

 **Salamanders**

The salamander is nowadays an indispensable instrument for the professional chef. It will help get that perfect golden brown and crispy finish to your dishes and is simply exceptional when preparing quick snacks. Whirlpool professional series stainless steel salamanders are manufactured to give the professional chef maximum heating power with total reliability and safety.

 **Salamandres**

Aujourd'hui, la salamandre est un instrument indispensable pour tout chef cuisinier. Elle permet en effet d'obtenir des plats parfaitement dorés et croustillants, et un résultat exceptionnel lors de la préparation des amuse-gueule. Les salamandres de la série professionnelle Whirlpool en acier inoxydable sont fabriquées pour offrir aux professionnels du secteur une puissance de chauffe maximale, en toute fiabilité et sécurité.

 **Salamander**



Der Salamander ist inzwischen zu einem Instrument geworden, das in keiner Profiküche mehr fehlen darf. Mit diesem Instrument ist es endlich möglich, Ihren Speisen eine perfekte goldbraune und knusprige Beschaffenheit zu verleihen, schnelle Snacks gelingen damit sogar besonders gut! Die Salamander des Whirlpool-Profiprogramms sind aus Edelstahl gefertigt und bieten dem Küchenchef höchste Heizleistung gepaart mit absoluter Zuverlässigkeit und Sicherheit.

 **Salamandre**

Oggi giorno la salamandra è uno strumento indispensabile per il cuoco professionale. Consente di rifinire le portate con una doratura perfetta e croccante ed è semplicemente eccezionale nella preparazione di spuntini veloci. Le salamandre professionali Whirlpool in acciaio inossidabile sono costruite per garantire al cuoco professionale la massima potenza riscaldante in totale sicurezza e affidabilità.

 **Salamandras**

Hoy en día, la salamandra es un instrumento indispensable para los cocineros profesionales. Permite dar un acabado dorado y crujiente a los platos y es perfecta para preparar tentempiés rápidos. Las salamandras de acero inoxidable de las series profesionales de Whirlpool proporcionan a los cocineros profesionales la máxima capacidad de calentamiento con total fiabilidad y seguridad.

	total volume including packaging m ³ volume total avec emballage m ³ Gesamtvolumen mit Verpackung m ³ volume totale con imballo m ³ volume total con embalaje m ³		electric oven four électrique Elektroöfen forno elettrico horno eléctrico	 volt
	dimensions mm LxWxH dimension mm LxPxH Abmessungen mm WxTxH dimensioni mm LxPxH dimensión mm AnxPrxAL		gas oven four à gaz Gasöfen forno a gas horno gas	 kW
lt	litres litres Liter litri litre		weight Kg poids Kg Gewicht Kg peso Kg peso Kg	 W

SALAMANDERS
AGB 627/WP

SALAMANDER-GRILLS
SALAMANDRES
SALAMANDER
SALAMANDRE
SALAMANDRAS

AGB 625/WP



AGB 626/WP



CODE								
AGB 625/WP	800x900x440	-	650x350x340	-	3	230V/1	23	640x340
AGB 627/WP	600x530x605	-	530x325x60/255	-	3,6	230V/1	23	530x325
AGB 626/WP	800x370x570	650x350x340	-	5	-	-	27	640x340



ELECTRIC SALAMANDER-GRILL (AGB 625/WP - AGB627/WP)
GAS SALAMANDER GRILL (AGB 626/WP)

- entirely made of stainless steel Aisi 304
- heating takes place by means of a special resistance in incolony steel (AGB 625/WP - AGB627/WP)
- heating takes place by means of a traditional burner with gas power supply (AGB 626/WP)
- 1 independent cooking area (AGB 625/WP - AGB626/WP)
- 2 independent cooking areas (AGB 627/WP)
- upper heating portion adjustable in height (AGB 627/WP)
- **accessory:** wall-support-AGB 959 (AGB 627/WP)



SALAMANDRE ELECTRIQUE (AGB 625/WP - AGB627/WP)
SALAMANDRE Á GAZ (AGB 626/WP)

- entièrement en acier inox Aisi 304
- le chauffage a lieu à travers des résistances spéciales en acier Incolony (AGB 625/WP - AGB627/WP)
- le chauffage a lieu à travers un brûleur traditionnel (AGB 626/WP)
- 1 zone de cuisson indépendante (AGB 625/WP - AGB626/WP)
- 2 zones de cuisson indépendante (AGB 627/WP)
- partie supérieure chauffante réglable en hauteur (AGB 627/WP)
- **accessoires:** support a mur-AGB 959 (AGB 627/WP)



ELEKTRO-SALAMANDER (AGB 625/WP - AGB627/WP)
GAS-SALAMANDER (AGB 626/WP)

- sind komplett aus edelstahl Aisi 304
- läuft das Erhitzen mit Hilfe spezieller Widerstände aus incolony Stahl (AGB 625/WP - AGB627/WP)
- Erhitzen mit Hilfe eines traditionellen Brenners (AGB 626/WP)
- 1 unabhängige Kochzonen (AGB 625/WP - AGB626/WP)
- 2 unabhängige Kochzonen (AGB 627/WP)
- eine obere Heizfläche höhenverstellbar (AGB 627/WP)
- **zubehör:** Mauerkonsole-AGB 959 (AGB 627/WP)



SALAMANDRA ELETTRICA (AGB 625/WP - AGB627/WP)
SALAMANDRA A GAS (AGB 626/WP)

- costruita interamente in acciaio inox Aisi 304
- il riscaldamento avviene tramite delle resistenze speciali in acciaio incolony (AGB 625/WP - AGB627/WP)
- il riscaldamento avviene tramite un bruciatore tradizionale (AGB 626/WP)
- 1 zona di cottura indipendente (AGB 625/WP - AGB626/WP)
- 2 zone di cottura indipendente (AGB 627/WP)
- parte superiore riscaldante regolabile in altezza (AGB 627/WP)
- **accessori:** staffa aggancio a muro-AGB 959 (AGB 627/WP)



SALAMANDRA ELÉCTRICA (AGB 625/WP - AGB627/WP)
SALAMANDRA DE GAS (AGB 626/WP)

- construidas totalmente en acero Inox Aisi 304
- el calentamiento se produce mediante resistencias en acero incolony (AGB 625/WP - AGB627/WP)
- el calentamiento se produce mediante un quemador tradicional (AGB 626/WP)
- 1 zona de coccion independientes (AGB 625/WP - AGB626/WP)
- 2 zonas de coccion independientes (AGB 627/WP)
- parte superior de calentamiento regulable en altura (AGB 627/WP)
- **accesorios:** abrazadera fijación a la pared-AGB 959 (AGB 627/WP)