



Catálogo de las
PLANCHAS DE COCINA
distribuidas en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Planchas](#) 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. Consúltenos 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** que forman parte de este catálogo son:

- Arilex
- Ascaso
- Casfri
- Crystal Line
- Difri / Comersa
- Fainca
- Granita
- Lacor
- Mainho
- Masamar
- MCM
- Movilfrit
- Sammic
- Sayl

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

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

Planchas a Gas Gas Plates

Planchas a Gas Acero Laminado 6 mm. Gas Steel Plates 6 mm.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

40PGL



60PGL



80PGL



Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
40PGL	1	1	3,2	400x400	410x457x240	12	262
60PGL	2	2	6,4	600x400	610x457x240	19	366
80PGL	3	3	9,6	800x400	810x457x240	24	449
100PGL	3	3	9,6	1000x400	1010x457x240	29	512
120PGL	4	4	12,8	1200x400	1210x457x240	44	639



Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación.
Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.



Placa de cocción única en el mercado, totalmente extraíble que facilita su transporte, mantenimiento y limpieza.
Unique cooking plate on the market, fully removable for easy transport, maintenance and cleaning.



Mandos de baquelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.
High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.
Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
Auto power piezoelectric (1 per gas valve).



Pies altos regulables de gran robustez.
Robust adjustable feet.



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.
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.



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.
Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for change to natural gas.

Planchas a Gas DUO

Gas DUO Plates

Planchas a Gas DUO Acero Laminado 6 mm.
Gas DUO Steel Plates 6 mm.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

6040PGLL



Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
4040PGLL	1+1	1+1	3,2 + 3,2	400x400 + 400x400	810x457x240	24	464
6040PGLL	2+1	2+1	6,4 + 3,2	600x400 + 400x400	1010x457x240	29	527
6060PGLL	2+2	2+2	6,4 + 6,4	600x400 + 600x400	1210x457x240	44	654
8040PGLL	3+1	3+1	9,6 + 3,2	800x400 + 400x400	1210x457x240	44	654



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

High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



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

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



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Auto power piezoelectric (1 per gas valve).



Pies altos regulables de gran robustez.

Robust adjustable feet.



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

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



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

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.



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.

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.



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.

Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Planchas Eléctricas Electric Plates

Planchas Eléctricas Acero Laminado/Rectificado/Cromo Duro Electric Plates



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

60PEL

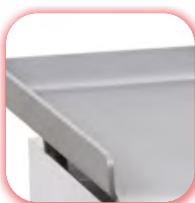


60PEC



Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Tipo Type	Resistencias Resistances	Potencia (Kw) Power (Kw)	Voltaje Voltage	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
40PEL	Laminada	1	3	230	400x400	410x457x240	12	231
60PEL	Laminada	2	4	230	600x400	610x457x240	19	319
80PEL	Laminada	3	6	230	800x400	810x457x240	24	365
60PER	Rectificada	2	4	230	600x400	610x457x240	47	440
80PER	Rectificada	3	6	230	800x400	810x457x240	60	559
60PEC	CromoDuro	2	4	230	600x400	610x457x240	47	815
80PEC	CromoDuro	3	6	230	800x400	810x457x240	60	1042



Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación. Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificado con tratamiento antioxidación. Grill plate 15mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.

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



Resistencias de alta potencia fabricadas en España en acero inoxidable con recubrimiento INCOLOY. High power stainless steel resistors manufactured in Spain with Incoloy coating.



Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable. Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.



Interruptor luminoso de encendido. Lighted power switch.



Piloto indicador de funcionamiento de resistencias. Pilot operation indicator of resistance.



Termostato de seguridad italiano CAMPINI de gran calidad regulable de 40 a 300°C. High quality Italian safety thermostat CAMPINI adjustable from 40 to 300°C.



Pies altos regulables de gran robustez. Robust adjustable feet.

