

# SALAMANDRES ÉLECTRIQUES À RENDEMENT ÉLEVÉ

GRILLER - GRATINER - BRAISER - CUIRE



**ROSINOX**   
GRANDES CUISINES

# LES SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

---

## BREF HISTORIQUE DES SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

La salamandre électrique naît vers la fin des années 70, comme machine de grillage ou de finition de plats préalablement cuits dans le four ou dans la casserole.

Le nom est inspiré par le manteau strié typique de l'amphibien justement, la salamandre. L'idée est d'obtenir des stries sur la nourriture, typique du grill, pour les aliments qu'une fois cuits, manquent de l'effet "au gratin" ou du "grillage" que la salamandre peut donner, avec son chauffage par rayonnement d'en haut.

Depuis ces années la Salamandre électrique a vu une évolution importante en termes de solutions techniques : salamandre à 3 côtés fermés, avec chauffage par le haut, ou par le haut et par le bas (tosteur de bar en général); salamandre à 3 côtés ouverts fixes; salamandre à 3 côtés ouverts avec plateau chauffant réglable en hauteur.

Les technologies de chauffage ont également évolué beaucoup: résistances en acier à incandescence; tubes halogènes infrarouges; résistances en fil à incandescence rapide; résistances ultrarapides à lamelles en acier, dans un moule céramique. Tous ces systèmes de chauffage ont en commune 2 caractéristiques, plus ou moins efficaces:

- . Chauffage par irradiation
- . Transmission de la chaleur à travers l'émission de rayons infrarouges de différents niveaux et puissance dont la longueur d'onde est comprise entre courte, moyenne et longue.



# LES SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

## BREF HISTORIQUE DES SALAMANDRES ÉLECTRIQUES



1. **Résistances en acier blindé:** PEU EFFICACES, LENTES, SUJETTES À MICROPERFORATIONS DUES AUX ÉCLABOUSSURES DE LA NOURRITURE
2.  **Tubes halogènes infrarouges:** PLUS EFFICACES QUE LES PRÉCÉDENTS, MAIS PAS TRÈS RAPIDE POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE. FRAGILES, SURTOUT DANS LES CONNEXIONS EN CÉRAMIQUE. PAS TRÈS EFFICACES
3. **Résistances en fil à incandescence rapide:** LES PLUS EFFICACES DES 3, ET LES PLUS FIABLES, GRÂCE À LEUR BOÎTIER PROTÉGÉ PAR UN VERRE TRANSPARENT EN CÉRAMIQUE. LES PLUS RAPIDES DES TROIS PREMIÈRES, MAIS PAS LES PLUS RAPIDES DU MARCHÉ. FIABILITÉ MOYENNE
4. **Résistances ultrarapides à lamelles en acier, en moule céramique.:** LES PLUS EFFICACES DU MARCHÉ, PLUS RAPIDE POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT. GRÂCE A LEUR RAPIDITE ELLES PERMETTENT DE RÉALISER DES ECONOMIES D'ENERGIE ÉLECTRIQUE IMPORTANTES (EN FONCTION SEULEMENT QUAND IL FAUT LES ALLUMER). PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES DE LA NOURRITURE AVEC UN VERRE EN CÉRAMIQUE TRANSPARENTE SERVANT ÉGALEMENT DE DIFFUSEUR

## Modèles SEH003 et SEH004



1



2



3



4



5



6

Les salamandres de la ligne Grill adoptent le système de résistances à lamelles incandescentes dans un moule céramique, logées dans la partie inférieure du plateau chauffant, protégées par un verre de matériau céramique qui agit comme un diffuseur de température sur toute la surface de chauffage. Cette construction assure une température uniforme sur tous les aliments.

