

SALAMANDRE RAPIDE
FAST SALAMANDERS | SCHNELLE SALAMANDER
SALAMANDRES RAPIDES



ENG | F-plus SALAMANDERS:
SYNTHESIS ABILITY

Salamanders are open equipment whose heating source generates heat radiating from top to bottom, due to special heating elements in the upper moving section, that can be set closer to or further from food on account of the type of cooking required. They are the ideal system for dish finishing, specially au-gratin, and for food heating. **F-plus** Hi-Lite and Hi-Touch salamanders are also suitable for complete cooking when toasting or grating is required. Entirely built in steel, including state of the art technologies to increase thermal yield and operations, Hi-Lite and Hi-touch are fundamental machines for modern professional kitchens.

DEU | DIE SALAMANDER F-plus:
FÄHIGKEIT ZUR SYNTHESE.

Ein Salamander ist ein offenes Gerät. Beheizt wird es mittels Strahlungswärme vom Geräteplafond aus, wo spezielle Heizresistenzen eingebaut sind. Dieser Geräteplafond ist darüber hinaus einstellbar, das heißt, man kann ihn je nach Bedarf herabsenken oder anheben und so den gewünschten Kochvorgang genau regeln. Er eignet sich hervorragend zum abschließenden Gratinieren und zum Erwärmen von Speisen, man kann die Salamander **F-plus** Hi-Lite und Hi-Touch aber auch genau so gut zum Grillen oder Rösten verwenden. Die Geräte sind aus Stahl und mit modernster Technologie ausgestattet, um so die thermische Leistung und die Funktionalität zu optimieren. Hi-Lite und Hi-touch sind Geräte, die in einer modernen und professionellen Küche einfach nicht fehlen dürfen.

FRA | LES SALAMANDRES F-plus :
CAPACITÉ DE SYNTHÈSE.

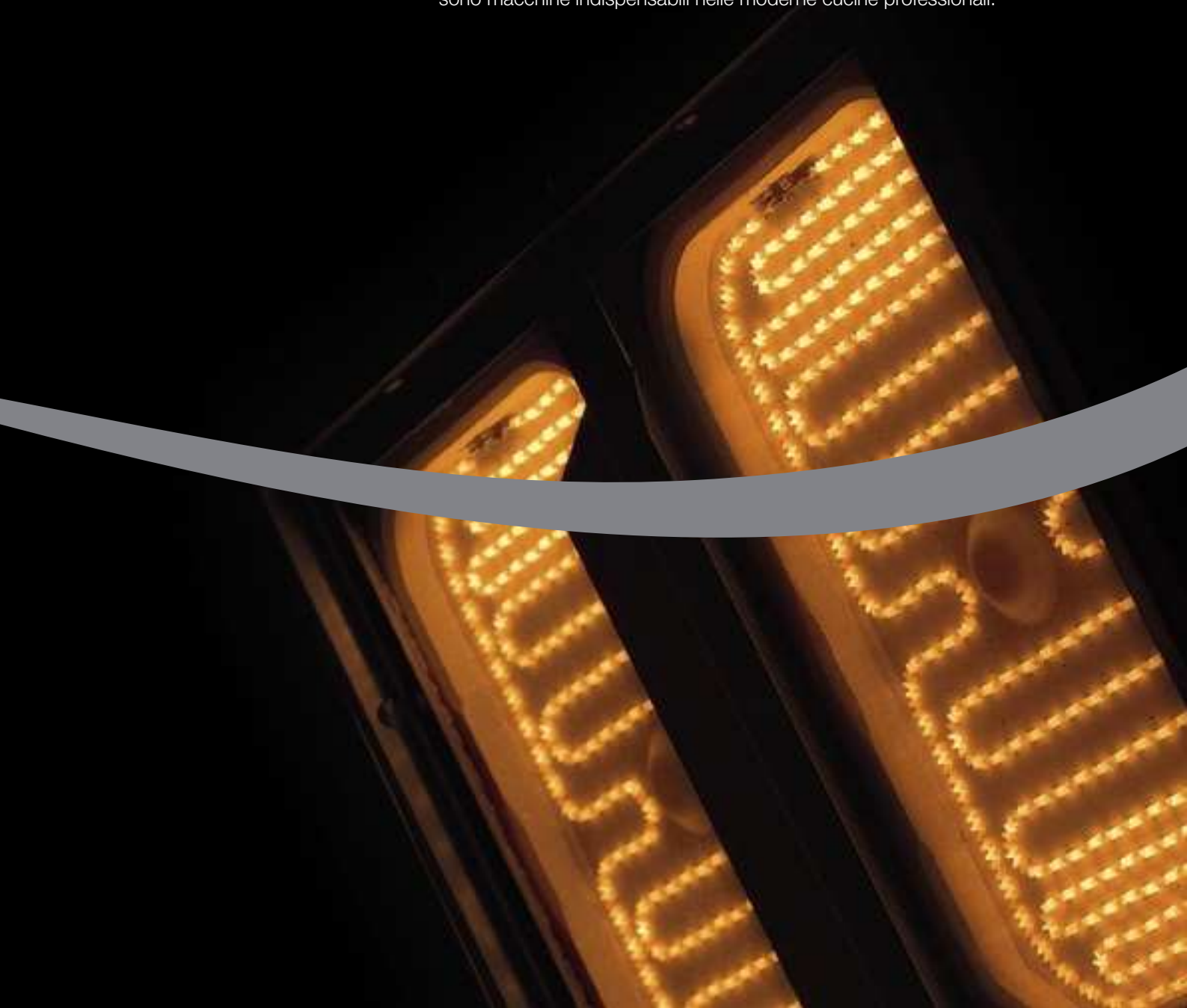
Les salamandres sont des appareils ouverts dans lesquels la source réchauffante génère une chaleur radiante du haut vers le bas, grâce à des résistances spéciales logées dans la partie supérieure qui, étant donné qu'elle est mobile, permet d'allonger ou de réduire la distance par rapport à la nourriture en fonction de la typologie de cuisson que l'on désire effectuer. Idéales pour réaliser les finitions des plats, et notamment les gratiner, et pour réchauffer la nourriture, les salamandres **F-plus** Hi-Lite et Hi-Touch se prêtent aussi à la cuisson complète quand le résultat que l'on veut obtenir est un plat passé au grill ou torréfié. Entièrement construites en acier et équipées des technologies les plus modernes pour en augmenter le rendement thermique et la fonctionnalité opérationnelle, Hi-Lite et Hi-touch sont des machines indispensables dans les cuisines professionnelles modernes.

