

SALAMANDRES SALAMANDRAS



ANGELO PO

SALAMANDRE GAZ ET ELECTRIQUE • SALAMANDRAS GAS Y ELECTRICAS



Nombreux sont les avantages que peut vous apporter une bonne salamandre. ANGELO PO vous présente sa salamandre qui vous offre:

CHOIX DE CHAUFFAGE: la gamme est constituée de deux modèles, l'un à gaz, l'autre électrique;

CHAUFFAGE RÉGLABLE: la salamandre dispose d'un chauffage réglable:

- pour la version gaz, au moyen d'un robinet gaz à sécurité totale par thermocouple;
- pour la version électrique, au moyen d'un interrupteur avec 5 points de "chauffe": pleine puissance: 3900 W puissance réduite: 2600 W puissance faible: 1300 W position d'attente (préchauffage): 885 W;

HAUTEUR RÉGLABLE: la "tête" de la salamandre peut facilement être réglée à n'importe quel niveau entre 5 et 23 cm de la grille au moyen de la poignée athermique;

PLATS TOUJOURS AU MÊME NIVEAU: possibilité d'utilisation: de grands lèchefrites ou de récipients Gastronorme 1/1;

NETTOYAGE TRÈS FACILE: possibilité d'utiliser la salamandre sur table (ou sur une surface quelconque) ou montée sur mur.

Donc, un appareil non seulement pour gratiner, mais aussi pour la cuisson de petits et de grands plats. Toujours avec précision, sans effort, à portée de vue. En rationalisant votre travail et votre service, en économisant du temps et, pourquoi pas... de l'argent.

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Structure en acier inox 18-10
- Grille de cuisson en acier chromé
- Hauteur réglable au moyen de poignée athermique
- Cuvette amovible pour les jus de cuisson
- Pieds avec éléments d'assise en caoutchouc.

Les modèles électriques ont des résistances cuirassées. Les modèles gaz ont un brûleur qui chauffe un élément de réfraction en matériau réfractaire et alumine; la source de chaleur renvoi sur les aliments placés au dessus, sur la grille de cuisson. Réalisation conforme aux normes CE.



Para adornar, gratinar, asar los alimentos, utilizando una fuente di calor regulable en altura.

LA GAMA OFRECE:

- 1 modelo de gas con mando del quemador por medio de grifo valvulado de seguridad total con llama piloto y termopar;
- 1 aparato electrico con mando de las resistencias blindadas por medio de conmutador de 5 posiciones, para los distintos niveles de potencia.

VERSATILES Y FIABLES

La regulacion vertical de la fuente de calor, la posibilidad de colocacion sobre mesa o en la pared, la amplia parrilla de asar, la posibilidad de cocinado con recipientes de gran tamaño dan al aparato versatilidad y sencillez de utilizacion.

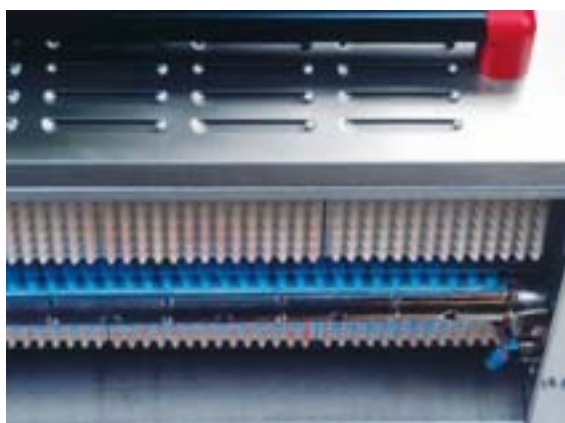
LIMPIAS Y SEGURAS

Los aparatos estan realizados bajo las normas europeas de seguridad en vigor. La estructura se compone de chapa de acero inox 18-10 embutida en frio, garantia de higiene y duracion. La recuperacion de los jugos se hace en cubeta puesta debajo de la parrilla.

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

Todos los aparatos disponene de:

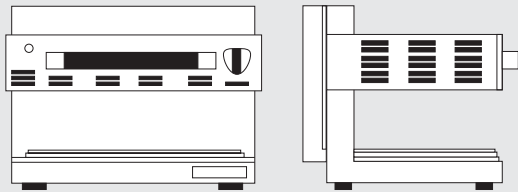
- estructura de acero inox 18-10;
- parrilla de asar en acero cromado;
- fuente de calor regulable en altura, con tirador en material atermico en dotacion;
- deslizamiento de la seccion de calentamiento por medio de cojinetes sobre columna rectificada;
- cubeta extraible para la recuperacion de los jugos en acero inox 18-10;
- patas con taco de goma.



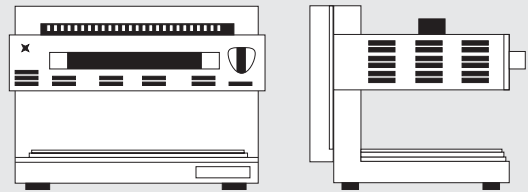
Los modelos electricos utilizan resistencias blindadas. Los modelos de gas utilizan un quemador que calienta una fuente de refraccion, en material refractario y alumina; dicha fuente refleja el calor recibido hacia los alimentos colocados sobre parrilla, aumentandolo. Conformidad CE.



		60 SME			60 SM
Dimensions Grilles • Dimensiones Parrilla	cm	57x34			57x34
Variation Hauteur Source Chauffage Variación Altura Fuente Calentamiento	cm	Min.5 Max.23			Min.5 Max.23
Brûleur • Quemador Gas	kW	-			5.25
	kcal/h	-			4.515
Resistance Electrique • Resistencia Electrica	kW	3.9			-
Branchement Gaz • Conexion Gaz	ø	-			1/2"
Branchement Électrique Conexion Electrica	V	400V/2N	230V/3	230V/1N	-
	Hz	50÷60			-
	A	11,08	11	17	-
Largeur • Ancho	cm	64			64
Profondeur • Largo	cm	50			50
Hauteur • Alto	cm	47			47
Poids • Peso	kg	62			62



60 SME



60 SM



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
<http://www.angelopo.it>
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2

7Y90551-3

Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.

Los productos presentados en este catalogo, estan sugetos sin previo aviso y sin responsabilidad por el fabricante, a las normales modificaciones tecnicas, que, sin perjudicar las caracteristicas basicas, sean juzgadas oportunas para mejorar el servicio.