



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas
(largeur brûleur = 60 mm/
60 mm-wide-burner)

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

| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Surface de cuisson Cooking surface | Poids Weight | Volts Volts |
|-----------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| SEF 800 B | 4,5 kW | 800 x 640 x 590 mm | 740 x 375 mm | 35 kg | 380 V |
| SEF 800 Q | 4,5 kW | 800 x 640 x 590 mm | 740 x 375 mm | 35 kg | 380 V |
| SGF 800 | 8,1 kW | 800 x 640 x 590 mm | 740 x 375 mm | 42 kg | - |