

The future
of Salamanders



 **TECNOINOX**





Tecnoinox ha progettato, sviluppato, prodotto e implementato le proprie salamandre fin dalla fondazione, oltre 30 anni fa.

I test di laboratorio e la vicinanza agli utenti finali ci hanno consentito di progredire fino alle ultime versioni di salamandre certificate CB.

Il nostro obiettivo è, da sempre, raggiungere livelli crescenti ed ambiziosi di efficienza, sicurezza, uniformità di cottura, rapidità di riscaldamento e performance, per offrire esperienze di cottura sempre più avanzate.

We at Tecnoinox have been designing, developing, manufacturing, and implementing our salamanders since the company was founded, over 30 years ago.

Laboratory tests and our close relationship with end-users have allowed us to upgrade our products. Our latest versions of salamanders are CB certified.

Our goal has always been to reach ever-growing and ambitious levels of efficiency, safety, evenness in cooking, quick heating, and performance to make your cooking experience as advanced as possible.

SALAMANDRE TECNOINOX ALLEATE DELLO CHEF AMICHE DELLA PICCOLA RISTORAZIONE

Le salamandre completano efficacemente e in poco spazio l'attrezzatura di ogni cucina, dallo snackbar alla ristorazione collettiva, sia con menu di carne sia di pesce.

Sono indispensabili in locali piccoli che offrono spuntini: bar con light lunch, tavole calde, fast food, paninoteche, così come nelle cucine degli chef più esigenti, che curano cotture e preparazioni in ogni dettaglio.



- **GRATINARE VERDURE, PATATE, ORTAGGI**
- **GRATIN OF VEGETABLES AND POTATOES**



- **RIFINIRE PIATTI AL FORNO COME LASAGNE, CANNELLONI, SFORMATI, TORTINI SALATI**
- **FINISHING LASAGNA, CANNELLONI, FLANS, AND PIES**



- **MANTENERE IN TEMPERATURA PIATTI PRONTI DA PORTARE AL TAVOLO**
- **KEEPING DISHES WARM AND READY TO BE SERVED**

TECNOINOX SALAMANDERS BEST ALLIES OF THE CHEF GREAT SUPPORTS IN SNACK BARS

From snack bars to catering, whether for a meat-based or a fish-based menu, salamanders should be included in any kitchen equipment. Plus, they take up very little space.

They are extremely useful in small bars offering snacks or light lunches or in cafeterias, fast foods, sandwich shops, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of cooking processes and finishings in every detail.



- **GRATINARE PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI**
- **GRATIN OF FISH, SHELLFISH AND CRUSTACEANS**



- **GRIGLIARE O RIFINIRE CARNI: HAMBURGER, BISTECCHE, WÜRSTEL, COTOLETTE**
- **GRILLING OR FINISHING MEAT: HAMBURGERS, STEAKS, WÜRSTEL, CUTLETS**



- **CARAMELLIZZARE E RIFINIRE DESSERT**
- **CARAMELIZING AND FINISHING DESSERTS**



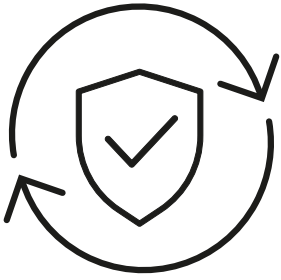




ultra rapid salamander

POWER

SET TEMP



VERSATILI,
PRATICHE, SICURE

VERSATILE,
PRACTICAL, SAFE

Tecnoinox risponde alle esigenze degli chef con un'ampia varietà di modelli di salamandre, differenti tra loro per dimensioni, potenza e prestazioni, per soddisfare ogni esigenza di cucina, dalla più semplice alla più ricercata, in massima sicurezza.

Tecnoinox meets the needs of chefs with a wide variety of salamanders, different in size, power and performances to satisfy every desire for a perfect cooking, from the simplest to the most sophisticated, in maximum safety.



CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE CB

Lo schema IECEE CB è un sistema di certificazione riconosciuto a livello internazionale che attesta la conformità della sicurezza di un prodotto elettrico/elettronico alle norme IEC. Le nuove salamandre elettriche Tecnoinox rispettano gli standard per la bassa tensione (LVD) e la compatibilità elettromagnetica (EMC), oggi largamente utilizzati tra i partner commerciali negli scambi internazionali come base per dimostrare la conformità della sicurezza dei loro prodotti elettrici/elettronici.

IECEE CB CERTIFICATION

The IECEE CB scheme is an internationally recognised certification system that guarantees the conformity of electrical / electronic products to IEC standards.

The new Tecnoinox electric salamanders meet the standards for low voltage (LVD) and electromagnetic compatibility (EMC), now widely used in international trade as a benchmark for safety compliance of electrical / electronic products.





DESIGN E FUNZIONE

Maniglia ridisegnata, angoli smussati e pannello comandi più moderno e funzionale, danno una nuova veste alle Salamandre Tecnoinox unendo bellezza e funzione.

USABILITY AND DESIGN

Redesigned handle, rounded corners and a new functional control panel give a new look to the Tecnoinox Salamanders combining design and usability.



MASSIMA IGIENE E RISPARMIO DI TEMPO

Massima igiene grazie alle bacinelle raccogli sughii e alle griglie in acciaio cromato con impugnature atermiche estraibili e al ridimensionamento dei punti critici.

MAXIMUM HYGIENE AND SAVINGS OF TIME

Maximum hygiene thanks to drip trays and chrome-plated grids which can be removed for cleaning purposes and to the new resized slots.



MAGGIOR STABILITÀ

grazie ai piedini regolabili. Le Salamandre Tecnoinox inoltre possono anche essere applicate a muro. Le staffe sono disponibili come accessori.

PERFECT STABILITY

thanks to the adjustable feet. The Tecnoinox Salamanders can also be applied to the wall. Brackets are available as extra accessories.



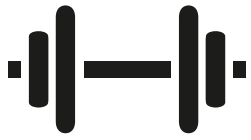
ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA ESTERNA

su maniglie e superfici, mediante l'inserimento di materiali isolanti tra le resistenze e le superfici esterne e l'inserimento di distanziatori in bachelite sulle maniglie. È minimo il rischio di scottature agli utilizzatori, anche in caso di uso intensivo e prolungato della salamandra.

LOWER EXTERNAL TEMPERATURE

on handles and surfaces, obtained by installing insulating materials between the heating elements and the external surfaces as well as bakelite spacers between the surface and the handles. Minimised risk of burns for users, also in case of intensive and prolonged use of the salamander.





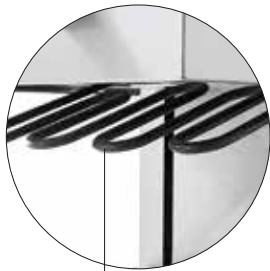
PICCOLI STRUMENTI PER GRANDI PRESTAZIONI

SMALL APPLIANCES FOR GREAT PERFORMANCES

Le Salamandre Classic di Tecnoinox sono oggi più belle, più facili e sicure da usare. Assicurano prestazioni di alto livello sia nelle versioni elettriche, sia a gas.

Tecnoinox Classic Salamanders are now more beautiful, easier and safer to use. They ensure high-level performance in both electric and gas versions.





RESISTENZE INCLINABILI
TILTING HEATING ELEMENTS



SALAMANDRA A GAS

La potenza delle salamandre in versione passante, alimentata a gas.

GAS SALAMANDER

All the power of salamanders, in gas pass-through version.



