



SB 40 F

## Salad-bars

### Salad'bars

■ 4 modèles de salad'bars en bois pour une utilisation libre-service et une présentation optimale à bonne température de vos entrées froides ou chaudes, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, desserts...

- Modèle réfrigéré SB 40 F (+2° à +10°C) pour vos buffets froids. Froid de conduction grâce à une épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss.
- Modèle chauffant/bain-marie SB 40 C pour le maintien au chaud (+20° à +90°C) de vos plats préparés. 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox. Bain-marie avec système de vidange.
- Modèle combiné mixte SB 40 M pour 2 compartiments séparés : 2 bacs GN 1/1 pour les plats froids (+2° à +10°C en contact) et 2 bacs GN 1/1 (+20° à 90°C) pour plats chauds.
- Modèle neutre SB 40 N pour une large présentation de produits à température ambiante.

Éléments communs : construction en bois, buffet à soubassement traversant pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles, pare-haleine, profilé alu sur tablettes démontables pour le passage dans les portes standard 0,8 m, 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Tout type de bacs jusqu'à 150 mm de profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Thermostat électronique. Éclairage. Livré sans bac GN. Option : kit de liaison pour salad'bar supplémentaire. Teintes : modèle foncé ou clair.

■ 4 wooden salad'bars for self service and for a perfect presentation at the right temperature of your cold or hot starters, shellfish, meat, ready-made dishes, vegetable, desserts and so on.

- Refrigerated model SB 40 F (+2° to +10°C) for your cold meals. Contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel tank. Gas 134A, CFC free. U.H/Danfoss compressor.
- Warming/bain-marie model SB 40 C (+20° to +90°C) to keep warm ready-made dishes: 2 stainless steel heating elements in the stainless steel tank. Bain-marie with complete draining device.
- Combined model SB 40 M for 2 separated compartments: 2 GN 1/1 containers for cold meals (+2° to +10°C) and 2 GN 1/1 containers for hot dishes (+20° to +90°C).
- Neutral model SB 40 N for the wide presentation of products stored at the ambient temperature.

Common features: wood construction, opened cabinet with storage possibility for plates, trays... Stainless steel posterns, roof with removable protections, breath protection, aluminium tracks on knockdown plates holders for passing through 80-cm-standard doors, 4 turning castors and 2 brake systems. Every kind of containers until 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Electronic thermostat. Lighting system. Delivered without any GN container. Option: assembly system for an additional salad'bar. Colours: dark or light model

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SB 40 F	0,5 kw	1495 x 855 x 1405 mm	100 kg	230 v
SB 40 C	3,5 kw	1495 x 855 x 1405 mm	100 kg	230 v
SB 40 M	2,25 kw	1495 x 855 x 1405 mm	100 kg	230 v
SB 40 N	0,02 kw	1495 x 855 x 1405 mm	100 kg	230 v

# Salamandres

## Salamanders

■ Déjà reconnue et appréciée par les plus grands chefs (Prix de l'innovation lors du congrès StarChefs 2009 à New York), la gamme de salamandres Roller Grill s'élargit avec de nouveaux modèles 600 et 800 mm à plafond mobile.

Un large choix de technologies :

- vitrocéramique transparente ultra rapide,
- quartz infrarouge (1050°C),
- résistances blindées incoloy,
- gaz double-brûleur infrarouge à forte puissance.

Une qualité et une rapidité de cuisson inégalables grâce aux technologies utilisées très performantes : économie d'énergie ! (cf. schéma ci-contre).

Un ajustement précis du plafond mobile sans aucun effort grâce aux contrepoids montés en briques et système de roulements à billes (breveté).

Nettoyage facile et en toute sécurité et accès aisé pour toute maintenance.

■ *Already known and appreciated by well-known chefs (1<sup>st</sup> Innovation award during the StarChef Congress 2009 in New York), the range of Roller Grill salamanders widens thanks to new models 600 and 800 mm with movable top.*

*A wide choice of technologies:*

- *high speed transparent glassceramic,*
- *infrared quartz tubes (1050°C),*
- *incoloy armoured heating elements,*
- *gas: high speed infrared double-burner.*

*A high quality of cooking and a very quick way of cooking thanks to the high performance heating sources: energy saving! (see scheme).*

*A precise adjustment of the top without any effort thanks to ball bearings and to the counter weight with a fold by fold system. (patented).*

*Easy and safe cleaning; easy access for any technical intervention.*



SEM 600 B

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 B	3 kw	600 x 590 x 590 mm	495 x 375 mm	44 kg	230 v
SEM 600 Q	3 kw	600 x 590 x 590 mm	495 x 375 mm	44 kg	230 v
SEM 600 VC	3 kw	600 x 590 x 590 mm	495 x 375 mm	44 kg	230 v
SGM 600	5,3 kw	600 x 590 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	-

SALAMANDRES A PLAFOND MOBILE /  
SALAMANDERS WITH MOVABLE TOP



SEM 800 VC



SEM 600 B



SEM 600 Q



SEM 800 Q



SEM 800 VC

- Unique au monde : une gamme de 8 salamandres à plafond mobile !
- 4 salamandres 60 cm à 2 zones de chauffe indépendantes.
- 4 salamandres 80 cm à 3 zones de chauffe indépendantes.