SALAMANDRE RAPIDE

FAST SALAMANDERS | SCHNELLE SALAMANDER
SALAMANDRES RAPIDES

LE SALAMANDRE F-Plus: CAPACITÀ DI SINTESI

Le salamandre sono apparecchiature aperte in cui la fonte riscaldante genera calore radiante dall'alto verso il basso, grazie a delle speciali resistenze alloggiare nella parte superiore che, essendo mobile, consente di avvicinare o allontanare la distanza dal cibo in base alla tipologia di cottura che si desidera effettuare. Ideali per realizzare finiture dei piatti, in particolare gratinature, e per riscaldare il cibo, le salamandre **F-plus** Hi-Lite e Hi-Touch si prestano anche alla cottura completa quando il risultato che si vuole ottenere è quello della grigliatura o della tostatura. Costruite completamente in acciaio e dotate delle più moderne tecnologie per aumentarne il rendimento termico e la funzionalità operativa, Hi-Lite e Hi-touch sono macchine indispensabili nelle moderne cucine professionali.







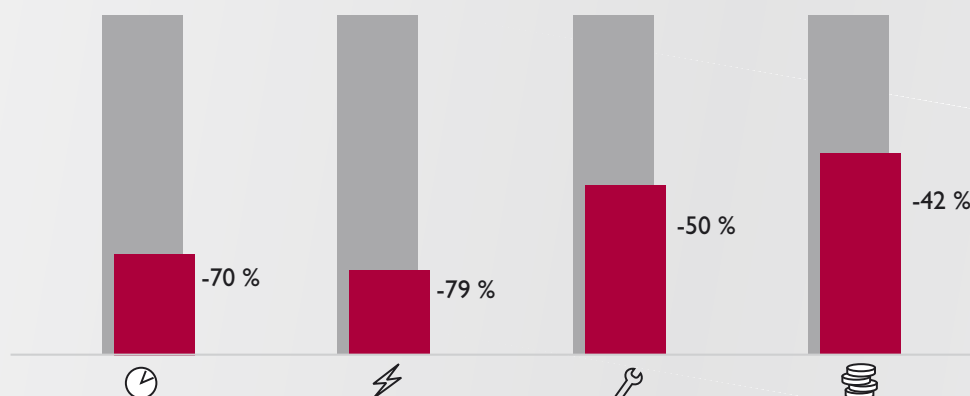


Prestazioni che incantano

Magic features that mean perfect performance | Leistungen, die bezaubern | Des performances enchanteresses

4

- Salamandre F-plus
F-plus salamanders | F-plus Salamander
F-plus salamanders
- Salamandre tradizionali
Traditional salamanders | Herkömmlichen Sala-
mander | Salamandres traditionnelles
-  Tempi di riscaldamento
Heating times | Heizzeiten
Durée de chauffage
-  Consumi energetici
Consumption of electricity | Energieverbrauch
Consommations d'énergie
-  Tempi di pulizia e manutenzione
Cleaning and maintenance times | Reinigungs-
und Wartungszeiten | Durées de nettoyage et
d'entretien
-  Tempi di ammortamento
Depreciation times | Ammortisierungszeiten
Durées d'amortissement



Le salamandre dalla tecnologia perfetta i cui vantaggi sono misurabili in termini di risparmio economico e di ottimizzazione dei tempi di lavoro:

- 1 Impareggiabile velocità di messa a regime grazie all'utilizzo delle resistenze, brevettate, ad altissima resa termica.
- 2 Risparmio energetico fino al 79%.
- 3 Riduzione dei tempi di pulizia e manutenzione.
- 4 Minore dispersione di calore nell'ambiente.



HI • TOUCH

ENG | The salamander grills feature perfect technology and advantages that can be measured in terms of cost savings and optimisation of working times.

Unrivalled commissioning speed due to the patented high-yield heating elements. | Energy saving up to 79%.

| Reduced cleaning and maintenance time. | Lower heat dispersion in the environment.

DEU | Die Salamander mit der perfekten Technologie, deren Vorteile zur Kosteneinsparung und Optimierung der Arbeitszeiten messbar sind:

Unglaublich kurze Anlaufzeiten durch spezielle und patentierte Resistenzen mit höchster Temperaturleistung.

| Energieeinsparungen von bis zu 79%. | Geringster Aufwand für Reinigung und Instandhaltung. | Minimaler Wärmeverlust.

FRA | Une technologie parfaite pour les Salamandres dont les avantages peuvent être mesurés en termes d'économie d'énergie et d'optimisation des temps de travail :

Incomparable vitesse d'atteinte du plein régime grâce à l'utilisation des résistances, brevetées, à très haut rendement thermique. | Economie d'énergie jusqu'à 79%. | Réduction des temps de nettoyage et d'entretien. | Plus petite dispersion de chaleur dans la pièce.