**PIANO SUPERIORE
SCORREVOLE SU GUIDE**
**UPPER TOP SLIDING
ON GUIDES**

PIANO ESTRAIBILE
REMOVABLE PLATE



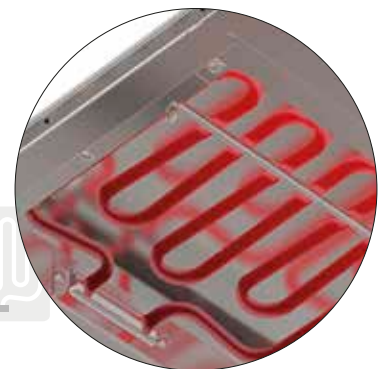
MASSIMA FLESSIBILITÀ

La logica di funzionamento delle resistenze permette di creare due zone di cottura indipendenti: è possibile selezionare metà o l'intera area di cottura.



MAXIMUM FLEXIBILITY

You can work with two independent cooking areas that you can use together or separately.







20"

SALAMANDRE ULTRARAPIDE ULTRA VELOCI, ULTRA RISPARMIO

ULTRARAPID SALAMANDERS ULTRA SPEED, ULTRA SAVINGS



Le Salamandre Ultrarapide sono il top di gamma Tecnoinox. Grazie alla cottura a infrarossi sono veramente rapide e consentono notevoli risparmi di energia. La versione Contact assicura massimi vantaggi e massima comodità d'uso.

Ultrarapid Salamanders are the top of the Tecnoinox range. Thanks to the infrared cooking technology they are really quick and allow considerable energy savings. The Contact version ensures maximum benefits and maximum ease of use.





ULTRAVELOCI

Tempo record della messa a regime: solo 20" per raggiungere la temperatura, 5" dopo la prima accensione.

ULTRA-QUICK

Record time: only 20" to reach the cooking temperature, 5" after the first ignition.



RISPARMIO DI TEMPO E DENARO

La velocità di attivazione permette di spegnere la macchina quando non è in uso, ottenendo un notevole risparmio energetico nell'arco della giornata, rispetto alle salamandre tradizionali.

TIME AND MONEY SAVINGS

The activation speed allows to switch off the machine when it is not in use, obtaining considerable energy savings during the day, compared to traditional salamanders.



MASSIMA FLESSIBILITÀ

La nuova logica di funzionamento delle resistenze permette di creare due zone di cottura indipendenti: è possibile selezionare metà o l'intera area di cottura.



MAXIMUM FLEXIBILITY

Thanks to the new operating logic you can work with two independent cooking areas you can use together or separately.



**CONTACT SYSTEM:
BARRA RILEVAMENTO PIATTO**

Nella versione Contact, la barra rilevamento piatto fa accendere e spegnere automaticamente la salamandra a seconda della presenza o meno di un piatto sul piano di cottura.

**CONTACT SYSTEM:
PLATE DETECTION BAR**

In the Contact version, the plate detection bar automatically turns on and off the salamander depending on the presence or absence of a plate on the tray.





SALAMANDRE ULTRARAPIDE IL MEGLIO IN TERMINI DI SICUREZZA E FUNZIONALITÀ

ULTRARAPID SALAMANDERS OUTSTANDING SAFETY AND USABILITY



PROTEZIONE DELLA SCHEDA ELETTRONICA

Le salamandre QSE e QSET sono dotate di un fusibile a protezione della scheda elettronica da sbalzi di tensione. Facile da cambiare, tutela l'utilizzatore da interventi costosi come il cambio della scheda a fronte di problemi di sbalzi di tensione.

PROTECTION OF THE ELECTRONIC BOARD

QSE and QSET Salamanders are equipped with a fuse to protect the electronic board from power surges.

Easy to change, the fuse protects the user from costly interventions such as changing the electronic board in the event of voltage fluctuations.



MINIMA DISPERSIONE CALORE

e migliore efficienza grazie a un isolamento implementato.

MINIMUM HEAT DISPERSION

and better efficiency thanks to implemented isolation.





ULTERIORE RIDUZIONE DELLA TEMPERATURA ESTERNA

Ulteriore isolamento delle superfici esterne e maniglia per evitare scottature.

