



Catálogo de las  
**PLANCHAS**  
**DE**  
**COCINA**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Planchas de Cocina](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Planchas de Cocina](#) que forman parte de este catálogo son:

Arilex	Irimar
Barscher	Mainho
Casfri	Movilfrit
Clima Hostelería	Mundigas
Edenox	Ntgas
Eutron	Sammic
Fainca	Savemah
Granita	Sayl

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

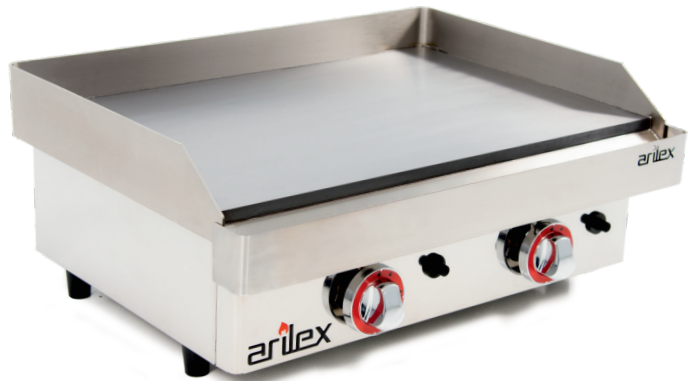


# Planchas a Gas + Eléctricas

## Gas + Electric Griddles

### Planchas à Gaz + Électriques

**Planchas a Gas + Eléctricas**  
Gas + Electric Griddles  
*Planchas à Gaz + Électriques*



DÉCOUVREZ  
NOS **PLANCHAS**

DESCUBRE LAS  
**PLANCHAS  
DE ASAR**

DISCOVER OUR  
**GRIDDLES**



# Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz

**Planchas a Gas Acero Laminado 6 mm. con recubrimiento cerámico antiadherente**  
Gas Griddles with Steel Plate 6 mm. with non-stick ceramic coating  
*Planchas à Gaz en Acier Laminé 6 mm. avec revêtement céramique antiadhésif*



**Placa de Cocción Extraíble**  
Removable Cooking Plate  
*Plaque de Cuisson Extractible*



**Míralo ahora**  
Watch it now  
*Regarde ça*



**Quemadores ARILEX**  
ARILEX Burners  
*Brûleurs ARILEX*

**NANOTEC60**





## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Uso de tecnología innovadora:  
NANOTECNOLOGÍA

Recubrimiento cerámico totalmente antiadherente. Más fácil de limpiar que las planchas con cromo duro. Resistente a la oxidación, cortes y arañazos. Más higiénica, libre de gérmenes, estéril e inodora.

Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con recubrimiento cerámico aplicado mediante nanotecnología.

Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

State-of-the-art technology:  
NANOTECHNOLOGY

Absolutely non-stick ceramic coating. Easier to clean than plates with hard chrome. Resistant to oxidation, cuts and scratches. More hygienic, free of germs, sterile and odorless.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with ceramic coating applied with nanotechnology.

Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Technologie d'avant-garde:  
NANOTECHNOLOGIE

Revêtement en céramique entièrement antiadhésif. Plus facile à nettoyer que les plaques en chrome dur. Résistant à l'oxydation, aux coupures et aux rayures. Plus hygiénique, sans germes, stérile et sans odeur.

Plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec revêtement céramique appliqué par nano-technologie.

Plaque de cuisson unique sur le marché, totalement extractible ce qui facilite son transport, son entretien et son nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

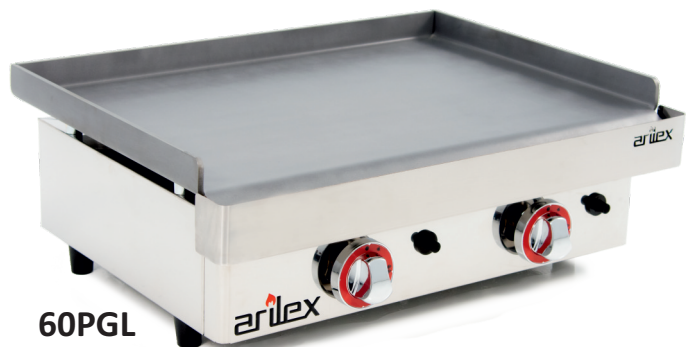
Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand pouvoir calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
NANOTEC40	1	1	3,0	400x400	406x450x233	12	454
NANOTEC60	2	2	6,0	600x400	606x450x233	19	584
NANOTEC80	3	3	9,0	800x400	806x450x233	24	756

# Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz

Planchas a Gas Acero Laminado 6 mm.  
Gas Griddles with Steel Plate 6 mm.  
Planchas à Gaz en Acier Laminé 6 mm.



60PGL

40PGL



Míralo ahora!  
Watch it now!  
Regarde ça!



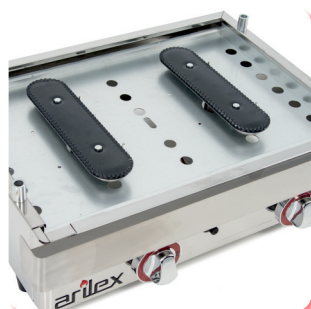
120PGL



Placa de Cocción Extraíble  
Removable Cooking Plate  
Plaque de Cuisson Extractible



80PGL



Quemadores ARILEX  
ARILEX Burners  
Brûleurs ARILEX



100PGL

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predispuetas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqu  en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation.

Plaque de cuisson unique sur le marché, totalement extractible ce qui facilite son transport, son entretient et son nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40PGL	1	1	3,0	400x400	406x450x233	12	338
60PGL	2	2	6,0	600x400	606x450x233	19	434
80PGL	3	3	9,0	800x400	806x450x233	24	580
100PGL	3	3	9,0	1000x400	1006x450x233	29	687
120PGL	4	4	12,0	1200x400	1206x450x233	44	848



# Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz

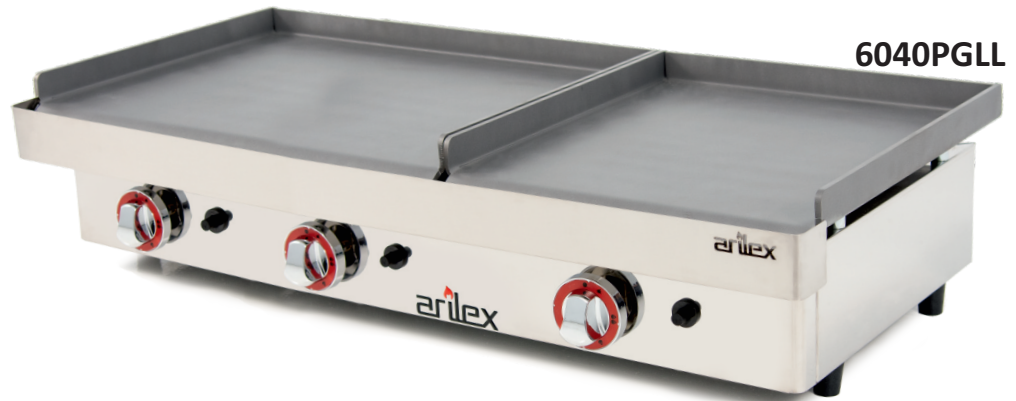
**Planchas a Gas DUO Acero Laminado 6 mm.**  
DUO Gas Griddles with Steel Plate 6 mm.  
*Planchas à Gaz DUO en Acier Laminé 6 mm.*



**Placa de Cocción Extraíble**  
Removable Cooking Plate  
*Plaque de Cuisson Extractible*

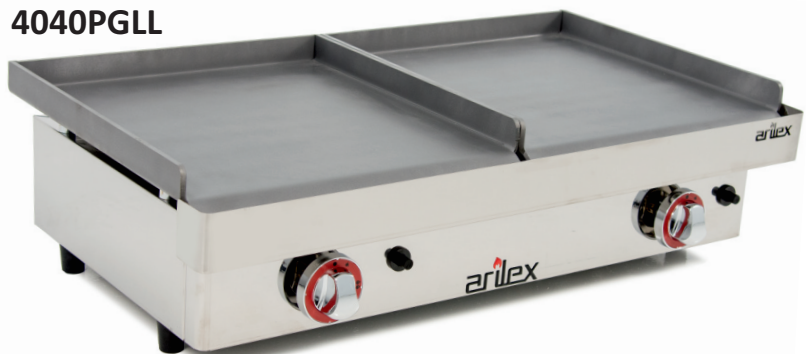


**Quemadores ARILEX**  
ARILEX Burners  
*Brûleurs ARILEX*



**6040PGLL**

**4040PGLL**



**8040PGLL**

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm..

Doble placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación. Ideales para asar pescados y carnes sin que se mezclen los sabores.

Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Double grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection. Ideal for grilling fish and meat without mixing flavors.

Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Double plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation. Idéal pour griller poissons et viandes sans mélanger les saveurs.

Plaque de cuisson unique sur le marché, totalement extractible ce qui facilite son transport, son entretien et son nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
4040PGLL	1+1	1+1	3,0 + 3,0	400x400 + 400x400	806x450x233	24	611
6040PGLL	2+1	2+1	6,0 + 3,0	600x400 + 400x400	1006x450x233	29	679
6060PGLL	2+2	2+2	6,0 + 6,0	600x400 + 600x400	1206x450x233	44	817
8040PGLL	2+1	3+1	9,0 + 3,0	800x400 + 400x400	1206x450x233	44	923



# Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz

**Planchas a Gas Acero Rectificado 15 mm.**  
Gas Griddles with Rectified Steel Plate 15 mm.  
*Planchas à Gaz en Acier Rectifiée 15 mm.*



**60PGR**



 **Míralo ahora!**  
Watch it now!  
Regarde ça!



Quemadores ARILEX  
ARILEX Burners  
Brûleurs ARILEX



**80PGR**

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero rectificado con tratamiento anti-oxidación.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqu  en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partie supérieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
60PGR	2	2	6,0	600x400	606x450x280	47	733
80PGR	3	3	9,0	800x400	806x450x280	60	895

# Planchas a Gas Gas Griddles Planchas à Gaz

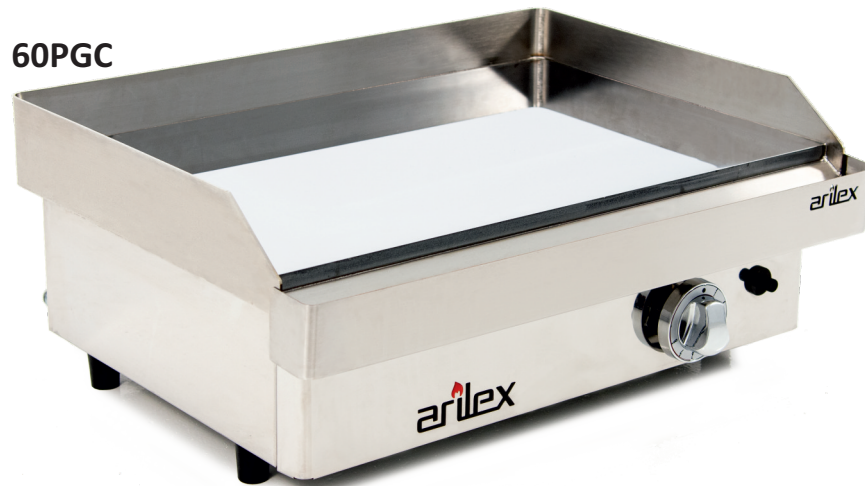
**Planchas a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro**  
Gas Griddles with Steel Plate 15 mm. with Hard Chrome  
*Planchas à Gaz en Acier 15 mm. avec Bain Chromé Dur*



60PGC



Míralo ahora  
Watch it now  
Regarde ça



Quemadores ARILEX  
ARILEX Burners  
Brûleurs ARILEX



Equipados con Vácula Termostática  
Equipped with Thermostatic Valve  
Equipé de Valve Thermostatique



80PGC



## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm and 2 mm thickness welded top thereby preventing accumulation and filtering fat between the plate and breastplates. Made of steel with hard chrome 50 microns.

300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur soudé sur la partiesup rieure afin d'éviter l'accumulation et filtrer les graisses entre la plaque et le plastron. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Valve thermostatique de 300°C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisine, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
60PGC	1	2	6,0	600x400	606x450x280	47	1.152
80PGC	2	3	9,0	800x400	806x450x280	60	1.529

# Planchas a Gas con Fogón Gas Griddles with Kitchen Stove Planchas à Gaz avec Feux

**Planchas a Gas con Fogón 6 Kw**  
Gas Griddles with Kitchen Stove 6 Kw.  
*Planchas à Gaz avec Feux 6 Kw.*



**120PGCF**



Equipados con Vávula Termostática  
Equipped with Thermostatic Valve  
*Equipé de Valve Thermostatique*

**100PGLF**



**100PGRF**



## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

PGL. Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

PGR. Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificad con tratamiento anti-oxidación.

PGC. Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Modelos con placa de cromo duro equipados con válvula termostática 300°C que regula el fuego obteniendo una adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo el consumo de gas.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw. Parrilla de hierro de fundición de gran dureza totalmente desmontable para limpieza.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin "zonas frías". Gran poder calorífico con termopar de seguridad.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished stainless steel. Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

PGL. Grill plate 6 mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

PGR. Grill plate 15 mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

PGC. Grill plate 15 mm thick. Breastplate height of 80 mm. Made of steel with hard chrome 50 microns.

Hard chrome plate models with 300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.

Kitchen stove with thermocouple high calorific power 6 Kw. Cast iron grill very hard and comple-tely removable for cleaning.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

ARILEX design burner with flame output around its perimeter ensuring a uniform distribution of heat throughout the plate. Without "cold zones". High heating power with safety thermocouple.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## ● Caractéristiques Techniques

Fabriqu  en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

PGL. Plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxydation.

PGR. Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxydation.

PGC. Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxydation.

Modèles en chromé dur avec valve thermostatique de 300°C qui régule le feu permettant d'obtenir la température adéquate de la plaque de cuisine, réduisant ainsi la consommation de gaz.

Réchaud avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6 Kw. Grill de fer en fonte de grande dureté totalement démontable pour le nettoyage.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Brûleur design ARILEX avec sortie de flamme sur tout le contour assurant une répartition uniforme de chaleur sur toute la plaque. Sans "zone froides". Grand puissance calorifique avec thermocouple de sécurité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model	Tipo Type	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP Price (EUR)
80PGLF	L	2	2	3,0 + 5,8	400x400 + 400x400	806x450x233	26	815
100PGLF	L	3	3	6,0 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x233	31	896
120PGLF	L	4	4	9,0 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x233	46	1.009
100PGRF	R	3	3	6,0 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x280	57	1.195
120PGRF	R	4	4	9,0 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x280	70	1.297
100PGCF	C	2	3	6,0 + 5,8	600x400 + 400x400	1006x450x280	57	1.625
120PGCF	C	3	4	9,0 + 5,8	800x400 + 400x400	1206x450x280	70	1.989

(L) Laminada Laminated Laminé | (R) Rectificada Rectified Rectifiée | (C) CromoDuro HardChrome Chrom Dur



# Cocinas a Gas Gas Stoves Fourneaux à Gaz

## Cocinas a Gas Sobremesa Gas Stoves Countertop Fourneaux à Gaz a Comptoir



Míralo ahora!  
Watch it now!  
Regarde ça!



40CG



80CG



120CG



80CG + 40PL + 40GR



## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw. Parrilla de hierro de fundición de gran dureza totalmente desmontable para limpieza.

