

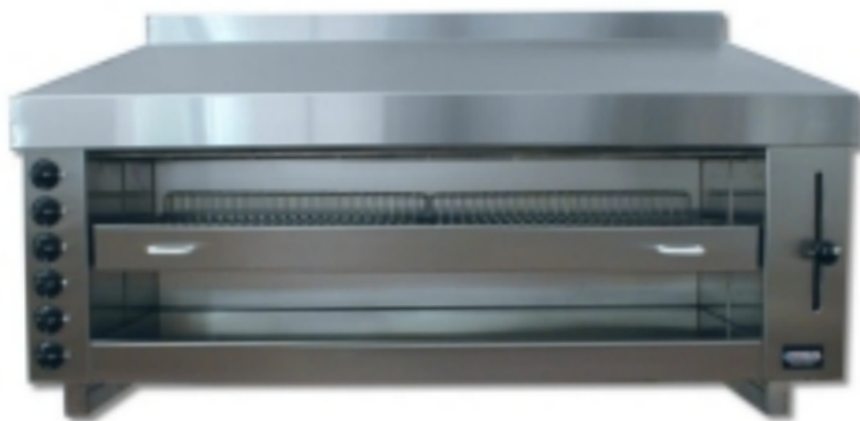
SALAMANDRY ELEKTRYCZNE I GAZOWE

Opiekacz służy do szybkiego opiekania lub podgrzewania gotowych bądź częściowo przygotowanych potraw.

Urządzenie wyposażone jest w korytko na wodę oraz ruszt, którego poziom można regulować dźwignią umieszczoną z prawej strony opiekacza.

Palniki (w wersji gazowej) lub grzałki (w wersji elektrycznej) umieszczone są nad opiekanym wsadem, co zapobiega przypalaniu kapiącego tłuszczu, a także wpływa na żywotność zespołu grzejnego.

Regulacja temperatury pieczenia w wersji gazowej odbywa się za pomocą zaworów, niezależnych do każdego palnika. W wersji elektrycznej regulację przeprowadza się pokrętką termostatu. Dodatkowo wersja gazowa posiada zabezpieczenie przeciwwypływowe, które odcina dopływ gazu w wypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika.



SALAMANDRY GAZOWE	Salamandra OGE-SG3	Salamandra OGE-SG4	Salamandra OGE-SG5	Salamandra OGE-SG6
Szerokość /mm/	840	1020	1210	1390
Głębokość /mm/	450	450	450	450
Wysokość /mm/	680	680	680	680
Masa /kg/	38	45	52	59
Moc /kw/	9	12	15	18
Ilość palników	3	4	5	6
Zużycie gazu / kg/h /	0,42	0,56	0,7	0,84
Powierzchnia robocza /mm/	540x350	720x350	900x350	1080x350

SALAMANDRY ELEKTRYCZNE	Salamandra OGE-SE3	Salamandra OGE-SE4
Szerokość /mm/	950	990
Głębokość /mm/	450	450
Wysokość /mm/	680	680
Masa /kg/	40	45
Napięcie /V/	230/400	230/400
Moc /kw/	4,8	9,6
Powierzchnia robocza /mm/	680x350	720x350