Un diverso convogliamento verso il retro dell'aria calda, riduce ulteriormente la temperatura nelle aree operative.

MAXIMUM SAFETY AND THE BEST USE OF HEATING POWER THANKS TO THE ENHANCED INSULATION

Additional insulation of external surfaces and handle to avoid burns.

A different conveyance of the hot air towards the back further reduces the temperature in the operating areas.



MIGLIORE UNIFORMITÀ DI COTTURA

grazie ai nuovi deflettori, e a una perfetta centratura del piano di cottura rispetto alle resistenze.

FLAWLESS COOKING UNIFORMITY

thanks to the new deflectors, and a perfect centering of the tray under the heating elements.





TECNOINOX

05:30

START

STOP



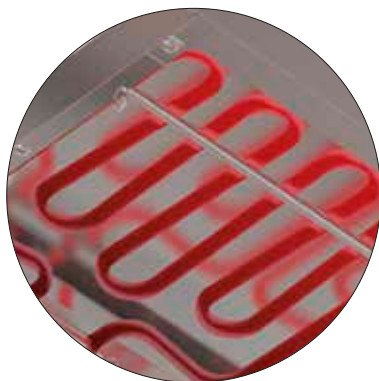
TECNOINOX

THE FUTURE OF SALAMANDERS

- **SALAMANDRE CLASSIC**
CLASSIC SALAMANDERS
- **SALAMANDRE ULTRARAPIDE**
ULTRARAPID SALAMANDERS
- **SALAMANDRE LIGHT**
LIGHT SALAMANDERS
- **SALAMANDRE GAS**
GAS SALAMANDERS

SALAMANDRE CLASSIC

CLASSIC SALAMANDERS



La linea Classic propone un'ampia gamma di modelli, estremamente versatili, ideali in cucine di tutte le dimensioni.

Le salamandre elettriche Classic Tecnoinox oggi presentano modelli nuovi e certificati CB (vedi tabelle).

PIÙ BELLI. Nuova estetica con maniglia e pannello frontale ridisegnati, angoli stondati.

PIÙ SICURI. Maniglia termicamente isolata da un distanziatore in bachelite, schermatura potenziata delle superfici, avvertenze.

PIÙ FACILI DA USARE. Pannello comandi elettronico moderno e funzionale.

The Classic line offers a wide range of models, extremely versatile, ideal in kitchens of all sizes.

Tecnoinox Classic electric salamanders today come in new improved versions and are CB certified (see tables).

MORE ATTRACTIVE. Revamped look with a redesigned handle and front panel, and rounded corners.

SAFER. Heat-insulated handle with a Bakelite spacer, enhanced surface shielding for surfaces that may come in contact with the operators' hands more easily and warnings.

EVEN EASIER TO USE. Modern and functional electronic control panel.

SE



Le salamandre elettriche Classic SE sono il best seller della gamma sui mercati internazionali.

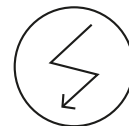
- Acciaio Inox Satinato AISI 304.
- Resistenze corazzate in Incoloy nel piano mobile superiore, scorrevole su guide, inclinabili e facile da pulire.
- Bacinelle raccogli sugh e griglie in acciaio cromato estraibili, con impugnature atermiche.
- Angoli stondati.
- Piedini regolabili.
- Possibilità di fissaggio al muro.
- Pannello comandi più moderno e funzionale.
- Maniglia isolata da un distanziatore in bachelite e schermatura potenziata delle superfici esterne per alti livelli di sicurezza.
- Due zone di cottura indipendenti per i modelli SE60 e SE80.

Classic SE electric salamanders are the best seller of the range on international markets.