Posibilidad de convertir cualquier fogón en plancha colocando una placa de acero laminado de 6 mm. con peto sobre el fogón. Girando simplemente la parrilla encaja perfectamente una placa de 40x40 cm.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera opcional de acero inoxidable de gran capacidad para colocarse en parte trasera o frontal.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished stainless steel. Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High calorific 6 Kw stove with thermocouple. High hardness cast iron grill completely removable for cleaning.

Possibility of converting any stove into a griddle by placing a 6 mm laminated steel plate with breastplate over the stove. Simply turning the grill fits perfectly a 40x40 cm plate.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Optional stainless steel large capacity fat collector that can be used placed in back or front.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Grille avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6 Kw. Grille de fer en fonte de grande dureté totalement démontable pour le nettoyage.

Possibilité de convertir toute le rechaud en plancha avec plaque d'acier laminé de 6mm avec plastron sur le rechaud. En tournant simplement la grille, une plaque de 40x40 cm s'encastre parfaitement.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale en option de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price EUR
40CG	1	1	5,8	400x400	406x450x240	12	456
80CG	2	2	11,6	800x400	806x450x240	24	849
120CG	3	3	17,4	1200x400	1206x450x240	36	1.229

### Accesorios | Accessoires | Accessoires

40PL	Placa de acero laminado de 6 mm. con peto 36 mm. Laminated steel plate 6 mm thick with breastplate height of 36 mm. Plaque de cuisson en acier lamin� 6 mm. avec plastron 36 mm.						99
40PR	Bandeja recoge grasas Fat collector Collecteur de graisse						47



# Planchas Eléctricas

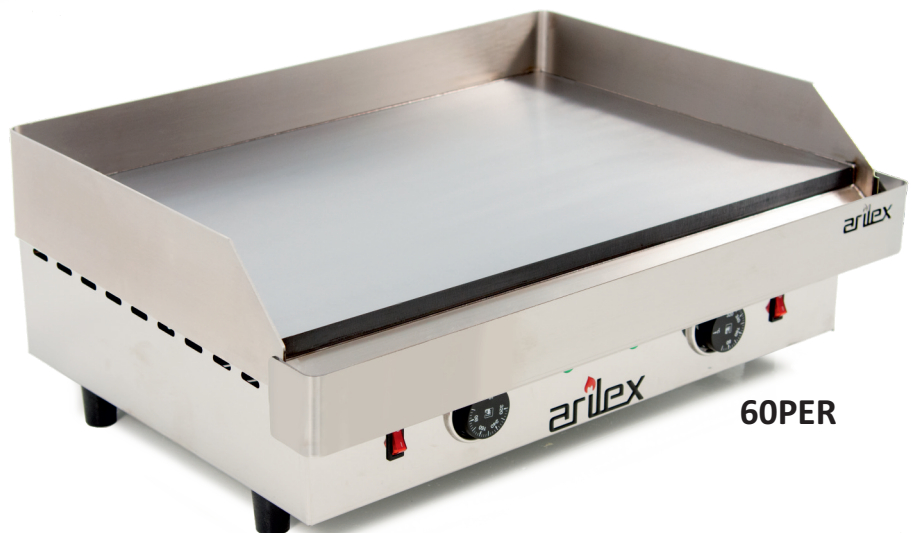
## Electric Griddles

### Planchas Eléctricas

**Planchas Eléctricas Acero Laminado | Rectificado | Cromo Duro**  
Electric Griddles Laminated | Rectified | Hard Chromed Steel  
*Planchas Eléctricas en Acier Laminé | Rectifiée | Chromé Dur*



**40PEL**



**60PER**



**80PEC**

## ● Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificando con tratamiento anti-oxidación.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.

Resistencias de alta potencia fabricadas en Italia en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.

Interruptor luminoso de encendido.

Pies altos regulables de gran robustez.

Piloto indicador de funcionamiento de resistencias.

Termostato de trabajo de gran calidad regulable de 40 a 300°C.

## 🇬🇧 Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Grill plate 15mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of rectified steel with anti-oxidation treatment.

Grill plate 15mm thick. Breastplate height of 80 mm. Made of steel with hard chrome 50 microns.

High power stainless steel resistors manufactured in Italy with INCOLOY coating.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.

Lighted power switch.

Robust adjustable feet.

Pilot operation indicator of resistance.

High quality safety thermostat adjustable from 40 to 300°C.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épaisseur de 1 mm.

Plaque de cuisson de 6mm d'épaisseur. Plastron de 36 mm de hauteur. Fabriqué en acier laminé avec protection anti-oxidation.

Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier rectifié avec traitement anti-oxidation.

Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur. Plastron de 80 mm de hauteur. Fabriqué en acier chromé avec traitement anti-oxidation.

Résistances forte puissance fabriquées en Italie en acier inoxydable avec revêtement INCOLOY.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecteur de graisse frontale de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Interrupteur lumineux d'allumage.

Pieds hauts réglables grande solidité.

Pilote indicateur de fonctionnement de résistance.

Thermostat de travail de grande qualité réglable jusqu'à 40 a 300°C.

Modelo Model Model	Tipo Type Type	Mandos Controls Commandes	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Superficie �til (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	PVP Price (EUR)
40PEL	L	1	3,0	230	400x400	406x450x200	12	328
60PEL	L	2	4,0	230	600x400	606x450x200	19	457
80PEL	L	2	6,0	230	800x400	806x450x200	24	541
60PER	R	2	4,0	230	600x400	606x450x245	47	742
80PER	R	2	6,0	230	800x400	806x450x245	60	865
60PEC	C	2	4,0	230	600x400	606x450x245	47	1.160
80PEC	C	2	6,0	230	800x400	806x450x245	60	1.449

(L) Laminada Laminated Lamin  | (R) Rectificada Rectified Rectifiée | (C) CromoDuro HardChrome Chrom Dur

## Plancha eléctrica 600, B400, lisa



- Material superficie de asado
- Rango de temperatura



Acero especial, cromado duro  
50 °C a 320 °C



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha eléctrica 600, B400, lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	1	3,6 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,2 kg	<b>132115</b>	2.259,- €	4015613547572
Plancha eléctrica 600, B600 lisa CD	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	47 kg	<b>132125</b>	2.779,- €	4015613547589
Plancha eléctrica 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisa 1/2 ranurada	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	45 kg	<b>132255</b>	2.398,- €	4015613547596

## Plancha a gas 600, B400 lisa



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Modo de encendido
- Tipo de gas



Acero especial, cromado duro  
Lisa  
Encendido piezoeléctrico  
Gas licuado  
Inyectores para gas natural incluidos



	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas 600, B400 lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	1	4,6 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	33,2 kg	<b>1311413</b>	2.498,- €	4015613547602
Plancha a gas 600, B600, lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,6 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	49 kg	<b>1311813</b>	2.959,- €	4015613547619

## Accesorio

### Tapones de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 50 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



**132257**

PVP\* 85,- €

### Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Características: Cuchilla recambiable
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



**529712**

PVP\* 16,- €

### Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



**529723**

PVP\* 3,50 €

## Plancha eléctrica 650, A400, lisa



- Material superficie de asado
- Rango de temperatura
- Características
- Conexión del aparato



Acero  
50 °C a 300 °C  
Depósito colector de grasa  
Protección antisalpicaduras  
3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha eléctrica 650, A400, lisa	Lisa	an. 396 mm prof. 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	115108	2.098,- €	4015613549125
Plancha eléctrica 650, A600, lisa	Lisa	an. 596 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115109	2.798,- €	4015613549132
Plancha eléctrica 650 A600, 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 596 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115120	2.949,- €	4015613549149

## Plancha 650 400G-G



- Material superficie de asado
- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Características
- Tipo de gas



Acero  
Encendido piezoeléctrico  
80 °C a 280 °C  
Depósito colector de grasa  
Protección antisalpicaduras  
Gas licuado  
Inyectores para gas natural incluidos



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 650 400G-G	Lisa	an. 395 mm prof. 515 mm	1	6,5 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	1152263	2.098,- €	4015613760667
Plancha 650 600G-G	Lisa	an. 595 mm prof. 515 mm	2	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,8 kg	1152273	2.998,- €	4015613760650
Plancha 650 600G-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 595 mm prof. 515 mm	2	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,4 kg	1152293	3.149,- €	4015613764221

## Accesorio

### Tapón de cierre p. desagüe oval

- Material: Plástico, Resistente al calor
- Medidas: an. 70 x prof. 118 x al. 90 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

PVP\* 159,- €

### Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP\* 16,- €

### Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP\* 3,50 €

## Plancha 700, A400 lisa



- Material superficie de asado
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato

Acero  
Abierto  
850 mm a 900 mm  
3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 700, A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,2 kg	286506	2.798,- €	4015613610962
Plancha 700, A400, rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46 kg	286507	2.898,- €	4015613610979
Plancha 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	70,8 kg	286508	4.098,- €	4015613610993
Plancha 700 A800 1/2-1/2 SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	72 kg	286509	4.249,- €	4015613611013

## Plancha a gas 700 A400 lisa



- Material superficie de asado
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Acero  
Encendido piezoeléctrico  
Abierto  
850 mm a 900 mm  
Gas natural H  
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas 700 A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	1	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46,6 kg	2855061	2.749,- €	4015613610948
Plancha a gas 700 A400 rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	1	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,6 kg	2855071	2.849,- €	4015613610955
Plancha a gas 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	2	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,2 kg	2855081	3.998,- €	4015613610986
Plancha a gas 700,A800 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	2	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	76,9 kg	2855051	4.149,- €	4015613611006



## Accesorio

### Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 60 mm
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802

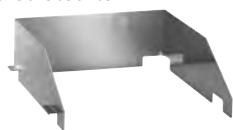


286099

PVP\* 93,- €

### Protección AS serie 700, 400 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 354 x prof. 470 x al. 120 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071

PVP\* 89,- €

### Antisalpicaduras Serie 700, 800 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 777 x prof. 555 x al. 125 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076

PVP\* 98,- €

### Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP\* 16,- €

### Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP\* 3,50 €

## Parrilla de piedra volcá. 700VR G90



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Cantidad zonas de calor
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)

1

Sí

1

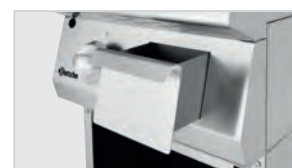
Encendido piezoeléctrico

Abierto

850 mm a 900 mm

Gas natural H

Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos



Medidas  
superficie de  
parrilla

	Medidas superficie de parrilla	Incluye	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de piedra volcá. 700VR G90	an. 350 mm prof. 530 mm	Piedras volcánicas para primer llenado (5 kg)	9 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	54 kg	2856211	3.259,- €	4015613702964
Parrilla de piedra volcá. 700VR G180	an. 750 mm prof. 530 mm	Piedras volcánicas para primer llenado (10 kg)	18 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	65 kg	2856311	4.198,- €	4015613714134

## Accesorio

### Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP\* 57,- €

## Fry-top eléctrico 900, liso



- Material superficie de asado
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato



Acero  
Abierto  
900 mm a 950 mm  
3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Fry-top eléctrico 900, liso	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	1	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	66,4 kg	296507	3.098,- €	4015613672946
Plancha eléctrica, lisa, SA	Lisa	an. 755 mm prof. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	123 kg	296510	4.249,- €	4015613672960
Fry-top eléctrico de acero, 1/2+1/2, SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 755 mm prof. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	121,6 kg	296511	4.398,- €	4015613672977

## Plancha a gas, lisa, SA



- Material superficie de asado
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Tipo de gas



Acero  
Encendido piezoeléctrico  
Abierto  
900 mm a 950 mm  
Gas natural H  
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas, lisa, SA	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	1	9 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	63,8 kg	2955041	2.998,- €	4015613672953
Plancha a gas, lisa	Lisa	an. 755 mm prof. 760 mm	2	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	118 kg	2955081	3.898,- €	4015613668611
Fry-top a gas con placa, 1/2+1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 755 mm prof. 760 mm	2	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	115,2 kg	2955061	4.049,- €	4015613672984

## Accesorio

### Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 40 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033



286100

PVP\* 63,- €

### Antisalpicaduras 940

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 400 x prof. 720 x al. 98 mm
- Peso: 3,05 kg
- GTIN: 4015613676944



296072

PVP\* 215,- €

### Protección anti-salpicaduras 980

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 870 x prof. 713 x al. 98 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026



296078

PVP\* 229,- €

## PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 50 MICRAS Y 10 MM. DE ESPESOR.  
RECOLECTOR DELANTERO DE FÁCIL EXTRACCIÓN

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	SUPERFICIE ÚTIL	Kg	m <sup>3</sup>	GRIFOS	KCAL/H	Kw	EUROS
CD-60-C	61x46x24 h	24 dm <sup>2</sup>	31	0,08	1	2	6	1.080
CD-80-C	81x46x24 h	35 dm <sup>2</sup>	38	0,11	2	3	8,9	1.440
CD-100-DB	60+40x47x24 h	45 dm <sup>2</sup>	46	0,14	2	3	9,6	1.750

Válvulas termostáticas.  
Encendido piezo eléctrico.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construida totalmente en acero inox 18/8 Placa. Al cromo duro (50 micras) de 10 mm.

de espesor, recolector de acero inox de fácil extracción, el gran espesor de la placa evita la caída de temperatura.

LIMPIEZA: Por las características del cromo, la limpieza de la placa es sencilla, simplemente tirando cubitos de hielo o agua fría en la placa todavía caliente (155°) y repasando con un paño las partículas residuales.

**No emplear nunca productos químicos, detergentes, abrasivos, etc. Usar espátulas especiales cromo duro**



## PLANCHAS DE CROMO DURO - CON FOGÓN DE 6 KW - A GAS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Placa de cromo duro de 50 micras y 8 mm soldada por la parte superior a los petos traseros y laterales. Evitando así la acumulación y el filtrado de grasas entre la placa y los petos.
- Incorporan válvulas termostáticas peto trasero y laterales construidos en acero inoxidable de 3 mm de espesor.
- CON VÁLVULA TERMOSTÁTICA, que evita que pase de 300°C para mayor durabilidad del cromo duro.
- Fogón con termopar de seguridad, de gran poder calorífico 6kW-Gas. Con parrilla de acero de gran dureza y totalmente desmontable para limpieza.
- Graseira de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción.



PGF-100CD

- 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.

MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS	EUROS
PGF-100CD	PLANCHA A GAS - con fogón -	6,4 + 6 Kw	2	2 + 1 FOGÓN	60 + 40 x 457 x 235/265	1.400
PGF-120CD	PLANCHA A GAS - con fogón -	9,6 + 6 Kw	3	2 + 1 FOGÓN	80 + 40 x 457 x 235/265	1.840

## PLANCHAS A GAS MIXTAS DE CROMO DURO + PLACA LAMINADA

PLACA AL CROMO DURO DE 50 MICRAS Y 8 MM. DE ESPESOR  
PLACA LAMINADA EN ACERO DE 6 MM.

MODELO	EUROS
PCL-60+40	1.380
PCL-80+40	1.780



PCL-60+40

CÓDIGO	PLACA CROMO DURO	PLACA LAMINADA	VÁLVULA TERMOSTÁTICA	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS EXTERIORES (Ancho/Profundo/Alto)
PCL-60+40	600 x 400	400 x 400	1	6,4+3,2 kW	2	3	1.101 x 457 x 240
PCL-80+40	800 x 400	400 x 400	2	9,6+3,2 kW	3	4	1.210 x 457 x 240

IDEALES PARA ASAR PESCADOS Y CARNES  
SIN QUE SE MEZCLEN SABORES

PLACA LAMINADA EXTRAÍBLE PARA FACILITAR SU  
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



PCL-80+40



## 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



PL-600-AL



PL-1000-AL

### 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. Graspera 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.

