

Salamander Gas - SG

Mycket snabb uppvärmning via två gasbrännare. Höj- och sänkbar i sex olika lägen. Utdragbar spillbricka med förkromat galler på 575x400 mm (GN 1/1). Piezoelektrisk tändning. Enheten är godkänd för naturgas 20 mbar och gasol 30 mbar.

Mångsidig

En salamander är extremt mångsidig och kan användas för tillagning och gratinering likväl som för varmhållning av färdig mat. Salamandern kräver dessutom väldigt liten yta och är lämplig för både det lilla och det stora restaurangköket.

Lång livslängd

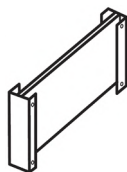
Tillverkad med chassi och spillbricka i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. CE-godkänd och levereras med svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på bänk och är utrustad med kraftiga gummifötter, men kan även monteras på vägg med rostfria väggfästen (tillbehör).

Om enheten placeras mot en icke flamsäker vägg skall ett avstånd på minst 50 mm hållas mellan vägg och salamanders rygg. Spillbrickan har säkerhetsspärr som förhindrar att den dras ut för långt.

Tillbehör: Väggfäste

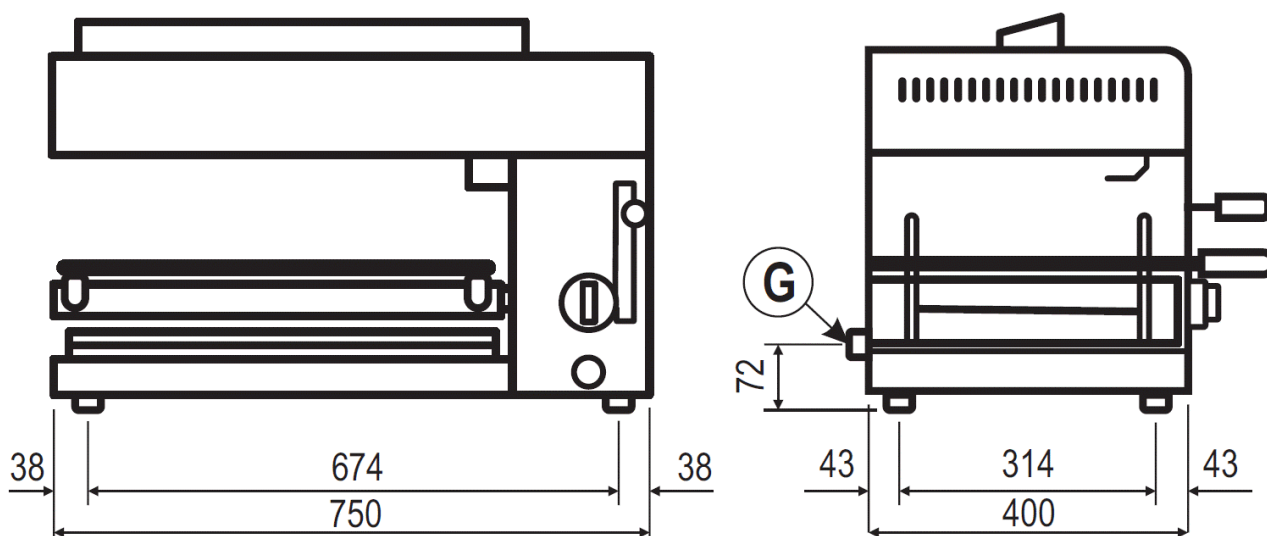


Tekniska specifikationer:

Effekt:	7,4 kW
Anslutning gas:	1/2"
Förbrukning G20:	0,78 kg/h
Förbrukning G30:	0,58 kg/h
CE-kategori gas:	112H3B/P
Dimension B x D x H:	750 x 400 x 460 mm
Grillyta:	575 x 400 mm
Vikt netto:	41 kg



Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB