

## **salamandre elettriche e gas**

**electric and gas salamander**

**elektrische und gasbeheizte salamander**

**salamandres électriques et gaz**

**salamandras eléctricas y gas**

# ***Giorik***

# SALAMANDRE ELETTRICHE E GAS

ELECTRIC AND GAS SALAMANDER • ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE SALAMANDER  
SALAMANDRES ÉLECTRIQUES ET GAZ • SALAMANDRAS ELÉCTRICAS Y GAS

**I** Le salamandre sono apparecchiature aperte che, sfruttando una fonte energetica (resistenze elettriche o bruciatori a gas) generante un **calore radiante dall'alto verso il basso**, risultano ideali per vari tipi di cotture (**grigliature - tostature**) o per **finiture pratiche e veloci dei cibi (riscaldamento e gratinatura)**. Particolari dispositivi consentono inoltre di avvicinare o allontanare il cibo rispetto alla fonte di calore, in relazione alla tipologia di cottura che si vuole effettuare. **Giorik** dispone di ben **11 modelli di salamandre** (9 elettriche e 2 a gas) in varie conformazioni costruttive (aperte su 1 o 3 lati e a colonna) per soddisfare tutte le esigenze di una moderna cucina. Costruite completamente in acciaio inox AISI 304 e dotate di particolari accorgimenti per aumentarne il rendimento termico e la facilità di pulizia, sono la soluzione ideale per qualsiasi ristorante con servizio "espresso" (à la carte).

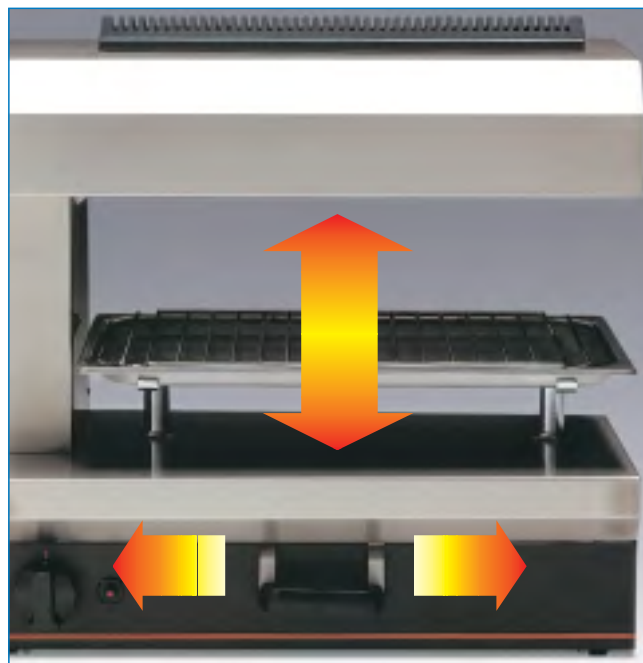
**GB** These open appliances exploit a source of heat (either electric heaters or gas burners) **that radiates heat downwards**. They are ideal for several cooking effects (**grilling, toasting**) and **to easily give an enhancing finish to dishes (heating and cooking au gratin)**. By means of a special device it is possible to bring the food closer to or farther from the source of heat, according to cooking necessities. **Giorik has 11 Salamander models** (9 electric and 2 gas heated) in different construction configurations (some open on 1 or 3 sides or with column) to meet the requirements of modern kitchen. Entirely made of Aisi 304 stainless steel, with special devices for higher thermal performance and easy cleaning, these appliances are perfect for any "à la carte" restaurant.

**D** Bei den Salamandern handelt es sich um offene Geräte, die eine Hitzequelle (elektrische Heizwiderstände oder Gasbrenner) dazu benutzen, um Strahlenerwärme zu erzeugen, die **von oben nach unten wirkt**. Sie sind für die verschiedensten Kochvorgänge (**Grillen, Toasten**) und das **praktische, zeitsparende Aufbereiten von Speisen (Aufwärmen, Überbacken)** geeignet. Über eine spezielle Vorrichtung können die Speisen bei Bedarf an die Hitzequelle angenähert bzw. von ihr entfernt werden. **Giorik** bietet **11 verschiedene Salamander** (9 Elektromodelle und 2 Gasmodelle) mit jeweils unterschiedlichen Konstruktionsmerkmalen (an einer Seite oder an drei Seiten offen oder mit Säule) an, die den Bedürfnissen jeder beliebigen, modernen Küche gerecht werden. Die Geräte sind ganz aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt und mit leistungsstarken Heizvorrichtungen ausgestattet. Sie sind so gestaltet, daß sie problemlos und schnell gereinigt werden können und sind besonders in Gaststätten mit "Eildienst à la carte" beliebt.

**F** Les Salamandres sont des appareils ouverts, qui avec l'utilisation d'une source de chaleur (résistances électriques ou brûleurs à gaz) **qui envoie sa radiation du haut vers le bas**, résultent idéales pour différents types de cuisson (**gril - toast**) pour terminer d'une façon pratique et rapide les aliments (**chauffage et gratin**). Des dispositifs de

positionnement permettent en outre d'approcher ou d'éloigner les aliments de la source de chaleur, en relation au type de cuisson à effectuer. **Giorik** dispose de **11 modèles de Salamandres** (9 électriques et 2 à gaz) en différentes constructions (ouverte sur 1 ou 3 côtés et à colonne) cela pour satisfaire toutes les exigences d'une cuisine moderne. Elles sont construites complètement en acier inoxydable AISI 304, dotées de systèmes particuliers pour en augmenter le rendement thermique. La facilité d'entretien et nettoyage font de ces appareils une solution idéale pour tous les restaurants avec service "express" (à la carte).

**E** Las Salamandras son aparatos abiertos que mediante una fuente de calor (resistencias eléctricas o quemadores a gas) que generan **un calor radiante desde arriba hacia abajo**, resultan ser ideales para varios tipos de cocción (**asar a la parrilla, tostar**) y para **calentamiento y gratinado**. Por medio de especiales dispositivos es posible acercar o alejar los alimentos con respecto a la fuente de calor, de acuerdo con el tipo de cocción que se desea efectuar. **Giorik** posee **11 modelos de Salamandras** (9 eléctricas y 2 a gas) en distintas configuraciones constructivas (abierta 1 o 3 lados y con columna) para satisfacer todos los requerimientos de una cocina moderna. Completamente construidas de acero inoxidable Aisi 304 y con especiales dispositivos para aumentar el rendimiento térmico y permitir una fácil limpieza, son la solución ideal para cualquier restaurante con servicio "express" a la carta.



Piano di cottura avvicinabile alla fonte di calore tramite spostamento orizzontale della maniglia (nei modelli brevettati).

The cooking surface can be brought closer to the heat source of heat by moving the handle horizontally (in patented models)

Kochfläche, die mit dem Hebel an die Hitzequelle angenähert werden kann (patentierte Ausführungen).

Plate-forme de cuisson rapprochable avec le déplacement horizontal de la poignée (dans les modèles brevetés).

Superficie de cocción que puede ser acercada al calor mediante desplazamiento horizontal de la manija (modelos patentados).



