



PDS (PLATE DETECTION SYSTEM)
Mise en chauffe instantanée par contact
Instant heatup through bar contact



SEM 600 PDS



SEM800PDS

SGM800



SEM800Q



SALAMANDERS MET LIFTSYSTEEM

Met hun warmtebron bovenaan kunnen de salamanders ontdooien, brui-
nen, glaceren, gratineren, grillen (toast, gratin, pizza's, ajuinsoep...) en dit
zonder voorverwarming. Doordat de salamander aan 3 zijden open is kan
men alle maten van schalen gebruiken.

- Uitvoering in RVS van al de zichtbare delen.
- Ergonomisch handvat tegen de warmte beschermd.
- In hoogte regelbare voetjes.
- Hemel nauwkeurig te regelen, dankzij gecompenseerde contrage-
wicht en rollager systeem (patent Roller-Grill).
- Verschillende kookzone (elekt.) regelbaar vermogen (gas).
- Onderaan een uitneembare schaal met verchromde rooster.
- Kookvlak: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Elektrische modellen

SEMQ:** Verwarming door infrarode kwartslampen (tot 1050°C).

SEMB:** Gepantserde weerstanden. Zeer betrouwbaar, maar vraagt
voorverwarming.

SEMPDS:** "Plate detection system": wanneer een bord tegen de detectie-
rand wordt gezet, **na voorverwarming**, warmt de vitroceramische plaat in
enkele seconden op tot 500°C. Energiebesparing: wanneer het bord wordt
verwijderd, valt de verwarming weg. Precieze regeling met mini en maxi
stand. Afzonderlijke bediening van 2 / 3 kookzones (model 600 / 800). Mak-
kelijk te reinigen.

Gasmodel:

SGM**: 2 Infraroodbranders met thermokoppelbeveiliging.

SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet
de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller (les toasts, gratins, pizzas,
soupes à l'oignon...) sans préchauffage. Le libre passage de la voute
permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.

- Exécution en acier inoxydable des parties visibles.
- Poignée ergonomique et protégée de la chaleur.
- Piétements ajustable en hauteur.
- Hauteur de la voute réglable avec précision et sans effort grâce
au contrepois et au système de roulements à billes. (brevet
Roller Grill)
- Plat inférieur amovible avec grille chromée.
- Surface de cuisson: -Model 60: 495 x 375 mm
-Model 80: 740 x 375 mm

Modèles électriques

SEMQ:** Cuisson par tubes quartz à infrarouges (1050°C).

SEM ** B: Résistances blindées. Très fiable, mais demande un
préchauffage.

SEMPDS:** «Plate Detection System»: quand on met un plat contre le
système de détection la plaque vitrocéramique qui, **après préchauffage**,
se chauffe en quelques secondes à 500°C. Économie d'énergie: quand le
plat est relevé, le chauffage s'arrête. Régulation précise avec position
mini et maxi. Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe. (2
zones modèle 600, 3 pour 800). Entretien facile.

Modèle Gaz:

SGM**: 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité.

Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2019	
ROLLER GRILL	SEM 600 Q	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	1 802,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 B	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	1 802,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 PDS	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2 284,00 €
ROLLER GRILL	SEM 5000 PDS	600 x 590 x 590	5 kW	400/3V	2 376,00 €
ROLLER GRILL	SGM 600	600 x 590 x 590	5,3 kW	G	2 266,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2 262,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2 262,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 PDS	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2 738,00 €
ROLLER GRILL	SGM 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G	2 834,00 €