



SALAMANDRA BASIC