



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



### 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
- Opzioni
- Supporto a muro
- *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 symostats*
- *Optionals*
- *Wall mounted support*

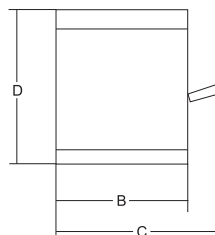
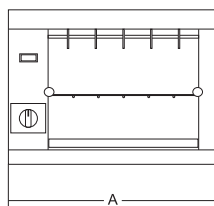
### PRO 1/1 G

### Optional

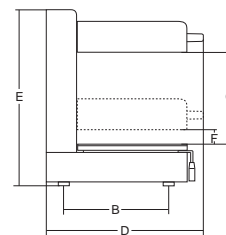
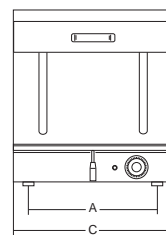


Supporto a muro per mod. Pro  
Pro models wall support

### Basic



### Pro 1/2 G - 1/1 G



	watt	n.	n.	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



BASIC



PRO 1/2 G