Niente più tempi morti in cucina, risultati qualitativi finali sorprendenti, risparmio energetico fino al 79% ed estrema facilità di pulizia del vetro diffusore con un semplice panno: ecco perché Hi-Lite garantisce risultati da record.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

- Sistema di riscaldamento esclusivo e brevettato, in cui le resistenze sono alloggiare in una speciale parabola riflettente in ceramica e protette da un vetro diffusore (1) che esalta la trasmissione del calore, permettendo di raggiungere la temperatura di cottura in soli 8 secondi.
- Piani di cottura, in griglie inox (2), a dimensioni Gastro Norm (2/3, 1/1 o 4/3) che dispongono di due diverse possibilità di riscaldamento: con le resistenze attivate nella totalità o con funzionamento parziale (vedi schema a pag. 9).
- Pannello comandi (3) che permette di impostare il tempo di cottura da 1' a 15' con intervalli di 15", visualizzato in un display digitale. Alla fine del ciclo programmato, memorizzabile per una sua immediata ripetibilità, Hi-Lite si arresta automaticamente dando un avviso acustico.
- Macchine dotate di uno speciale supporto inox per il fissaggio a parete, fornito di serie.

ENG | No more waste of time in the kitchen, amazing quality results, energy saving up to 79% and diffuser glass that can be easily cleaned using a common cloth: these are the reasons why Hi-Lite guarantees record breaking results.

MANUFACTURE AND WORKING FEATURES

| Exclusive patented heating system whose heating elements are hosted by a special reflecting ceramic dish and protected by a diffuser glass **(1)** that enhances heat transmission, thus allowing to reach the cooking temperature in just 8 seconds. | Cooking tops **(2)** - in Gastro Norm compliant sizes (2/3, 1/1 or 4/3) - made up of chromium plated grids and provided with two different heating solutions: through totally activated heating elements or by partial operation (see diagram on page 9). | Control panel **(3)** that allows setting of cooking time from 1' to 15' with 15" steps shown on the digital display. Hi-Lite automatically stops generating an acoustic signal at the end of the programmed cycle (that can be stored for an easy replication). | Every machine provided with a special stainless steel support for wall mount.

DEU | Somit ist es nun vorbei mit der Zeitverschwendung in der Küche. Garantiert werden vielmehr optimale Ergebnisse, Energieeinsparungen von bis zu 79 % und eine leichte Reinigung des Diffusionsglases mit einem ganz einfachen Küchentuch: das ist es, was Hi-Lite zu einem Rekordsalamander werden lässt.

BAULICHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

| Exklusives und patentiertes Heizsystem, bei dem die Resistenzen in einer speziellen Rückstrahlparabel aus Keramik eingebaut werden. Diese ist dann mit einem Diffusionsglas **(1)** geschützt, das die Wärmeübertragung noch weiter erhöht, und somit bringt das Gerät in nur 8 Sekunden nach der Inbetriebnahme die volle Heizleistung. | Die Chromgrillplatten **(2)** gibt es in den Größen "Gastro Norm" (2/3, 1/1 oder 4/3) und erhältlich sind sie mit zwei verschiedenen Heizmodalitäten: mit voll aktivierten oder partiell aktivierten Resistenzen (siehe Schema Seite 9). | Auf der Bedienungsleiste **(3)** kann man die Kochzeit von 1 bis 15 Minuten mit Intervallen von 15 Sekunden einstellen (diese Einstellungen werden auf einem Display angezeigt). Der letzte programmierte Funktionszyklus wird automatisch gespeichert und am Ende jedes Zyklus schaltet sich das Gerät automatisch ab und gibt ein akustisches Signal. | Die Salamander Hi-Lite sind serienmäßig mit einer speziellen Inoxfassung ausgestattet,

FRA | Plus aucun temps mort en cuisine, résultats qualitatifs finaux surprenants, économie d'énergie allant jusqu'à 79% et extrême facilité de nettoyage de la vitre diffuseuse avec un simple chiffon: voilà pourquoi Hi-Lite garantit des résultats records.

CARACTÉRISTIQUES

DE FABRICATION ET DE FONCTIONNEMENT

Système de réchauffement exclusif et breveté dans lequel les résistances sont logées dans une parabole réfléchissante spéciale en céramique et protégée par une vitre diffuseuse **(1)** qui exalte la transmission de la chaleur, ce qui permet d'atteindre la température de cuisson en 8 secondes seulement. | Plans de cuisson **(2)**, en grilles chromées, aux dimensions Gastro Norm (2/3, 1/1 ou 4/3) avec deux possibilités différentes de réchauffement: avec les résistances activées en totalité ou avec fonctionnement partiel (voir schéma page 9). | Tableau de commandes **(3)** qui permet de programmer la durée de cuisson de 1 à 15 min. avec intervalles de 15 sec., visualisée sur un afficheur digital. A la fin du cycle programmé, mémorisable pour pouvoir être répété immédiatement, Hi-Lite s'arrête automatiquement en donnant un avis acoustique. | Machines équipées d'un support spécial en inox pour leur fixation au mur, fourni de série.



