



Salamandre SLEM600Q de FRINOX

DESCRIPTION:

La salamandre SLEM600Q de Frinox est un appareil de finition culinaire haut de gamme, conçu pour dorer, griller, gratiner, glacer ou saisir vos plats sans préchauffage. Grâce à sa technologie *quartz infrarouge*, elle atteint jusqu'à 1050 °C pour une cuisson instantanée — idéale pour restaurants, brasseries, snackings et chaînes. Elle offre deux zones de chauffe indépendantes, pour une consommation maîtrisée selon vos besoins.

SPÉCIFICATIONS:

Référence	SLEM600Q
Type de cuisson	Électrique (quartz infrarouge)
Surface de cuisson utile	49,5 × 37,5 cm
Dimensions (L × P × H)	60 × 59 × 59 cm
Puissance	3 kW
Alimentation	230 V
Poids net	44 kg
Éléments & équipements	8 tubes quartz, grille de protection, commutateur, voyants
Options	Support mural disponible
Origine	Fabriqué en France

EN SAVOIR PLUS:

La salamandre SLEM600Q de Frinox est bien plus qu'un simple appareil de cuisson : c'est un véritable outil de finition culinaire professionnelle conçu pour répondre aux exigences des cuisines modernes. Grâce à sa technologie quartz infrarouge, elle chauffe en un temps record, sans phase de préchauffage, ce qui permet un gain de temps considérable en service.

Son système de voûte mobile réglable vous permet d'ajuster la hauteur de cuisson avec précision, en fonction de la taille ou de la texture des aliments. Que vous souhaitiez griller un steak, gratiner une soupe, dorer un gratin ou simplement réchauffer un plat, la SLEM600Q offre des résultats rapides, homogènes et professionnels.

Avec ses 8 tubes quartz protégés, sa conception robuste tout inox, et son utilisation intuitive, cette salamandre est idéale pour les restaurants, brasseries, snackings, restauration collective ou même les traiteurs exigeants.

De plus, son design ergonomique et ses deux zones de chauffe indépendantes assurent une grande flexibilité d'utilisation, tout en permettant une maîtrise optimale de la consommation énergétique.

Foire aux questions:

La salamandre Frinox SLEM600Q nécessite-t-elle un préchauffage ?

Non, cette salamandre utilise une technologie quartz infrarouge qui permet une chauffe instantanée. Elle est opérationnelle dès l'allumage, ce qui fait gagner un temps précieux en cuisine.

L'appareil est-il facile à nettoyer ?

Oui, le châssis tout inox se nettoie facilement. Elle est équipée d'un tiroir ramasse-miettes amovible et d'éléments accessibles pour un entretien rapide après chaque service.

Quel est le temps de cuisson moyen avec cette salamandre ?

Le temps varie selon l'épaisseur et le type d'aliment, mais grâce à la température pouvant atteindre 1050 °C, la plupart des finitions (gratins, dorures) se font en moins de 2 minutes.

Peut-on régler l'intensité ou la hauteur de chauffe ?

Oui, la salamandre est équipée d'une voûte mobile réglable permettant d'ajuster précisément la hauteur entre les résistances et les plats. Elle dispose aussi de deux zones de chauffe indépendantes pour s'adapter à chaque préparation.

Est-ce un appareil économe en énergie ?

Oui. Grâce aux zones de chauffe indépendantes, vous pouvez n'utiliser qu'un seul côté si nécessaire, ce qui réduit la consommation électrique tout en gardant une efficacité optimale.