Planchas a Gas DUO Frankfurt Gas DUO Frankfurt Plates

Planchas a Gas DUO Frankfurt Acero Laminado / Pavonado 6 mm.
Gas DUO Frankfurt Steel Plates 6 mm.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

4040PGLF



6040PGLF



Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
4040PGLF	1+1	1+1	3,2 + 3,2	400x400 + 400x400	810x457x240	24	503
6040PGLF	2+1	2+1	6,4 + 3,2	600x400 + 400x400	1010x457x240	29	566
6060PGLF	2+2	2+2	6,4 + 6,4	600x400 + 600x400	1210x457x240	44	693
8040PGLF	3+1	3+1	9,6 + 3,2	800x400 + 400x400	1210x457x240	44	693



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

High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



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

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



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Auto power piezoelectric (1 per gas valve).



Pies altos regulables de gran robustez.

Robust adjustable feet.



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

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



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 6 mm de espesor. Peto perimetral Tipo FRANKFURT de 36 mm de altura. Fabricada en acero pavonado.

Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection
Grill plate 6 mm thick. FRANKFURT Type Breastplate of 36 mm in height. Made of burnished steel.



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.

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.



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.

Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Planchas a Gas Gas Plates

Planchas a Gas Acero Rectificado 15 mm. Gas Steel Plates 15 mm.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

60PGR



80PGR



Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
60PGR	2	2	6,4	600x400	610x457x265	47	536
80PGR	3	3	9,6	800x400	810x457x265	60	719



Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificado con tratamiento antioxidación.

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



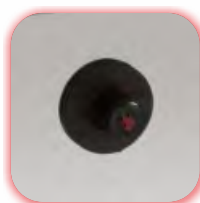
Mandos de baquelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.

High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



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

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



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Auto power piezoelectric (1 gas valve).



Pies altos regulables de gran robustez.

Robust adjustable feet.



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.

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



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.

Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Planchas a Gas Gas Plates

Planchas a Gas Acero 15 mm. con Baño Cromo Duro Gas Steel Plates 15 mm. with Hard Chrome



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

60PGC



80PGC



Características Técnicas
Technical Features

Modelo Model	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
60PGC	1	2	6,4	600x400	610x457x265	47	854
80PGC	2	3	9,6	800x400	810x457x265	60	1186



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



Mandos de baquelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo.
High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



Grasera frontal de gran capacidad y fácilmente extraíble fabricada totalmente en acero inoxidable.
Front large capacity fat collector and easily removable, completely made of stainless steel.



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
Auto power piezoelectric (1 gas valve).



Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.
300°C thermostatic valve that regulates the heat allowing obtain a suitable temperature of the cooking plate, reducing gas consumption.



Pies altos regulables de gran robustez.
Robust adjustable feet.



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.
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.



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.
Gas outlet by the back part for easy installation in places where the space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Planchas a Gas con Fogón Gas Plates with Kitchen Stove

Planchas a Gas Acero con Fogón 6 Kw. Gas Plates with Kitchen Stove 6 Kw.



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 0,8 mm.
Built in satin finish stainless steel 0.8 mm thick.

80PGLF



100PGRF

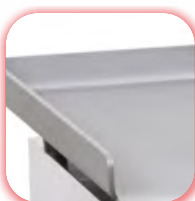


100PGCF



Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Tipo Type	Válvulas Valves	Quemadores Burners	Potencia (Kw) Power (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
80PGLF	Laminada	2	2	3,2 + 6	400x400 + 400x400	810x457x240	26	583
100PGLF	Laminada	3	3	6,4 + 6	600x400 + 400x400	1010x457x240	31	693
120PGLF	Laminada	4	4	9,6 + 6	800x400 + 400x400	1210x457x240	46	803
100PGRF	Rectificada	3	3	6,4 + 6	600x400 + 400x400	1010x457x240	57	867
120PGRF	Rectificada	4	4	9,6 + 6	800x400 + 400x400	1210x457x240	70	1094
100PGCF	CromoDuro	2	3	6,4 + 6	600x400 + 400x400	1010x457x240	57	1136
120PGCF	CromoDuro	3	4	9,6 + 6	800x400 + 400x400	1210x457x240	70	1441



Placa de asar de 6 mm de espesor. Peto de 36 mm de altura. Fabricada en acero laminado con protección antioxidación. Grill plate 6mm thick. Breastplate 36 mm high. Sheet steel made with anti-oxidation protection.

Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura. Fabricada en acero rectificado con tratamiento antioxidación. Grill plate 15mm thick. Breastplate 80 mm high. Made of steel grinding with anti-oxidation treatment.