SEH003E - SEH004E

### Caractéristiques principales

- Vitesse de chauffage maximale contenue en seulement 7 secondes après le démarrage du programme-(1).
- Plateau chauffant réglable en hauteur, pour permettre le réglage du rayonnement de la chaleur sur les aliments. Grill, grâce à l'utilisation de résistances à émission d'infrarouges avec des ondes moyen-courtes, est l'outil idéal pour gratiner et griller, avec le plan élevé ou abaissé à mi-hauteur. Grill, devient un outil de cuisson "à un-côté" si le plan est abaissé presque entièrement sur les aliments, permettant à la température et aux ondes infrarouges de pénétrer plus les fibres des aliments-(2).
- Panneau de commande facile à utiliser, avec un fonctionnement automatisé grâce au levier de détection de l'assiette, du bac ou du plat, que ce soit-(3).
- Temporisation du cycle de cuisson jusqu'à un maximum de 20 minutes.
- Fonction de maintien des plats déjà préparés, avec plan de chauffage complètement relevé, programmable en fin de cuisson.
- Mécanisme de détection de la présence de l'assiette, bac ou plat de cuisson qui permet l'activation et l'arrêt du cycle de cuisson automatiquement, selon le temps réglé. Cette fonction permet de répéter des cycles de cuisson identiques en séquence-(4).
- Partialisation des résistances du plan de chauffage. On peut, en effet, allumer toutes la/les résistances ou seulement les centrale/s.
- Grille amovible avec arrêt de sécurité, sur rails démontables. Utile pour poser les aliments ou les plats déjà préparés et les retirer sans soulever le plan de chauffage, pour vérifier l'état de cuisson-(5).
- Bac de récupération des graisses et des liquides de cuisson, facilement extractible et lavable-(6).

Panneau de contrôle  
Modèles SEH003 et SEH004



1  
Interrupteur général:  
ON/OFF

2  
Indique le temps  
de cuisson réglé  
et le compte à rebours  
pendant le cycle

3  
Sélection  
des résistances:  
- Partie centrale I  
- Toutes allumées III

4  
Sélection de temps de:  
- Cuisson  
- Maintien

5  
Touche  
MARCHE/ARRÊT

6  
Bouton Encodeur  
réglages

# Exemples d'utilisation



GRATINER - FINIR - DORER - MANTENIR

# POINTS FORTS PRODUIT

Modèles SEH003 et SEH004



## 1. VITESSE DE CHAUFFAGE ET D'EXÉCUTION:

300% par rapport à une salamandre avec résistances en acier blindé

## 2. ÉPARGNE ÉNERGÉTIQUE:

35 % par rapport à une salamandre traditionnelle qui reste toujours allumée pendant toute la temps du service

## 3. ÉPARGNE DE TEMPS:

50% grâce à la rapidité de chauffage

## 4. PRATICITE':

Grâce au détecteur de présence du plat, le chef peut automatiser ses processus plus répétitifs, lui permettant de se concentrer sur la réglage de la hauteur du plan de chauffage, pour accélérer ou retarder la vitesse d'exécution

## 5. NETTOYAGE:

Grâce à la facilité de extraction de la grille, de ses glissières et du bac de récupération des gras, Grill peut être rapidement nettoyé. Aussi la surface vitrée que protège les résistances aide à maintenir propres les résistances elles-mêmes

## 6. COMMANDES SIMPLES:

Régulation du temps de cuisson; sélection des résistances à allumer; choix entre cuisson ou maintien. Ces sont les fonctions simples et intuitives de GRILL

## 7. SUPPORT POUR INSTALLATION AU MUR:

Inclus dans chaque machine

# Modèle SEH103



l'Histoire de la salamandre a déjà été faite

## Caractéristiques principales communes aux modèles

- Vitesse de chauffage maximale contenue en seulement 7 secondes après le démarrage du programme.
- Plateau chauffant réglable en hauteur, pour permettre le réglage du rayonnement de la chaleur sur les aliments. Grill, grâce à l'utilisation de résistances à émission d'infrarouges avec des ondes moyen-courtes, est l'outil idéal pour gratiner et griller, avec le plan élevé ou abaissé à mi-hauteur. Grill, devient un outil de cuisson "à un-côté" si le plan est abaissé presque entièrement sur les aliments, permettant à la température et aux ondes infrarouges de pénétrer plus les fibres des aliments,
- Panneau de commande facile à utiliser, avec un fonctionnement automatisé grâce au levier de détection de l'assiette, du bac ou du plat, que ce soit.
- Temporisation du cycle de cuisson jusqu'à un maximum de 20 minutes.
- Fonction de maintien des plats déjà préparés, avec plan de chauffage complètement relevé, programmable en fin de cuisson.
- Mécanisme de détection de la présence de l'assiette, bac ou plat de cuisson qui permet l'activation et l'arrêt du cycle de cuisson automatiquement, selon le temps réglé. Cette fonction permet de répéter des cycles de cuisson identiques en séquence.
- Partialisation des résistances du plan de chauffage. On peut, en effet, allumer toutes les résistances ou seulement la/les centrale/s.
- Grille amovible avec arrêt de sécurité, sur rails démontables. Utile pour poser les aliments ou les plats déjà préparés et les retirer sans soulever le plan de chauffage, pour vérifier l'état de cuisson.

