



## FICHE TECHNIQUE SALAMANDRE ELECTRIQUE

Idéales pour gratiner, croûter, dorer



200°C

en 20 secondes



Plafond coulissant  
de 24 à 12 cm



### Caractéristiques :

- Les salamandres CDI bénéficient des dernières innovations permettant d'optimiser la performance, l'entretien et l'économie d'énergie.
- Elles disposent :
  - de foyers rayonnants réfléchissants en céramique, protégés par un verre diffuseur.
  - de commande électromécanique pour une utilisation facile et une fiabilité maximale.
  - d'une minuterie
  - de plusieurs combinaisons de chauffage des éléments chauffants permettant de réaliser des économies d'énergie
- Elles peuvent être posées ou fixées sur un mur (support fourni)
- Elles existent en plusieurs dimensions (voir tableau ci-dessous)

Nombre de foyers	Surface de cuisson	Puissance (kW)	Tension	Dimensions LxPxH (mm)	Prix HT
3	650x345 (GN1/1)	4,5	230V/400V(tri+N)	650x445x450	2600€
4	900x345	6	400V (tri+N)	900x445x450	3100€
5	650x530 (GN2/1)	7,5	400V (tri+N)	650x630x465	3500€



**CHAUDRONNERIE DE L'ISÈRE**

5, Chemin du Néron – 38360 SASSENAGE – France

Tel. 04 38 26 00 26 - Fax. 04 38 26 00 27

email :chaudronneriedelisere@wanadoo.fr - www.chaudronneriedelisere.com