



SALAMANDER GRILL

COTTURA • COOKING • KOCH • CUISSON • COCCIÓN



SALAMANDER GRILL

1

La salamandra resta ancora oggi un accessorio indispensabile per il professionista dell'arte culinaria. Fa parte del corredo del grande chef ed è anche strumento di rifinitura nei ristoranti a conduzione familiare.

Oggi le salamandre sono sempre più utilizzate anche per la ristorazione veloce.

Il moderno fast-lunch, le ha rese necessarie anche nelle pizzerie, snack, paninoteche, bar, party-service e fast-food. Consentono di dare agli alimenti calore e vivacità, rendendo la gratinatura superficiale bella da vedersi, con un tono di colore simile al dorato.

Le salamandre **GIGA** sono proposte in quattro modelli, tre con alimentazione elettrica ed una con alimentazione a gas.

Sono costruite interamente in acciaio **INOX 18/10 AISI 304** con finitura in Scotch Brite.

Hanno le griglie in acciaio cromato, sono asportabili ed hanno l'impugnatura in materiale atermico e antiscivolo.

Posteriormente sono dotate di apposite feritoie per permettere l'eventuale fissaggio alla parete con una particolare staffa fornita come accessorio (solo per il mod. **S600E**).

Hanno i piedini regolabili in altezza per garantire il miglior livellamento su qualunque piano.

Il mod. **S600E** ha la parte superiore riscaldante regolabile in altezza per un uso più appropriato alle diverse fasi della cottura.

Nelle salamandre con alimentazione elettrica, il riscaldamento avviene tramite delle resistenze speciali in acciaio **INCOLONY**. La regolazione della temperatura sia superiore che inferiore viene comandata da singoli commutatori a più posizioni con lampada spia di controllo.

Nell'unica salamandra con alimentazione a gas mod. **S350G**, il riscaldamento è possibile tramite un bruciatore tradizionale.

Il controllo della fiamma viene garantito da un normale regolatore di comando.



S300E

S110E

S350G

SALAMANDER GRILL

S600E



GB

The salamander remains today an indispensable accessory for all culinary art professionals. It is part of a great chef's equipment and is also the tool to give finishing touches in family-owned restaurants. As of today, salamanders are being more and more used in fast food. Today's modern fast-lunch, made them necessary also in pizzerias, snack-bars, sandwich bars, bars, party-services and fast-foods. Salamanders allow giving food warmth and liveliness, making a gratin surface nice to see with its golden-like colour. **GIGA** salamanders are proposed in four models, three with an electric power supply and one with a gas power supply. They are built entirely in **STAINLESS 18/10 AISI 304** steel with a finishing in Scotch Brite. The grill is in chromium-plated steel, it can be removed and has a handle in athermic and slip-proof material. On the back they have apposite

notches to allow an eventual attachment by means of a particular clamp that is supplied as an accessory (only for the mod. **S600E**). The footbase can be adjusted in height to guarantee a better levelling on any type of surface. Mod. **S600E** has an upper heating portion that is adjustable in height for a more appropriate use in the different cooking phases. In salamanders with an electric power supply, heating takes place by means of a special resistance in **INCOLONY** steel. Temperature adjustment in the upper and lower parts is controlled by single multi-position switches that have a controlling light indicator. Heating is possible by means of a traditional burner only in the mod. **S350G** salamander with a gas power supply. Flame control is guaranteed by a normal adjusting means.