## Sur le modèle SEH103 :

- **Plaque de cuisson inférieure en vitrocéramique avec dimensions GN 1/1.**
- **Réglage de la puissance de la plaque chauffante en 4 niveaux, à l'aide d'une touche qui à chaque pression augmente la puissance de 1 niveau.**
- **Contrôle indépendant, séparé de la partie chauffante supérieure, et fonctionnement continu si nécessaire.**
- **Le plan peut cuire à contact ou à travers des bacs spéciaux (voir la section accessoires).**
- **La surface de cuisson inférieure n'est pas temporisable. L'arrêt est sélectionnable seulement par l'utilisateur.**

# Modèle SEH103

## POINTS FORTS PRODUIT

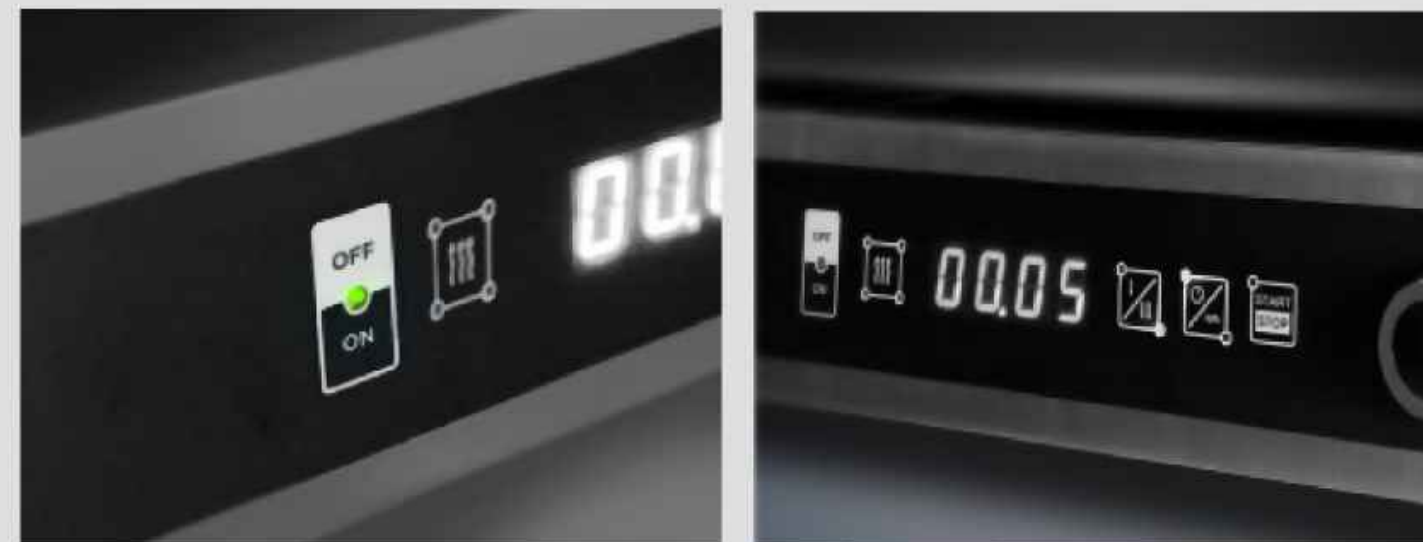
### 1. VITESSE DE CHAUFFAGE ET D'EXÉCUTION:

300% par rapport à une salamandre avec résistances en acier blindé



### 2. ÉPARGNE ÉNERGÉTIQUE:

35 % par rapport à une salamandre traditionnelle qui reste toujours allumée pendant toute la temps du service