## 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



PL-800-DB



PL-1000-DB

### 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.
- Graspera 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.

## 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.	60
GR-40	GRASERA PARA PLANCHA - 40x40 cm	40



PGF-100-C

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	3	2 + 1 FOGÓN	80 + 40 x 457 x 235/265

- 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"**

- Graspera 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.



## NUEVAS PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE CLASIC LISAS EN PLANCHAS DE ACERO DE 6 mm CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

### CON REVESTIMIENTO CERAMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	PESO	EUROS
PG-600-RC	GAS	600X450X270	5,5 Kw	20 KG	520
PG-800-RC	GAS	800X450X270	8,25 Kw	26 KG	690



PG 600-RC



PG 800-RC

### CARACTERÍSTICAS:

- Estructura totalmente de acero inoxidable, disponible con cajón para recogidas grasas.
- Pies ajustables.
- Disponibles con placas en hierro (esp: 6mm) o con revestimiento cerámico antiadherente para fácil limpieza y mantenimiento.
- Quemador con llama autoestabilizada, controlado por válvula termopar de seguridad.
- Quemador con llama piloto y encendedor.
- Orificio en el panel frontal para encendido manual.
- Áreas independientes de cocción (mod.600 y 800).
- Alzado para protección contra salpicaduras.
- Los modelos están preparados para funcionar a gas Butano (G30) / Propano (G31) y (G20), con dotación de inyectores para modificación según las normas.
- Equipos construidos y certificados con marca CE.

## NUEVAS PLANCHAS DE ASAR ELECTRICAS SERIE CLASIC LISAS CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
PE-400-RC	ELÉCTRICA	400X450X225	3000 W/230 V-50 HZ	398
PE-600-RC	ELÉCTRICA	600X450X225	4500 W/230 V-50 HZ	545
PE-800-RC	ELÉCTRICA	800X450X225	2X3000 W/400 TRIFÁSICA V-50 HZ - 230/3	660

Placa de acero de 6mm.  
Regulación de temperatura 300° C.  
Patas ajustables.



PE-400-RC



PE-800-RC



PE-600-RC

## NUEVAS PLANCHAS DE ASAR A GAS SEMI RANURADAS EN PLANCHA DE ACERO DE 10 MM CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	PESO	EUROS
PG-610-RCS	GAS	600x450x310	5,5 Kw	28 Kg	630
PG-810-RCS	GAS	800x450x310	8,25 Kw	39 Kg	810

### CARACTERÍSTICAS:

**Parrilla de gas lisa y ranurada con revestimiento cerámico antiadherente.**

- Acabado cepillado/scotch.
- Estructura totalmente de acero inoxidable, disponible con cajón para recogidas grasas.
- Pies ajustables.
- Disponibles con placas en hierro de 10 mm con revestimiento cerámico antiadherente para fácil limpieza y mantenimiento.
- Quemador con llama autoestabilizada, controlado por válvula termostática de seguridad.
- Quemador con llama piloto y encendedor.
- Orificio en el panel frontal para encendido manual.
- Areas independientes de cocción (mod. 600 y 800).
- Alzado para protección contra salpicaduras.
- Los modelos están preparados para funcionar a gas Butano (G30) / Propano (G31) y (G20), con dotación de inyectores para modificación según las normas.
- Equipos construidos y certificados con marca CE.



PG-610-RCN



PG-810-RCN

## NUEVAS PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SEMI RANURADAS EN PLANCHA DE ACERO DE 10 MM CON REVESTIMIENTO CERÁMICO

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
PE-610-RCS	ELÉCTRICA	600x450x285	2x2250 W/230 V-50 HZ	630
PE-810-RCS	ELÉCTRICA	800x450x285	2X3000 W/400 TRIFÁSICA V-50 HZ - 230/3	810

### CARACTERÍSTICAS:

**Parrilla eléctrica lisa y ranurada con revestimiento cerámico antiadherente.**

- Acabado cepillado/escocés.
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Pies ajustables.
- Zonas de calefacción independientes (nº de zonas según modelo).
- Interruptores de encendido/apagado independientes para controlar la fuente de alimentación principal y las luces indicadoras para la indicación "ON".
- Termostatos de regulación independientes (hasta 300°C) y luces indicadoras para mostrar el funcionamiento del termostato.
- Equipo diseñado y fabricado de acuerdo con las normas CE.



PE-610-RCN



PE-810-RCN



## Línea PEKÍN

### Planchas Eléctricas



EG-820

**PRODUCTO SIMILAR**  
Consulte Página **267**



EG-360



EG-818

### Plancha Eléctrica Acero Rectificado

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	MANDOS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EG-360	8	1	2,0	230	356x385	360x460x220	196
EG-818	8	1	3,0	230	550x350	550x450x240	214
EG-820	8	2	4,3	230	730x400	740x490x240	326

### Características Técnicas

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante.
- Acabado robusto y de alta calidad. Su carcasa está fabricada en acero inoxidable de gran durabilidad.
- Superficie lisa de la parrilla de acero rectificado.
- Está equipada con un protector contra salpicaduras y, por lo tanto, protege eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.
- Potentes resistencias que permite a la plancha alcanzar muy rápidamente la temperatura de trabajo de entre 50 y 300°C.
- Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta bandeja recoge grasas es extraíble, por lo que garantiza una limpieza simple y rápida.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.



# Línea PEKÍN

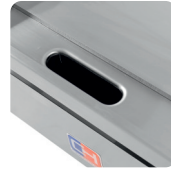
## Planchas Eléctricas



EG-820D



EG-818D



### Plancha Eléctrica Acero con Recubrimiento con Cromo Duro

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	MANDOS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EG-818D	10	1	3,0	230	550x350	550x450x240	327
EG-820D	10	2	4,3	230	730x400	740x490x240	472

### Características Técnicas

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante.
- Acabado robusto y de alta calidad. Su carcasa está fabricada en acero inoxidable de gran durabilidad.
- Superficie lisa de la parrilla de acero rectificado.
- Está equipada con un protector contra salpicaduras y, por lo tanto, protege eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.
- Potentes resistencias que permite a la plancha alcanzar muy rápidamente la temperatura de trabajo de entre 50 y 300°C.
- Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta bandeja recoge grasas es extraíble, por lo que garantiza una limpieza simple y rápida.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.



SPLE-40 E



SPRE-40 E



SPLE-60 E

### Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.
- Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.
- Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.
- Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

### Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SPLG-40 E	<b>19005382</b>	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	<b>1.408,00</b>
SPCG-40 E	<b>19005381</b>	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)	<b>1.947,00</b>
SPRG-40 E	<b>19005383</b>	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)	<b>1.520,00</b>
SPLG-60 E	<b>19005777</b>	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)	<b>1.956,00</b>
SPCG-60 E	<b>19005775</b>	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)	<b>2.797,00</b>
SPRG-60 E	<b>19005778</b>	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)	<b>2.328,00</b>

### Planchas eléctricas

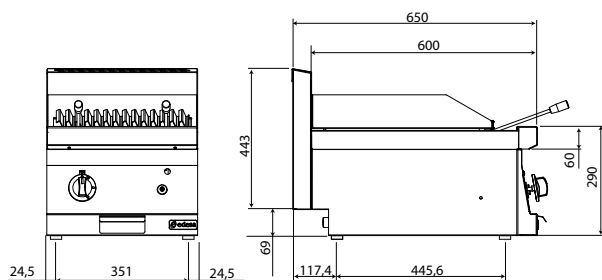
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SPLE-40 E	<b>19005362</b>	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8	<b>1.571,00</b>
SPCE-40 E	<b>19005361</b>	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8	<b>1.790,00</b>
SPRE-40 E	<b>19005363</b>	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8	<b>1.707,00</b>
SPLE-60 E	<b>19005938</b>	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4	<b>1.971,00</b>
SPCE-60 E	<b>19005936</b>	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4	<b>2.636,00</b>
SPRE-60 E	<b>19005939</b>	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4	<b>2.187,00</b>



SGG-40 E

### Barbacoas a gas

- Modelo de 400 mm de ancho, provistos de quemadores de alta eficiencia, válvula de seguridad, termopar y piezo-eléctrico.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).
- Tubulares en acero inoxidable a gas que calientan piedras volcánicas.
- Recipiente recoge grasa extraíble
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (kcal)	P.V.P. Euros €
SGG-40 E	<b>19036628</b>	Grill a gas	400 x 650 x 440	6980 (6000)	<b>1.695,00</b>

## PLANCHA A GAS DE SOBREMESA

- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Zonas de cocción controladas de forma independiente para la economía durante períodos de calma.
- Placa de acero suave “satinada” contenida en un hueco hermético para una cocción más eficiente.
- Gran orificio de drenaje en la superficie de la cocina para facilitar la operación y la limpieza.
- Gran colección de grasa con una capacidad de 1 litro para cocinar sin interrupciones.
- Protectores contra salpicaduras de acero inoxidable en la superficie y en los lados de la zona de cocción para una comodidad operativa.
- Calentamiento rápido con quemadores de acero inoxidable.
- Encendido chispa piezzo.
- Dispositivos de seguridad contra incendios.



**OGG 6060**  
Planchas a Gas Sobremesa



**OGG 4060**  
Planchas a Gas Sobremesa

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	TIPO MOD.	KW POWER	MEDIDAS DIMENSIONS
<b>5015</b>	PLANCHA A GAS Gas grill	Gas	3 kW	400 x 600 x 240
<b>5016</b>	PLANCHA A GAS Gas grill	Gas	5 kW	600 x 600 x 240



● PLC6100



● PLCE6100



### Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300° C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

### General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection

- Two adjustable independent heating zones from 30-300°C.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

### Caractéristiques Générales










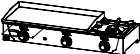


- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C.
- Voyants LED métalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.







 planchas • griddle • plancha

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC4100	 <b>Plancha 400</b> Griddle 400 Plancha 400	400x470x230 mm.	17 Kg.	 4,8 KW	4.128	335 €
PLC6100	 <b>Plancha 600</b> Griddle 600 Plancha 600	600x470x230 mm.	24 Kg.	 8 KW	6.880	445 €
PLC8100	 <b>Plancha 800</b> Griddle 800 Plancha 800	800x470x230 mm.	30 Kg.	 9,6 KW	8.256	525 €
PLC6100F	 <b>Plancha 600 + fogón</b> Griddle 600 with stove Plancha 600 avec fourneau	930x470x230 mm.	32 Kg.	 11,3 KW  3,3 KW	9.718	635 €
PLC8100F	 <b>Plancha 800 + fogón</b> Griddle 800 with stove Plancha 800 avec fourneau	1130x470x230 mm.	38 Kg.	 12,9 KW  3,3 KW	11.094	715 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

 planchas • griddle • plancha

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLCE6100	 <b>Plancha 600</b> Electric griddles 600 Plancha électrique 600	600x470x230 mm.	26 Kg.	 4 KW/230 V		510 €
PLCE8100	 <b>Plancha 800</b> Electric griddles 800 Plancha électrique 800	800x470x230 mm.	35 Kg.	 5 KW/230 V		615 €





● PLC6100RT



● PLCE6100RT



### Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera.
- Válvula termostática en modelos de cromo

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300° C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

### General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 15 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection
- Thermostatic valve in chrome models

- Two adjustable independent heating zones from 30-300°C.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

### Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique en modèles chromés

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C.
- Voyants LED métalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.

### • RECOGEGRASA TRASERO OPCIONAL

RGT600	600	80 €
RGT800	800	100 €
RGT1000	1000	120 €



• ver en accesorios • pag. 124



planchas • griddle • plancha

**RECTIFICADA**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC6100RT	<b>Plancha 600 gas rectificada</b> Gas griddle 600 rectified Plancha à gaz 600 rectifié	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	780 €
PLC8100RT	<b>Plancha 800 gas rectificada</b> Gas griddle 800 rectified Plancha à gaz 800 rectifié	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	885 €
PLC10100RT	<b>Plancha 1000 gas rectificada</b> Gas griddle 1000 rectified Plancha à gaz 1000 rectifié	1000x470x230 mm.	64 Kg.	12 KW	10.320	1.080 €
PLC6100RTF	<b>Plancha 600 gas rect + fogón</b> Gas griddle 600 rectified + stove Plancha à gaz 600 rectifié + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	980 €
PLC8100RTF	<b>Plancha 800 gas rect + fogón</b> Gas griddle 800 rectified + stove Plancha à gaz 800 rectifié + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.8 KW 3,3 KW	11.094	1.070 €

**CROMO**

PLC6100CR	<b>Plancha 600 gas cromo</b> Gas griddle 600 chrome Plancha à gaz 600 chromée	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	1.005 €
PLC8100CR	<b>Plancha 800 gas cromo</b> Gas griddle 800 chrome Plancha à gaz 800 chromée	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	1.190 €
PLC6100CRF	<b>Plancha 600 gas cromo + fogón</b> Gas griddle 600 chrome + stove Plancha à gaz 600 chromée + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	1.205 €
PLC8100CRF	<b>Plancha 800 gas cromo + fogón</b> Gas griddle 800 chrome + stove Plancha à gaz 800 chromée + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.8 KW 3,3 KW	11.094	1.390 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas • griddle • plancha

**RECTIFICADA**

PLCE6100RT	<b>Plancha 600 eléctrica rectificada</b> Electric griddle 600 rectified Plancha électrique 600 rectifié	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V		945 €
PLCE8100RT	<b>Plancha 800 eléctrica rectificada</b> Electric griddle 800 rectified Plancha électrique 800 rectifié	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V		1.005 €

**CROMO**

PLCE6100CR	<b>Plancha 600 eléctrica cromo</b> Electric griddle 600 chrome Plancha électrique 600 chromée	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V		1.070 €
PLCE8100CR	<b>Plancha 800 eléctrica cromo</b> Electric griddle 800 Chrome Plancha électrique 800 Chromée	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V		1.295 €



● PLC600ECON

### Características Generales comunes

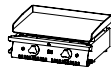

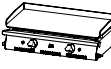

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas intercambiable de lado.

### General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs.
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.
- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Interchangeable gas connection.

### Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.
- Dans chaque modèle rectifié ou chromé,
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Entrée de gaz latérale interchangeable.

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600ECON	 <b>Plancha 600</b> Griddle 600 Plancha 600	630x480x240 mm.	21 Kg.	 8 KW	6.880	395 €
PLC800ECON	 <b>Plancha 800</b> Griddle 800 Plancha 800	830x480x240 mm.	27 Kg.	 9,6 KW	8.256	475 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.







● PLC600CRRN

### Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificad o cromo.
- Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.

















### General Characteristics

- They allow a fast food preparation.
- Removable grease collector drawer at the front, anti-tip drawer.
- 15 mm. thick steel palette in rectified steel or chrome.
- Steel palette with mechanized groove for easy cleaning.
- Stainless steel body. Safety thermocouple.
- Stainless steel burners.
- Homogeneous temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Adjustable legs.
- Gas connection in the back.
- Steel palette welded on top by robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Curved lines for easy cleaning.

### Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapiage.
- Épaisseur de plaque de 15 mm, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds réglables.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Vanne thermostatique en modèles chromés.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.