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



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

High quality bakelite controls with maximum/minimum marks.



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

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



Encendido automático por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Auto power piezoelectric (1 gas valve).



Pies altos regulables de gran robustez.

Robust adjustable feet.



Válvula termostática 300°C que regula el fuego obteniendo una adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo el consumo de gas.

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



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

Kitchen stove with thermocouple high calorific power 6 Kw. Blued steel grill very hard and completely removable for cleaning.



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.

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.



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

Gas outlet by the back part for easy installation in places where space utilization is essential. Series are supplied prearranged for propane - butane and injectors are provided for changes to natural gas.

Planchas gas

Elemento básico en cualquier establecimiento.
Gran calidad, fiabilidad y robustez



- Graseira trasera de gran capacidad y fácil extracción para residuos
- Grifería de gran precisión, equipada con válvula de seguridad.
- Posibilidad de módulo frankfurt en todos los modelos.

COC192 **132 €**
MÓDULO FRANKFURT



Construcción en acero inoxidable



Mandos de regulación en baquelita de alta calidad con indicador de máximo y mínimo.



Quemadores en acero inoxidable de gran poder calorífico y con dispositivo de seguridad individual.



Peto anti-salpicaduras en acero inox. (Gama Plus y Cromo)



SY.1 **11,60 €**

Rácor codo 90°
1/2 a 1/2 GAS

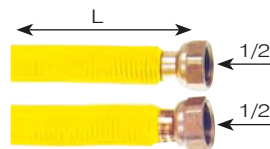


GAS623 **130 €**

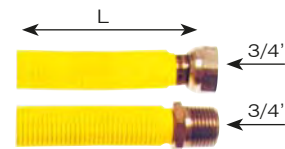
Flexible inox sin caducidad.
GPL h1/2-H20x1,5 1000mm

GAS624 **148 €**

Flexible inox sin caducidad.
GPL h1/2-H20x1,5 1500mm



	L mm	
GAS281	100 a 200	29,04 €
GAS282	200 a 400	34,92 €
GAS283	300 a 600	39,64 €
GAS284	500 a 1000	50,16 €
GAS285	650 a 1300	57,70 €
GAS286	800 a 1600	67,30 €



	L mm	
GAS288	200 a 400	52,82 €
GAS289	300 a 600	60,30 €
GAS290	500 a 1000	74,20 €



SY.2 **6,40 €**

Portagoma 1/2 Butano



GAS625 **34 €**

Regulador butano
M20x1,5 mm

(Chiclés butano instalados. Otros en dotación)

Limpieza:

Modelos HIERRO y ACERO. Se limpian en caliente, con agua y rasqueta. En frío con desengrasante y estropajo. Finalmente untar la superficie con un paño bañado en aceite (evita su oxidación).

Modelos CROMO. En caliente con hielo. Retirar agua y suciedad con un trapo. Con el módulo frío usar desengrasante. Aclarar bien con agua.

Planchas gas

ascaso

Elemento básico en cualquier establecimiento.
Gran calidad, fiabilidad y robustez

Hierro pavonado (Grosor 6 mm)



PL.221



PL.222



PL.224



PL.223



PL.225



PL.226

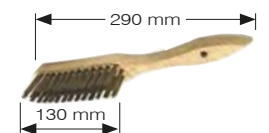
Accesorios Planchas



AC.440 18,50 €
Rasqueta



BP.15 47 €
Rasqueta



V.1827 5,22 €
Cepillo



LIM.18 28,50 €
Desengrasante 6 Kg

	Quemador	Fogón	Ancho/profundo/alto	Potencia	Peso	
30	PL.221	1	0	3,6 Kw	15 Kg	384 €
60	PL.222	2	0	7,2 Kw	30 Kg	546 €
60 F	PL.224	1	1	7,2 Kw	32 Kg	690 €
90	PL.223	3	0	10,8 Kw	51 Kg	714 €
90 F	PL.225	2	1	10,8 Kw	53 Kg	864 €
90 F2	PL.226	1	2	10,8 Kw	55 Kg	966 €

Limpieza:

Modelos HIERRO y ACERO. Se limpian en caliente, con agua y rasqueta. En frío con desengrasante y estropajo. Finalmente untar la superficie con un paño bañado en aceite (evita su oxidación).

