

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA - ACERO LAMINADO

| MODELO | DESCRIPCIÓN | MEDIDAS | KW | PESO | EUROS |
|------------|---------------|--------------|--------|------|-------|
| PL-400-AL | PLANCHA A GAS | 420x457x265 | 3,2 kW | 14 | 335 |
| PL-600-AL | PLANCHA A GAS | 620x457x265 | 6,4 kW | 17 | 440 |
| PL-800-AL | PLANCHA A GAS | 820x457x265 | 9,6 kW | 25 | 550 |
| PL-1000-AL | PLANCHA A GAS | 1020x457x265 | 9,6 kW | 25 | 620 |

CARACTERÍSTICAS:

Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas para facilitar su limpieza. Placa extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento. Placa monobloc de acero de 6 mm. de espesor con peto de 36 mm. y difusor en la parte frontal. Placa con acabado "chorreado" y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición. Grasera de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción. Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad. Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo. Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento. Pies regulables en altura. Nuevo sistema, que facilita el cambio de inyector. Preparada para toma izquierda o derecha. Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas ciudad. Con piezoeléctrico para facilitar el encendido.



PL-600-AL



PL-1000-AL

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE DOBLE - ACERO LAMINADO

| MODELO | DESCRIPCIÓN | MEDIDAS | KW | PESO | PLACAS | EUROS |
|------------|---------------|--------------|--------|------|------------|-------|
| PL-800-DB | PLANCHA A GAS | 820x457x265 | 6,4 kW | 17 | 2 de 40+40 | 590 |
| PL-1000-DB | PLANCHA A GAS | 1020x457x265 | 9,6 kW | 22 | 2 de 60+40 | 695 |

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- IDEALES PARA ASAR PESCADOS Y CARNES SIN QUE SE MEZCLEN SABORES**
- **2 PLACAS EXTRAIBLES** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- **2 Placas monoblocs de acero de 8 mm. de espesor con Peto de 60 mm.**
- **Placa con acabado "chorreado"** y con barniz alimenticio a prueba de oxidación.
- Grasera de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- **Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.** - Preparada para toma izquierda o derecha.
- Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural. - **Con piezo eléctrico** para facilitar el encendido.



PL-800-DB



PL-1000-DB

PLANCHAS ASAR A GAS CON FOGÓN DE 6 kW - A GAS - ACERO LAMINADO

| MODELO | DESCRIPCIÓN | EUROS |
|---------|---------------------------------|-------|
| PGF-80 | PLANCHA A GAS - con fogón - | 695 |
| PGF-100 | PLANCHA A GAS - con fogón - | 830 |
| PGF-120 | PLANCHA A GAS - con fogón - | 965 |
| PL-40 | PLANCHA LISA - 40x40 cm. | 90 |
| GR-40 | GRASERA PARA PLANCHA - 40x40 cm | 55 |

| MODELO | POTENCIA | GRIFOS | QUEMADORES | MEDIDAS |
|---------|------------|--------|-------------|-------------------------|
| PGF-80 | 3,2 + 6 Kw | 2 | 1 + 1 FOGÓN | 40 + 40 x 457 x 235/265 |
| PGF-100 | 6,4 + 6 Kw | 3 | 2 + 1 FOGÓN | 60 + 40 x 457 x 235/265 |
| PGF-120 | 9,6 + 6 Kw | 4 | 3 + 1 FOGÓN | 80 + 40 x 457 x 235/265 |



PGF-100-C

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- **PLACA Y FOGÓN EXTRAIBLES** para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- **Placa monobloc de acero de 6 mm de espesor con Peto de 36 mm** y difusor en la parte frontal.
- **Placa con acabado "chorreado"** y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición.
- **Fogón de gran poder calorífico 6kW-Gas.**

Con parrilla de Acero Pavonado de gran dureza y totalmente desmontable para su limpieza.

- POSIBILIDAD DE COLOCAR UNA PLANCHA ADICIONAL SOBRE EL FOGÓN

Girando la parrilla encaja una plancha de 40 x 40 cm. "OPCIONAL"

- Grasera de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción.
- **Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.**
- Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo / mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- **Pies regulables en altura.**
- **Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.**
- Preparada para toma izquierda o derecha. - Preparada a Gas Butano, incluye inyectores para gas natural.
- **Con piezo eléctrico** para facilitar el encendido.

