

SALAMANDRA A GAS ED ELETTRICA



ANGELO PO

SALAMANDRA A GAS ED ELETTRICA



SALAMANDRE A GAS ED ELETTRICHE

Attrezzature per le operazioni di finitura, gratinatura, cottura dei cibi utilizzando una fonte di calore, regolabile come intensità, posta sulla parte superiore. La fonte di calore, ottenuta con resistenze elettriche o con bruciatore a gas riscaldante il generatore d'irraggiamento, è regolabile in altezza e non viene a contatto diretto con i grassi sciolti durante la cottura: riscaldamenti lenti, cotture veloci, gratinature, brevi passaggi di finitura possono venire effettuati senza alcuna limitazione. Della gamma di salamandre è stato particolarmente curato:

- l'igiene, ottenuta con una struttura in acciaio inox 18-10;
- la pulibilità, facilitata dalla parete verticale priva

di fessurazioni;

- la facilità dell'uso, per la variazione in verticale della parte riscaldante, ottenuta con un accurato bilanciamento del contrappeso posteriore;
- la praticità d'utilizzo, con la griglia di cottura di ampio appoggio.
- la sicurezza, ottenuta con rubinetti valvolati per i modelli a gas e con resistenze corazzate in acciaio inox per i modelli elettrici;
- la versatilità d'utilizzo, con la costruzione aperta su tre lati, utile per le teglie o piatti di grandi dimensioni;



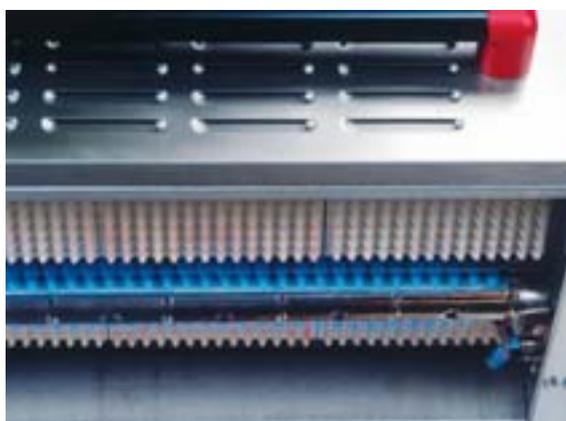
- la raccolta dei sughi, sciolti durante la cottura, raccolti in una bacinella posta sotto la griglia;
- la flessibilità di posizionamento, possibile su banco od a parete.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

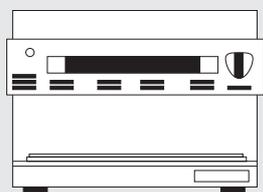
- struttura in acciaio inox 18-10;
- griglia di appoggio alimenti in acciaio cromato;
- fonte riscaldante variabile in altezza e movimentabile con maniglia atermica;
- bacinella di raccolta in acciaio inox 18-10 estraibile;
- scorrimento della parte riscaldante con cuscinetti su colonne rettificata;
- appoggio con piedini con suola in gomma;
- certificazione CE.

I modelli elettrici utilizzano resistenze corazzate in acciaio inox AISI 304 L comandate da comutatore a 5 posizioni, per diversi livelli di potenza.

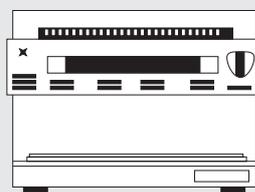
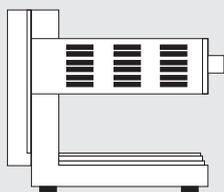
I modelli a gas utilizzano bruciatore a fiamma pilotata riscaldante il generatore d'irraggiamento in materiale refrattario ed allumina, comandato da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia. Idonee al funzionamento a Gas Liquido e Metano.



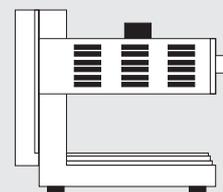
		60 SME			60 SM
Griglia cottura	cm	57x34			57x34
Variazione altezza	cm	Min.5			Min.5
Fonte riscaldamento		Max.23			Max.23
Bruciatore Gas	kW	-			5.25
	kcal/h	-			4.515
Resistenze Elettriche	kW	3.9			-
Allacciamento Gas	ø	-			1/2"
Allacciamento Elettrico	V	400V/2N	230V/3	230V/1N	-
	Hz	50÷60			-
	A	11,08	11	17	-
Larghezza	cm	64			64
Profondità	cm	50			50
Altezza	cm	47			47
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.ANPN2

7Y90148-3

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.