



Electric salamanders

Salamandre elettriche - Salamandres électriques - Elektro-Salamander
Salamandras eléctricas

Entirely made of stainless steel, the three models of salamanders produced by ATA are the ideal solution for cooking au gratin or grilling perfectly thanks to their powerful, very quick radiating heating elements (mod. KOESL01 and KOESL03). It is very easy to clean them because of the removable stamped drip trays and grills made of steel round bars. It is possible to choose among 3 independent cooking zones. The food can be placed at the desired distance from the heating source, an operation that is particularly easy in the mod. KOESL01, where the heating structure is balanced and heightadjustable.

Costruiti interamente in acciaio inox i tre modelli di salamandre prodotte da ATA sono la soluzione ideale per operazioni di gratinatura o grigliatura con ottimi risultati ottenuti tramite potenti resistenze a irraggiamento ultrarapide (mod. KOESL01 e KOESL03). Le operazioni di pulizia sono facilitate da vassoi raccogli sughhi stampati e griglie in tondino di acciaio asportabili. Sono selezionabili 3 zone di cottura indipendenti. Si può posizionare il cibo alla distanza desiderata rispetto alla fonte di calore, operazione particolarmente facilitata nel mod. KOESL01 in cui il corpo riscaldante è regolabile in altezza e bilanciato.

Entièrement construits en acier inox, les trois modèles de salamandres produits par ATA sont la solution idéale pour opérations de gratin ou grill avec résultats excellents obtenus par des puissantes résistances radiantes très rapides (mod. KOESL01 et KOESL03). Les opérations de propreté sont facilitées par des plateaux pour sauces emboutis et grills en rond d'acier extractibles. Il est possible sélectionner 3 zones de cuisson indépendantes et de positionner la nourriture à la distance désirée de la source de chaleur, opération particulièrement facilitée dans le mod. KOESL01 dans lequel le corps chauffant est réglable en hauteur et balancé.

Aus rostfreiem Stahl erzeugt, sind die drei Salamander von ATA die ideale Lösung für das Überbacken oder Grillen; die sehr leistungsfähige Strahlenheizkörper geben optimale Ergebnisse mit Schnellgarung (Mod. KOESL01 und KOESL03). Für eine leichte Reinigung sind die Sammelschalen tiefgezogen und die Gitterroste sind aus Rundstahl und einfach zu entfernen. 3 Kochzonen sind unabhängig und können ausgewählt werden. Es ist möglich, die Speise in der gewünschten Entfernung von der Wärmequelle zu positionieren, das ist besonders leicht im Mod. KOESL01, in dem der Wärmestruktur in Höhe regulierbar und ausbalanciert ist.

Completamente hechos en acero inoxidable, los tres modelos de salamandra realizados por ATA representan la solución ideal para operaciones de gratén o de asar a la parrilla con óptimos resultados gracias a las poderosas resistencias a irradiamiento ultra rápidas (mod. KOESL01 y KOESL03). Las operaciones de limpieza son facilitadas por bandejas recoge jugos moldeadas y parrillas en acero tondo a remover. Se pueden seleccionar 3 zonas de cocción independientes. Se puede posicionar los alimentos a la distancia deseada con respecto de la fuente de calor, dicha operación es facilitada particularmente en el mod. KOESL01 donde el cuerpo calentador es regulable en altura y es equilibrado.



	Model						Description	
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW
	KOESL01	a 590 b 590 h 600	70	0,37	-	-	-	4,8





Electric salamanders

Salamandre elettriche - Salamandres électriques
Elektro-Salamander - Salamandras eléctricas



Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K0ESL02	a 430 b 740 h 405	32	0,30	-	-	-	3,2	Fix salamander Salamandra fissa Salamandre fixe Salamander Salamandra fija
 K0ESL03	a 430 b 740 h 405	35	0,30	-	-	-	4,8	Rapid fix salamander Salamandra fissa rapida Salamandre fixe rapide Salamander, Schnellgarung Salamandra fija rápida

