

11/2015

Mod: **SX/81G**

Production code: **SGF 800**



Diamond
catering equipment

Salamandres - Plafond fixe - 3 zones – 800 mm



Salamanders - Fixed top - 3 areas – 800 mm

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.

With a heat source on the upper part, the salamander can be used to defrost, brown, glaze, brown, grill toasts, gratins, pizzas, onion soup, etc. without pre-heating. Completely open on 3 sides to accept dishes of any size.

SALAMANDRES FIXES / FIXED SALAMANDERS

Les salamandres fixes sont munies d'une crémaillère à 4 niveaux de grille. 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance. Cuisson par 8 tubes quartz infrarouges (modèle électrique SEF 800) ou 2 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité (modèle gaz SGF 800). Plat intérieur amovible.

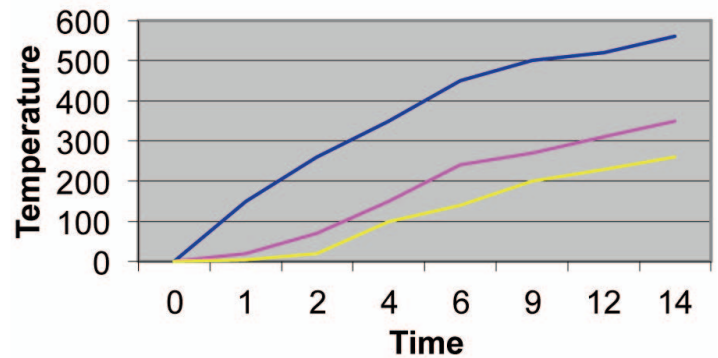
Options: résistances blindées pour SEF 800 B.
SM2: support mural

Fixed salamanders are fitted with a rack with 4 grid levels, 2 independent heating zones, half or full power. 8 infrared quartz tubes (electric model SEF 80) or 2 infrared burners with safety thermocouple (gas model SGF 80). Removable inside plate

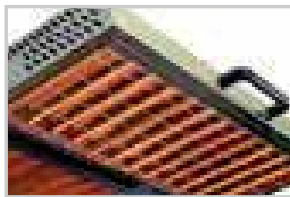
Options: metal heating elements for SEF 800 B.
SM2: wall mounting set



Comparison of temperature rising



— Glass ceramic
— Infrared quartz
— Metal heating element



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	35 kg	380 V
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	35 kg	380 V
SGF 800	8,1 kW	800 x 640 x 590 mm	42 kg	-