

Salamandres électriques à plafond mobile

Modèles

 SEE 60 PDS

 SEE 80 PDS


Equipements de série

- Surface vitrocéramique (verre spécial Schott)
- 2 ou 3 foyers selon modèle
- Commutateur
- Voyants de contrôle
- Minuterie
- Système de détection de plat
= cuisson instantanée et économie d'énergie
- Doseur d'énergie

Option

- Support mural

Caractéristiques générales

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 voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats. Les salamandres à plafond mobile se règlent au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

> Système de détection des plats (PDS) : pour une utilisation « coup de feu ». Une fois la fonction PDS sélectionnée grâce au bouton de commande, le contact du plat avec la barre inox au dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitrocéramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

=> **Cuisson instantanée et économie d'énergie.**

Entretien aisé : la barre inox de détection est entièrement amovible.

> Doseur d'énergie : la régulation la plus précise à ce jour pour les foyers vitrocéramiques. Exemple : position mini pour maintenir à température ; position maxi pour saisir un plat.

=> **Cuisson précise et variée.**

> Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe : contrôle indépendant des zones de chauffe.

=> **Flexibilité et maîtrise de l'énergie.**

Caractéristiques techniques

Modèles	Puissance (kW)	Alimentation électrique	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions surface de cuisson L x P (mm)	Poids (kg)
SEE 60 PDS	3	230/50/1	600 x 590 x 590	495 x 375	44
SEE 80 PDS	4,5	380/50/3	800 x 590 x 590	740 x 375	57

