

SERIE 550





PLANCHAS A GAS



- Quemadores de acero inoxidable que garantizan la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Control de temperatura con grifo de gas.
- Placa pulida y rectificada de 8 mm..
- Mandos ergonómicos de poliamida.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Opción de placa ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.



SERIE 550





Modelo		PGS-600	PGS-800
Dimensiones Equipo	mm	600 x 550 x 270	800 x 550 x 270
Superficie útil de la placa	mm	600 x 418	800 x 418
Acabado de la placa	fe/cr	fe	fe
Quemadores	n°	1	2
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	8.25 0.64	11.00 0.85
	kW GLP Kg/h-50mbar	-	-
	kW GN Nm3-20mbar	8.25 0.87	11.00 1.16
Dimensiones con Embalaje	mm	600 x 690 x 550	900 x 640 x 550
Volumen	m3	0.23	0.33
Peso Bruto	Kg	34	43
Peso Neto	Kg	26	34
Control de Temperatura		Grifo de gas	Grifo de gas
Recomendación de uso	Carne/Pescado	Carne	Carne
Opcional			
Placa 100% Ranurada			
Placa 50% Liso/Ranurada		-	
Color Frontal			2 x
Cajón recoge-grasas	• 0	•	•
Peto	• 0	•	•