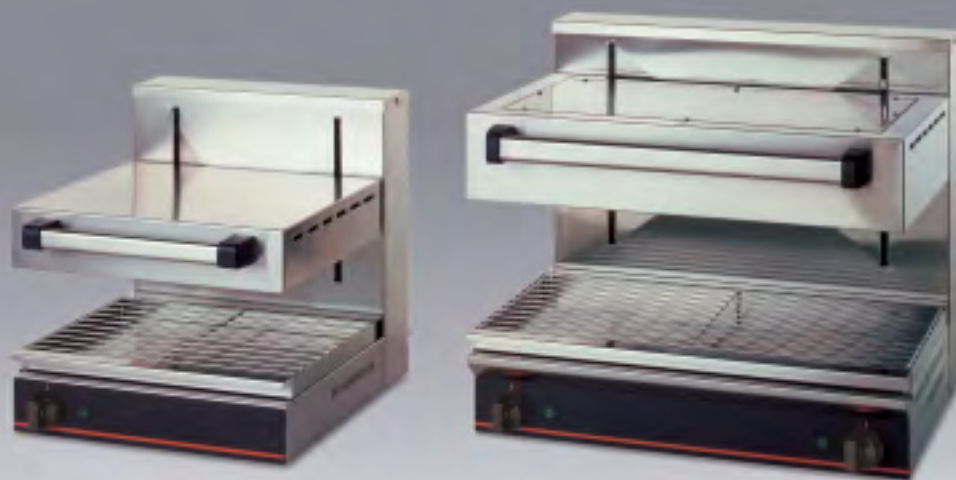
**SFG 0800**

**SFE 0510**

**SPE 1010**

**SPE 1110**

SALAMANDRE • SALAMANDER • SALAMANDER • SALAMANDRES • SALAMANDRAS									
Versione • Version • Ausführung • Version • Versión	ELETTRICA • ELECTRIC • ELEKTRISCH • ÉLECTRIQUE • ELÉCTRICA								
Codice • Code • Bestell-Nr. • Code • Código	SFE 0510	SFE 0511	SPE 1110	SPE 1111	SPE 1010	SPE 1020	SRE 1410	SRE 1210	SRE 1110
<b>Configurazione costruttiva</b> • Configuration • Konstruktionsmerkmal • Configuration de construction • Configuración constructiva <b>aperta da 1 lato</b> • open on 1 side • an einer Seite offen • ouverte d'un côté • abierta por 1 lado <b>aperta da 3 lati</b> • open on 3 sides • an drei Seiten offen • ouverte de 3 côtés • abierta por 3 lados <b>su colonna</b> • column type • mit Säule • sur colonne • con columna	•	•	•	•	•	•			
<b>Dimensioni esterne</b> • External dimensions • Abmessungen • Dimensions extérieures • Dimensiones exteriores <b>lunghezza</b> • length • Breite • longueur • longitud <b>profondità</b> • depth • Tiefe • profondeur • profundidad <b>altezza</b> • height • Höhe • hauteur • altura	mm	455	455	780	780	870	870	450	650
<b>Dimensioni piano cottura</b> • Cooking surface dimensions • Maße der Kochfläche • Dimension plate-forme de cuisson • Dimensiones superficie de cocción	cm	39x26	39x26	55x33 GN 1/1	55x33 GN 1/1	72x36	72x36	45x32	65x36
<b>Regolazioni in altezza</b> • Adjustment in height • Einstellhöhen • Réglage en hauteur • Regulación en altura	n.	3	3	6	6	4	4	continua free adjustment stufenlos continus continua	continua free adjustment stufenlos continus continua
<b>Potenza tot. installata</b> • Gas power • Installierte Gesamtleistung • Puissance tot. installée • Potencia total instalada	kCal kW	2,2	3,1	2,7	3,3	5,1	6,2	2,2	3,9
<b>Tensione alimentazione</b> • Feeding voltage • Netzspannung • Alimentation • Tension de alimentación	Volts	1N x 230	1N x 230	1N x 230	3N x 400	1N x 230	3N x 400	1N x 230	1N x 230
ACCESSORI A RICHIESTA • OPTIONAL FITTINGS • ZUBEHÖR AUF ANFRAGE • ACCESSOIRES SUR DEMANDE • ACCESORIOS OPCIONALES									
<b>Mensole per fissaggio a muro</b> • Wall fixing supports • Halterung für Wandbefestigung • Étriers de fixation au mur • Estantes para instalación de pared		•	•	•	•	•	•	•	•



SRE 1410

SRE 1231

		GAS GAS • GASBEHEIZTE GAZ • GAS	
RE 1231	SRE 2010	SFG 0800	SRG 2000
•	•	•	•
650	530	755	630
480	380	425	380
570	530	500	580
65x36	55x32,5 GN 1/1	52x39	55x32,5 GN 1/1
continua adjustment stufenlos continus continua	12	3	12
3,9	3,3	6000 6	4300 5
IN x 400	IN x 230	-	-
ONALES			
•	•	•	•

## I CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione completamente in acciaio inox Aisi 304.
- Griglie di cottura in tondino di acciaio cromato.
- Vassoi raccoglisughi estraibili in acciaio inox.
- Dispositivo antiribaltamento per griglie e vassoi raccoglisughi (sui modelli aperti da 1 lato).
- Possibilità di fissaggio a parete tramite speciali mensole in acciaio inox, fornite a richiesta.

## CARATTERISTICHE FUNZIONALI

### Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in acciaio inox.
- Parabola riflettente in acciaio inox lucido per migliorare il rendimento e rendere più uniforme l'irraggiamento del calore verso i cibi.
- I modelli più grandi hanno doppi comandi e 2 zone di riscaldamento indipendenti.

### Modelli a gas

- Speciali bruciatori sagomati che irradiano uniformemente il calore attraverso piastrine sostituibili in ceramica refrattaria dotate di microfori (sul codice SRG 2000) o riflettendolo contro piastre bugnate in ghisa (sul codice SFG 0800).
- Accensione piezoelettrica.
- Ugelli intercambiabili per ogni tipo di gas.