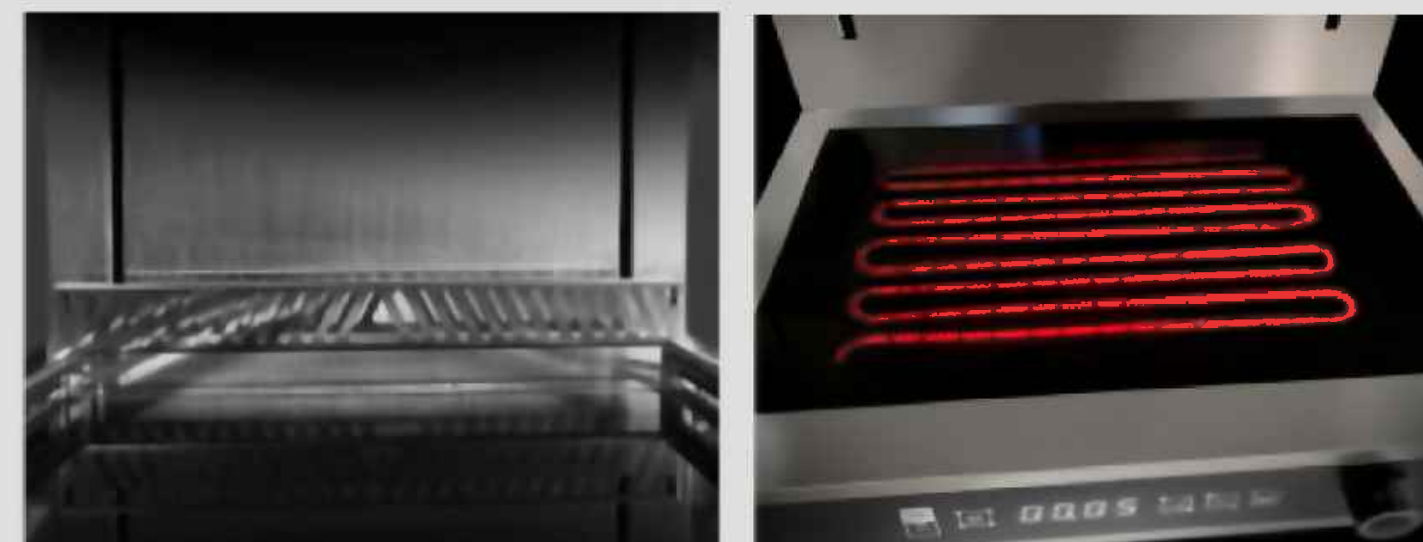
### 3. ÉPARGNE DE TEMPS:

50% grâce à la rapidité de échauffement



### 4. PRATICITE':

Grâce au détecteur de présence du plat, le chef peut automatiser ses processus plus répétitifs, lui permettant de se concentrer sur la réglage de la hauteur du plan de chauffage, pour accélérer ou retarder la vitesse d'exécution



### 5. NETTOYAGE:

Grâce à la facilité d'extraction de la grille, et de ses glissières FlexyGrill peut être rapidement nettoyé. Aussi la surface vitrée que protège les résistances et la surface inférieure de cuisson aide à les maintenir propres et toujours fiables

### 6. COMMANDES SIMPLES:

Régulation du temps de cuisson; sélection des résistances à allumer; choix entre cuisson ou maintien. Touche de réglage puissance de la surface vitrocéramique inférieure, avec 4 niveaux. Ces sont les fonctions simples et intuitives de FLEXY GRILL

### 7. SUPPORT POUR INSTALLATION AU MUR:

Inclus dans chaque machine

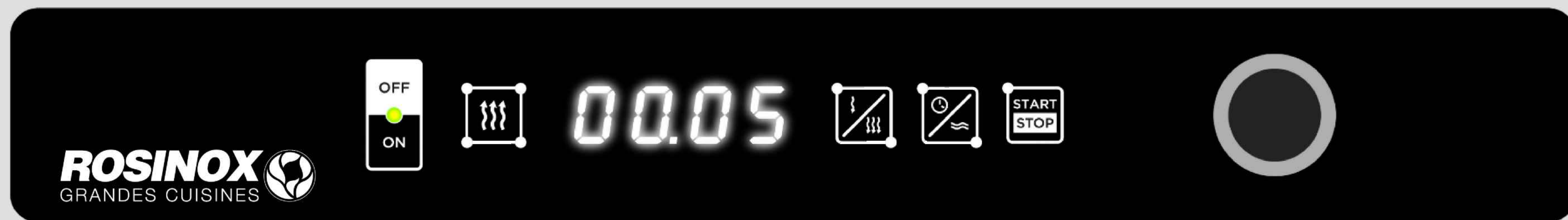
### 8. Flexy Grill redéfinit le concept de salamandre:

