



SEM 800 VC



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 rollagersysteem (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, warmt de vitrokeramische plaat in 5 seconden op tot 470°
C. Energiebesparing: wanneer het bord wordt verwijderd, valt de verwar-
ming weg. Precieze regeling met mini en maxi stand. Afzonderlijke bedie-
ning van 2 / 3 kookzones (model 600 / 800). Makkelijk 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 contrepoids et au système de roulements à billes. (brevet
Roller Grill)
- Plat inférieure 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 se chauffe en 5 se-
condes à 470°C. Économie d'énergie: quand le plat est relevé, le
chauffage s'arrête. Régulation précise avec position mini et maxi. Com-
mutateur 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
ROLLER GRILL	SEM 600 Q	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SEM 600 B	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SEM 600 PDS	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	SGM 600	600 x 590 x 590	5,3 kW	G
ROLLER GRILL	SEM 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SEM 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SEM 800 PDS	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V
ROLLER GRILL	SGM 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G