7



1



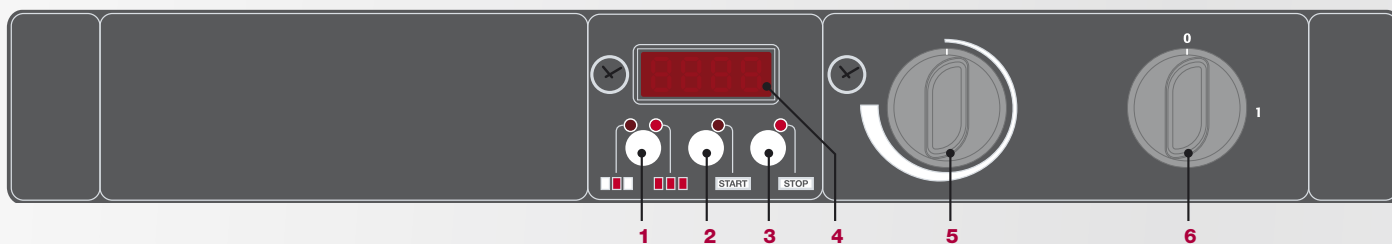
2

3



PANNELLO DI CONTROLLO

- 1- Tasto di attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti
- 2- Tasto di avvio ciclo di cottura/ripetizione del ciclo precedentemente impostato
- 3- Tasto di arresto ciclo di cottura/spegnimento avvisatore acustico che segnala la fine del ciclo impostato
- 4- Display digitale di visualizzazione del tempo di cottura mancante
- 5- Manopola che permette l'impostazione del timer (da 1' a 15' intervallati di 15")
- 6- Manopola di accensione/spegnimento della macchina.



ENG | CONTROL PANEL

- 1- On/off button for the heating elements
- 2- Cooking cycle start/stored cycle repetition button
- 3- Cooking cycle stop/acoustic signal (indicating the end of the set cycle) silencing
- 4- Digital display for the remaining cooking time
- 5- Timer programming knob (from 1' to 15' in 15" steps)
- 6- Machine start/stop knob.

DEU | KONTROLLTAFEL

- 1- Ein/Aus - Schalter für die Heizelemente
- 2- Schalter zur Aktivierung des Kochvorgangs/oder zur Wiederholung des zuletzt eingestellten Kochvorgangs
- 3- Schalter zur Unterbrechung des Kochvorgangs/oder zum Abschalten des akustischen Signals am Ende des programmierten Kochvorgangs
- 4- Display mit Anzeige der noch verbleibenden Kochzeit
- 5- Drehknopf zur Einstellung des Timers (von 1 bis 15 min mit Intervallen von 15 sek)
- 6- Drehknopf zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

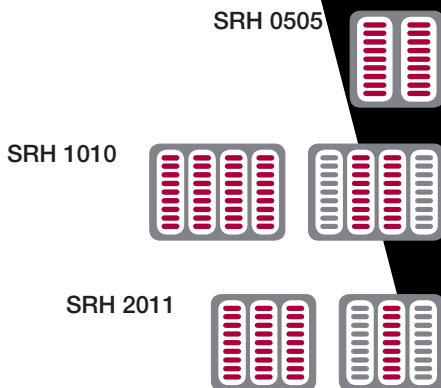
FRA | BANDEAU DE COMMANDE

- 1- Touche d'activation/exclusion des éléments réchauffants
- 2- Touche de démarrage cycle de cuisson/répétition du cycle précédemment programmé
- 3- Touche d'arrêt cycle de cuisson/extinction de l'avertisseur acoustique qui signale la fin du cycle programmé
- 4- Afficheur digital de visualisation du temps de cuisson manquant
- 5- Bouton qui permet la programmation de la minuterie (de 1 à 15 min. à intervalles de 1 sec.)
- 6- Bouton de marche/arrêt.

RESISTENZE

Le resistenze della salamandra Hi-Lite sono attivabili in due diverse combinazioni:

- 1- Nella versione a 2 resistenze (SRH0505), queste sono utilizzabili a temperatura massima (entrambe in funzione contemporaneamente) o ad intermittenza.
- 2- Nelle versioni più grandi (SRH2011 e SRH1010), possono essere in funzione tutte le resistenze o solamente quelle centrali. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



ENG | HEATING ELEMENTS

Hi-Lite heating elements can be activated through two different combinations:

- 1- In the 2-heater elements model (SRH0505), they can be used at the maximum temperature (both operate at the same time) or alternatively.
- 2- In larger models (SRH2011 and SRH1010), all heating elements can be active, as well as the central only. In the maximum heat mode, an electronic board detects the temperature and set alternate activation of central heating elements, thus ensuring cooking uniformity and avoiding overheating.

DEU | RESISTENZEN

Die Resistenzen der Salamander Hi-Lite können in zwei verschiedenen Kombinationen aktiviert werden:

- 1- Die Modelle mit 2 Resistenzen (SRH0505) sind entweder mit Höchsttemperatur verwendbar (beide sind gleichzeitig in Betrieb) oder mit Schrittschaltung.
- 2- Bei den größeren Modellen (SRH2011 e SRH1010) können entweder alle Resistenzen in Funktion genommen werden, oder auch nur die mittleren. Bei maximaler Funktion reguliert eine elektronische Steuerkarte die Aktivierung der mittleren Resistenzen durch eine Schrittschaltung, um so einen gleichmäßigen Kochvorgang zu garantieren und um vor Überhitzung zu schützen.

FRA | RÉISTANCES

Les résistances de la salamandre Hi-Lite peuvent être activées dans deux combinaisons différentes :

- 1- Dans la version à 2 résistances (SRH0505), elles peuvent être utilisées à température maximale (toutes deux en fonction simultanément) ou par intermittence.
- 2- Dans les versions plus grandes (SRH2011 et SRH1010), toutes les résistances peuvent être en fonction ou seulement les résistances centrales. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une sonde électronique relève la température et règle l'activation des résistances centrales par intermittence, de façon à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.



Due modelli di evoluzione ancora più avanzata completano la gamma Hi-lite, arricchita di nuove funzioni.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

Dotata delle stesse speciali resistenze brevettate e delle stesse caratteristiche costruttive, il modello avanzato si differenzia per altre sorprendenti funzioni.