Surface unique de cuisson en vitrocéramique à haut rendement, avec dimension totale GN 1/1. 4 niveaux de puissance, réglable en appuyant sur une touche du panneau de contrôle



# Modèle SEH103

Panneau de contrôle



1  
Interrupteur général:  
ON/OFF

2  
Contrôle de la plaque inférieure  
avec 4 niveaux de puissance.  
Chaque pression de touche  
augmente de 1 niveau.  
Fonctionnement non temporisé

3  
Indique le temps  
de cuisson réglé  
et le compte à rebours  
pendant le cycle

4  
Sélection  
des résistances:  
- Partie centrale I  
- Toutes allumées III

5  
Sélection de  
temps de:  
- Cuisson  
- Maintien

6  
Touche  
MARCHE/ARRÊT

7  
Bouton Encodeur  
réglages

# Exemples d'utilisation



# ACCESSOIRES

## 1. TRANSPORTER

Chariot avec quatre roues, dont deux avec frein, 2 portes battantes, 1 tiroir et 2 étagères de travail rétractable

## 2. DORER ET BRAISER

Plaque lisse en fusion de aluminium antiadhérente GN 1/1

## 3. CUISSON HUMIDE ET BRAISER

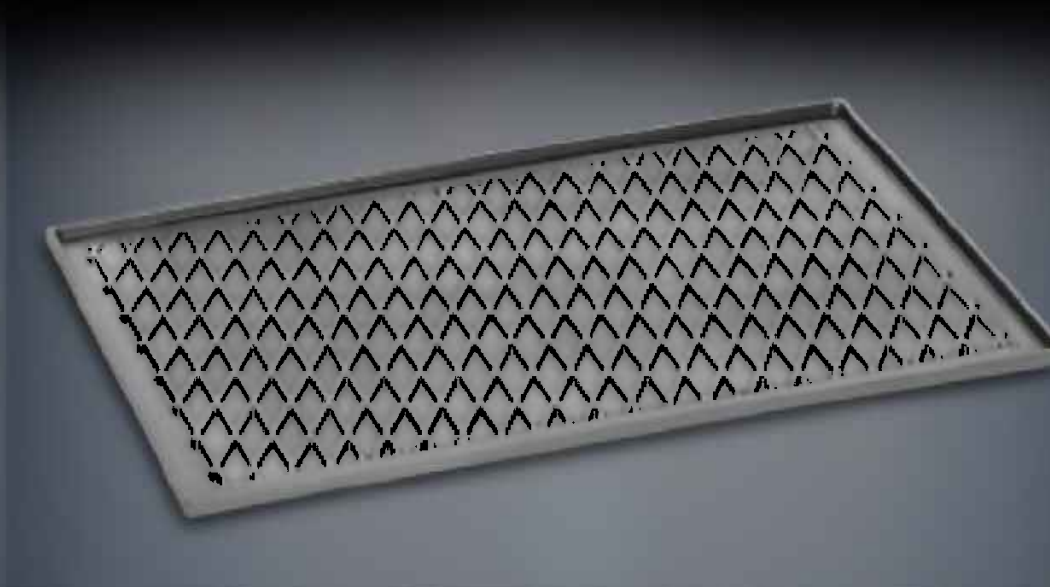
Paque-Casserole de 55mm de hauteur en fonte d'aluminium antiadhérente GN 1/1

