

Salamandres

Idéales pour dorer, gratiner, croûter, maintenir au chaud.



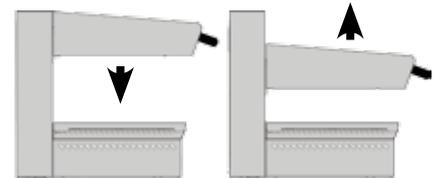
A VOÛTE MOBILE

200°C en 20 secondes

Réalisation en acier inoxydable.
Chauffage électrique par foyers rayonnants, logés dans un plafond spécial réfléchissant en céramique, protégés par un verre diffuseur favorisant la transmission de la chaleur.
Surface de chauffe : GN1/1.
Commandes digitales.
Minuterie temps de chauffe et sélection des foyers (1, 2 ou 3 zones de chauffe).
Puissance 4,5 kW (400 Vx3).
Profondeur 545 - Hauteur 540 - Façade 600.
Dimension grille : 600x400.
Modèle à fixer (accrochage arrière inclus) ou à poser.



Facilité de nettoyage du verre diffuseur.



Voûte réglable avec arrêt en toutes positions. Idéale pour toutes cuissons et colorations.



A VOÛTE FIXE

Réalisation en acier inoxydable.
Chauffage gaz par brûleurs radiants.
Puissance 7,5 kW.
Commandes par robinet à débit réglable.
Sécurité par thermocouple.
3 niveaux de réglage de la grille support selon la cuisson voulue.
Profondeur 480 - Hauteur 540 - Façade 600.
Dimension grille : 400x580.
Modèle à fixer (accrochage arrière inclus) ou à poser.

Options pour toutes les salamandres :

- Support mural.
- Colonne support.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