Modelos CROMO. En caliente con hielo. Retirar agua y suciedad con un trapo. Con el módulo frío usar desengrasante. Aclarar bien con agua.

Consultar otros productos en accesorios cocina.



Planchas gas

Elemento básico en cualquier establecimiento.
Gran calidad, fiabilidad y robustez

Acero rectificado (Grosor 8 mm) soldada al peto de inox



PL.227



PL.228



PL.230



PL.229



PL.231



PL.232

	Quemador	Fogón	Ancho/profundo/alto	Potencia	Peso		
30	PL.227	1	0	300x400x200 mm	3,6 Kw	19 Kg	492 €
60	PL.228	2	0	600x400x200 mm	7,2 Kw	35 Kg	716 €
60 F	PL.230	1	1	600x400x200 mm	7,2 Kw	37 Kg	792 €
90	PL.229	3	0	900x400x200 mm	10,8 Kw	56 Kg	882 €
90 F	PL.231	2	1	900x400x200 mm	10,8 Kw	58 Kg	1.020 €
90 F2	PL.232	1	2	900x400x200 mm	10,8 Kw	60 Kg	1.098 €



LIM.16 **4,94 €**

Desengrasante 1 Kg

LIM.17 **19,36 €**

Desengrasante 5 Kg

Limpieza:

Modelos HIERRO y ACERO. Se limpian en caliente, con agua y rasqueta. En frío con desengrasante y estropajo. Finalmente untar la superficie con un paño bañado en aceite (evita su oxidación).

Modelos CROMO. En caliente con hielo. Retirar agua y suciedad con un trapo. Con el módulo frío usar desengrasante. Aclarar bien con agua.

Planchas gas

ascaso

Elemento básico en cualquier establecimiento.
Gran calidad, fiabilidad y robustez

Cromo duro (Grosor 8 mm) Con válvula termostática



PL.233



PL.234



PL.236



PL.235



PL.237



PL.238

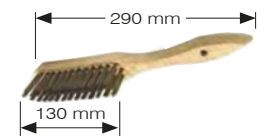
Accesorios Planchas



AC.440 18,50 €
Rasqueta



BP.15 47 €
Rasqueta



V.1827 5,22 €
Cepillo



LIM.14 4,04 €
Desengrasante 1 Kg

LIM.15 16,94 €
Desengrasante 5 Kg

Consultar otros productos en accesorios cocina.



	Quemador	Fogón	Ancho/profundo/alto	Potencia	Peso	
30	PL.233	1	0	3,6 Kw	19 Kg	716 €
60	PL.234	2	0	7,2 Kw	35 Kg	1.140 €
60	PL.236	1	1	7,2 Kw	37 Kg	1.068 €
90	PL.235	3	0	10,8 Kw	56 Kg	1.500 €
90	PL.237	2	1	10,8 Kw	58 Kg	1.428 €
90	PL.238	1	2	10,8 Kw	60 Kg	1.302 €

La plancha de cromo con fogón lleva una válvula termostática para el módulo de cromo y una válvula normal para el fogón.

Limpieza:

Modelos HIERRO y ACERO. Se limpian en caliente, con agua y rasqueta. En frío con desengrasante y estropajo. Finalmente untar la superficie con un paño bañado en aceite (evita su oxidación).
Modelos CROMO. En caliente con hielo. Retirar agua y suciedad con un trapo. Con el módulo frío usar desengrasante. Aclarar bien con agua.

Planchas gas

Elemento básico en cualquier establecimiento.
Gran calidad, fiabilidad y robustez

Cromo duro (Grosor 15 mm) con válvula termostática



PL.239



PL.241

	Quemador	Fogón	Ancho/profundo/alto	Potencia	Peso	
PL.239	2	0	600x400x200 mm	7,2 Kw	36 Kg	1.489 €
PL.240	3	0	900x400x200 mm	10,8 Kw	57 Kg	1.904 €
PL.241	2	1	900x400x200 mm	10,8 Kw	59 Kg	1.772 €

