

Référence	<b>SEM 600 PDS</b>
Dimensions	600x640x590mm
Poids	56kg
Voltage	230 v
Puissance	3 kW
Surface de cuisson	495x375 mm



La salamandre SEM 600 PDS se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact.

Equipement : 1 surface vitrocéramique (verre spécial Schott), 2 zones de chauffes indépendantes, doseur d'énergie, voyants de contrôle, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille.

**Système de Détection de plats (PDS) = Cuisson instantanée (570°C en 5s) + 35% d'économie d'énergie**

**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 vitrocéramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent => **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 indépendants des zones de chauffe => Flexibilité et maîtrise de l'énergie.

Fabriqué en France  Fabriqué en France

**ADVENTYS**  
Route de Pagny - 21250 Seurre - France  
[www.adventys.com](http://www.adventys.com)  
[contact@adventys.com](mailto:contact@adventys.com)  
T: 03.80.20.46.15

**Note importante**  
Adventys se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.