

ANGELOPO



GAS AND ELECTRIC SALAMANDER
SALAMANDER GAS UND ELEKTROBEHEIZT

GAS AND ELECTRIC SALAMANDER • SALAMANDER GAS UND ELEKTROB



CLEANLINESS AND HYGIENE

Body made of 18-10 stainless steel (AISI 304). Splash back panel constructed in one piece stainless steel for maximum hygiene. Full dimension removable stainless steel fat collection tray under cooking grid.

EASY HANDLING

Variable height adjustment. Removable spillage tray. All electric components easy to be reached from the front panel.

PERFORMANCE AND SAFETY

Gas model: the gas valve is equipped with pilot flame, thermocouple and flame failure device. Specially designed ceramic tiles direct infra red heat on-to the food being cooked. The electrical model has stainless steel (AISI 304L) armoured heating elements, which are controlled by a five position regulated switch.

VERSATILITY

With open sides, both models are suitable for gastro-norm containers and large sized dishes. Both models are predrilled for wall mounting, if required, by utilizing the optional kit, model KSM.

TECHNICAL FEATURES

Body made throughout of 18-10 stainless steel (AISI 304). Chromium plated steel grid. Heat resistant handle. Adjustable cooking height from a minimum of 50 mm to a maximum of 230 mm. Lifting mechanism utilizing ball bearings.

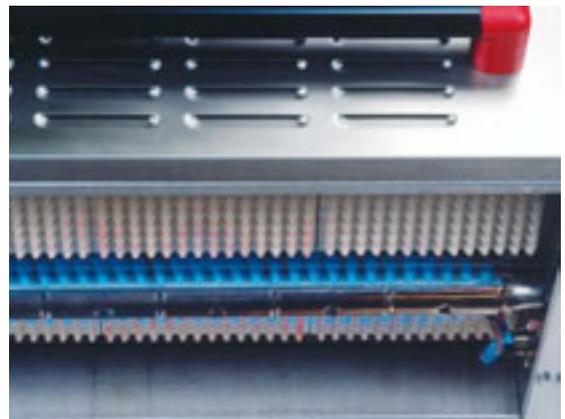
Fat collecting tray on runners with removable grid.

The provided feet for bench mounting are made of heat hardened material. Both models conform to CE Standards.



**ZUM WARMHALTEN, BRÄUNEN, ÜBERBACKEN.
DER ANGELO PO SALAMANDER BIETET:**

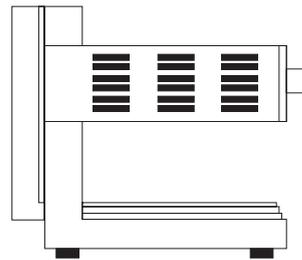
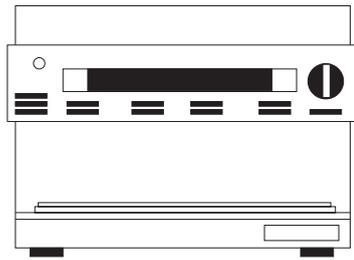
- CNS Aussenmantelung
- zwei Ausführungen: als Wand- und Tischmodell
- zwei Heiz-Ausführungen: Gas und Elektro
- einstellbare Heizleistung:
 - in der Gas-Ausführung mittels einer vollgesicherten Gas-Armatur, stufenlos einstellbar, mit Thermoelement;
 - in der Elt.-Ausführung mittels eines 5-Taktschalters mit den nachstehenden Funktionen energiesparendschaltbar:
 - volle Heizleistung: 3900 W.
 - verringerte Heizleistung: 2600 W.
 - schwache Heizleistung: 1300 W.
 - Vorheiz- bzw. Bereitschaftsleistung: 885W.
- stufenlos verstellbare Heizkreishöhe: die Speisen bleiben immer auf der gleichen Höhe, indem die Oberhitze in der Haube von 5 bis 23 cm stufenlos höhenverstellbar ist.
- seitlich offen: das erlaubt die Benutzung von grossen Tellern oder Gastro Norm-Blechen 1/1
- verchromter Rost: gilt sowohl als Auflagefläche für Teller und GN-Bleche, wie auch für das Grillen der Speisen direkt auf dem Rost.
- herausnehmbare Auffangschale: lässt sich einfach entleeren.
- abgerundete Kanten und glatte Flächen: begünstigen Reinigung und Hygiene.
- kompakte Abmessungen: erlauben den Einsatz des Salamanders in allen Küchen. Ein Gerät, also, nicht nur zum Grillen, sondern auch für die Fertigmachung von einfachen und bedeutenden Speisen. Immer genau, mühelos, mit den Speisen stets auf Augenhöhe. Ein Gerät zur Arbeitsrationalisierung, zum Zeit- und Geldsparen.



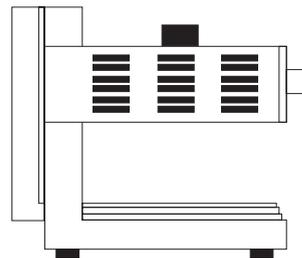
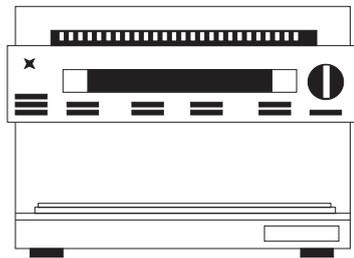
ANGELO PO Salamander, die Zweckmässigkeit selbst in der Küche!



60 SME



60 SM



MODEL • MODELL		60 SME			60 SM
COOKING GRID • ROSTABMESSUNGEN	cm	57x34			57x34
HEIGHT VARIATION OF THE HEATING SOURCE HÖHEÄNDERUNG DER HEIZUNGSQUELLE	cm	Min.5 Max.23			Min.5 Max.23
GAS BURNER • BRENNER	kW	-			5.25
	kcal/h	-			4.515
HEATING ELEMENTS • HEIZKÖRPER	kW	3.9			-
GAS CONNECTION • GASANSCHLUSS	ø	-			1/2"
ELECTRIC CONNECTION ELEKTRO - ANSCHLUSS	V	400V/2N	230V/3	230V/1N	-
	Hz	50+60			-
	A	11,08	11	17	-
WIDTH • BREITE	cm	64			64
DEPTH • TIEFE	cm	50			50
HEIGHT • HÖHE	cm	47			47
WEIGHT • GEWICHT	kg	62			62

In line with policy to continually improve its products Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.
Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO



ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine S.p.A.
41012 CARPI (MO) ITALY

S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411 - Fax +39/059/642499
<http://www.angelopo.it>
e-mail: angelopo@angelopo.it