- **PRESENZA PIATTO** : una scheda di controllo che interpreta il comando di consenso, attiva il riscaldamento delle resistenze semplicemente toccando con il piatto la barra situata sopra il piano-griglia. Togliendo il piatto, l'apparecchio ritorna automaticamente nella posizione di STOP. L'operatore può comunque, in qualsiasi momento, arrestare o avviare la macchina, modificare le modalità di utilizzo delle resistenze, regolare il tempo di cottura, tramite i tradizionali comandi nel pannello di controllo.
- **HOLD**: tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, un piatto già pronto mantiene nel tempo la temperatura raggiunta nel precedente ciclo di cottura, con la possibilità di scegliere tra 8 intensità che corrispondono a valori di temperatura tra i 40 e i 70 °C. Il ciclo ha durata infinita e viene interrotto dall'operatore.



RESISTENZE

Resistenze attivabili indipendentemente l'una dall'altra. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una sonda elettronica rileva la temperatura e regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



SRH 2060



SRH 1060

ENG | HEATING ELEMENTS

The heating elements can be operated independently. In the maximum heat mode, an electronic probe set alternate activation of central heating elements, thus ensuring cooking uniformity and avoiding overheating.

DEU | RESISTENZEN

Die Heizkörper können selbstständig betätigt werden. Bei maximaler Funktion kontrolliert ein elektronischer Fühler die Temperatur und reguliert die Aktivierung der mittleren Resistenzen durch eine Schrittschaltung, um so einen gleichmäßigen Kochvorgang zu garantieren und um vor Überhitzung zu schützen.

FRA | RÉSIDENCES

Les éléments réchauffants peuvent être activés indépendamment l'un de l'autre. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une sonde électronique relève l'activation des résistances centrales par intermittence, de façon à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.

ENG | Two models with still more advanced technology complete the Hi-Lite range, enhanced with new features.

MANUFACTURE AND WORKING FEATURES

Equipped with the same special patented heating elements and similar manufacture features, the advanced model, however, incorporates other surprising features.

- **DISH DETECTION FUNCTION:** Hi-Touch is provided with a control card that detects the triggering command. Heater elements can be simply started when the dish touches the bar on the grid plane. When the dish is removed, the system automatically switches back to the STOP position. However the operator can start or stop the machine at any time, change the usage modes of the heating elements, or adjust cooking times using traditional commands on the control panel.
- **HOLD:** via the intermittent working of the lateral resistances, an already cooked dish maintains the temperature reached during the previous cooking cycle over time, with the option of choosing from 8 heat settings that correspond to temperatures between 40 and 70°C. The cycle is perpetual and is switched off by the operator.

DEU | Zwei noch fortschrittlichere Entwicklungsmodelle vervollständigen das Angebot Hi-lite, das mit neuen Funktionen bereichert wurde.

BAULICHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Mit denselben speziellen patentierten Widerständen und denselben Baueigenschaften ausgestattet; dieses fortschrittliche Modell unterscheidet sich jedoch durch weitere überraschende Funktionen.

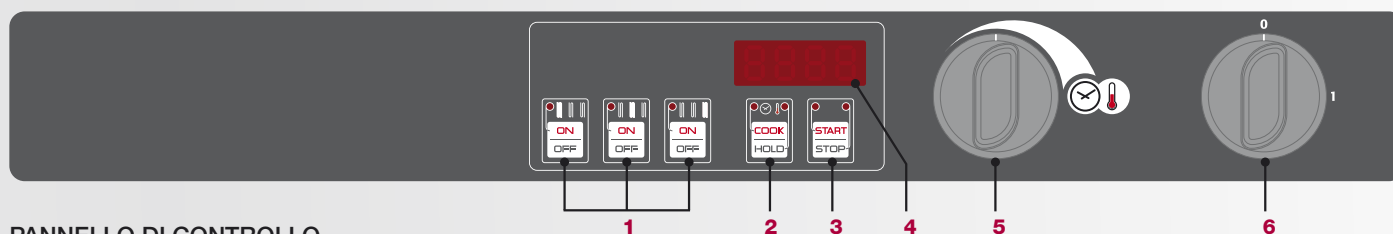
- **FUNKTION TELLER ERKENNTNIS:** Er ist mit einem speziellen Bewegungsumwandlungs-Mechanismus ausgestattet, bei dem sich die Heizresistenzen automatisch aktivieren, sobald man einen Teller auf die Kochfläche stellt. Nimmt man den Teller weg, schaltet das Gerät automatisch wieder auf STOP zurück. Man kann den Salamander über die Schalter auf der Bedienungsleiste jederzeit und ganz nach Belieben ein- und ausschalten, die Betriebsmodalitäten der Resistenzen einstellen und die Kochzeit regulieren.
- **HOLD:** Durch die unterbrochene Funktion der seitlichen Widerstände hält der schon bereite Teller die im vorherigen Kochzyklus erreichte Temperatur bei, wobei unter 8 Werten gewählt werden kann, die Temperaturen zwischen 40 und 70°C entsprechen. Der Zyklus hat eine unendliche Dauer und wird durch den Bediener unterbrochen.

FRA | Deux modèles encore plus perfectionnés complètent la gamme Hi-lite elle-même agrémentée de nouvelles fonctions.

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION ET DE FONCTIONNEMENT

Équipé des mêmes résistances, spécialement brevetées, et des mêmes caractéristiques de fabrication, le modèle perfectionné se différencie par d'autres fonctions particulièrement étonnantes.

- **PRÉSENCE PLAT :** Equipée d'un mécanisme de transduction du mouvement, Hi-Touch, grâce à une carte de contrôle qui interprète la commande d'accord, est en mesure d'activer le réchauffement des résistances simplement en touchant avec le plat la barre située au-dessus du plan-grille. En enlevant le plat, l'appareil reviendra automatiquement dans la position de STOP. L'opérateur pourra toutefois, à tout moment, arrêter ou démarrer la machine, modifier les modalités d'utilisation des résistances, régler le temps de cuisson, à l'aide des commandes traditionnelles du tableau de contrôle.
- **HOLD :** grâce au fonctionnement intermittent des résistances latérales, un plat déjà prêt conserve durablement la température atteinte lors du cycle de cuisson préalable, avec la possibilité de choisir entre 8 intensités différentes correspondant à des températures comprises entre 40 et 70°C. Le cycle a une durée illimitée et il doit être interrompu par l'utilisateur.