**planchas • griddle • plancha**

RECTIFICADA	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RT	 <b>Plancha 600 Rectificada</b> Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié	600x500x320 mm.	47 Kg.	 8 KW	6.879	895 €
PLC900RT	 <b>Plancha 900 Rectificada</b> Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié	900x500x320 mm.	66 Kg.	 9,6 KW	8.255	1.030 €
PLC600RTRN	 <b>Plancha 600 Rectif. Ranurada</b> Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x500x320 mm.	47 Kg.	 8 KW	6.879	950 €
PLC900RTRN	 <b>Plancha 900 Rectif. Ranurada</b> Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x500x320 mm.	66 Kg.	 9,6 KW	8.255	1.100 €
CROMO						
PLC600CR	 <b>Plancha 600 Cromo</b> Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	 8 KW	6.879	1.285 €
PLC900CR	 <b>Plancha 900 Cromo</b> Grill 900 chrome Plancha 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	 9,6 KW	8.255	1.475 €
PLC600CRRN	 <b>Plancha 600 Cromo Ranurada</b> Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	 8 KW	6.879	1.330 €
PLC900CRRN	 <b>Plancha 900 Cromo Ranurada</b> Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	 9,6 KW	8.255	1.525 €




# PLANCHAS Y BARBACOAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	PVP
---------	--------	-------------	-------------	-----

## PLANCHAS A GAS

	PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador	380€
	PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores	485€
	PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores	615€
	PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores	690€
	PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	798€
	PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	950€
	PLANCHA 80 + FUEGO	P8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	1.170€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador	1.260€
	Cromado Mod 40					+580€
	Cromado Mod 60					+725€
	Cromado Mod 80					+990€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador	495€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador	690€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador	895€
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión liso-ranurado.</i>					
	PLANCHAS GAS 60 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	6,2	placa 55X40 (2 q)	1.675€
	PLANCHAS GAS 80 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	9,3	placa 75X40 (3 q)	2.115€

## PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40	410€
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40	595€
	PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40	680€
	<i>Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.</i>					
	PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm	PPIE60	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)	1.195€
	PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.470€
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)	1.540€
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.990€

## BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	BCG35	38x46x24	7	1 válv/2 quem	855€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	BCG60	62x46x24	14	2 válv/4 quem	1.260€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	BCG90	92x46x24	21	3 válv/6 quem	1.660€
	<i>Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox. Parrilla pavonada (inox opcional).</i>					

PLACA LISA



PLE-L-550



PLE-L-730

**- Placa lisa de acero rectificadado de 10mm de grosor.**

- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-L-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

<b>PLANCHA LISA PLE-L-550</b>		<b>P.V.P.</b>
7640308	PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1	<b>199 €</b>

<b>PLANCHA LISA PLE-L-730</b>		<b>P.V.P.</b>
7640310	PLE-L-730 - 230V / 50Hz / 1	<b>297 €</b>

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550	PLE-L-730
Tipo de placa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	10	10
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	35

PLACA MIXTA Y RANURADA



PLE-R-550



PLE-M-730

- El modelo PLE-R-550 tiene una placa ranurada de acero rectificadado de 8mm de grosor.
- El modelo PLE-M-730 tiene una placa mixta (1/3 ranurada y 2/3 lisa) de acero rectificadado de 8mm de grosor.
- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-R-550 tiene un termostato graduable y el modelo PLE-M-730 tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-R-550) o de 2 termostatos (modelo PLE-M-730), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

<b>PLANCHA RANURADA PLE-R-550</b>		<b>P.V.P.</b>
7640320	PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1	<b>307 €</b>

<b>PLANCHA MIXTA PLE-M-730</b>		<b>P.V.P.</b>
7640315	PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1	<b>361 €</b>

CARACTERÍSTICAS	PLE-R-550	PLE-M-730
Tipo de placa	Ranurada	Mixta
Grosor de placa (mm)	8	8
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	32

PLACA LISA- SERIE PLE-L-CD



PLE-L-550CD



PLE-L-730CD

**- Placa lisa de acero de 10mm de grosor y con baño de cromoduro.**

- Diseñadas para un uso moderado.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-L-550CD tiene un termostato graduable y el modelo PLE-L-730CD tiene 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-L-550CD) o de 2 termostatos (modelo PLE-L-730CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen patas de goma antideslizantes.

<b>PLANCHA LISA PLE-L-550CD</b>		<b>P.V.P.</b>
7640309	PLE-L-550CD - 230V / 50Hz / 1	<b>318 €</b>

<b>PLANCHA LISA PLE-L-730CD</b>		<b>P.V.P.</b>
7640311	PLE-L-730CD - 230V / 50Hz / 1	<b>456 €</b>

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550CD	PLE-L-730CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	10	10
Medidas de placa (mm)	550 x 350	730 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	3.000	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	20	35



PLACA LISA- SERIE PLE-CD



PLE-600CD

- Placa lisa de acero de 12mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa.
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Termostato para graduar la temperatura hasta los 300°C.
- El modelo PLE-400CD tiene un termostato graduable y los modelos PLE-600CD y PLE-800CD tienen 2 termostatos para controlar de forma independiente la temperatura en cada mitad de la plancha.
- Provistas de 1 termostato de seguridad (modelo PLE-400CD) o de 2 termostatos (modelos PLE-600CD y PLE-800CD), que detienen el calentamiento si la temperatura excede de los 300°C.
- Equipadas con pilotos luminosos de encendido y de calentamiento. El usuario controla en cada momento si la máquina está enchufada a la red y si las resistencias están apagadas o encendidas.
- Tienen 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS ELÉCTRICAS BAÑO CROMODURO		P.V.P.
7640358	PLE-400CD - 230V / 50Hz / 1	358 €
7640360	PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1	672 €
7640370	PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1	782 €

CARACTERÍSTICAS	PLE-400CD	PLE-600CD	PLE-800CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12
Medidas de placa (mm)	356 x 385	600 x 400	750 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	2.000	5.000	6.000
Dimensiones (mm)	365 x 460 x 230	600 x 525 x 315	750 x 525 x 315
Peso neto (Kg)	18	33	38

PLACA LISA



PLGAS-650

- Placa lisa rectificada de acero de 12mm de grosor.
- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650 y PLGAS-800 tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950 tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO		P.V.P.
7640380	PLGAS-650 - Gas	558 €
7640390	PLGAS-800 - Gas	708 €
7640400	PLGAS-950 - Gas	810 €

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650	PLGAS-800	PLGAS-950
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada	rectificada
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	33	44	52

PLACA LISA CON BAÑO DE CROMODURO



PLGAS-650CD

**- Placa lisa de acero de 16mm de grosor y con baño de cromoduro.**

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Peto anti-salpicaduras lateral y trasero de gran grosor.
- Depósito recoge-grasas delantero extraíble y fácil de limpiar.
- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Se suministran para gas butano/propano (G30) y se proporcionan los inyectores para Gas natural (G20).
- Estructura, cajón recoge-grasas y peto fabricados en acero inoxidable de gran grosor.
- Para controlar de forma independiente la temperatura en cada sección de la plancha, los modelos PLGAS-650CD y PLGAS-800CD tienen 2 quemadores, 2 válvulas y 2 piezoeléctricos independientes, y el modelo PLGAS-950CD tiene 3 quemadores, 3 válvulas y 3 piezoeléctricos independientes.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.

PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO		P.V.P.
7640385	PLGAS-650CD - Gas	832 €
7640395	PLGAS-800CD - Gas	1.031 €
7640405	PLGAS-950CD - Gas	1.136 €

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650CD	PLGAS-800CD	PLGAS-950CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	16	16	16
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	46	48	70

**NUEVO**  
NEW



# Cocinas de inducción

Induction cooktops



Detalle del cristal  
Detail of glass

ELI-41 EM

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ 1 zona de trabajo. ▶ Manejo sencillo e intuitivo. ▶ Ventiladores insonoros ▶ Medición continua de la temperatura. ▶ Potencia constante durante la cocción. ▶ Varios niveles de potencia. ▶ Cristal superior de 4mm de espesor.
- ▶ Función de temporizador.

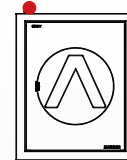
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 cm height. ▶ 1 work area. ▶ Simple and intuitive operation.
- ▶ Silent fans. ▶ Continuous temperature measurement using the Soft Touch panel.
- ▶ Constant power throughout cooking. ▶ Various power levels. ▶ 4 mm thick top glass.
- ▶ Timer function.



**Monofásico 230V 50/60 Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation

● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELI-41EM	40x50x24h	10	3,5	42x64x42h	12	0,11	1.694



# Planchas Griddles

Cromo duro - Acero rectificado - Pavonado  
Hard chrome - Rectified steel - Blued



ELP-62 GCN



ELP-62 GN



# Planchas Griddles

Cromo duro - Acero rectificado - Pavonado  
Hard chrome - Rectified steel - Blued



**NUEVO**  
NEW



Cajón recolector  
Collection box



ELP-62 EMRN

- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ Bandeja recolectora y cajón situado en el frontal de fácil limpieza.
  - ▶ **ELP-N:** Placa acero pavonado en negro de 8mm de espesor. ▶ **ELP-R:** Placa de acero rectificado de 12mm de espesor.
  - ▶ **ELP-CN:** Placa de cromo duro de 12 mm de espesor.
  - ⚡ **Modelos ELP-GN/ELP-GR:** Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad.
  - ⚡ **Modelos ELP-GCN:** Válvulas termostáticas.
  - ⚡ **Todos los modelos:** Resistencias blindadas en acero inoxidable. ▶ Termostatos con conmutador de encendido.
- 
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ▶ Collecting tray and drawer located in the front of easy cleaning.
  - ▶ **ELP-N:** Black blued steel plate 8 mm thick. ▶ **ELP-R:** 12 mm thick rectified steel plate.
  - ▶ **ELP-CN:** Hard chrome plate of 12 mm thick.
  - ⚡ **Models ELP-GN/ELP-GR:** Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple.
  - ⚡ **ELP-GR models:** Thermostatic valves.
  - ⚡ **All models:** Stainless steel armoured resistors. ▶ Thermostats with power switch.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	18	4,1	3.528	37x64x35h	20	0,08	<b>584</b>
ELP-62GN	60x50x24h	58x43	31	8,2	7.000	66x64x46h	38	0,19	<b>789</b>
ELP-93GN	90x50x24h	88x43	45	12,3	10.584	96x64x48h	54	0,29	<b>1.061</b>
ELP-31GRN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08	<b>736</b>
ELP-62GRN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19	<b>986</b>
ELP-93GRN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29	<b>1.366</b>
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08	<b>800</b>
ELP-62GCN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19	<b>1.209</b>
ELP-93GCN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29	<b>1.628</b>
ELP-31EMN	30x50x24h	28x43	19	2	-	37x64x35h	20	0,08	<b>584</b>
ELP-62EMN	60x50x24h	58x43	34	4	-	66x64x46h	38	0,19	<b>854</b>
ELP-93EMN	90x50x24h	88x43	49	6	-	96x64x48h	54	0,29	<b>1.095</b>
ELP-31EMRN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08	<b>767</b>
ELP-62EMRN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19	<b>1.084</b>
ELP-93EMRN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29	<b>1.432</b>
ELP-31EMCN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08	<b>796</b>
ELP-62EMCN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19	<b>1.201</b>
ELP-93EMCN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29	<b>1.578</b>

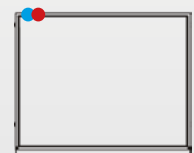
#### EN DOTACIÓN - INCLUDED

Muestra de desengrasante en modelos de cromo duro.  
Degreaser sample on hard chrome models.



**Modelos ELP-EM**  
Monofásico 230V 50/60Hz  
Models ELP-EM  
Single-phase 230V 50/60Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Gas 1/2" ● Eléctrico





# Serie Novo-Crom

Cromo duro - Hard chrome



NC-40N



Tren de chispas  
Multi spark

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8.
- ▶ **Placa de cromo duro** de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ▶ Válvulas termostáticas. ▶ Encendido por tren de chispas a batería.

- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel.
- ▶ **Hard chrome plate** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide.
- ▶ Thermostatic valves. ▶ Piezoelectric ignition.

Tipo de placa  
Type of plate



**NC-N**  
Placa lisa  
Smooth plate



**NCR-N**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**NCRR-N**  
Placa ranurada  
Slotted plate

## EN DOTACIÓN - INCLUDED

- Espátula
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**  
Espátula ranurada
- All models - Spatula**  
Degreaser sample
- Grooved models:**  
Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NC-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>1.036</b>
<b>NC-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.455</b>
<b>NC-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.816</b>
<b>NC-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.083</b>
<b>NCR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.637</b>
<b>NCR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.978</b>
<b>NCR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.262</b>
<b>NCRR-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>1.383</b>
<b>NCRR-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.800</b>
<b>NCRR-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>2.150</b>
<b>NCRR-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>2.499</b>

Situación conexión  
Connection situation

- Gas 1/2"



# Serie Novo-Crom

Cromo duro - Hard chrome



Soldadura hermética  
Hermetic welding



NCEM-60N

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de cromo duro** de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ⚡ Termostatos con conmutador de encendido. ▶ Resistencias blindadas en acero inox.

- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
- ⚡ Thermostats with ignition switch. ▶ Stainless steel shielded heating element.

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

- Espátula
- Muestra de desengrasante
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Spatula**
- Degreaser sample
- Grooved models:**
- Grooved spatula

Tipo de placa  
Type of plate



**NCEM**  
Placa lisa  
Smooth plate



**NCREM**  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



**NCRREM**  
Placa ranurada  
Slotted plate

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NCEM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.131</b>
<b>NCEM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.534</b>
<b>NCEM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.899</b>
<b>NCEM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.261</b>
<b>NCREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.717</b>
<b>NCREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>2.060</b>
<b>NCREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.441</b>
<b>NCRREM-40N</b>	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.383</b>
<b>NCRREM-60N</b>	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.880</b>
<b>NCRREM-80N</b>	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>2.241</b>
<b>NCRREM-100N</b>	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>2.680</b>



**Monofásico 230 V 50/60Hz**  
Single-phase 230 V 50/60Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Eléctrico / Electric





# Serie Novo-Snack

Rectificada - Rectified



NSR-80N



Ranuras  
Slots

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de acero rectificad**o de 15mm de espesor.
- ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
- ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
- ◊ Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad. ▶ Encendido por tren de chispas a batería.
- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
- ◊ Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple. ▶ Piezoelectric ignition.

Tipo de placa  
Type of plate



NS-N  
Placa lisa  
Smooth plate



NSR-N  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



NSRR-N  
Placa ranurada  
Slotted plate

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Small spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
NS-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>709</b>
NS-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>896</b>
NS-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.086</b>
NS-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.346</b>
NSR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.044</b>
NSR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.215</b>
NSR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.505</b>
NSRR-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	<b>977</b>
NSRR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12	<b>1.245</b>
NSRR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16	<b>1.456</b>
NSRR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20	<b>1.746</b>



# Serie Novo-Snack

Rectificada - Rectified



Cajón recolector  
Collection drawer



NSEM-80N

- ▶ Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ▶ **Placa de acero rectificado** de 15mm de espesor.
  - ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
  - ▶ **Semi-ranuradas:** Superficie ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
  - ⚡ Termostatos con conmutador de encendido. ▶ Resistencias blindadas en acero inox.
- 
- ▶ Professional griddles entirely built in 18/8 stainless steel ▶ **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
  - ▶ They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
  - ▶ **Semi-slotted:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide. **Option: complete slotted.**
  - ⚡ Thermostats with ignition switch. ▶ Stainless steel shielded heating element.

