

11/2015

Mod: SA/60VC-SW

Production code: SEM 600 PDS



Diamond
catering equipment



Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.

Green product: 35% energy saving

Salamandres avec détection de plat (PDS)®

Salamanders with plate detection system (PDS)

Innovation mondiale ! Ces salamandres SEM 600 PDS et SEM 800 PDS se mettent en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact.

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 la chauffe des foyers vitro-céramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

=> **Allumage automatique, 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: 2 à 3 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural

Worldwide innovation ! These salamanders SEM 600 PDS and SEM 800 PDS start without electronic when the plate pushes the contact stainless steel bar.

Plate Detection System (PDS): for heavy-duty use in the same time. As soon as the PDS function is selected, the vitro-ceramic plate automatically heats up when the plate is in contact with the bar above the grid. As soon as the tray is removed, the heating top is off.

=> *Automatic switch on, instantaneous cooking and energy saving.*

Easy cleaning: the stainless steel detection bar is completely removable.

Power control system: The most precise regulation today for vitro-ceramic version. Example: position mini to keep warm; position maxi to seize a meal

=> *Precise and various cooking*

Commutator to select the heating area: Independant control of heating areas

=> *Flexibility and energy control*

Features: 2 till 3 independant heating areas, power control, commutator, plate detection system, removable inside tray and grid.

Option: wall-mounting set

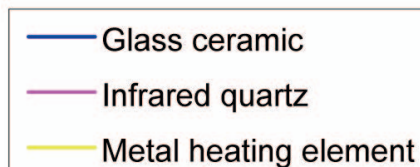
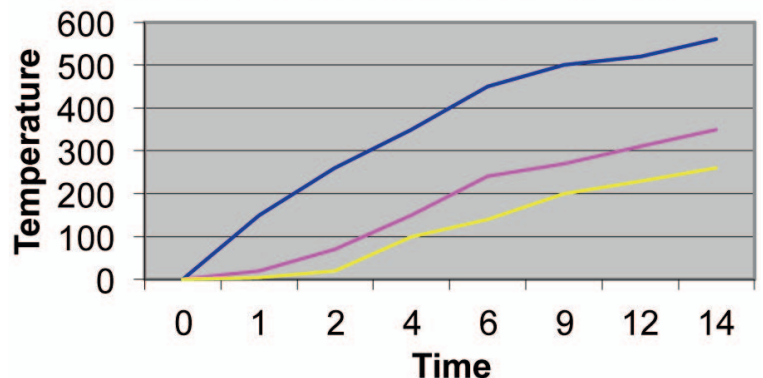
Détection de plat /
Plate detection



SEM 600 PDS

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

Comparison of temperature rising



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 PDS	3 kW ou 5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V ou 380 V
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V