4 technologies de cuisson différentes :

- SGM 600 / SGM 800 : gaz forte puissance à double brûleurs infrarouges (largeur brûleur = 60 mm), livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs pour GN.
- SEM 600 Q / SEM 800 Q : quartz infrarouges (1050°C) pour la saisie et le glaçage des plats en temps record sans préchauffage ! 2 ou 3 modules de 4 lampes.
- SEM 600 B / SEM 800 B : résistances blindées Incoloy : 2 ou 3 résistances.
- SEM 600 VC / SEM 800 VC : vitrocéramique : 2 ou 3 foyers.

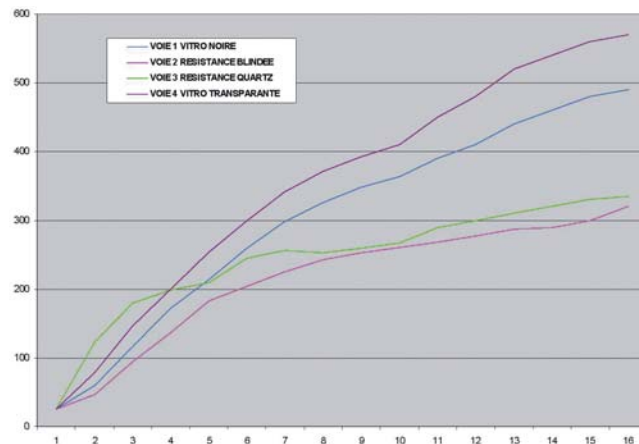
Points communs : plat inférieur amovible avec grille, support mural en option.

- 4 salamanders of 60 cm with 2 independent cooking areas.
- 4 salamanders of 80 cm with 3 independent cooking areas.

4 different technologies according to cooking habits:

- SGM 600 / SGM 800: gas salamander with high power double burners (60 mm wide burner). Delivered in LPG with a set of NG injectors.
- SEM 600 Q / SEM 800 Q: infrared quartz tubes (1050°C) to grill and glaze plates very quickly. 2 or 3 areas with 4 lamps each.
- SEM 600 B / SEM 800 B: armoured heating elements: 2 or 3 heating elements.
- SEM 600 VC : SEM 800 VC: glass ceramic: 2 or 3 cooking areas.

Common points: removable inside tray, wall-mounting set upon request.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 800 B	4,5 kw	800 x 590 x 590 mm	740 x 375 mm	57 kg	380 v
SEM 800 Q	4,5 kw	800 x 590 x 590 mm	740 x 375 mm	57 kg	380 v
SEM 800 VC	4,5 kw	800 x 590 x 590 mm	740 x 375 mm	57 kg	380 v
SGM 800	8,1 kw	800 x 590 x 590 mm	740 x 375 mm	57 kg	-

# Plaques à snacker

## Griddle plates

■ Plaques de cuisson avec revêtement émail pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Une cuisson saine et rapide grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire. Cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances en spirale pour les versions électriques et aux brûleurs en étoile pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Construction tout inox et isolation renforcée. Disponible en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes et prochainement en version acier et chrome.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances en spirale, 1 à 3 interrupteurs marche/arrêt, thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 branches en étoile, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

■ *Enamelled griddle plates to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions...and also for fried eggs and omelettes...*

*Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a direct temperature transfer. Perfectly homogenous cooking without any loss of heat thanks to the spiral heating elements of electric versions or star burners of gas models.*

*Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray. Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions and coming next: steel and chrome models.*

Electric version : 1 to 3 spiral heating elements, 1 to 3 on/off switches, on/off, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights.

Gas version : 1 to 3 star burners with 6 branches for even heat, control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors.



PSR 600 GE



PSR 400 EE

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
■ <b>Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates</b>						
PSR 400 EE	3 kw	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	19 kg	230 v
PSR 600 EE	6 kw	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	29 kg	380 v
PSR 900 EE	9 kw	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	39 kg	380 v
■ <b>Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates</b>						
PSR 400 GE	3,2 kw	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	17 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kw	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	27 kg	-
PSR 900 GE	9,6 kw	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	37 kg	-