Tipo de placa  
Type of plate



NSEM  
Placa lisa  
Smooth plate



NSREM  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate



NSRREM  
Placa ranurada  
Slotted plate

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

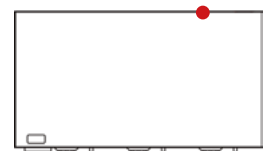
- Espátula pequeña
- Modelos ranurados:**
- Espátula ranurada
- All models - Small spatula
- Grooved models:
- Grooved spatula

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
NSEM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>895</b>
NSEM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.029</b>
NSEM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.259</b>
NSEM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>1.526</b>
NSREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.177</b>
NSREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.400</b>
NSREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>1.696</b>
NSRREM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07	<b>1.165</b>
NSRREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12	<b>1.349</b>
NSRREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16	<b>1.635</b>
NSRREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20	<b>1.926</b>



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● **Eléctrico / Electric**





# Serie Novo-Foc

Cromo duro & Rectificada - Hard chrome & rectified



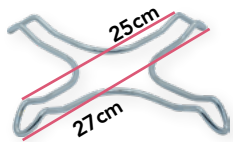
NCF-60N



Detalle fogón de 6 kW  
Detail 6 kW's ring

► Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. ► **Placa de cromo duro** de 15 mm de espesor (modelo NCF) o **placa rectificada** de 15mm de espesor (modelo NSF). ► Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina.   
 🔥 Encendido por tren de chispas a batería. **NCF:** Válvulas termostáticas. **NSF:** Válvulas de gas con termopar de seguridad.   
 🔥 FOGÓN: 6 Kw de potencia Ø 120mm. ► Encendido por tren de chispas a batería.   
**OPCIÓN:** Rejilla reductora (Z-533009200)

► Professional griddles entirely built in 18/8 stainless. ► **Hard chrome griddle** 15 mm thick (Model NCF) or **Rectified griddle** 12 mm thick (Model NSF). ► They have a collection drawer on the front of the machine.   
 🔥 Ignition by battery piezoelectric. **NCF:** Thermostatic valves. **NSF:** Gas valves with safety thermocouple.   
 🔥 RING: 6 kW of power and Ø 120 mm. ► Ignition by battery piezoelectric. **OPTION:** Reducer rack (Z-533009200)



Y-533009200  
Grille de réduction de feu  
Stove reduction grill

Tipo de placa  
Type of plate



NCF/NSF  
Placa lisa  
Smooth plate



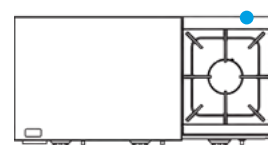
NCFR/NSFR  
Placa semi-ranurada  
Half-slotted plate

**EN DOTACIÓN - INCLUDED**

Espátula pequeña  
**Modelos de cromo duro:**  
Muestra de desengrasante  
Small spatula  
**Hard chrome models:**  
Sample of degreaser

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
<b>NCF-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>1.938</b>
<b>NSF-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>1.343</b>
<b>NCFR-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>2.095</b>
<b>NSFR-60N</b>	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20	<b>1.477</b>
<b>Y-533009200</b>	27x27	25x25	-	-	-	28x28	0,2	-	<b>42</b>

Situación conexión  
Connection situation  
● Gas 1/2"



# Serie Sandwichera

Adaptable en todos los modelos  
Adaptable on all models



Cajón recolector  
Collection box



NC-100N + SW-35



Placa adaptable al alimento  
Food-adaptable plate



NS-100N + SW-35

► Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor y de 1000W de potencia.

**GRILL ADAPTABLE A CUALQUIER PLANCHA PROFESIONAL DE MAINHO.**

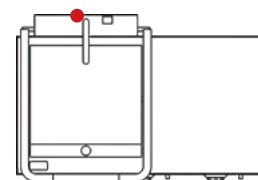
► Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel 3 mm thick and 1000W power.

**GRILL ADAPTABLE TO ANY PROFESSIONAL MAINHO GRIDDLE.**



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	Kg bruto	kW	m <sup>3</sup>	€
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-	919

# Equipamiento & accesorios

Equipment & accessories



EST-2  
Estante  
Shelf

SB-1  
Soporte  
botellas  
Trolley bottle  
support

NC-80 + TB-80 + EST-2 + BS-1  
NC-80 + TB-80 + EST-2 + SB-1



Funda (COB)  
Griddle cover



Tapa basculante cerrada (TB)  
Griddle tilting lid

Spatula  
Small spatula  
Hard chrome scraper  
Slotted scraper  
Degreaser 12 u.  
Degreaser 6 u.  
Degreaser 1 u.  
Griddle cover NC - NS  
Griddle cover NC - NS  
Griddle cover NC - NS  
Griddle cover NC - NS  
Griddle tilting lid NC - NS  
Griddle tilting lid NC - NS  
Griddle tilting lid NC - NS  
Trolley shelf CNE  
Trolley bottle support CNE-80  
Griddle trolley (NC - NE - NS)  
Griddle trolley (NC - NE - NS)  
Griddle trolley (NC - NE - NS)

Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m <sup>3</sup>	€
Z-E-1	<b>Espátula</b>	-	100g	31x12x4h	170g	-	<b>14</b>
Z-E-2	<b>Espátula pequeña</b>	-	65g	31x12x4h	135g	-	<b>13</b>
Z-C-1	<b>Rasqueta de cromo duro</b>	-	240g	31x12x4h	310g	-	<b>47</b>
Z-C-2	<b>Rasqueta ranurada</b>	-	195g	31x12x4h	265g	-	<b>18</b>
ZK-PAC-12	<b>Desengrasante 12 uds</b>	-	13,3	37x29x27h	14,5	0,02	<b>250</b>
ZK-PAC-6	<b>Desengrasante 6 uds</b>	-	6,6	28x19,5x27h	7,5	0,01	<b>132</b>
ZK-PAC-1	<b>Desengrasante 1 ud</b>	-	1,1	7x9x24h	-	-	<b>34</b>
COB-45	<b>Funda de planchas NC - NS</b>	47x47x25h	205g	-	-	-	<b>36</b>
COB-60	<b>Funda de planchas NC - NS</b>	62x47x25h	250g	-	-	-	<b>49</b>
COB-80	<b>Funda de planchas NC - NS</b>	82x47x25h	305g	-	-	-	<b>55</b>
COB-100	<b>Funda de planchas NC - NS</b>	102x47x25h	350g	-	-	-	<b>70</b>
TB-40	<b>Tapa basculante planchas (NC - NS)</b>	41x46x15h	3	47x42x17h	4	0,03	<b>205</b>
TB-60	<b>Tapa basculante planchas (NC - NS)</b>	61x46x15h	5	64x49x17h	6	0,05	<b>228</b>
TB-80	<b>Tapa basculante planchas (NC - NS)</b>	81x46x15h	5,5	84x49x17h	7	0,07	<b>246</b>
EST-2	<b>Estante carro CNE</b>	30x43x11h	2	32x44x12h	2,5	0,02	<b>122</b>
SB-1	<b>Soporte botellas carro CNE-80</b>	31,5x30x96h	1,5	32x31x15h	2	0,01	<b>139</b>
C-NE-60	<b>Carro planchas (NC - NE - NS)</b>	60x43x79h	17,5	68x65x17h	19,5	0,09	<b>910</b>
C-NE-80	<b>Carro planchas (NC - NE - NS)</b>	80x43x79h	24	88x65x17h	26	0,09	<b>922</b>
C-NE-100	<b>Carro planchas (NC - NE - NS)</b>	100x43x79h	30,5	108x65x17h	32,5	0,09	<b>1.103</b>





# Serie ECO-CD

Cromo duro - Hard chrome

**NUEVO**  
NEW



Cajón recolector  
Collection box



ECOEM-60CD UNI



ECO-90CD UNI

- ▶ Placa de **cromo duro** de más de 60 micras y 12 mm de espesor. ▶ Disponen de cajón recolector en el frontal.
- 💧 Encendido por piezoeléctrico. ▶ Válvulas termostáticas.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable. ▶ Termostatos con conmutador de encendido.

- ▶ **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. ▶ They have a collector drawer on the front.
- 💧 Piezoelectric ignition. ▶ Thermostatic valves.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements. ▶ Thermostats with ignition switch.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ECO-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	4,1	3.526	51x53x24h	24	0,07	<b>975</b>
ECO-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	8,2	7.052	64x53x24h	33	0,08	<b>1.161</b>
ECO-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	8,7	7.482	79,5x53x24h	40	0,10	<b>1.321</b>
ECO-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	12,7	10.922	104x53x37h	53	0,20	<b>1.569</b>
ECOEM-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	2,6	-	51x53x24h	24	0,07	<b>975</b>
ECOEM-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	4	-	64x53x24h	33	0,08	<b>1.194</b>
ECOEM-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	4	-	79,5x53x24h	40	0,10	<b>1.309</b>
ECOEM-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	6	-	104x53x37h	53	0,20	<b>1.645</b>



**Modelos ECOEM:**  
Monofásico 230 V 50/60 Hz  
ECOEM Models:  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Gas 1/2" ● Eléctrico



**NUEVO**  
NEW

# Serie ECO-PV

Pavonadas - Blued



ECO-45PV UNI



ECOEM-75PV UNI



Cajón recolector  
Collection box

- ▶ Placa de **acero pavonado** de 6mm. ▶ Disponen de un cajón recolector en el frontal.
- ⬆ Encendido por piezoeléctrico. ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- ⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable. ▶ Termostatos con conmutador de encendido.

- ▶ **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. ▶ The have a drawer collector on the front.
- ⬆ Piezoelectric ignition. ▶ Gas valves with safety thermocouple.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements. ▶ Thermostats with ignition switch.

Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ECO-45PV UNI	46x43,5x19h	44x39	15	4,1	3.526	51x53x24h	17	0,07	<b>479</b>
ECO-60PV UNI	61x43,5x19h	59x39	21	8,2	7.052	64x53x24h	23	0,08	<b>621</b>
ECO-75PV UNI	76x43,5x19h	74x39	26	8,7	7.482	79,5x53x24h	28	0,10	<b>648</b>
ECO-90PV UNI	91x43,5x19h	89x39	30	12,7	10.922	104x53x24h	33	0,14	<b>791</b>
ECOEM-45PV UNI	46x43,5x19h	44x39	15	2,6	-	51x53x24h	17	0,07	<b>654</b>
ECOEM-60PV UNI	61x43,5x19h	59x39	21	4	-	64x53x24h	23	0,08	<b>731</b>
ECOEM-75PV UNI	76x43,5x19h	74x39	26	4	-	79,5x53x24h	28	0,10	<b>745</b>
ECOEM-90PV UNI	91x43,5x19h	89x39	30	6	-	104x53x24h	33	0,14	<b>979</b>



**Modelos ECOEM:**  
Monofásico 230 V 50/60 Hz  
ECOEM Models:  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Gas 1/2" ● Eléctrico



# Serie ECO-Sandwichera

Adaptable a todos los modelos  
Adaptable to all models



Detalle sandwichera abierta  
Detail of open sandwich maker



ECO-45PV UNI + SW-35



ECO-90CD UNI + SW-35

► Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor y de 1000W de potencia.

**GRILL ADAPTABLE A CUALQUIER PLANCHA SERIE ECO DE MAINHO.**

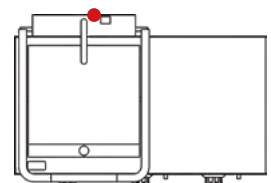
► Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel 3 mm thick and 1000W power.

**GRILL ADAPTABLE TO ANY MAINHO ECO SERIES GRIDDLE.**



**Monofásico 230 V 50/60 Hz**  
Single-phase 230 V 50/60 Hz

**Situación conexión**  
Connection situation  
● Eléctrico



Modelos	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg neto	Kg bruto	kW	m <sup>3</sup>	€
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-	919

# Equipamiento & accesorios

Equipment & accessories



**EST-3**  
Estante  
Trolley shelf

**Carro tijera completo /**  
Complete scissor trolley  
**ECO-75PV UNI + EST-3**



**Tapa TEB-75 UNI abierta**  
Open TEB-75 UNI Lid



**Funda puesta**  
Cover on

	Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	€
Spatula	Z-E-1	<b>Espátula</b>	-	-	-	<b>14</b>
Small spatula	Z-E-2	<b>Espátula pequeña</b>	-	-	-	<b>13</b>
Hard chrome scraper	Z-C-1	<b>Rasqueta de cromo duro</b>	-	-	-	<b>47</b>
Slotted scraper	Z-C-2	<b>Rasqueta ranurada</b>	-	-	-	<b>18</b>
Degreaser 12 u.	ZK-PAC-12	<b>Desengrasante 12 uds</b>	-	15,2	33x37x27h	<b>248</b>
Degreaser 6 u.	ZK-PAC-6	<b>Desengrasante 6 uds</b>	-	7,5	27x28x20h	<b>131</b>
Degreaser 1 u.	ZK-PAC-1	<b>Desengrasante 1 ud</b>	-	-	-	<b>34</b>
Griddle cover ECO-45	COB-45	<b>Funda de planchas ECO-45</b>	47x47x25h	-	-	<b>36</b>
Griddle cover ECO-60	COB-60	<b>Funda de planchas ECO-60</b>	62x47x25h	-	-	<b>49</b>
Griddle cover ECO-75	COB-80	<b>Funda de planchas ECO-75</b>	82x47x25h	-	-	<b>55</b>
Griddle cover ECO-90	COB-100	<b>Funda de planchas ECO-90</b>	102x47x25h	-	-	<b>70</b>
Griddle tilting lid	TEB-45 UNI	<b>Tapa basculante planchas</b>	47x44x96h	3	64x49x17h	<b>165</b>
Griddle tilting lid	TEB-60 UNI	<b>Tapa basculante planchas</b>	47x44x96h	3,5	64x49x17h	<b>170</b>
Griddle tilting lid	TEB-75 UNI	<b>Tapa basculante planchas</b>	47x44x96h	4	84x49x17h	<b>182</b>
Griddle tilting lid	TEB-90 UNI	<b>Tapa basculante planchas</b>	47x44x96h	4,5	94x46x12h	<b>213</b>
Trolley shelf	EST-3	<b>Estante carro</b>	34,5x36,5x96h	1,5	35x37x10h	<b>78</b>
ECO griddle scissor trolley	X-45	<b>Carro tijera para plancha ECO</b>	56x47,5x73h	10	119x51x19h	<b>270</b>
ECO griddle scissor trolley	X-60	<b>Carro tijera para plancha ECO</b>	65,5x47,5x73h	10	119x51x19h	<b>281</b>
ECO griddle scissor trolley	X-75	<b>Carro tijera para plancha ECO</b>	80x47,5x73h	11	119x51x19h	<b>293</b>
ECO griddle scissor trolley	X-90	<b>Carro tijera para plancha ECO</b>	94,5x47,5x73h	12	119x51x19h	<b>307</b>





**BANDEJA RECOGEDOR DE GRASA**  
GREASE COLLECTOR TRAY  
PLATEAU COLLECTEUR DE GRAISSES

**PLACA LAMINADA DE HIERRO**  
LAMINATED IRON PLATE  
PLAQUE EN FER LAMINÉ

PEM 60



**PATAS ANTIDESLIZANTES**  
NON-SLIP LEGS  
PIEDS ANTIDÉRAPANTS

**INTERRUPTOR GENERAL**  
GENERAL SWITCH  
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

**TERMOSTATO TRABAJO REGULABLE**  
ADJUSTABLE WORKING THERMOSTAT  
THERMOSTAT DE TRAVAIL RÉGLABLE

## PLANCHAS ELÉCTRICAS ELECTRIC GRIDDLES PLANCHAS ÉLECTRIQUES



PEM 40



PEM 60



PLANCHAS ELÉCTRICAS · ELECTRIC GRIDDLES · PLANCHAS ÉLECTRIQUES

Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PEM 40	<b>NEW</b> 203023	400x500x200	2,5	80/300	230	380X480	15	300
PEM 60	<b>NEW</b> 203024	600x500x200	5	80/300	230	580X480	22	406