PANNELLO DI CONTROLLO

- 1- Attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti
- 2- Selezione modalità cook/cottura (a tempo) o hold/mantenimento (durata infinita)
- 3- Attivazione/disattivazione ciclo di cottura/mantenimento
- 4- Visualizzazione tempo/livelli di mantenimento
- 5- Impostazione del timer (max 20' in modalità cook) e di selezione del mantenimento (modalità hold) modulabile tra 8 livelli compresi tra 40-70 °C
- 6- Avviamento/spegnimento macchina.

ENG | CONTROL PANEL

- 1- On/Off buttons for the heating elements
- 2- Selection button for cook/cooking mode (timed) or hold/maintenance mode (unlimited duration)
- 3- On/off button for cooking/maintenance cycles
- 4- Display for time/maintenance levels
- 5- Timer setting (max 20' in cook mode) and selection of maintenance (in hold mode) among 8 levels in a temperature range from 40 to 70 °C
- 6- Machine on/off button.

DEU | KONTROLLTAFEL

- 1- Ein-/Austasten für die Heizkörper
- 2- Auswahl Taste für die Funktion Cook/Kochen (zeitbedingt) und die Funktion Hold/Warmhalten (unbegrenzt)
- 3- Ein-/Austaste für den Kochen/Warmhaltenszyklus
- 4- Anzeigedisplay für Zeiten-/Stufenregulierung beim Warmhalten
- 5- Timereinstellung (max. 20' mit der Funktion Cook) und Temperaturregulierung (Funktion Hold), 8-stufig, Temperaturbereich von 40 bis 70 °C einstellbar
- 6- Ein-/Austaste des Gerätes.

FRA | BANDEAU DE COMMANDE

- 1- Touches d'activation/exclusion des éléments réchauffants
- 2- Touche de sélection de la modalit  cook/cuisson (minut e) ou hold/maintien (durée infinie)
- 3- Touche d'activation/exclusion du cycle de cuisson/maintien
- 4- Ecran de visualisation du temps/degré de maintien
- 5- Programmation de la minuterie (max. 20mn en modalit  cook) et de sélection du maintien (modalit  hold) modulable sur 8 degr s compris entre 40-70 °C
- 6- Marche/arrêt de la machine.

HI • TOUCH



Si chiama Hi-touch la salamandra che, alla perfezione tecnologica ereditata da Hi-lite, aggiunge la capacità di intuire e interpretare il tocco dell'operatore.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

Impareggiabile velocità di messa a regime, estrema facilità di pulizia, regolazione manuale continua della fonte di calore rispetto al piano di cottura, risparmio energetico, riduzione dei tempi di manutenzione, minore dispersione di calore nell'ambiente, attivazione delle resistenze **(1)** mediante il contatto tra il piatto e la barra **(2)** situata sopra il piano-griglia e funzione hold che mantiene in temperatura un piatto già pronto: queste le caratteristiche in comune con Hi-Lite Plus.

Hi-touch si differenzia però da quest'ultima per delle funzionalità ancora più avanzate:

- Pannello tattile o "touch screen" **(3)** che utilizza il dito dell'utente come dispositivo di puntamento. Toccando l'icona disegnata sul pannello, si attivano le funzioni sottostanti.
- Possibilità di memorizzare 3 diversi programmi di cottura selezionabili attraverso i tasti P1, P2 o P3.
- Capacità di attivarsi in 3 diverse modalità attraverso il tasto select/mode:
 - 1-in MODALITÀ COTTURA per cuocere i cibi secondo i parametri di tempo impostati;
 - 2-in MODALITÀ HOLDING per mantenere in temperatura il piatto con una potenza impostabile da 1 a 8, in base ad una scala di temperatura compresa tra i 40 e i 70 °C.
 - 3-in MODALITÀ PROGRAM (P1, P2 e P3) per cuocere e successivamente mantenere in temperatura il piatto secondo parametri memorizzabili.

RESISTENZE

Le resistenze della salamandra Hi-Touch sono attivabili in due diverse combinazioni: possono essere in funzione tutte le resistenze o solamente quelle centrali. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



SRT 2060



SRT 1060



ENG | HEATING ELEMENTS

In the Hi-Touch salamander the heating elements can be operated independently: different combinations can be selected to cook the required food quantity the way you like. In the maximum heat mode, an electronic board set alternate activation of central heating elements, thus ensuring cooking uniformity and avoiding overheating.

DEU | RESISTENZEN

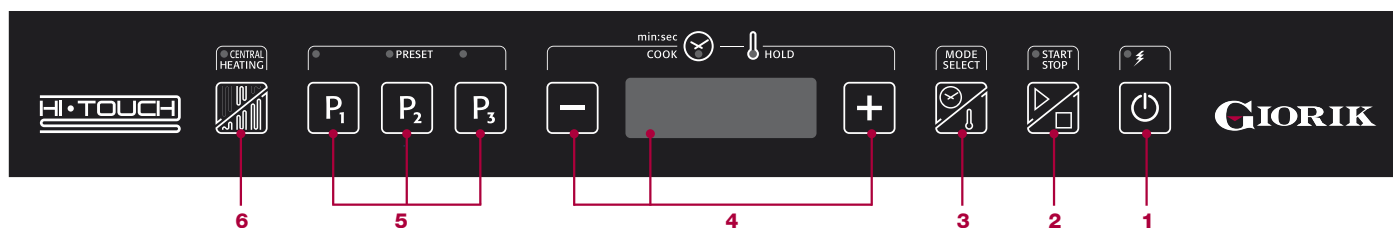
Im Hi-Touch Salamander können die Heizkörper selbstständig betätigt werden. Auswählen kann man aus verschiedenen Kombinationen und damit die notwendige Speisemenge durch das bevorzugte Verfahren kochen. Bei maximaler Funktion kontrolliert ein elektronischer Fühler die Temperatur und reguliert die Aktivierung der mittleren Resistenzen durch eine Schrittschaltung, um so einen gleichmäßigen Kochvorgang zu garantieren und um vor Überhitzung zu schützen.