- *AISI 304 Satin-finished stainless steel.*
- *Easy-to-clean Incoloy tilting heating elements in the upper movable deck.*
- *Drip trays and chrome-plated grids are removable, with heating resistant handle.*
- *Rounded corners.*
- *Adjustable feet.*
- *Possibility of fixing to the wall.*
- *The best usability with the redesigned control panel.*
- *Handle insulated by a Bakelite spacer and an enhanced shielding of the surfaces for high safety.*
- *Two independent cooking zones for the SE60 and SE80 models.*

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
SE40/0CB	216041	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230~1 50/60
SE60/0CB	216042	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	230~1 50/60
SE60/4CB	216043	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400~3N 50/60
SE80/0	216044	cm 80x45x50	cm 80x35(GN1/1)	6	400~3N 50/60





SEL



Le salamandre elettriche Classic passanti SEL, aperte su tre lati, sono perfette per fungere da ponte tra la cucina e la zona di prelievo dei piatti.

- Acciaio Inox Satinato AISI 304.
- Griglia di cottura posizionabile su 8 diversi livelli con sistema a cremagliera.
- Bacinelle raccogli sughì e griglie in acciaio cromato estraibili.
- Piano superiore più importante.
- Due zone di cottura indipendenti gestibili insieme o separatamente per i modelli SEL2.
- Chiudibili su due lati con appositi accessori per performare meglio in velocità di riscaldamento e mantenimento della temperatura.

Classic pass-through electric salamanders, open on three sides, are perfect to act as a bridge between the kitchen and the area where the dishes are taken.

- *AISI 304 Satin-finished stainless steel.*
- *Cooking grid adjustable on 8 positions by a rack system.*
- *Drip trays and chrome-plated grids removable with heat insulated handle.*
- *More solid upper deck.*
- *Two independent cooking zones in SEL2 models.*
- *It can be closed on two sides with special accessories to be more performing in heating speed and temperature keeping.*

SEF



Le salamandre elettriche chiuse su tre lati si distinguono per velocità di cottura, efficienza e risparmio energetico e, togliendo il pannello posteriore, assumono le caratteristiche di una salamandra passante.

- Acciaio Inox Satinato AISI 304.
- Griglia di cottura in acciaio cromato con impugnature atermiche, collocabile a diverse altezze.
- Controllo di temperatura tramite regolatore di energia.
- Pannello posteriore rimovibile, per utilizzo come passante.
- Due zone di cottura indipendenti gestibili insieme o separatamente per i modelli SEF2.

Electric salamanders closed on three sides are distinguished by cooking speed, efficiency and energy savings and, removing the back panel, work like a pass-through salamander.

- *AISI 304 Satin-finished stainless steel.*
- *Adjustable chromium-plated cooking grid with heat insulated handle.*
- *Temperature control by energy regulator.*
- *Removable back panel to use it like a pass-trough.*
- *Two independent cooking zones in SEF2 models.*



MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
SEL1/0CB	216045	cm 56x40x40	cm 37,5x40	2	230~1 50/60
SEL2/0CB	216046	cm 76x40x40	cm 57,5x40(GN1/1)	4	400~3N 50/60
SEL2/2CB	216047	cm 76x40x40	cm 57,5x40(GN1/1)	4	230~1 50/60

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
SEF1/0	216022	cm 54x40x39	cm 38x38x40	2	230~1 50/60
SEF2/0	216023	cm 79x40x39	cm 62,5x38(GN1/1)	4	400~2N 50/60
SEF2/2	216024	cm 79x40x39	cm 62,5x38(GN1/1)	4	230~1 50/60

SALAMANDRE ULTRARAPIDE ULTRARAPID SALAMANDERS



Le Salamandre Ultrarapide offrono le massime prestazioni grazie alla cottura a infrarossi, generata da resistenze in tungsteno protette da una lastra di vetroceramica.

Perfette per uso intensivo, realizzate in acciaio inox satinato AISI 304, rispondono ai requisiti massimi di velocità ed efficienza; sono le salamandre ideali per chef esigenti e attenti ai consumi.