**BANDEJA RECOGEDOR DE GRASA**  
GREASE COLLECTOR TRAY  
PLATEAU COLLECTEUR DE GRAISSES

**PLACA LAMINADA DE HIERRO**  
LAMINATED IRON PLATE  
PLAQUE EN FER LAMINÉ

**PGM 60**



**PATAS ANTIDESLIZANTES**  
NON-SLIP LEGS  
PIEDS ANTIDÉRAPANTS

**PIEZO ELÉCTRICO**  
PIEZO ELECTRIC  
PIEZO ÉLECTRIQUE

**CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304**  
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL  
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

**REGULACIÓN VÁLVULA GAS**  
GAS VALVE ADJUSTMENT  
RÉGLAGE DE LA SOUPAPE À GAZ

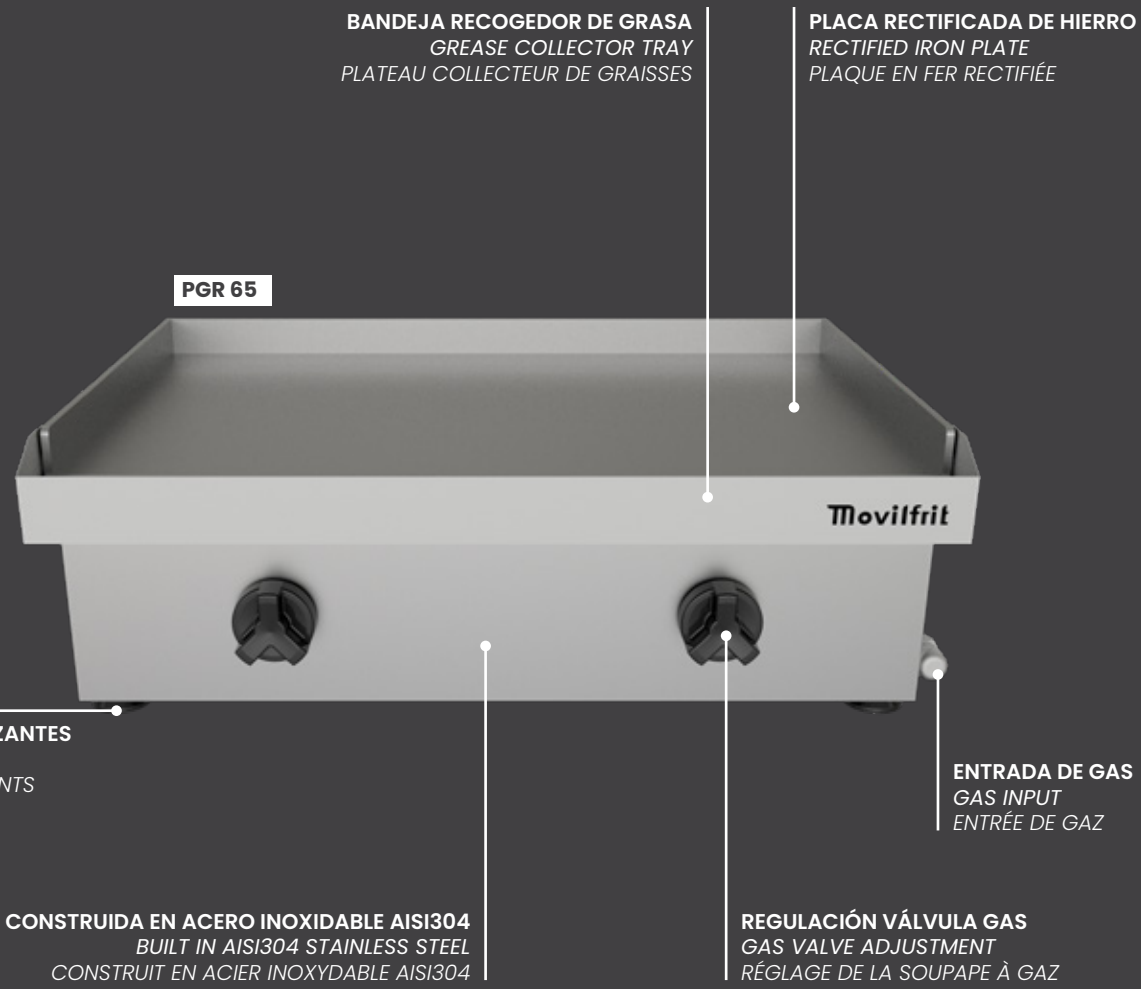
**PGM 40**



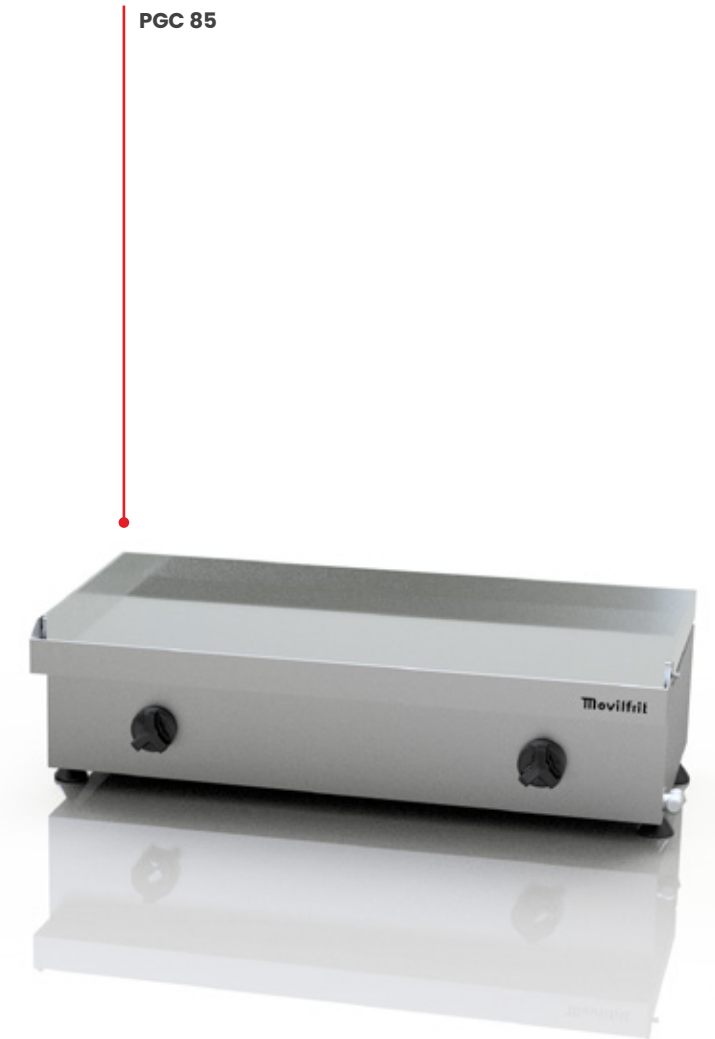
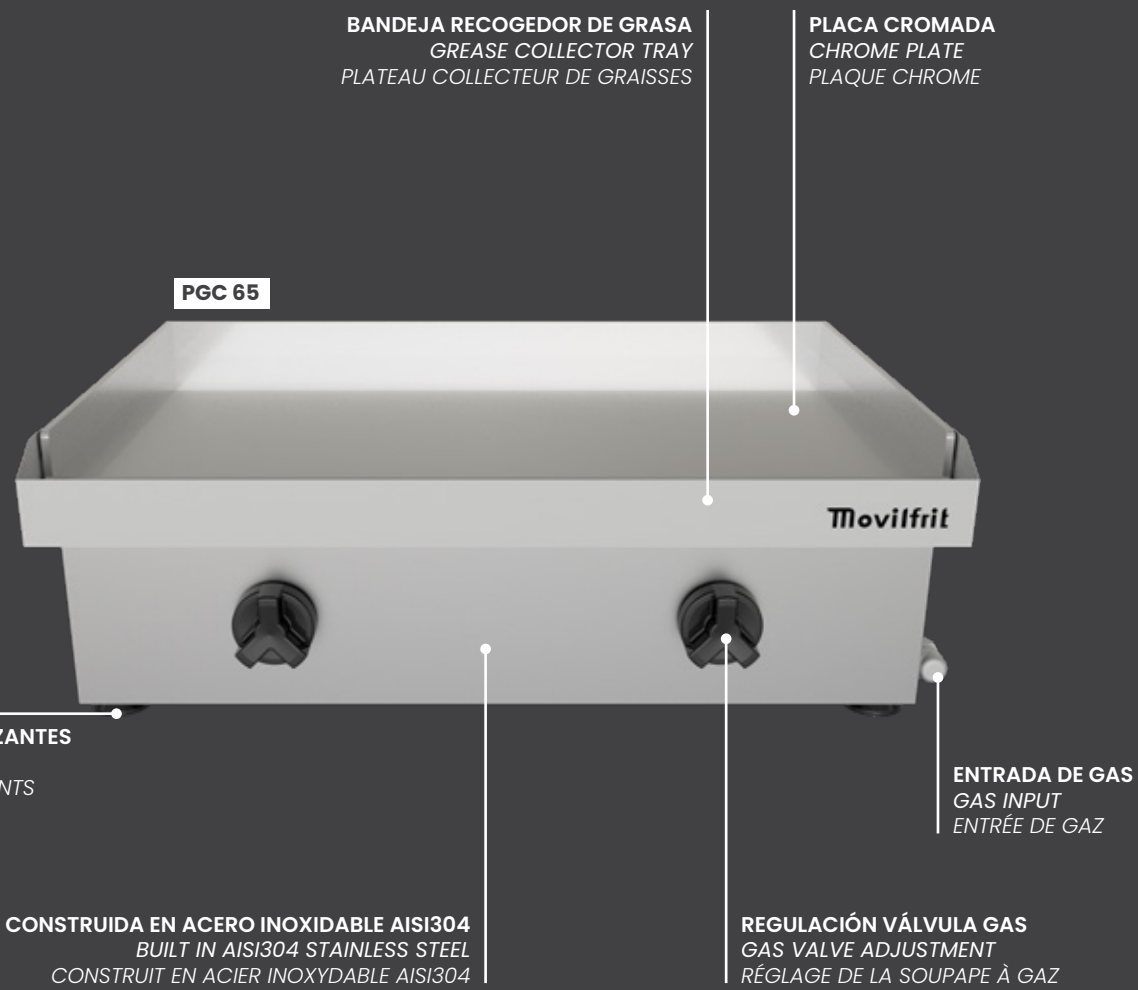
**PGM 80**



Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h				
PGM 40	<b>NEW</b> 203047	400X500X200	3	5040	1	380X480	12	295
PGM 60	<b>NEW</b> 203048	600X500X200	6	10080	2	580X480	23	398
PGM 80	<b>NEW</b> 203049	800X500X200	6	10080	2	780X480	34	533



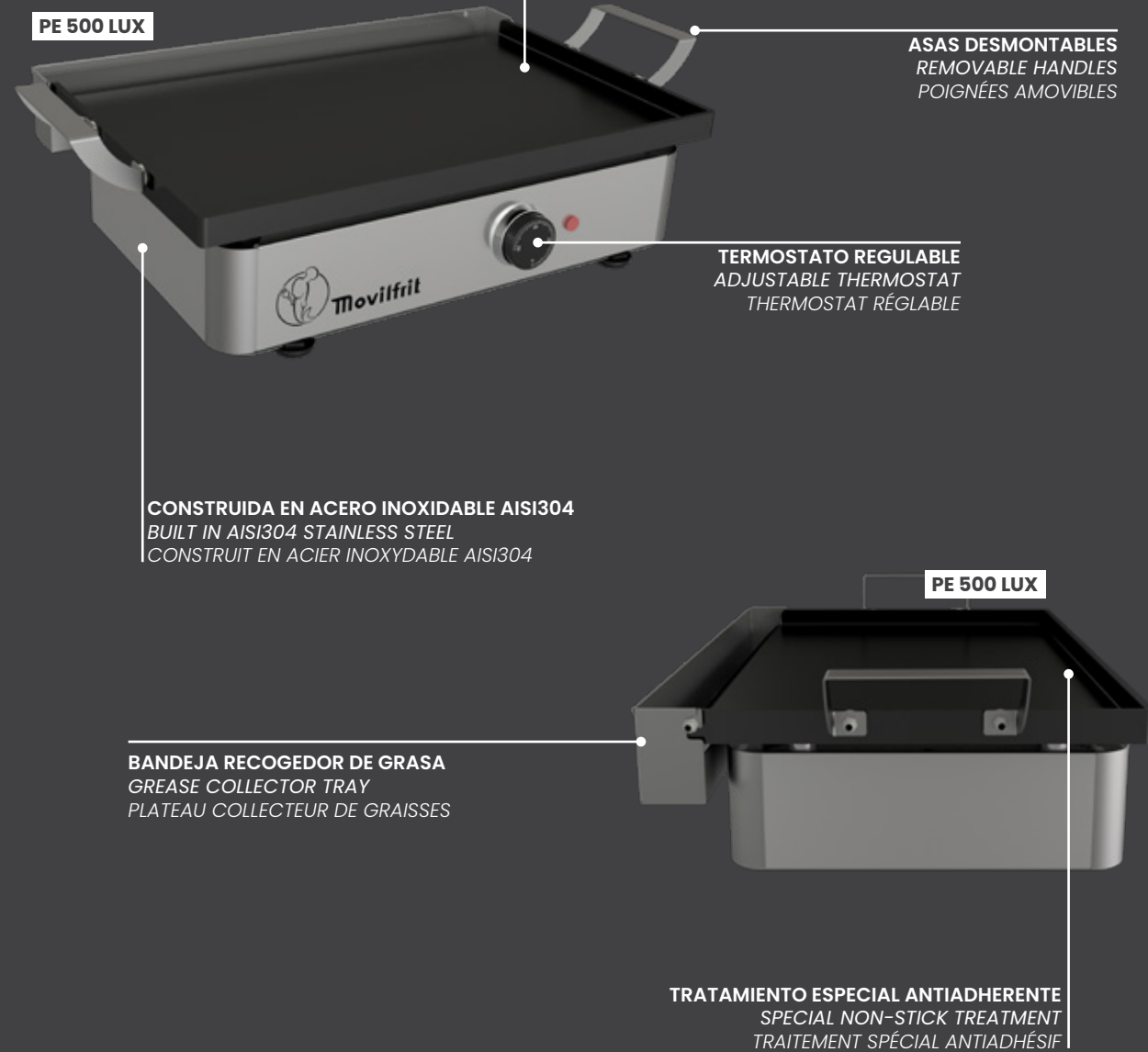
Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h				
PGR 45	203053	465X430X260	4,5	4950	1	444X395	15	800
PGR 65	203054	665X430X260	7	7701	2	644X395	27	811
PGR 85	203055	865X430X260	9	9901	2	844X395	37	1.063



Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Válvulas	Medidas Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h				
PGC 45	203062	400X430X220	4,5	4950	1	444X395	19	1.228
PGC 65	203063	600X430X220	7	7701	2	644X395	30	1.422
PGC 85	203064	800X430X220	9	9901	2	844X395	41	1.731



# PE 500 LUX



**PLANCHA ELECTRICA PE 500 LUX**  
ELECTRIC GRILL PE 500 LUX  
PLANCHA ÉLECTRIQUE PE 500 LUX



Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Temperatura °C	Placa L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
PE 500 LUX	203030	550X315X150	2,5	230	300	450x300	11	275

# PLANCHAS SOBREMESA



## **Mod. P-650**

### **Planchas a Gas**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora de 14 mm con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Envoltorio con embutición frontal.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Salida toma de gas en el lateral derecho (con posibilidad de fabricación al lado izquierdo).
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura manual.
- Los modelos con fuego abierto llevan esparce llamas esmaltados en negro de diámetro 85mm y parrilla de hierro en varilla cromada.