FRA | RÉSIDENCES

Sur la salamandre Hi-Touch, les éléments réchauffants peuvent être activés indépendamment l'un de l'autre : beaucoup de combinaisons possibles pour permettre de cuire la quantité désirée selon le mode que l'on préfère. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une sonde électronique règle l'activation des résistances centrales par intermittence, de façon à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.

PANNELLO DI CONTROLLO

- 1- Accensione/spegnimento macchina.
- 2- Attivazione/disattivazione ciclo di cottura/mantenimento.
- 3- Selezione modalità cook/cottura (a tempo) o hold/mantenimento (durata infinita) in cottura manuale; in fase di modifica programma, si utilizza per passare dall'impostazione di cottura all'impostazione di mantenimento e viceversa.
- 4- Impostazione del tempo di cottura (max 20' in modalità cook) e selezione della potenza del mantenimento (modalità hold) modulabile tra 8 livelli compresi tra 40-70 °C.
- 5- Impostazione e selezione Programmi di Cottura. Questi tasti non sono attivi in modalità Start; quindi le indicazioni seguenti si riferiscono tutte a macchina in posizione ON e in STOP: Premendo brevemente uno dei 3 tasti si seleziona il programma relativo al tasto premuto; premendo a lungo il tasto, si entra in modalità modifica programma; premendo nuovamente brevemente il tasto in modalità modifica programma, si salvano le impostazioni correnti e si torna al funzionamento normale.
- 6- Attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti.



ENG | CONTROL PANEL

- 1-Switch on/off appliance
- 2- Enabling/disabling of cooking cycle/temperature maintenance.
- 3- By selecting the cook mode (set time) or hold/ maintenance (unlimited length of time) when cooking manually; when changing program, this is used for changing from the cooking to the maintenance setting and vice-versa.
- 4- Cooking time setting (max 20 mins. in cook mode) and selection of temperature setting for maintaining desired temperature of cooked food (hold mode), choosing one of 8 temperature settings between 40 and 70°C.
- 5- Setting and selecting Cooking Program. These keys are not enabled in Start mode, as a result, the following instructions all refer to appliances in ON and STOP positions: By briefly pressing one of the 3 keys, the desired program will be selected; by pressing a key for a longer time, the program change mode will be accessed; by pressing the key again briefly in program change mode, the current settings will be saved and one returns to normal working.
- 6- Enabling/disabling of heating components.

DEU | KONTROLLTAFEL

- 1- Einschalten/Ausschalten der Maschine
- 2- Aktivierung/Deaktivierung Koch-/Beibehaltungszyklus.
- 3- Auswahl Modus cook/Kochen (zeitgeregelt) oder hold/Beibehalten (unendliche Dauer) im manuellen Kochzyklus; während der Programmänderung wird sie zum Übergang aus der Kocheinstellung in die Beibehaltungseinstellung und umgekehrt verwendet.
- 4- Einstellung der Kochzeit (max. 20 Minuten im Koch-Modus) und Auswahl der Leistung der Beibehaltung (Modus Hold), unter Einstellungen zwischen 40 und 70°C wählbar.
- 5- Eingabe und Auswahl der Kochprogramme. Diese Tasten sind im Start-Modus nicht aktiv; somit beziehen sich die folgenden Angaben auf die Maschine in Position ON und STOP: Durch kurzes Drücken einer der 3 Tasten wird das Programm der gedrückten Taste gewählt; nach längerem Drücken der Taste geht man in den Modus Programmänderung; durch erneutes kurzes Drücken der Taste im Modus Programmänderung werden die vorliegenden Einstellungen gespeichert und man kehrt in den normalen Betrieb zurück.
- 6- Aktivierung/Deaktivierung der Heizelemente.

FRA | BANDEAU DE COMMANDE

- 1- Marche/arrêt appareil
- 2- Marche/arrêt cycle de cuisson/maintien.
- 3- Sélection mode cook/cuisson (à durée déterminée) ou hold/maintien (durée illimitée) en cuisson manuelle ; à utiliser lors de la modification du programme, pour passer du mode cuisson au mode de maintien et vice-versa.
- 4- Réglage du temps de cuisson (20 min maxi en mode cook) et sélection de la puissance de maintien (mode hold) modulable sur 8 niveaux compris entre 40 et 70°C.
- 5- Réglage et sélection des Programmes de cuisson. Ces touches ne sont pas actives en mode Start ; les indications suivantes se réfèrent donc toutes à une machine en position ON et en STOP : Pression de courte durée sur l'une des 3 touches pour sélectionner le programme en relation avec la touche pressée ; pression plus marquée pour entrer en mode de modification programme ; nouvelle pression rapide sur la touche en mode de modification programme pour enregistrer les réglages en cours et faire reprendre le fonctionnement normal.
- 6- Marche/arrêt des éléments chauffants.

ENG | Hi-touch is the name of a salamander grill which, to the technological perfection inherited from Hi-lite, adds an ability to perceive and interpret an operator's touch.