I modelli Contact assicurano ulteriore praticità e risparmi energetici.

Ultrarapid Salamanders offer maximum performance thanks to infrared cooking, generated by special tungsten heating elements protected by a glass ceramic plate.

Perfect for intensive use, they meet the highest speed and efficiency requirements.

They are ideal for demanding and energy-conscious chefs.

The Contact models are practical and ensure energy savings.

QSE



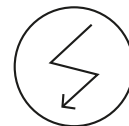
Le Salamandre Ultrarapide costituiscono la massima evoluzione della specie.

- Perfetta uniformità di cottura assicurata dai deflettori riprogettati e dalla centratura del piano di cottura sotto il piano radiante.
- 20" per raggiungere la massima temperatura dall'accensione; max 5" in operatività.
- Bacinelle raccogli sugh e griglie in acciaio cromato estraibili, con impugnature atermiche.
- Angoli stondati e piedini regolabili.
- Possibilità di fissaggio al muro.
- Pannello comandi più moderno e funzionale.
- Maniglia isolata da un distanziatore in bachelite e schermatura potenziata delle superfici esterne.
- Due zone di cottura indipendenti nel modello QSE60.

Ultrarapid Salamanders are the most advanced evolution of the range.

- Perfect cooking uniformity ensured by the redesigned deflectors and centering of the cooking plate under the heating elements.
- 20" to reach the maximum temperature from ignition; max 5" in operation.
- Drip trays and chrome-plated grids removable, with heating resistant handle.
- Rounded corners.
- Adjustable feet.
- Wall mount option.
- The best usability with the renewed control panel.
- Handle insulated by a Bakelite spacer and an enhanced shielding of the surfaces for high safety.
- Two independent cooking zones for the QSE60 models.

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
QSE40/0CB	216035	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230~1 50/60
QSE60/0CB	216037	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	230~1 50/60
QSE60/4CB	216038	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400~3N 50/60



QSET - CONTACT MODELS



Le Salamandre Ultrarapide Contact sono la miglior soluzione per lo chef.

- Barra di rilevamento piatto/teglia per accensione e spegnimento automatico.
- Perfetta uniformità di cottura assicurata dai deflettori riprogettati e dalla centratura del piano di cottura sotto il piano radiante.
- 20" per raggiungere la massima temperatura dall'accensione; max 5" in operatività.
- Bacinelle raccogli sughii e griglie in acciaio cromato estraibili, con impugnature atermiche.
- Angoli stondati e piedini regolabili.
- Possibilità di fissaggio al muro.
- Pannello comandi ridisegnato per la miglior funzionalità.
- Maniglia isolata da un distanziatore in bachelite e schermatura potenziata delle superfici esterne.
- Due zone di cottura indipendenti nel modello QSET60.

The Contact model is absolutely the best Salamander for the chef.

- Plate detection bar for automatic switching on and off.
- 20" to reach the maximum temperature from ignition; max 5" in operation.
- Perfect cooking uniformity ensured by the redesigned deflectors and centering of the cooking plate under the heating elements.
- Drip trays and chrome-plated grids removable, with heat insulated handle.
- Rounded corners and adjustable feet.
- Wall mount option.
- The best usability with the renewed control panel.
- Handle insulated by a Bakelite spacer and an enhanced shielding of the surfaces for high safety.
- Two independent cooking zones for the QSET60 models.

QSEF



Chiuse su tre lati queste Salamandre Ultrarapide minimizzano la dispersione di calore e i tempi di messa a regime.

- Sono dotate di griglie di cottura in tondino di acciaio cromato con impugnature atermiche, posizionabili su due diverse altezze.
- 20" per raggiungere la massima temperatura dall'accensione; max 5" in operatività.

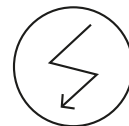
Closed on three sides, these salamanders minimize heat loss and set-up times.