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.  
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

# PLANCHAS SOBREMESA A GAS

## P-450



PLANCHA A GAS DE 1 FUEGO  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 4,5 KW  
**PVP 572 €**

## P-650



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW Y 1 RECTO 2,5 KW  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP 629 €**

## P-850



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 9 KW  
**PVP 825 €**

## P-1000



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.015X530X260 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 5,5 KW Y 1 RECTO DE 3 KW POTENCIA TOTAL 14 KW  
**PVP 1.115 €**

# PLANCHAS SOBREMESA A GAS

## CON FUEGO ABIERTO

### P-650/1



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW Y 1  
ABIERTO DE 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 7,9 KW  
**PVP 804 €**

### P-850/1



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW, 1 RECTO DE  
2.5 KW Y 1 ABIERTO DE 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 10,34 KW  
**PVP 919 €**

### P-850/2



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 2 ABIERTOS DE 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 11,30 KW  
**PVP 1.035 €**



# PLANCHAS SOBREMESA A GAS

## CON FUEGO ABIERTO

### P-1000/1



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.015X530X260 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 5,5 KW Y 1  
ABIERTO 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 14,40 KW  
**PVP 1.155 €**

### P-1000/2



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.015X530X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 5,5KW Y  
2 ABIERTOS  
POTENCIA TOTAL 12,30 KW  
**PVP 1.213 €**

# PLANCHAS ECONÓMICAS



## **Mod. P-650 ECO**

### **Planchas a Gas Económicas**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa decapada de 8mm plegada.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Salida toma de gas en el lateral derecho (con posibilidad de fabricación al lado izquierdo).
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura manual.
- Los modelos con fuego abierto llevan esparce llamas esmaltados en negro de diámetro 85mm y parrilla de hierro en varilla cromada.

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.  
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

# PLANCHAS ECONÓMICAS

## A GAS

### P-450 ECO



PLANCHA A GAS DE 1 FUEGO  
DIMENSIONES: 400X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 4,5 KW  
**PVP 305 €**

### P-650 ECO



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 600X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 1 RECTO 2,5 KW  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP 450 €**

### P-850 ECO



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 800X430X220 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 9 KW  
**PVP 520 €**

### P-1000 ECO



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.000X430X220 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5  
KW Y 1 RECTO 2,5  
POTENCIA TOTAL 14 KW  
**PVP 655 €**

# PLANCHAS ECONÓMICAS A GAS CON FUEGO ABIERTO

## P-650/1 ECO



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 600X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 1 ABIERTO 3,7 KW  
POTENCIA TOTAL 7,9 KW  
**PVP 499 €**

## P-850/1 ECO



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 800X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW, 1 RECTO DE  
2,5 KW Y 1 ABIERTO DE 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 10,34 KW  
**PVP 593 €**

## P-850/2 ECO



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 800X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 2 ABIERTOS  
POTENCIA TOTAL 11,30 KW  
**PVP 667 €**



# PLANCHAS ECONÓMICAS A GAS CON FUEGO ABIERTO

## P-1000/1 ECO



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.000X430X220 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 5,5 KW  
Y 1 ABIERTO 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 14,40 KW

**PVP 750 €**

## P-1000/2 ECO



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.000X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 5,5 KW  
Y 2 ABIERTOS DE 3,4 KW  
POTENCIA TOTAL 12,30 KW

**PVP 820 €**

# PLANCHAS SOBREMESA

## ELECTRICAS



### **Mod. PE-850**

#### **Planchas Eléctricas**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificada de 14mm con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Envoltorio con embutición frontal.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Piloto indicador de encendido y regulación de temperatura mediante termostato.
- Toma de corriente eléctrica en el lado derecho.
- Los modelos /1 y /2 llevan una placa rápida de diámetro 180 mm.

# PLANCHAS SOBREMESA ELÉCTRICAS

## 220V

### PE-450



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W  
POTENCIA TOTAL 2,7 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 690 €**

### PE-650



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 1-2700W  
POTENCIA TOTAL 4,03 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 790 €**

### PE-850



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W POTENCIA  
TOTAL 5,4 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 950 €**

### PE-1000



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 2-2700W  
POTENCIA TOTAL 6,73 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.277 €**

# PLANCHAS SOBREMESA ELÉCTRICAS

## 220V

### PE-650/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W Y 1 PLACA  
RAPIDA Ø 180 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 4,7 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 855 €**

### PE-850/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 1-2700W Y 1 PLACA  
RAPIDA Ø 180 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 6,03 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.040 €**

### PE-850/2



PLANCHA ELECTRICA  
POTENCIA TOTAL 6,7 KW  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W Y 2 PLACAS RAPIDAS Ø  
180 mm-2000W  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.150 €**



# PLANCHAS SOBREMESA ELÉCTRICAS

220V

## PE-1000/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W Y 1 PLACA  
RAPIDA Ø 180 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 7,4 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.325 €**

## PE-1000/2



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W 1-1333W 2  
PLACA RAPIDA Ø 180 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 8,03 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.441 €**

# PLANCHAS SOBREMESA ELÉCTRICAS

## 380V

### PE-450



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W POTENCIA  
TOTAL 2,7 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 690 €**

### PE-650



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 1-2700W  
POTENCIA TOTAL 4,03 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 790 €**

### PE-850



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W POTENCIA  
TOTAL 5,4 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 950 €**

### PE-1000



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 2-2700W  
POTENCIA TOTAL 6,73 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 1.277 €**

# PLANCHAS SOBREMESA ELÉCTRICAS

## 380V

### PE-650/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W 1 PLACA  
RAPIDA Ø 220 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 4,7 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 855 €**

### PE-850/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 1-2700W 1 PLACA  
RAPIDA Ø 220 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 6,03 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 1.040 €**

### PE-1000/1



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W 1 PLACA RAPIDA  
Ø 220 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 7,4 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 1.325 €**

### PE-1000/2



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1.015X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W 1-1333W 2  
PLACA RAPIDA Ø 220 mm-2000W  
POTENCIA TOTAL 8,03 KW  
VOLTAJE: 380V  
**PVP 1.441 €**

# PLANCHAS ECONOMICAS

## ELECTRICAS



### **Mod. PE-850 ECO**

#### **Planchas Eléctricas Económicas**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa decapada de 8 mm plegada.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Piloto indicador de encendido y regulación de temperatura mediante termostato.
- Toma de corriente eléctrica en el lado derecho.



# PLANCHAS ELÉCTRICAS

## ECONÓMICAS

### PE-450 ECO



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 400X430X220 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W POTENCIA  
TOTAL 1,33 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 450 €**

### PE-650 ECO



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 600X430X220 mm  
RESISTENCIAS: 2-1333W  
POTENCIA TOTAL 2,7 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 515 €**

### PE-850 ECO



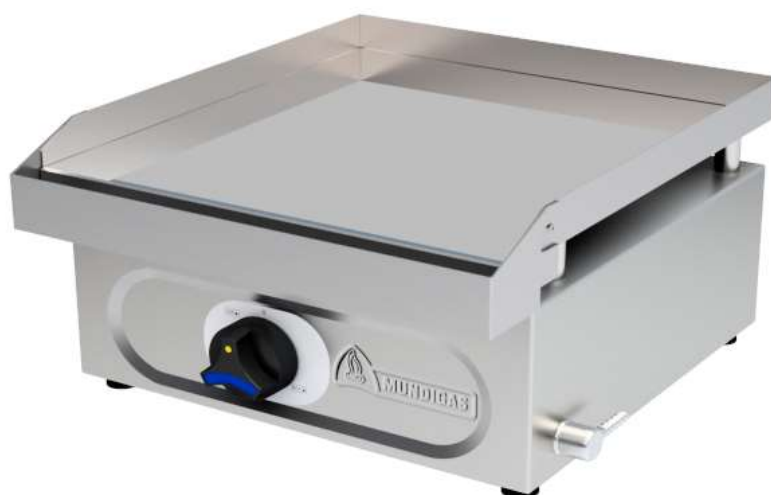
PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 800X430X220 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W 1-1333W  
POTENCIA TOTAL 4,03 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 630 €**

### PE-1000 ECO



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 1000X430X220 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W POTENCIA  
TOTAL 5,4 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 825 €**

# PLANCHAS CROMO DURO



## Mod. PCG-450

### Planchas a Gas Cromo Duro

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificada de 20 mm con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Palastro con baño de cromo duro de 60 micras.
- Envolverte con embutición frontal.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Salida toma de gas en el lateral derecho (con posibilidad de fabricación al lado izquierdo).
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura manual.
- Grifo termostático.

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.

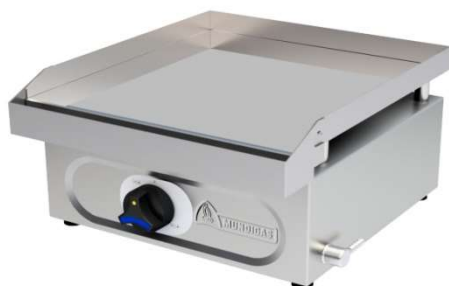
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

-Grifo termostático.

# PLANCHAS CROMO DURO A

## GAS

### PCG-450



PLANCHA A GAS DE 1 FUEGO  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 4,5 KW  
**PVP 1.073 €**

### PCG-650



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 1 RECTO DE 2,5 KW  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP 1.234 €**

### PCG-850



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 9 KW  
**PVP 1.430 €**

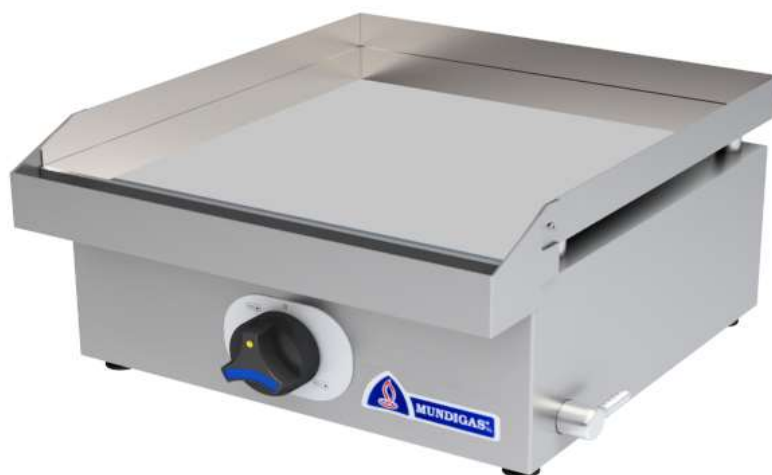
### PCG-1000



PLANCHA A GAS DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.015X530X260 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 5,5 Y 1  
RECTO DE 3 KW  
POTENCIA TOTAL 14 KW  
**PVP 2.123 €**

# PLANCHAS CROMO DURO

## ECONOMICAS



### **Mod. P-450 CR**

#### **Planchas a Gas Económicas Cromo Duro**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Palastro cromado de 12mm de espesor con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Palastro con baño de cromo duro de 60 micras.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Salida toma de gas en el lateral derecho (con posibilidad de fabricación al lado izquierdo).
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura manual.
- Grifo termostático.

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.. TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.



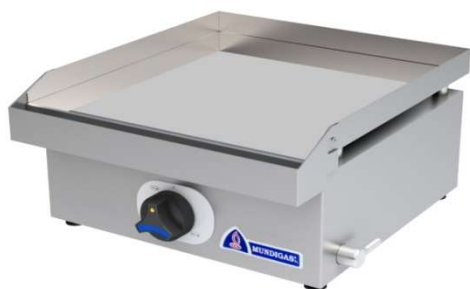
### **RASQUETA CROMO DURO 11 €**



# PLANCHAS CROMO DURO

## ECONÓMICAS

### P-450 ECO CR



PLANCHA A GAS DE 1 FUEGO  
DIMENSIONES: 400X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 4,5 KW  
**PVP 777 €**

### P-650 ECO CR



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 600X430X220 mm  
QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW  
Y 1 RECTO DE 2,5 KW  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP 945 €**

### P-850 ECO CR



PLANCHA A GAS DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 800X430X220 mm  
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW  
POTENCIA TOTAL 9 KW  
**PVP 1.092 €**



**RASQUETA CROMO DURO 11 €**

# PLANCHAS CROMO DURO ELECTRICAS



## **Mod. PCE-450**

### **Planchas Eléctricas Cromo Duro**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificada de 20 mm con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Palastro con baño de cromo duro de 60 micras.
- Envolverte con embutición frontal.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Piloto indicador de encendido y regulación de temperatura mediante termostato.
- Toma de corriente eléctrica en el lado derecho.

# PLANCHAS CROMO DURO ELÉCTRICAS

## PCE-450



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-2700W  
POTENCIA TOTAL 2,7 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.180 €**

## PCE-650



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 1-1333W 1-2700W  
POTENCIA TOTAL 4,03 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.325 €**

## PCE-850



PLANCHA ELECTRICA  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
RESISTENCIAS: 2-2700W  
POTENCIA TOTAL 5,4 KW  
VOLTAJE: 220V  
**PVP 1.595 €**



**RASQUETA CROMO DURO 11 €**

# PLANCHAS ESTRIADAS Y

## LISAS-ESTRIADAS



### **Mod. PG/LE-650**

#### **Planchas a Gas Estriadas / Lisas-Estriadas**

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificadora (estriada o lisa-estriada) de 14 mm con peto de acero inoxidable rebordeando el palastro.
- Envoltorio con embutición frontal.
- Canal recoge grasas frontal en acero inoxidable.
- Salida toma de gas en el lateral derecho (con posibilidad de fabricación al lado izquierdo).
- Patas regulables en altura.
- Regulación de temperatura manual.