## GB CONSTRUCTION FEATURES

- Entirely made of Aisi 304.
- Cooking grilles made of chromium-plated round stainless steel bars.
- Extractable stainless steel drip trays.
- Device to prevent grilles and drip trays from overturning (in models with one open side).
- Possibility to fix the appliance to the wall by means of special stainless steel brackets that are supplied on request.

## OPERATION FEATURES

### Electrical models

- Shielded stainless steel heaters.
- Polished reflecting stainless steel parabola to improve performance and make heat radiation uniform.
- The biggest models are supplied with double controls and two independent heating areas.

### Gas models

- Specially shaped burners that radiate heat uniformly by means of replaceable fireproof ceramic plates with micro perforation (on code SRG 2000), or by reflecting heat against corrugated cast iron plates (on code SFG 0800).
- Piezoelectric ignition.
- Exchangeable nozzles for every type of gas.





**SRE 2010**



**SRG 2000**

## D

### KONSTRUKTIONSMERKMALE

- Ganz aus Edelstahl Aisi 304.
- Gitterroste aus verchromtem, rostfreiem Rundstahl.
- Herausziehbare Saftsammelschalen aus Edelstahl.
- Vorrichtung, die verhindert, daß Gitterroste und Saftsammelschalen kippen können (in Ausführungen, die an einer Seite offen sind).
- Wandbefestigung mit speziellen Tragwinkeln aus Edelstahl möglich (gegen Mehrpreis).

### BETRIEBSMERKMALE

#### Elektromodelle

- Gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl Aisi 304.
- Polierter Parabolspiegel aus Edelstahl für eine bessere Nutzung und gleichmäßigere Verteilung der Hitze.
- Die größeren Modelle besitzen zwei unabhängige Kochbereiche mit entsprechenden Schaltern.

#### Gasmodelle

- Speziell geformte Brenner für eine äußerst gleichmäßige Hitzeentwicklung dank austauschbarer, feuerfester Keramikplatten mit äußerst kleiner Lochung (Bestell-Nr SRG 2000), oder mit Flammen, die gegen Raupenplatten aus Gußeisen stoßen (Bestell-Nr SFG 0800).
- Piezozündung.
- Austauschbare Brennerdüsen für alle Gasarten.

## F

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Construction complètement en acier inoxydable Aisi 304.
- Grilles de cuisson en profile d'acier au chrome rond.
- Plateau pour les sauces extractibles en acier inoxydable.
- Dispositif contre la tombée accidentelle pour grilles et plateaux (sur les modèles ouverts d'un seul côté).
- Possibilité de fixation sur la paroi avec des étriers spéciaux en acier inoxydable, en option.

### CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT

#### Modèles électriques

- Résistances cuirassées en acier inoxydable.
- Parabole réfléchissante polie en acier inoxydable pour en augmenter le rendement thermique et pour distribuer uniformément toute la chaleur.
- Les modèles plus grands sont dotés d'une double série de contrôles et de deux platesformes de cuisson indépendantes.

#### Modèles à gaz

- Brûleurs très performants ayant une forme particulière pour garantir l'uniformité de température sur toute la surface de cuisson grâce aux plaques interchangeables en céramique réfractaire avec micro perforation (code SRG 2000), ou en réfléchissant la chaleur contre des plaques bossées en fonte (code SFG 0800).
- Allumage piézo électrique.
- Buses interchangeables pour chaque types de gaz.

## E

### CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción completamente de acero inoxidable Aisi 304.
- Rejillas de cocción de alambre de acero cromado de sección redonda.
- Bandejas para recolección de jugos removibles y de acero inoxidable.
- Dispositivo antivuelco para rejillas y bandejas para recolección de jugos (en los modelos abiertos por un lado).
- Posibilidad de fijación de pared por medio de especiales estantes de acero inoxidable opcionales.

### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

#### Modelos eléctricos

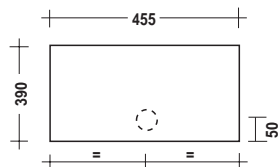
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Parabola reflectora de acero inoxidable brillante para incrementar el rendimiento y uniformar la irradiación del calor hacia los alimentos.
- Los modelos más grandes poseen controles dobles y 2 zonas de calentamiento independientes.

