

OSRE/74T

SALAMANDRA ELETTRICA
ELECTRIC SALAMANDER
ELEKTRISCH SALAMANDER
SALAMANDRE ELECTRIQUE
SALAMANDRA ELÉCTRICA



| Caratteristiche

| Sistema di riscaldamento esclusivo, in cui le resistenze sono alloggiare in una speciale parabola riflettente in ceramica e protette da un vetro diffusore che esalta la trasmissione del calore, permettendo di raggiungere la temperatura di cottura in soli 8 secondi | Piani di cottura, in griglie inox, a dimensioni GN (2/3, 1/1 o 4/3) | Pannello comandi che permette di impostare il tempo di cottura da 5" a 15" con intervalli di 5", visualizzato in un display digitale. Alla fine del ciclo pro-grammato, memorizzabile per una sua immediata ripetibilità, la salamandra si arresta automaticamente dando un avviso acustico | Macchine dotate di uno speciale supporto inox per il fissaggio a parete, fornito di serie | In questo modello possono essere in funzione tutte le resistenze o solamente quelle centrali. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento

| Details

| Exklusives Heizsystem, bei dem die Heizelemente in einer besonderen Rückstrahlparabel aus Kera-mik eingebaut sind. Die Elemente sind durch ein Diffusionsglas geschützt, das die Hitzeübertra-gung verbessert und somit das Aufheizen auf die gewünschte Gartemperatur in nur 8 Sekunden ermöglicht | Kochfelder mit Inox-Gittern, in den GN Maßen GN2/3, 1/1 oder 4/3 | An der Bedienblende lassen sich Kochzeiten von 5 Sekunden bis 15 Minuten (in Stufen zu 5 Sekun-den) einstellen. Diese Einstellungen werden auf einem digitalen Display angezeigt. Am Ende des programmierten Garzyklus, der gespeichert und somit ohne weiteres Einstellen wiederholt werden kann, schaltet das Gerät automatisch ab und gibt ein akustisches Signal ab | Die Geräte sind serienmäßig mit einer speziellen Inox-Halterung für die Wandmontage ausgestattet | Bei diesen Modellen können alle Heizelemente verwendet werden oder nur die mittigen eingeschaltet werden. In der Betriebs-art mit maximaler Intensität regelt eine Platine das Einschalten der mittigen Heizelemente in Intermittenz, sodass ein gleichmäßiges Garen sowie der Schutz vor Überhitzung gewährleistet sind

| Features

| Exclusive heating system with the elements housed in a special reflecting ceramic dish and protected by a glass diffuser that increases heat transmission enabling cooking temperature to be reached in just 8 seconds | Cooking surface with stainless steel grill in GN sizes 2/3, 1/1 or 4/3 | Control panel with a digital display for setting cooking times from 5 seconds to 15 minutes, in 5-seconds steps. At the end of the programmed cooking cycle, that can be stored in the memory for instant repetition, the salamander has auto-stop function with warning buzzer | Stainless steel wall mount supplied as standard | In this version all the elements can be operated at once or only the central ones. When in use at maximum heat, the central elements are electronically regulated in alternating mode to guarantee even cooking and avoid over-heating

| Caractéristiques

| Système de chauffage exclusif dans lequel les résistances sont logées dans une parabole réfléchissante spéciale en céramique et protégée par une vitre diffuseuse qui exalte la transmission de la chaleur, permettant d'atteindre la température de cuisson en 8 secondes seulement | Plans de cuisson, en grilles inox, aux dimensions Gastro Norm (2/3, 1/1 ou 4/3) | Panneau de commande qui permet de program-mer le temps de cuisson de 5 s à 15 min avec des intervalles de 5 s, visualisé sur un afficheur numérique. À la fin du cycle programmé, mémo-risable pour pouvoir être répété immédiatement, salamandre s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore | Machines dotées d'un support spécial en inox pour leur fixation au mur, fourni de série | Dans ces modèles, toutes les résistances peuvent être en fonction ou seulement les résistances centrales. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une carte électronique règle l'activation des résis-tances centrales à intermittenze, de manière à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive



MODELLO
MODEL

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm

POTENZA ELETTRICA KW
ELECTRIC POWER KW

VOLUME m³

PESO Kg
WEIGHT Kg

ALIMENTAZIONE
FEEDING

ALLACC. ELETTRICO
ELEC. CONNECTION

OSRE/74T

735x581x519

5,3

0,38

80,5

400V

3N 400VAC 50/60 Hz

