FICHE PRODUIT

SALAMANDRE VITROCERAMIQUE SEM 600 PDS AVEC SYSTEME DE DETECTION DE PLAT



Caractéristiques

Référence	**SEM 600 PDS**
Dimensions	600 x 640 x 590 mm
Poids	56 kg
Voltage	230 v
Puissance	3 kW
Surface de cuisson	495 x 375 mm

Argumentaire

Innovation mondiale ! Cette salamandre SEM 600 PDS se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact.

Système de détection de plats (PDS) = Cuisson instantanée (570°C en 5 s !) + 35% d'économie d'énergie

Système de Détection de Plat (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 lachauffe des foyers vitro-céramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent. => **Cuisson instantanée et Economie 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.**

Équipement : 1 surface vitrocéramique (verre spécial Schott), 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, voyants de contrôle, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille.
Option : Support mural
Fabriqué en France.