D

Auch heute noch ist der Salamander ein unverzichtbares Instrument für Küchenprofis. Es gehört zur Ausstattung großer Küchenchefs und ist ein Instrument für Restaurants unter Familienführung. Heute finden Salamander immer mehr Verwendung auch für den schnellen Gastbetrieb. Der moderne Fast-Lunch macht seinen Einsatz auch in Pizzerias, Snackbars, Sandwichbars, Lokalen, Partyservices und Fast-Food-Lokalen notwendig. Salamander verleihen den Gerichten Wärme und Lebendigkeit und erzielen wunderbare Ergebnisse beim Überbacken mit einer fast goldfarbenen Kruste. Die **GIGA** Salamander werden in vier Modellen angeboten, davon drei mit Elektrobetrieb und einer mit Gasbetrieb. Sie bestehen vollständig aus **EDELSTAHL 18/10 AISI 304** mit Scotch Brite Fertigverarbeitung. Die Roste bestehen aus verchromten Stahl, sind abnehmbar und haben einen Griff aus wärmeund rutschfestem Material. Auf der Rückseite verfügen sie über Öffnungen für die eventuelle Wandanbringung mit Hilfe eines speziellen Bügels als Zubehörteil (nur bei Mod. **S600E**).

Sie haben höhenverstellbare Füße für eine bessere Ausrichtung auf jeder Fläche. Das Mod. **S600E** besitzt eine höhenverstellbare Heizfläche für den jeweiligen Einsatz in den verschiedenen Kochphasen. Bei den Salamandern mit Elektrobetrieb läuft das Erhitzen mit Hilfe spezieller Widerstände aus **INCOLONY** Stahl ab. Die Temperaturregelung oben und unten wird über einzelne Schalter in mehreren Positionen und Kontrollleuchten gesteuert. Der Salamander mit Gasbetrieb Mod. **S350G** wird mit Hilfe eines traditionellen Brenners erhitzt. Die Einstellung der Flamme geschieht über einen normalen Steuerschalter.

F

La salamandre reste, encore aujourd'hui, un accessoire indispensable pour le professionnel de l'art culinaire. Elle est partie intégrante du matériel du grand chef et elle est aussi un outil de finition dans les restaurants familiaux. Aujourd'hui les salamandres sont de plus en plus utilisées, même pour la restauration rapide. Le fast-lunch moderne les a rendues nécessaires même dans les pizzerias, snack, sandwicheries,

bar, party-service et fast-food. Elles permettent de donner aux aliments de la chaleur et de la vivacité, en rendant le gratinage superficiel beau à voir, avec un ton de couleur semblable au doré. Les salamandres **GIGA** sont disponibles en quatre modèles, trois avec alimentation électrique et un avec alimentation à gaz. Elles sont entièrement en acier **INOX 18/10 AISI 304** avec finissage en Scotch Brite. Elles ont les grilles en acier chromé, elles sont démontables et ont la poignée en matériel athermique et antidérapant. A l'arrière elles sont douées de fentes spéciales pour permettre l'éventuel fixation au mur avec une bride particulière fournie comme accessoire (seulement pour le mod. **S600E**). Elles ont les pieds réglables en hauteur pour garantir le meilleur nivellement possible sur tout plan. Le mod. **S600E** a la partie supérieure chauffante réglable en hauteur pour un emploi approprié dans les diverses phases de cuisson. Dans les salamandres avec alimentation électrique, le chauffage a lieu à travers des résistances spéciales en acier **INCOLONY**. Le réglage de la température, supérieure ou inférieure, est commandé par des









commutateurs individuels avec plusieurs positions avec voyant de contrôle. Seulement dans la salamandre avec alimentation à gaz mod. **S350G**, le chauffage est possible à travers un brûleur traditionnel. Le contrôle de la flammé est garanti par un normal régulateur de commande.

E

La salamandra es, todavía hoy, un accesorio indispensable para el profesional del arte culinario. Forma parte del menaje del gran chef y también es un instrumento para dar el toque final en los restaurantes de gestión familiar. Hoy las salamandras se utilizan cada vez más incluso en la restauración rápida. El moderno fast-lunch ha hecho que sean necesarias incluso en las pizzerias, snacks, sandwicheries, bares, party-service y fast-food. Permiten dar a los alimentos calor y vivacidad, con un gratinado superficial apetecible y un tono de color parecido al dorado. Las salamandras **GIGA** se presentan en cuatro modelos, tres con alimentación eléctrica y una con alimentación a gas. Están construidas totalmente en acero **INOX 18/10 AISI 304** con

acabado en Scotch Brite. Tienen las parrillas en acero cromado, son extraíbles y tienen la empuñadura en material atómico y antideslizante. En la parte trasera están provistas de especiales ranuras para permitir la posible fijación al muro con una particular abrazadera suministrada como accesorio (sólo para el mod. **S600E**). Tienen los pies regulables en altura para garantizar la mejor nivelación sobre cualquier superficie. El mod. **S600E** dispone de una parte superior de calentamiento regulable en altura para un uso más apropiado a las diferentes fases de cocción. En las salamandras con alimentación eléctrica, el calentamiento se produce mediante resistencias especiales en acero **INCOLONY**. La regulación de la temperatura tanto superior como inferior se efectúa mediante conmutadores independientes de varias posiciones con luz piloto de control. En la única salamandra con alimentación a gas mod. **S350G**, el calentamiento es posible mediante un quemador tradicional. El control de la llama queda garantizado por un normal regulador de mando.










LEGENDA

	Dimensioni esterne <i>Outer dimensions</i> Außenmaße <i>Dimensions extérieures</i> Dimensión externas		Tensione di alimentazione <i>Power requirements</i> Spannung <i>Tension d'alimentation</i> Tension alimentación		Volume totale con imballo <i>Total volume including packaging</i> Gesamtvolumen mit Verpackung <i>Volume total avec emballage</i> Volumen total con embalaje		Dimensioni griglia <i>Grid dimensions</i> Rostenmaße <i>Dimensions grilles</i> Dimensión rejillas
	Potenza assorbita <i>Absorbed power</i> Aufgenommene Leistung <i>Puissance absorbée</i> Potencia absorbida		Peso <i>Weight</i> Gewicht <i>Poids</i> Peso		Dimensioni camere di cottura <i>Cooking chamber dimensions</i> Backkammermaße <i>Dimensions chambre de cuisson</i> Dimensión cámara de cocción		Zone di cottura indipendenti <i>Independent cooking areas</i> Unabhängige kochzonen <i>Zones de cuisson indépendante</i> Zonas de coccion independientes

SALAMANDRE ELETTRICHE ELECTRIC SALAMANDER-GRILL ELEKTRO-SALAMANDER SALAMANDRE ÉLECTRIQUE SALAMANDER ELÉCTRICO

								
	LxPxH	kW	V/Ph	Kg	m ³	cm	cm	n°
S110E	55x37x44	2,5	230/1	12	0,13	40x35x34	39x34	1
S300E	80x37x44	3	230/1	23	0,18	65x35x34	64x34	1
S600E	60x53x60,5	3,6	230/1	67,1	0,32	53x32,5x6 min / 25,5 max	53x32,5	2

SALAMANDRE A GAS GAS SALAMANDER-GRILL GAS-SALAMANDER SALAMANDRE À GAZ SALAMANDER DE GAS

								
	LxPxH	kW	V/Ph	Kg	m ³	cm	cm	n°
S350G	80x37x57	5 (4300)	-	27	0,19	65x35x34	64x34	1

ACCESSORI ACCESSORIES ZUBEHÖR ACCESSOIRES ACCESORIOS



S6
Staffa aggancio a muro salamandre S600E
Wall-support for salamander S600E
Support a mur pour salamandres S600E
Mauerkonsole für Salamander S600E
Abrazadera fijación a la pared para salamandra S600E

GIGA GRANDI CUCINE srl
si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte quelle modifiche che riterrà utili senza preavviso.
reserves the rights to make changes in his products without notice.
se réserve le droit à ses articles les modifications qu'elle jugera utiles sans préavis.
behalt sich vor, soweit es für notwendig halt, Änderungen an ihre Artikeln ohne Voranzeige vorzunehmen.
se reserva el derecho de aportar a los productos las modificaciones que considere útiles sin previo aviso.



• SINCE 1967 •

GIGA GRANDI CUCINE srl - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 Scandicci (FI) - Italy
Tel. +39 055 721 305 - 722 331 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 731 0056
www.gigagrandicucine.it - e-mail: info@gigagrandicucine.it