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.  
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

# PLANCHAS ESTRIADAS A GAS O ELECTRICAS

## PG/E-450



PLANCHA **ESTRIADA** DE 1 FUEGO  
DIMENSIONES: 465X430X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5  
KW GAS: POTENCIA TOTAL 4,5 KW  
**PVP GAS: 940 €**  
ELECTRICA: 1 RESISTENCIA 2700 W.  
POTENCIA TOTAL: 2,7 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.100 €**

## PG/E-650



PLANCHA **ESTRIADA** DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW Y 1 RECTO 3,4  
KW  
GAS: POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP GAS: 1.420 €**  
ELECTRICA: 1 RESISTENCIA 1333 W Y 1 DE 2700 W.  
POTENCIA TOTAL: 4,03 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.490 €**

## PG/E-850



PLANCHA **ESTRIADA** DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW POTENCIA TOTAL  
9 KW  
**PVP GAS: 1.365 €**  
ELECTRICA: 2 RESISTENCIAS DE 2700 W. POTENCIA TOTAL:  
5,4 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.470 €**



# PLANCHAS LISAS-ESTRIADAS

## A GAS O ELECTRICAS

### PG/LE-650



PLANCHA **LISA-ESTRIADA** DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 665X430X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 1 CURVO DE 4,5 KW Y 1 RECTO 3,4 KW. POTENCIA TOTAL 7 KW  
**PVP GAS: 1.050 €**  
ELECTRICA: 1 RESISTENCIA 1333 W Y 1 DE 2700 W. POTENCIA TOTAL: 4,03 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.155 €**

### PG/LE-850



PLANCHA **LISA-ESTRIADA** DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 865X430X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW .POTENCIA TOTAL 9 KW  
**PVP GAS: 1.155 €**  
ELECTRICA: 2 RESISTENCIAS DE 2700 W.  
POTENCIA TOTAL: 5,4 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.260 €**

### PG/LE-1000



PLANCHA **LISA-ESTRIADA** DE 3 FUEGOS  
DIMENSIONES: 1.015X530X260 mm  
GAS: QUEMADORES: 2 CURVOS DE 4,5 KW Y 1 RECTO DE 3 KW. POTENCIA TOTAL 14 KW  
**PVP 1.365 €**  
ELECTRICA: 1 RESISTENCIA 1333 W Y 2 DE 2700 W.  
POTENCIA TOTAL: 5,4 KW 220 V  
**PVP ELECTRICA: 1.575 €**

# ACCESORIOS



**PALA**



**ESPATULA**



**RASQUETA CROMO**



**REGULADOR**



**TUBO TRENZ.**



**C.F.I. PARA APARATOS MOVILES**

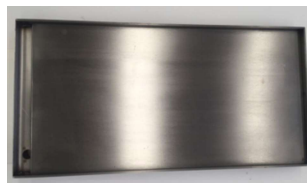


**C.F.I. CON TUERCA LOCA**

MODELO	DIMENSIONES (mm)	PVP	MODELO	PVP
<b>PALA COD.382000</b>	70X160 mm	8,00 €	<b>Regulador RBP-30</b>	11,50 €
<b>ESPATULA COD.381010</b>	100x250 mm	10,00 €	<b>Tubo trenzado 3014</b>	6,00 €/metro
<b>RASQUETA COD.30528</b>	70X160 mm	11,55 €	<b>KIT (RBP30+1,5 MTROS TUBO+2 ABRAZADERAS)</b>	18,00 €
<b>C.F.I. PARA APARATOS MOVILES</b>	1.000	70 €	<b>Regulador RP02002 salida 1-2 kg</b>	18,90 €
<b>C.F.I. PARA APARATOS MOVILES</b>	1.500	90 €	<b>Regulador RP02004</b>	16,80 €
<b>C.F.I. CON TUERCA LOCA</b>	1.000	58 €	<b>Regulador RP02007</b>	23,00 €
<b>C.F.I. CON TUERCA LOCA</b>	1.500	76 €		

# PLACAS LISAS Y ESTRIADAS

## INTERCAMBIABLES



### **PLACA LISA O ESTRIADA: 135 €**

#### **MEDIDAS:**

320X320mm (PM-330, PM-650, PM-970)  
 370x370mm (Gama 550 y 900)  
 370x295mm (Gama 750)  
 425x425mm (Gama central)  
 395X370mm (PM-900/1E, PM-900/2E PM-1200/3E, M-900/1E, M-900/2EE Y PM-900/2EE)  
 395X295mm (M-750/2E, PM-750/2E)

### **PLACA LISA DOBLE: 350 € CON PETO Y AGUJERO DESAGUE**

#### **MEDIDAS:**

590x370mm (Gama 750)  
 740x370mm (Gama 900)  
 850x425mm (Gama central)

### **PARRILLA ESMALTADA: 135 €**

#### **MEDIDAS:**

320X320mm (PM-330, PM-650, PM-970)  
 370x370mm (Gama 550 y 900)  
 370x295mm (Gama 750)  
 425x425mm (Gama central)  
 395X370mm (PM-900/1E, PM-900/2E PM-1200/3E, M-900/1E, M-900/2EE Y PM-900/2EE)  
 395X295mm (M-750/2E, PM-750/2E)

FTH 30 GL



FTRC 30 GL



FTH 60 GL



FTHRC 60 GL



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Placa superior de 10 mm.  
Hasta 3 zonas de cocción independientes.  
Superficies lisas y ranuradas o combinados placa.  
Opción de cromo duro.  
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
10 mm thick steel plate  
3 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hardchrome option for each type of plate available.  
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa (mm) Plate thickness (mm)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas	Material Material	P.V.P.
FTH 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Hierro Iron	1.132 €
FTHC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Cromo Chromed	1.296 €
FTR 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Hierro Iron	1.132 €
FTRC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Cromo Chromed	1.296 €
FTH 60 GL	600 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Hierro Iron	1.694 €
FTHC 60 GL	600 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Cromo Chromed	1.940 €
FTHR 60 GL	600 x 600 x 290	8	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Hierro Iron	1.831 €
FTHRC 60 GL	600 x 600 x 290	8	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Cromo Chromed	2.049 €
FTH 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Hierro Iron	2.497 €
FTHC 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP/LPG	Cromo Chromed	2.825 €

FTH 30 EL



FTRC 30 EL



FTH 60 EL



FTHR 60 EL



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Placa superior de 10 mm.  
Hasta 3 zonas de cocción independientes.  
Superficies lisas y ranuradas o combinados placa.  
Opción de cromo duro.  
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.  
10 mm thick steel plate  
3 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hardchrome option for each type of plate available.  
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa (mm) Plate thickness	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage	P.V.P.
FTH 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50x300°C	I+N2 30V	902 €
FTHC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50x300°C	I+N2 30V	1.066 €
FTR 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50x300°C	I+N2 30V	979 €
FTRC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo /Chromed	50x300°C	I+N2 30V	1.143 €
FTH 60 EL	600 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50x300°C	III+N4 00V	1.344 €
FTHC 60 EL	600 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50x300°C	III+N4 00V	1.563 €
FTHR 60 EL	600 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50x300°C	III+N4 00V	1.454 €
FTHRC 60 EL	600 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo /Chromed	50x300°C	III+N4 00V	1.672 €
FTH 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50x300°C	III+N4 00V	1.950 €
FTHC 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50x300°C	III+N4 00V	2.278 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.


**PLANCHA SNACK GRL-10**

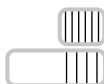
Plancha lisa doble (sin tapa).  
Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP
5100039	Plancha GRL-10 230/50-60/1 (lisa)	<b>559€</b>

**PLANCHA SNACK GLD-10**

Plancha mixta doble.  
Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.  
1/2 base lisa sin tapa, 1/2 base acanalada con tapa.



		PVP
5100037	Plancha GLD-10 230/50-60/1 (1/2 lisa - 1/2 acanalada-acanalada)	<b>723€</b>

**PLANCHAS SNACK GRD-10 / GLL-10**

Plancha doble.  
Plancha snack eléctrica doble de hierro fundido.

- GRD-10: base y tapas acanaladas.
- GLL-10: base y tapas lisas..



		PVP
5100035	Plancha GRD-10 230/50-60/1 (acanalada- acanalada)	<b>908€</b>
5100043	Plancha GLL-10/2 230/50-60/1 (lisa - lisa)	<b>908€</b>





## Planchas de gas

### Planchas a gas para bar y cafetería, con superficie de acero o cromo duro

- Planchas a gas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.



	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA	583 x 395 mm	783 x 395 mm	983 x 395 mm	555 x 400 mm	755 x 400 mm
QUEMADORES	2	3	3	2	3
SUPERFICIE DE ACERO	sí	sí	sí	-	-
SUPERFICIE DE CROMO DURO	-	-	-	sí	sí
<b>POTENCIA</b>					
POTENCIA TOTAL	5500W	8250W	9300W	6000W	8700W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
ANCHO	600mm	800mm	1020mm	600mm	800mm
FONDO	507mm	507mm	507mm	507mm	507mm
ALTO	234mm	234mm	234mm	234mm	234mm
PESO NETO	19Kg	26Kg	36Kg	40Kg	52Kg

#### PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha snack a gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 583 x 395mm.

2 quemadores.



5130312	Plancha SPG-601 GAS	<b>PVP</b> <b>615€</b>
---------	---------------------	---------------------------

#### Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

#### PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha Snack a Gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 783 x 395mm.

3 quemadores.



5130317	Plancha SPG-801 GAS	<b>PVP</b> <b>827€</b>
---------	---------------------	---------------------------

#### Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).




**PLANCHA SNACK SPG-1001**

Plancha Snack a Gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 983 x 395mm.

3 quemadores.



		<b>PVP</b>
5130322	Plancha SPG-1001 GAS	<b>1.037€</b>

**Incluido**

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

**PLANCHA SNACK GAS SPC-601**

Plancha snack a gas de Cromo Duro.

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 560 x 400 mm.

2 quemadores.



		<b>PVP</b>
5130332	Plancha SPC-601 GAS	<b>1.348€</b>

**Incluido**

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

**PLANCHA SNACK GAS SPC-801**

Plancha snack a gas de cromo duro.

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 760 x 400 mm.

3 quemadores.



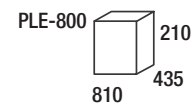
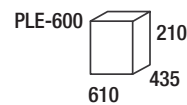
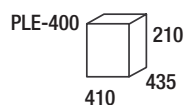
		<b>PVP</b>
5130337	Plancha SPC-801 GAS	<b>1.694€</b>

**Incluido**

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).



## PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



### PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PVP €
PLE-400	400x400	3	1	1	394
PLE-600	600x400	3,5	1	1	499
PLE-800	800x400	3+3	2	2	630

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300°C.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.



FEL-1

### FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

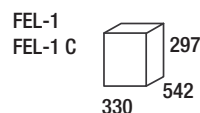
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	635
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	847
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.068
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.128
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.397
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.457

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS



FEL-2 C



### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.





# PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



PLG-400/06



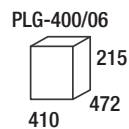
PLG-800/06



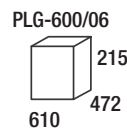
PLG-1000/06



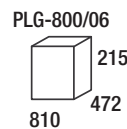
DETALLE PLANCHA DESMONTABLE



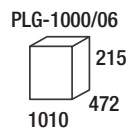
PLG-400/06



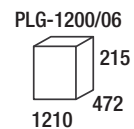
PLG-600/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



PLG-1200/06

## PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5	375
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20	475
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27	608
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33	686
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40	860

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	87	104	120	139	162



DETALLE GRASERA MONTADA

## Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



## PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA



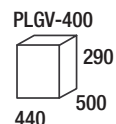
PLGV-400



PLGV-600

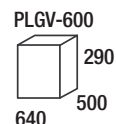


PLGV-800



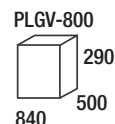
440

500



640

500



840

500

\*con toma de presión: ancho +70mm

### PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS	PVP €
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2	786
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3	965
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4	1.154
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros				PORTES PAGADOS		



Rasqueta especial en (dotación)

### Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a izquierda.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700°C sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300°C y puede llegar a una temperatura máxima de 440°C, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.

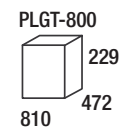
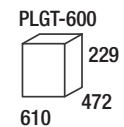
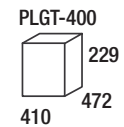




## PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO



PLGT-800 CD

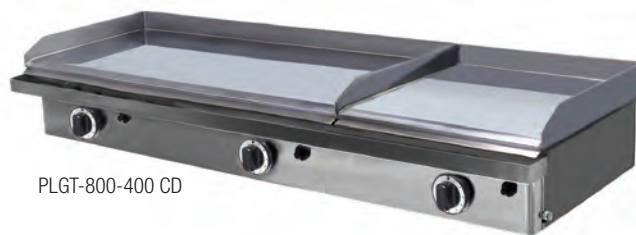


### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

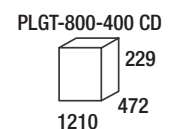
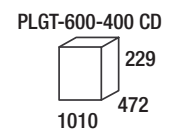
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30	931
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39	1.177
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61	1.567

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



PLGT-800-400 CD



### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42	1.922
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83	2.481

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Mandos de bakelita.**
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a la izquierda.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Bandeja recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyector para cambio a gas natural.

## PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

### PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	790
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	943
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	1.096

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

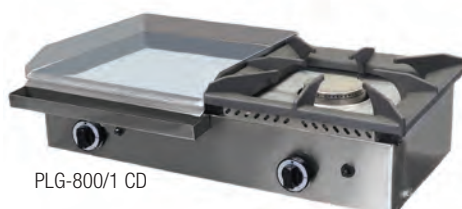
### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	108
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	62
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	27

PLG-800/1  
PLG-800/1 CD  
810 233  
472

PLG-1000/1  
PLG-1000/1 CD  
1010 233  
472

PLG-1200/1  
PLG-1200/1 CD  
1210 233  
472



PLG-800/1 CD



PLG-1000/1 C

### PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1 CD	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	1.342
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	1.599
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	2.071

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

### Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y graseira para placa opcional).



## PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA



CEG-17M-550



CEG-22M-550



CEG-32M-550



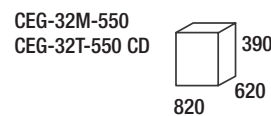
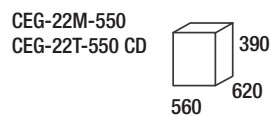
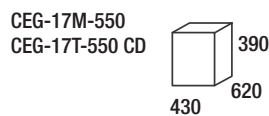
CEG-17T-550 CD



CEG-22T-550 CD



CEG-32T-550 CD

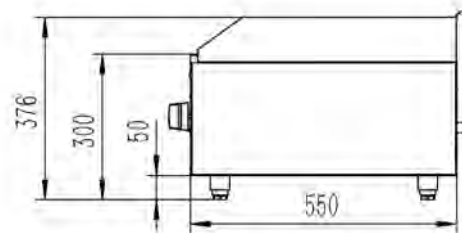


### PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES	PVP €
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1	933
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1	1.373
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2	1.331
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2	1.968
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3	1.788
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3	2.627

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

### Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Placas en acero laminado de 19mm de espesor.
- Modelos de cromo duro con espesor de 20µ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraíble.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyectores para cambio a gas propano/butano.



PETOS LATERALES Y TRASERO ANTISALPICADURAS  
COVERALL SPLASH EDGE LATERAL AND BACK  
REBORDS LATÉRAUX ET ARRIÈRE ANTI ÉCLABOUSSURES



**PEC40**  
400x400  
3.000W

CAJÓN RECOGEGRASAS EXTRAÍBLE  
REMOVABLE FAT TRAY  
TIROIR RAMASSE GRAISSES EXTRACTIBLE

PLACA DE CROMO DE 12MM Y 12 MICRAS  
12MM AND 12 MICRO CHROME PLATE  
12MM ET 12 PLAQUE MICRO CHROME



**PEC60**  
600x400  
3.000W

CONTROL AUTOMÁTICO DE LA TEMPERATURA  
AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL  
CONTROLE AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE

PLACA DE CROMO DE 10MM Y 50 MICRAS  
10MM AND 50 MICRO CHROME PLATE  
10MM ET 50 PLAQUE MICRO CHROME



**PEK40**  
400x400  
3.000W



**PEK60**  
600x400  
3.500W



**PEK80**  
800x400  
6.000W

**PLANCHA CROMO ECO ELECTRICA**

**CHROME ECO ELECTRIC GRIDDLE**

**PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE CHROME ECO**

MEDIDAS	TIPO	CONTROL TEMPERATURA	POTENCIA	VOLTAJE	TIPO DE MODULO	MICRAS CROMO	GRASERA EXTRAIBLE	REF.	PVP
400X500X270	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 12MM	12 MICRAS	DELANTERA	<b>PEC40</b>	<b>780 €</b>
600X500X270	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 12MM	12 MICRAS	DELANTERA	<b>PEC60</b>	<b>1.070 €</b>
410X435X240	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	<b>PEK40</b>	<b>875 €</b>
610X435X240	ELECTRICO	SI	3.5KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	<b>PEK60</b>	<b>1.190 €</b>
810X435X240	ELECTRICO	SI	6KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	<b>PEK80</b>	<b>1.550 €</b>



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.