



MPLG-40

Planchas fry-tops

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Modelos de 350 y 700 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 50 a 320 °C.
- Dispone de termostato de seguridad y luces de control.
- Tensión de los modelos eléctricos: 400V (3N) - 50/60 Hz.

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
MPLG-40	3931154	Plancha acero lisa	350 x 600 x 300	4 (3440)	1.038,00
MPCG-40	3931155	Plancha cromo-duro	350 x 600 x 300	4 (3440)	1.436,00
MPCG-60	3931158	Plancha cromo duro	700 x 600 x 300	8 (6900)	2.064,00

Planchas eléctricas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
MPLE-40	3911154	Plancha acero lisa	350 x 600 x 300	3,9 (3355)	1.160,00
MPCE-40	3911155	Plancha cromo-duro	350 x 600 x 300	3,9 (3355)	1.321,00
MPLE-60	3911157	Plancha acero lisa	700 x 600 x 300	7,9 (6707)	1.455,00
MPCE-60	3911158	Plancha cromo-duro	700 x 600 x 300	7,9 (6707)	1.945,00



MFG-40

Freidoras a gas y electricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 350 y 700 mm de ancho respectivamente.
- Regulación termostática de la temperatura de 90 a 185 °C.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Dotación MFG-40: 1 cestillo de 210 x 265 x 105 mm.
- Dotación MFG-60: 2 cestillos de 210 x 265 x 105 mm.

Freidoras a gas

- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- 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)**.

Freidoras eléctricas

- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.

Freidoras a gas

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	P.V.P. Euros €
MFG-40	3931160	350 x 600 x 300	1	8	6,25 (5380)	1.390,00
MFG-60	3931161	700 x 600 x 350	2	8 + 8	12,5 (10750)	2.390,00

Freidoras eléctricas

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MFE-40	3911160	350 x 600 x 300	1	8	400/3N - 50/60 Hz	1.052,00
MFE-60	3911161	700 x 600 x 300	2	8 + 8	400/3N - 50/60 Hz	1.883,00