MANUFACTURE AND WORKING FEATURES

Incomparably fast at reaching desired temperatures, extremely easy to clean, continuous manual setting of heat source compared to cooking plate, energy saving, reduced servicing times, less heat dispersion, activation of the resistances (1) via contact between the plate and the bar (2) located above the grill surface and hold feature that maintains the desired temperature of an already cooked dish: these are the features in common with Hi-Lite Plus. Hi-touch, however, offers still more advanced features compared to the latter model:

- Touch screen (3) - the icons on the panel and relevant commands are activated by a user by simply touching the icon.
- Possibility of storing three different cooking programmes which can be selected by means of the keys P1 P2 or P3.
- 3 different operating mode options can be selected using the select/mode key:
 - 1-COOKING MODE - for cooking food according to a set cooking time.
 - 2-HOLDING MODE for maintaining a cooked dish at a desired temperature by selecting a temperature setting from 1 to 8, corresponding to a temperature scale between 40 and 70 °C.
 - 3- PROGRAM MODE (P1, P2 e P3) for cooking and then maintaining a dish at a desired temperature according to parameters that are stored in a memory.

DEU | Hi-touch ist der Name der Salamander, die der von Hi-lite geerbten technologischen Perfektion die Fähigkeit zufügen, die Eingabe des Bedieners zu verstehen und zu interpretieren.

BAULICHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Unvergleichlich schnelles Erreichen der Betriebstemperatur, extrem leichte Reinigung, manuelle ständige Regelung der Wärmequelle gegenüber der Kochfläche, Energieeinsparung, Reduzierung der Instandhaltungszeiten, geringere Erwärmung der Umgebung, Aktivierung der Widerstände (1) durch den Kontakt zwischen Teller und Stange (2) über der Grillfläche und Hold-Funktion, die einen schon bereiten Teller auf Temperatur hält: Das sind die mit Hi-Lite Plus gemeinsamen Eigenschaften.

Hi-touch unterscheidet sich jedoch von dieser durch die noch fortschrittlicheren Eigenschaften:

- Berührbare Tafel oder itouch screen (3), der den Finger des Anwenders als Mittel zur Angabe verwendet. Durch Berührung der im Panel gezeichneten Ikonen werden die unten stehenden Funktionen aktiviert.
- Es besteht die Möglichkeit, drei verschiedene Kochprogramme zu speichern, die durch die Tasten P1, P2 oder P3 gewählt werden können.
- Fähigkeit, in 3 verschiedenen Modi durch die Taste select/mode aktiviert zu werden:
 - 1-KOCHMODUS zum Kochen von Gerichten gemäß den eingegebenen Zeitparametern;
 - 2-HOLDING-MODUS zur Beibehaltung der Temperatur des Tellers mit einer Leistung, die von 1 bis 8 in einer Temperaturskala von 40 bis 70°C einstellbar ist.
 - 3-PROGRAM-MODUS (P1, P2 und P3), um den Teller gemäß speicherbaren Parametern zu kochen und daraufhin auf Temperatur zu halten.

FRA | Hi-touch est le nom donné à la Salamandre qui allie la perfection technologique héritée de Hi-lite, à la capacité de sentir et d'interpréter le toucher de l'utilisateur.

CARACTÉRISTIQUES

DE FABRICATION ET DE FONCTIONNEMENT

Vitesse inégalable de mise à plein régime, très grande facilité de nettoyage, réglage manuel continu de la source de chaleur par rapport au plan de cuisson, économie d'énergie, réduction des temps d'entretien, moindre dispersion de chaleur dans la pièce, activation des résistances (1) par simple contact entre le plat et la barre (2) située au-dessus du plan-grille et fonction Hold qui maintient à la bonne température le plat déjà prêt : telles sont les caractéristiques communes au Hi-Lite Plus.

Hi-touch s'en différencie par des fonctions encore plus perfectionnées :

- Bandeau tactile ou «touch screen» (3) où le doigt de l'utilisateur sert à indiquer. Activation des fonctions par effleurage des icônes dessinées sur le bandeau.
- Possibilité de mémoriser trois différents programmes de cuisson, sélectionnables au moyen des touches P1, P2 ou P3.
- Possibilité de choisir entre 3 modes différents grâce à la touche select/mode :
 - 1- le MODE CUISSON pour cuire les aliments en respectant des durées prédéfinies ;
 - 2- le MODE HOLDING pour maintenir un plat à la bonne température avec une puissance pouvant être réglée de 1 à 8, sur une échelle de température comprise entre 40 et 70°C.
 - 3- le MODE PROGRAM (P1, P2 et P3) pour cuire, puis maintenir un plat à la bonne température en fonction de paramètres mémorisables.



SALAMANDRE RAPIDE

FAST SALAMANDERS | SCHNELLE SALAMANDER | SALAMANDRES RAPIDES

Modello Model Modèle Modell	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm.			Piano cottura Cooking surface Kochplatte Surface de cuisson mm	Peso Weight Gewicht Poids Kg	Potenza Power Leistung Puissance kW	Tensione Voltage Spannung Tension V
	L	P	H				



SRH0505	400	495	515	370x310	40	3	1N 230
SRH2011	570	530	520	540x365	65	4,5	1N 230 / 3N 400 / 3 230
SRH1010	735	530	520	700x365	80,5	5,3	3N 400



SRH2060	570	530	520	540x365	65	4,5	3N 400 / 1N 230 / 3 230
SRH1060	735	530	520	700x365	80,5	6	3N 400



SRT2060	570	530	520	540x365	65	4,5	3N 400 / 1N 230 / 3 230
SRT1060	735	530	520	700x365	80,5	6	3N 400



MODIFICHE AI PRODOTTI POSSONO ESSERE APPORTATE SENZA PREAVISO DEL COSTRUTTORE

The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice | Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden | Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur

