

**GRATINER, DORER, CARAMÉLISER, GLACER,  
MAINTENIR EN TEMPÉRATURE AVEC  
LA NOUVELLE SALAMANDRE ENODIS**

**ELLE « RAYONNE » D'INTELLIGENCE !**



## Une fabrication française tout inox

Conçue en France dans l'usine ENODIS PRODUCTIONS près d'Auxerre, la nouvelle salamandre ENODIS est un bijou de technologie !

Tout inox, elle bénéficie d'une conception haut de gamme qui lui assure robustesse et aptitude à la fonction.

Impressionnante de réactivité, elle monte en température en quelques secondes avec un rougissement immédiat et rayonne de manière performante une fois la température de consigne atteinte en optimisant l'énergie utilisée !

Conforme à la norme très stricte USPHS pour la Marine, elle est pourvue d'un bandeau de commande totalement étanche qui garantit à l'utilisateur une fiabilité à toutes épreuves !

### Un pilotage automatique grâce à une carte électronique intelligente

Ses réglages sont pilotés par une carte électronique qui renferme des trésors d'intelligence et qui permet aux chefs de commander l'appareil très facilement selon les différents résultats qu'ils souhaitent obtenir : gratiner, dorer, caraméliser, glacer ou simplement maintenir en température.

La salamandre fonctionne selon deux modes : par minuterie ou par détection automatique de la présence d'un produit sous la voûte.

Grâce à différentes fonctions permettant de choisir allure, hauteur et zone de chauffe sous la voûte, les chefs peuvent ajuster précisément le rayonnement nécessaire à chaque préparation.

### En option

Et pour que la salamandre s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines, un support mural très pratique et facile à installer a été prévu.

## Deux modèles pour s'adapter à toutes les configurations de cuisine

	SE 600	SE 8008
Largeur	604	804
Hauteur	615 (hors pieds réglables : + 20 mm en réglage mini)	615 (hors pieds réglables : + 20 mm en réglage mini)
Profondeur	515	515
Poids	44 kg	50,53 kg
Puissance	4500 Watt (230 V Mono) avec 3 foyers radiants "Hi-Lite"	
Réglage en hauteur de la voûte	de 50 à 200 mm	
2 modes de fonctionnement	Minuterie ou détection de présence de produits	
En option	Support mural	

ENODIS - Z.A. des Radars - 23, rue Condorcet - 91700 Fleury-Mérogis

Tél. : 01 69 02 25 25 - email : [infos@enodis.fr](mailto:infos@enodis.fr)

Retrouvez ENODIS sur les réseaux sociaux et sur [www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

