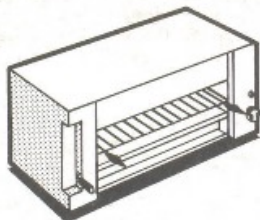
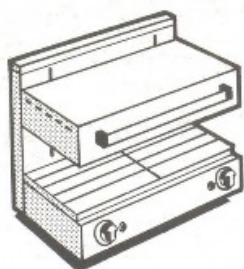




CSE-048



CSE-070
CSE-078



CSE-045
CSE-060
CSE-065



CSG-076



CSG-063



CSE-053

SALAMANDRE ELETTRICHE A GAS

Apparecchi indispensabili in cucina, ideali per gratinare, tostare, scottare, asciugare, riscaldare qualsiasi pietanza.

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.

I modelli 48, 70, 78, 76 G, 63, 53 sono dotati di piano riscaldante fisso e piano di cottura regolabile in più posizioni.

I modelli 60, 65 sono dotati invece di piano cottura fisso e piano riscaldante regolabile, per mezzo di un meccanismo a contrappesi che permette molteplici posizioni variabili.

Tutti i modelli sono dotati di riflettore in acciaio inox posto sopra la superficie radiante, che permette una migliore resa energetica; è indispensabile mantenere pulita tale superficie per ottenere costanti rendimenti di qualità e quindi risparmio di tempo e di energia.

Gli apparecchi possono essere fissati a parete per mezzo di apposite staffe di sostegno.

ELECTRIC OR GAS SALMANDERS

A must in the kitchen ideal for au gratin dishes, toasting, scalding, drying heating any kind of food.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

Models 48, 70, 78, 76 G, 63, 53 incorporate a fixed hotplate and a hob with adjustable positioning.

Models 60 and 65 incorporate a fixed hob and a special counterbalanced hotplate which can be positioned at any angle.

All models have an energy-saving device consisting of stainless steel reflectors placed over the radiant surfaces.

Just keep these reflectors clean and shiny to obtain constant top performance and thereby save time and energy.

Salamander can be fixed to the wall by means of special support brackets.

GAS-UND ELEKTROSALAMANDRE

Unentbehrliche Küchengeräte, ideal zum Gratinieren, Toasten, Blanchieren, Rösten und Aufwärmen von Speisen.

Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl 18/10.

Die Modelle 48, 70, 78, 76 G, 63, 53 sind mit einer fixen Heizplatte und einer in der Höhe verstellbaren Kochplatte ausgestattet.

Die Modelle 60, 65 sind hingegen mit einer fixen Kochplatte und einer höhenverstellbaren Heizplatte mit Gegengewichten ausgestattet.

Alle Modelle besitzen eine widerspiegelnde Oberfläche aus Inoxstahl, die sich oberhalb des Heizwiderstandes befindet und eine höhere Heizleistung bewirkt. Eine ständige Reinigung bitt dem Gerät konstante Leistung und es erfolgt Zeit- und Energieersparnis. Die Geräte können mit Hilfe von Stahkonsole an der Wand angebracht werden.

SALAMANDRES ELECTRIQUES ET AU GAZ

Appareils indispensables dans une cuisine pour gratiner, griller, échauder, sécher, réchauffer n'importe quel mets.

Constructions en acier inox 18/10.

Les modèles 48, 70, 78, 76 G, 63, 53 sont dotés d'un plan chauffant fixe et d'un plan de cuisson réglable sur plusieurs positions.

Les modèles 60, 65 eux, sont dotés d'un plan de cuisson fixe et d'un plan chauffant réglable en hauteur sur une infinité de positions grâce à un mécanisme à contrepoids.

Nos appareils sont dotés d'un réflecteur en acier inox situé au-dessus de la surface radiante pour rendement énergétique maximum; cette surface doit toujours être propre pour obtenir un rendement constant et par conséquent une épargne d'énergie et un gain de temps.

Nos appareils peuvent être fixés au mur par des étriers spéciaux.

Modello Model Modell Modèle	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Potenza totale Total output Gesamtleistung Puissance totale		Tensione VOLT
		mm	kW Kcal/h	
CSE-048	455x340x390	3,1	—	230
CSE-070	780x415x345	2,7	—	230
CSE-078	780x415x345	3,3	—	400
CSE-045	450x450x470	2,2	—	230
CSE-060	650x480x570	3,9	—	230
CSE-065	650x480x570	5,6	—	400
CSG-063	630x380x580	—	4.300	—
CSE-053	530x380x530	3,7	—	230/400
CSG-076	755x425x500	—	6.000	—

I dati riportati sono indicativi.
L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.
The information herein is indicative and not binding.
The company reserves the right to make alterations at any time without notice.
Die vorliegenden Daten sind nicht bindend.
Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
Les données reportées sont fournies à titre indicatif.
Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis.