



OSG/52

SALAMANDRA GAS
GAS SALAMANDER
GASBEHEIZTE SALAMANDER
SALAMANDRE GAZ
SALAMANDRA GAS



| Caratteristiche

- Costruzione completamente in acciaio inox Aisi 304.
- Griglie di cottura in tondino di acciaio cromato.
- Vassoi raccoglislughi estraibili in acciaio inox.
- Dispositivo antiribaltamento per griglie e vassoi raccoglislughi (sui modelli aperti da 1 lato).
- Possibilità di fissaggio a parete tramite speciali mensole in acciaio inox, fornite a richiesta.
- Speciali bruciatori sagomati che irradiano uniformemente il calore attraverso piastrine sostituibili in ceramica refrattaria dotate di microfori
- Accensione piezoelettrica.
- Ugelli intercambiabili per ogni tipo di gas.

| Features

- Entirely made of Aisi 304.
- Cooking grilles made of chromium-plated round stainless steel bars.
- Extractable stainless steel drip trays.
- Device to prevent grilles and drip trays from overturning (in models with one open side).
- Possibility to fix the appliance to the wall by means of special stainless steel brackets that are supplied on request.
- Specially shaped burners that radiate heat uniformly by means of replaceable fireproof ceramic plates with micro perforation
- Piezoelectric ignition.
- Exchangeable nozzles for every type of gas.

| Details

- Ganz aus Edelstahl Aisi 304.
- Gitterroste aus verchromtem, rostfreiem Rundstahl.
- Herausziehbare Saft sammelschalen aus Edelstahl.
- Vorrichtung, die verhindert, daß Gitterroste und Saft sammelschalen kippen können (in Ausführungen, die an einer Seite offen sind).
- Wandbefestigung mit speziellen Tragwinkeln aus Edelstahl möglich (gegen Mehrpreis).
- Speziell geformte Brenner für eine äußerst gleichmäßige Hitzeentwicklung dank austauschbarer, feuerfester Keramikplatten mit äußerst kleiner Lochung
- Piezozündung.
- Austauschbare Brennerdüsen für alle Gasarten.

| Caractéristiques

- Construction complètement en acier inoxydable Aisi 304.
- Grilles de cuisson en profile d'acier au chrome rond.
- Plateau pour les sauces extractibles en acier inoxydable.
- Dispositif contre la tombée accidentelle pour grilles et plateaux (sur les modèles ouverts d'un seul côté).
- Possibilité de fixation sur la paroi avec des étriers spéciaux en acier inoxydable, en option.
- Brûleurs très performants ayant une forme particulière pour garantir l'uniformité de température sur toute la surface de cuisson grâce aux plaques interchangeables en céramique réfractaire avec micro perforation
- Allumage piézo électrique.
- Buses interchangeables pour chaque types de gaz.

| Características

- Construcción completamente de acero inoxidable Aisi 304.
- Rejillas de cocción de alambre de acero cromado de sección redonda.
- Bandejas para recolección de jugos removibles y de acero inoxidable.
- Dispositivo antivuelco para rejillas y bandejas para recolección de jugos (en los modelos abiertos por un lado).
- Posibilidad de fijación de pared por medio de especiales estantes de acero inoxidable opcionales.
- Quemadores especiales moldeados que irradian uniformemente el calor mediante planchetas remplazables de cerámica refractaria, dotadas de microorificios
- Encendido piezoeléctrico.
- Toberas intercambiables para cualquier tipo de gas.



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW
GAS POWER KW



VOLUME m³



PESO Kg
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS
GAS CONNECTION

OSG/52

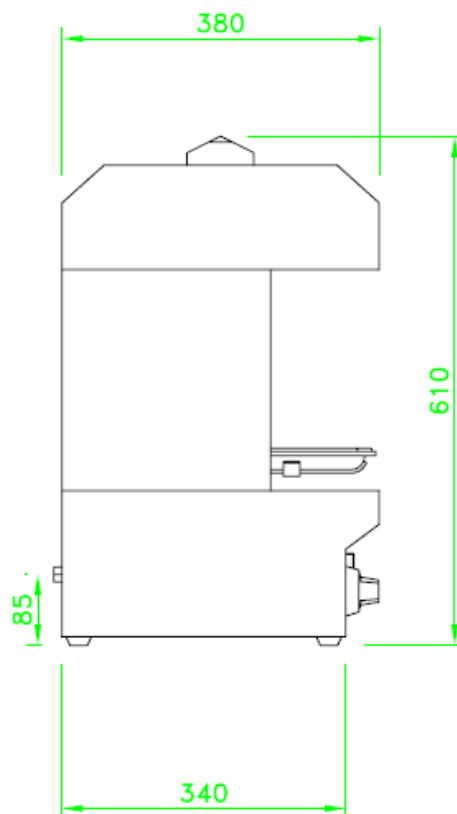
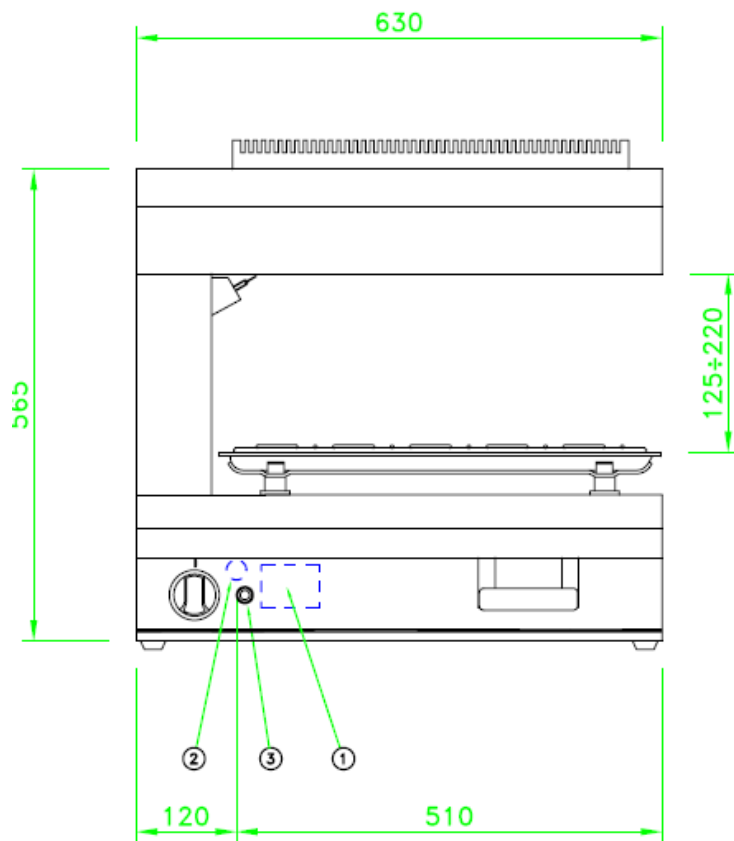
630x380x610

5

0,25

37

Ø 1/2"



- 1) TARGHETTA TECNICA
- 2) ENTRATA GAS R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 3) ACCENSIONE PIEZO

- 1) RATING PLATE
- 2) GAS CONNECTION R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 3) PIEZO ELECTRIC INITIATION

- 1) GERAETESCHILD
- 2) GAS ANSCHLUSS R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 3) PIEZOUZUENDUNG

- 1) PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 2) RACCORDEMENT GAZ R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 3) ALLUMAGE PIEZO ELECTRIQUE

- 1) PLACA TECNICA
- 2) ENTRADA GAS R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 3) ENCENDIDO PIEZOELECTRICO