#### Modelos a gas

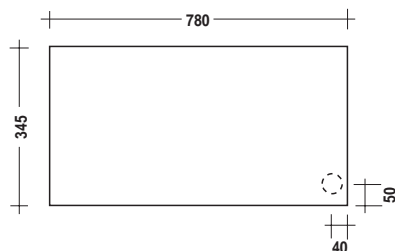
- Quemadores especiales moldeados que irradian uniformemente el calor mediante planchetas reemplazables de cerámica refractaria, dotadas de microorificios (en el código SRG 2000), o reflejándolo contra planchas irregulares de fundición (en el código SFG 0800).
- Encendido piezoeléctrico.
- Toberas intercambiables para cualquier tipo de gas.

**SCHEMI D'INSTALLAZIONE • INSTALLATION DIAGRAMS • INSTALLATIONSPLAN  
SCHEMÁS D'INSTALLATION • ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**

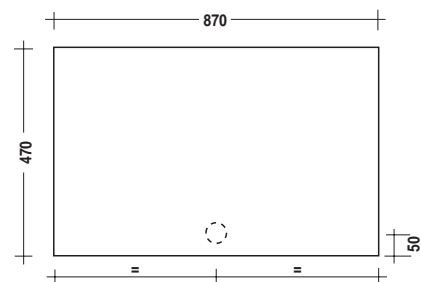
**SFE 0510  
SFE 0511**



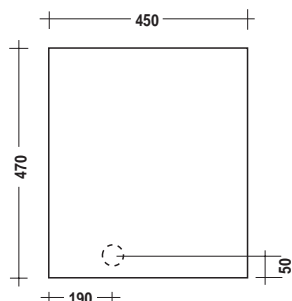
**SPE 1110  
SPE 1111**



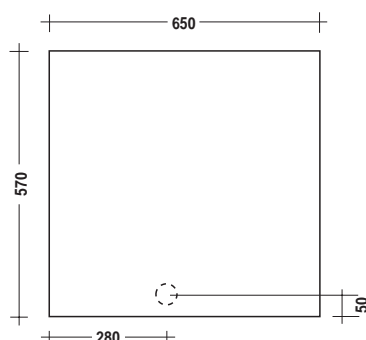
**SPE 1010  
SPE 1020**



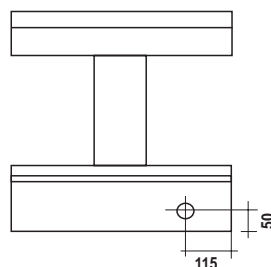
**SRE 1410**



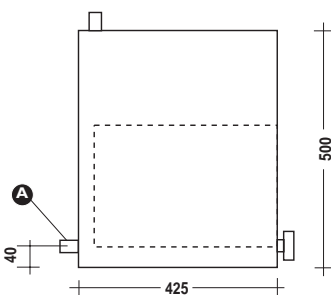
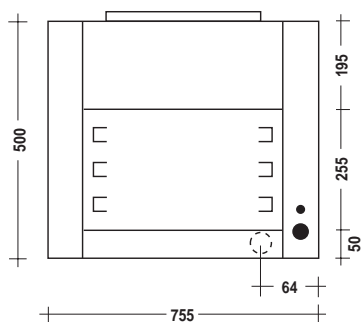
**SRE 1210  
SRE 1231**



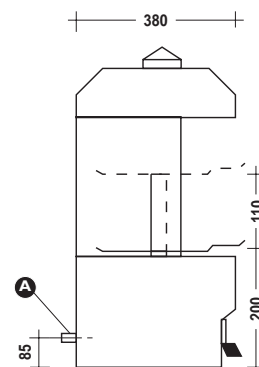
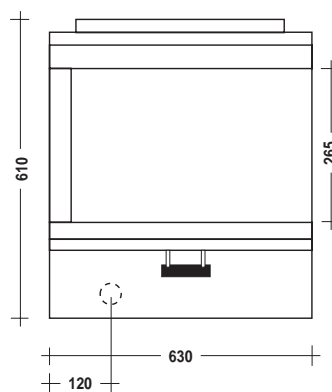
**SRE 2010**



**SFG 0800**



**SRG 2000**



Entrata gas R 1/2"  
Gas inlet R 1/2"  
A = Gasanschluss R 1/2"  
Entrée gaz R 1/2"  
Conexión gas R 1/2"

**Giorik**

32030 Paderno di S. Gregorio nelle Alpi  
Via Cal Longa, 45 - Belluno - ITALY  
Tel. +39 0437 807 200 Fax +39 0437 807 001  
<http://www.giorik.com> E-mail: [info@giorik.com](mailto:info@giorik.com)



UNI EN ISO 9001

DISTRIBUITO DA:

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso 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 • La casa se reserva el derecho de aportar a los aparatos las modificaciones que creara oportuno.