

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



SEM 600 PDS

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 verchroomde 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 vitro ceramische 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.



SEM800PDS

SGM800



SEM800Q



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 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 Détection 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 2023	
ROLLER GRILL	SEM 600 Q	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2 272,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 B	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2 272,00 €
ROLLER GRILL	SEM 600 PDS	600 x 590 x 590	3 kW	230/1V	2 768,00 €
ROLLER GRILL	SEM 5000 PDS	600 x 590 x 590	5 kW	400/3V	2 882,00 €
ROLLER GRILL	SGM 600	600 x 590 x 590	5,3 kW	G	2 860,00 €
					- €
ROLLER GRILL	SEM 800 Q	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2 858,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 B	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	2 858,00 €
ROLLER GRILL	SEM 800 PDS	800 x 590 x 590	4,5 kW	400/3V	3 320,00 €
ROLLER GRILL	SGM 800	800 x 590 x 590	8,1 kW	G	3 576,00 €