

11/2015

# **Mod: SA/80VC-SW**

**Production code: SEM 800 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

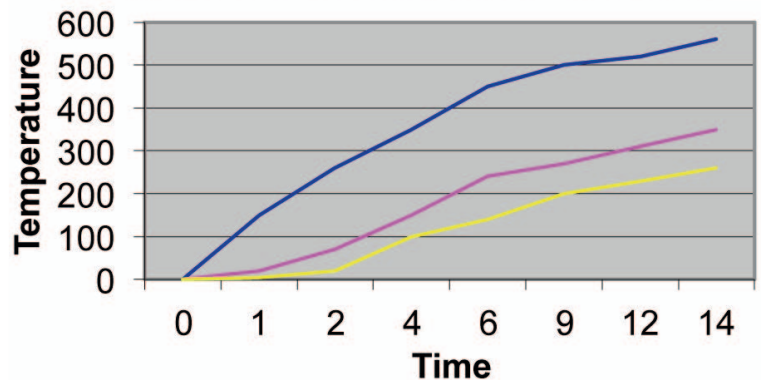
Détection de plat /  
Plate detection



**SEM 600 PDS**

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

### Comparison of temperature rising



— Glass ceramic  
— Infrared quartz  
— Metal heating element

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