Planchas eléctricas Cromadas

1^{er}
PRECIO



PL.35 **360 €**

Potencia: 3 kW / 240 V
Plano cocción (mm): 550(L) x 350(P)
Peso: 23 Kg
Carrocería inox
Plancha cromada
Temperatura: +50°C - +270°C
Plano cocción liso



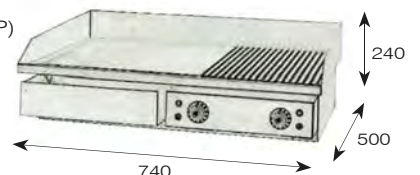
PL.36 **480 €**

Potencia: 4,4 kW / 240 V
Plano cocción (mm): 735(L) x 400(P)
Peso: 31 Kg
Carrocería inox
Plancha cromada
Temperatura: +50°C - +270°C
Plano cocción liso



PL.37 **630 €**

Potencia: 4,4 kW / 240 V
Plano cocción (mm): 735(L) x 400(P)
Peso: 31 Kg
Carrocería inox
Plancha cromada
Temperatura: +50°C - +270°C
Plano cocción liso/rayado



PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	KW	PESO	EUROS
PL-400-AL	PLANCHA A GAS	420x457x265	3,2 kW	14	320
PL-600-AL	PLANCHA A GAS	620x457x265	6,4 kW	17	398
PL-800-AL	PLANCHA A GAS	820x457x265	9,6 kW	25	495
PL-1000-AL	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	25	570

CARACTERÍSTICAS:

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



PL-600-AL



PL-1000-AL

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE DOBLE

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	kW	PESO	PLACAS	EUROS
PL-800-DB	PLANCHA A GAS	820x457x265	6,4 kW	17	2 DE 40 x 40	520
PL-1000-DB	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	22	60x40+40x40	615

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.

IDEALES PARA ASAR PESCADOS Y CARNES SIN QUE SE MEZCLEN SABORES

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



PL-800-DB



PL-1000-DB

PLANCHAS ASAR A GAS CON FOGÓN DE 6 kW

MODELO	DESCRIPCIÓN	EUROS
PGF-80-C	PLANCHA A GAS - con fogón-	635
PGF-100-C	PLANCHA A GAS - con fogón-	750
PL-40	PLANCHA LISA - 40 x 40 cm.-	98
GR-40	GRASERA PARA PLANCHA - 40 x 40 cm.	38



PGF-100-C

MODELO	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS
PGF-80-C	3,2 + 6 kW	2	1 + 1 FOGÓN	820 x 457 x 235/265
PGF-100-C	6,4 + 6 kW	3	2 + 1 FOGÓN	1020 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"

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





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 ³	Kcal/h	Kw	EUROS
CD-45	46x44x24 h	12 dm ²	21	0,06	3.528	4,1	810
CD-60-C	61x44x24 h	24 dm ²	31	0,08	7.050	7,2	940
CD-80-C	80x44x24 h	35 dm ²	38	0,11	8.480	10,5	1.195
CD-90	91x44x24 h	40 dm ²	45	0,13	10.920	12,7	1.335

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



CD-90

PLANCHAS DE CROMO DURO - ELÉCTRICAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 60 MICRAS Y 12 MM. DE ESPESOR.

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	EUROS
CDE-60	60x44x21 h-2	22 dm ²	22	0,08	2	1.025
CDE-75	75x44x24 h-3	32 dm ²	27	0,13	4	1.128

Termostato con conmutador de encendido.



CDE-75

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE INTER - PAVONADAS

CHASIS MONOBLOC DE ARISTAS REDONDEADAS. RECOLECTOR DELANTERO

MODELO	medidas exteriores	Superficie Útil	Kg.	m ³	Kcal/h	Kw	EUROS
INTER-45	46x44x23 h	44 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	386
INTER-60	61x44x23 h	59 x 39	22	0,08	7.052	8,2	495
INTER-75	77x44x23 h	75 x 39	27	0,1	7.482	8,7	525
INTER-90	91x44x23 h	89 x 39	32	0,13	10.922	12,7	660

- Recolector delantero de fácil extracción.
- Placa de acero laminado de 6 mm.
- Válvulas de seguridad con termopolar.
- Encendido por piezo eléctrico.