- They are equipped with cooking chromed iron grids with heat insulated handles, positioned on two different heights.
- 20" to reach the maximum temperature from ignition; max 5" in operation.

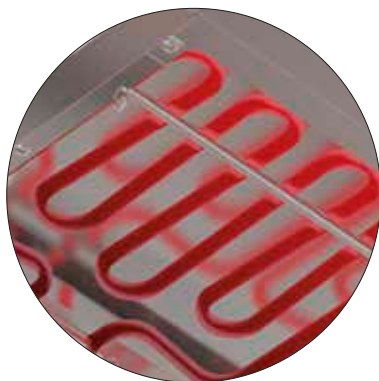


MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
QSET40/OCB	216036	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230~1 50/60
QSET60/OCB	216039	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	230~1 50/60
QSET60/4CB	216040	cm 60x51x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400~3N 50/60

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
QSEF1/0	216005	cm 52x42x39	cm 38x39	2	230~1 50/60
QSEF2/0	216007	cm 79x42x39	cm 63x39	4	400~3N 50/60
QSEF2/2	216008	cm 79x42x39	cm 63x39	4	230~1 50/60



SEC



Salamandre Light.

Questi modelli di Salamandre Tecnoinox, semplici ed essenziali, uniscono prestazioni di valore a un ottimo prezzo.

Light Salamanders.

This Tecnoinox line of Salamanders offers simple and essential models joining valuable performances and good price.

- Acciaio inox AISI 430.
- Resistenze inclinabili per facilitare la pulizia.
- Bacinelle raccogli sughii e griglie in acciaio cromato estraibili per la pulizia.
- I modelli SEC60 hanno due zone di cottura indipendenti.

- *Stainless Steel AIS 430.*
- *Tilting easy-to-clean heating elements.*
- *Drip trays and chrome-plated grids removable for cleaning.*
- *Two independent cooking zones in SEC60 model.*

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW	V - Hz
SEC40/0	216015	cm 40x51x50	cm 40x35	2	230~1 50/60
SEC60/0	216016	cm 60x45x50	cm 60x35(GN1/1)	4	230~1 50/60
SEC60/4	216017	cm 60x45x50	cm 60x35(GN1/1)	4	400~3N 50/60



SG



La tua cucina consuma già molta elettricità?
La Salamandra a gas è la soluzione giusta per te.

*Is your kitchen having a high electricity consumption?
The Gas Salamander is the solution for you.*

La salamandra a gas è una salamandra passante con dimensione dell'area di cottura compatibile con teglie GN1/1. Ideale collocata tra la cucina e la zona di prelievo dei piatti. Semplice e pratica, è studiata per un uso quotidiano, anche intenso.

- Elementi di irraggiamento in rete inox riscaldati da 2 bruciatori con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezoelettrica.
- Bacinelle raccogli sughii, scorrevoli su guide con fermo di sicurezza anticaduta, estraibili per agevolare la pulizia.
- Griglie in acciaio cromato, con impugnature atermiche, scorrevoli su guide con fermo di sicurezza anticaduta, estraibili per agevolare la pulizia.

The gas salamander is a pass-through salamander with GN1/1 trays-compatible cooking area. Ideal placed between the kitchen and the area for picking up dishes. Simple and practical, it is designed for everyday use, even intense.

- *2 burners and a stainless steel mesh with pilot flame and safety thermocouple to give you quick and powerful heating.*
- *Piezoelectric ignition.*
- *Drip trays and chrome-plated grids, with heat insulated handle. Drip trays can slide on runners provided with security lock. The drip trays are removable for cleaning.*
- *Equipped with removable chrome-iron grids with heat insulated handles, sliding on runners with security lock.*

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	AREA COTTURA COOKING AREA	KW
SG	213001	cm 75x40x46	cm 57,5x40	7,4



TECNOINOX

timer
05.30

STOP



 **TECNOINOX**



SALAMANDRETECNOINOXSALAMANDERS