FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Salamandre professionnelle POSITIONS AMOVIBLES GM Inox

SALAMANDRE POSITIONS AMOVIBLES GM · 3 200 W · 230 V · GRILLE 645 × 300 MM · 4 NIVEAUX · INOX



Une salamandre inox de 3 200 W pour gratiner, dorer et réchauffer au passe

Acier inoxydable
- **Carrosserie inox**
- Adaptée à la restauration

3 200 W · 230 V
- **Chauffe par le dessus**
- Gratine et dore en quelques instants

Grille 645 × 300 mm
- **Hauteur réglable sur 4 niveaux**
- Du gratinage au réchauffage

Réglage thermostat
- **2 thermostats réglables**
- 2 résistances en Incoloy 800

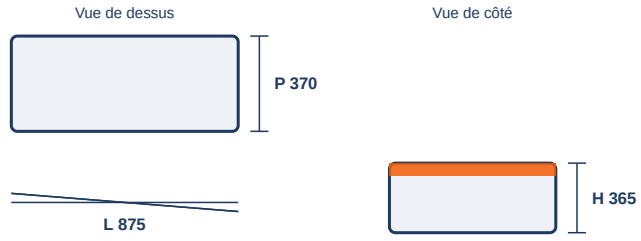
Tiroir de récupération
- **Récupère les égouttures**
- Se retire pour le nettoyage

Face arrière ouvrable
- **Utilisable en passe-plat**
- Cuisine et salle

3 200 W	645 × 300 mm	4 niveaux	875 mm	27,7 kg
Puissance	Grille	Hauteur de grille	Largeur	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matière	Acier inoxydable
Puissance	3 200 W · 230 V
Résistance	2 résistances Incoloy 800
Thermostat	2 thermostats réglables
Grille	645 × 300 mm
Hauteur de grille	4 niveaux
Tiroir	De récupération
Face arrière	Ouvrable (passe-plat)
Dimensions	875 × 370 × 365 mm
Poids	27,7 kg
Référence	CSPAGM
EAN	3611630002394
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Salamandre positions amovibles GM

La **salamandre positions amovibles GM** en **acier inoxydable** chauffe par le dessus avec 2 résistances Incoloy 800 et 2 thermostats réglables pour une puissance de **3 200 W en 230 V**. Sa **grille de 645 × 300 mm** se règle sur **4 niveaux**, et la **face arrière s'ouvre** pour un usage en passe-plat. Tiroir de récupération, dimensions **875 × 370 × 365 mm**, poids 27,7 kg.

Une mise en service simple, du plan de travail au service

1 Installer
Posez la salamandre sur un plan de travail stable ou un support adapté.

2 Brancher
Branchez-la sur une ligne 230 V adaptée à sa puissance de 3 200 W.

3 Régler
Choisissez la hauteur de grille puis réglez le thermostat selon le plat.

4 Nettoyer
Une fois froide, videz et lavez le tiroir, nettoyez la grille et l'inox.

Pourquoi choisir cette salamandre positions amovibles GM ?

Gratiner et dorer
Une chaleur venant du dessus, pour finir les plats juste avant le service.

Grille réglable
4 hauteurs pour passer d'un gratinage vif à un réchauffage doux.

Passe-plat
La face arrière s'ouvre pour charger côté cuisine et servir côté salle.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants et brasseries
Finition des gratins et des assiettes au passe.

2 Snacks, bars et salons de thé
Croque-monsieur, toasts et bruschettas.

3 Traiteurs et hôtels
Remise en température avant le service.

4 Cuisines collectives et associations
Gratinage de plats en cuisine municipale ou scolaire.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Plan de travail** stable et dégagé.
- **Ligne 230 V** adaptée à la puissance.
- **Hauteur de grille** choisie selon le plat.

Pendant le service
- **Thermostat** réglé selon le plat.
- **Plats** surveillés pendant la chauffe.
- **Gants** pour manipuler la grille.

Entretien au quotidien
- **Appareil froid** avant nettoyage.
- **Tiroir** vidé et lavé.
- **Grille et inox** essuyés.

Installation

Le conseil France Collectivités
Réglez la hauteur de la grille selon le plat : proche de la résistance pour un gratinage rapide et intense, plus bas pour un réchauffage plus doux qui ne dessèche pas. Videz et lavez le tiroir de récupération à chaque fin de service, et nettoyez l'inox avec un produit adapté au contact alimentaire une fois l'appareil refroidi.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Salamandre positions amovibles GM

Questions fréquentes sur la salamandre positions amovibles GM

Que peut-on préparer avec une salamandre ?
Des gratins, croque-monsieur, bruschettas, fromages de chèvre, soupes à l'oignon, ou tout plat qui demande une surface dorée juste avant le service.

À quoi sert la hauteur de grille réglable ?
La grille se place sur 4 hauteurs : proche de la résistance pour gratiner, plus bas pour réchauffer en douceur.

Quel branchement prévoir ?
Une ligne 230 V adaptée à une puissance de 3 200 W.

Quel est l'encombrement ?
875 × 370 × 365 mm pour 27,7 kg : prévoir un plan de travail ou un support stable.

Produits similaires : salamandres



Salamandre PM 3 niveaux
Petite cuisine
Voir le produit ›



Salamandre positions amovibles PM
Grille sur 4 niveaux
Voir le produit ›



Salamandre GM
Grand modèle
Voir le produit ›



Salamandre à quartz plafond mobile
Chauffe quartz
Voir le produit ›



Salamandre à quartz GN 1/1
Format GN 1/1
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.