



# BASIC - PRO

## Salamandre Salamandre

### 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

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

### PRO 1/2 - 1/1 G

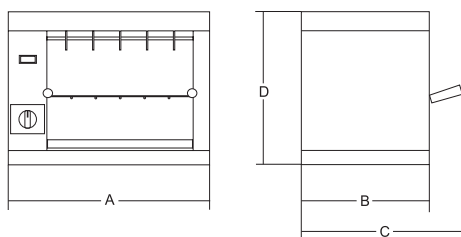
- Carcassa in acciaio inox.
- Corpo riscaldante regolabile in altezza.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura in acciaio cromato.
- Resistenze corazzate.
- Camini di sfogo.
- Simostati elettronici.

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

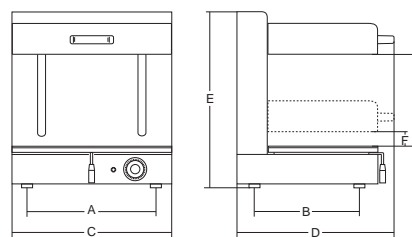


Supporto a muro per mod. Pro  
Pro models wall support

Basic



Pro 1/2 G - 1/1 G



	watt	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Basic</b>	2.800	1ph	1	480x330 h.320	-	620	350	445	430	-	-	-	16	670x450x480	18
<b>Pro 1/2 G</b>	1.700	1ph	1	-	385x350	330	400	400	545	510	30	240	45	500x630x650	50
<b>Pro 1/1 G</b>	3.400	1ph	2	-	585x350	510	400	600	545	510	30	240	56	750x630x630	66



PRO 1/2 G



BASIC