



**Catálogo**  
CATERING  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo**  
SALAMANDRA SG-70-0

19046480

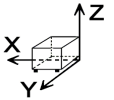
11/01/2019

SALAMANDRA PASANTE A GAS, SG-70-0  
Construcción en acero inoxidable.  
Cubierta superior con conducto de extracción de humos.  
Calentamiento mediante dos quemadores con llama piloto y termpar, con encendido por piezoeléctrico.  
Base de cocción GN-1/1 con rejilla regulable en altura.  
Accesibilidad por tres lados para facilitar el trabajo de camareros y cocineros.  
Empuñadura en material plástico anticalórico.  
Bandeja recoge grasas incorporada.  
Diseñada y fabricada conforme a la norma DVGW.  
Puede fijarse a la pared mediante accesorio opcional.

Superficie de la zona de cocinado: 575 X 400 mm.

**DIMENSIONES**

X Ancho	750 mm	X Ancho bruto	780 mm
Y Fondo	400 mm	Y Fondo bruto	460 mm
Z Alto	460 mm	Z Alto bruto	580 mm
Peso neto	41,0 kg	Peso bruto	47,0 kg
Volumen neto	0,248 m3	Volumen bruto	0,208 m3



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	NG
Potencia gas	7,40 kW



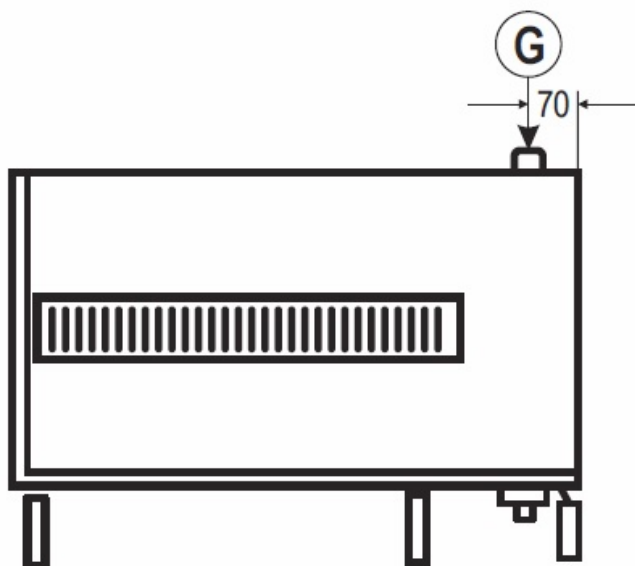
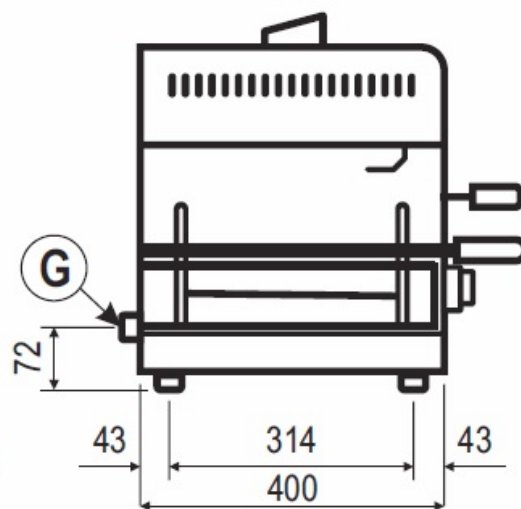
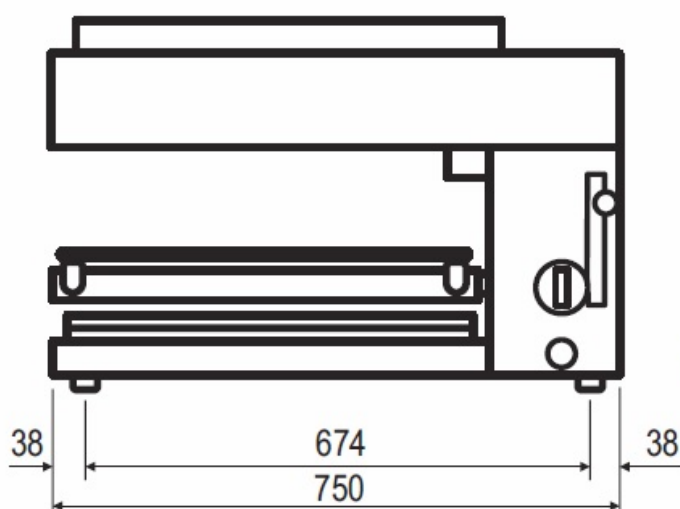
Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**SALAMANDRA SG-70-0**

19046480

11/01/2019



- Attacco gas  $\varnothing 1/2''G$
- Gasanschluß  $\varnothing 1/2''G$
- Gas connection  $\varnothing 1/2''G$
- Gaz prise  $\varnothing 1/2''G$
- Conexión del gas  $\varnothing 1/2''G$
- Gasaansluiting  $\varnothing 1/2''G$
- Gasstilkobling  $\varnothing 1/2''G$
- Ρακόρ σύνδεσης αερίου  $\varnothing 1/2''G$



**Fig.2 - Abb.2**