## 4. GRILLER ET CUIRE

Plaque rayée avec dessin en losange en fusion d'aluminium antiadhérente GN 1/1

## 5. CUIRE ET GRATINER

Plaque à 11 moules en fusion de aluminium antiadhérente GN 1/1



## 6. KIT PIEDS RÉGLABLES

# gamme

## Dimensions

## Puissance électrique

## Poids

## Alimentation électrique

SEH003E



600x593x538 h

4,6 Kw

54,5 Kg

380-415V 3N 50/60Hz

SEH004E



765x593x538 h

6,1 Kw

65 Kg

380-415V 3N 50/60Hz

SEH103E



600x593x538 h








7,1 Kw

59,2 Kg

380-415V 3N 50/60Hz








# SEH003 et SEH004











## Tableau d'exemple de cuisson

	<b>RECETTE</b>	<b>PORTIONS</b>	<b>TEMPS/PUISSANCE</b>	<b>ACCESSOIRE UTILISÉ</b>
	Coquilles Saint-Jacques	8 pièces	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 4 min. - Cuisson	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1
	Gnocchis à la façon "sorrentina"	4 portions	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 2 min. - Gratiné	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1 ou sur assiette
	Lasagne Bolognaise	6 portions	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 4 min. - Gratiné	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1 ou sur plaque
	Tomates gratinés	12 pièces	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 3 min. - Gratiné	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1 ou sur assiette
	Poireaux gratinés à la crème fraîche	4 portions	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 3 min. - Gratiné	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1 ou sur assiette
	Turbot poêlé	4 portions	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 4 min. - Fin Cuisson	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1
	Sébaste à la Méditerranée	4 portions	plan cuisson sup.: 3 resistances allumées - 4 min. - Fin Cuisson	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1

# SEH103

## Tableau d'exemple de cuisson

	<b>RECETTE</b>	<b>PORTIONS</b>	<b>TEMPS/PUISSANCE</b>	<b>ACCESSOIRE UTILISÉ</b>
	"Tagliate" de Boeuf Tomahawk	4 portions	plan cuisson sup.: 3 résistances - 7 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 7 min. - Cuisson + Grill	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1
	Brochettes de poisson	7 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 8 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 8 min. - Cuisson + Grill	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1
	Oeufs frits	11 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 1 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson	plaque en fusion d'aluminium avec 11 moules antiadhérente
	Sandwich aux Champignons	4 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 1 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Grillade de poisson	6 portions	plan cuisson sup.: 3 résistances - 6 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 7 min. - Cuisson + Grill	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1
	Filet de boeuf	2 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 4 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Grill	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1
	Brochettes de viande et potiron	32 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 6 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 6 min. - Cuisson + Grill	plaque rayée en fusion d'aluminium GN 1/1

	<b>RECETTE</b>	<b>PORTIONS</b>	<b>TEMPS/PUISSANCE</b>	<b>ACCESSOIRE UTILISÉ</b>
	Sandwich "Wrap" aux légumes	5 pièces	plan cuisson sup.: hold 30 sec. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Hotdog farcis	8 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 1 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 6 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Cheeseburgers	5 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 1 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Ailes de poulet	4 portions	plan cuisson sup.: 3 résistances - 1 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Légumes grillés	4 portions	plan cuisson sup.: 3 résistances - 5 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 4 min. - Cuisson + Plancha	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Club sandwich	2 pièces	plan cuisson sup.: 3 résistances - 2 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 8 min. - Cuisson + Plancha	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Joue de porc en Demi-Glace	10 portions	brunissage: plan cuisson sup.: 3 résistances - 3 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 12 min. cuisson: plan cuisson sup. éteint plan cuisson inf.: 1 h et 30 m - Cuisson	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1
	Sauce Bolognaise	30/40 portions	brunissage: plan cuisson sup.: 3 résistances - 4 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 15 min. cuisson: plan cuisson sup. éteint plan cuisson inf.: 1 h et 30 m - Cuisson	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1
	Légumes à la "plancha"	4 portions	plan cuisson sup.: 3 résistances - 5 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 5 min. - Cuisson + Grill	plaque lisse en fusion d'aluminium GN 1/1
	Boeuf à la sauce tomate	8 portions	brunissage: plan cuisson sup.: 3 résistances - 4 min. plan cuisson inf.: puissance 4 - 15 min. cuisson: plan cuisson sup. éteint plan cuisson inf.: 1 h et 30 m - Cuisson	casserole-plaque en fusion d'aluminium GN 1/1