INTER-75

PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SERIE INTER - PAVONADAS

CHASIS MONOBLOC DE ARISTAS REDONDEADAS. RECOLECTOR DELANTERO. RESISTENCIAS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	medidas exteriores	Superficie Útil	Kg.	m ³	Kw	EUROS
INTER-60 E	60x44x21 h	59 x 39	22	0,08	4	605
INTER-75 E	77x44x21 h	75 x 39	27	0,1	4	648

- Placa de acero pavonado de 6 mm.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Recolector delantero de fácil extracción.
- Termostatos con conmutador de encendido.



PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SERIE CLASIC

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
PE-400-CL	ELÉCTRICA	400x450x225	3000 W / 230 V - 50 Hz	270
PE-600-CL	ELÉCTRICA	600x450x225	2x2500 W / 230 V - 50 Hz	410
PE-800-CL	ELÉCTRICA	800x450x225	2x3000 W / 230 V - 50 Hz	465

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



PE-400-CL



PE-800-CL



PE-600-CL

PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS FRY-TOP

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PLANCHA	EUROS
PCL-55	550 x 450 x 240	LISA	380
PCL-75	740 x 500 x 240	LISA	510
PCR-75	740 x 500 x 240	LISA - RANURADA	560



PCL-75

MODELO PCL-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA LISA



PCL-55

MODELO PCL-55:

Potencia: 3 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 550 (L) x 350 (P)
 Peso: 23 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA LISA



PCR-75

MODELO PCR-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)
 Peso: 31 Kg.
 Chasis en acero inox.
 Plancha cromada
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C
PLANCHA 1/2 LISA - 1/2 RANURADA

FRY-TOPS A GAS DE CROMO DURO

MODELO	MEDIDA PLACA	POTENCIA	QUEMADORES	MEDIDAS	PLACA	EUROS
FRY70CR	670x500	14,4 kW	4	670x590x308	CROMO DURO	1.750
FRY100CR	1005x500	21,6 kW	6	1005x590x308	CROMO DURO	2.275

- PLACA DE ACERO de 15 mm CON CROMO DURO de 65 micras de espesor soldado al peto y a los laterales por la parte superior de la placa, evitando el filtrado de grasa y otros productos de limpieza entre la placa y los laterales.
- INCORPORA VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS.
- Mueble construido en acero inoxidable.



FRY70CR

CON PETO Y LATERALES EN ACERO INOXIDABLE DE 3 mm. DE ESPESOR

- Recogegrasas de gran capacidad extraíble y con cantos redondeados.
- Quemadores tubulares de alto poder calorífico con termopar de seguridad.
- Pomos de bakelita de gran calidad con marcador máximo/mínimo.
- Pies ajustables en altura.
- Preparada a gas butano, incluye inyectores de gas natural.
- Con piezoeléctrico para facilitar el encendido.



FRY100CR

Planchas Gas Basic Line-PGA

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Económica Economical Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kcal/h	kW	mm	kg
PGA 40 HCL	430 x 480 x 250	400	5880	6,84	6	18
PGA 60 HCL	630 x 480 x 250	600	9081	10,56	6	21
PGA 80 HCL	830 x 480 x 250	800	11765	13,68	6	27
PGA 100 HCL	1030 x 480 x 250	1000	17647	20,52	6	34

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Cajón recoge-grasas extraíble en parte frontal. Toma de gas intercambiable de lado. Patas regulables en altura. Encendido automático en cada quemador. Termopar de seguridad. Stainless steel body. 6 mm thick polished cast iron plate. Removable fat collection drawer at front. Interchangeable gas outlet on side. Height adjustable feet. Automatic ignition for each burner. Safety thermocouple.



PGA 60 HCL



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.1	PGA 40 HCL	324
22.95.2	PGA 60 HCL	486
22.95.3	PGA 80 HCL	597
22.95.4	PGA 100 HCL	713

Planchas Gas Optima Line-PGAR

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada Polished Fry Top	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
PGAR 60 HCL	630 x 550 x 260	600	10,56	9081	15	40
PGAR 80 HCL	830 x 550 x 260	800	13,68	11765	15	52
PGAR 100 HCL	1030 x 550 x 260	1000	20,52	17647	15	64

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de acero de 15 mm de espesor. Soldadura en la parte superior. Plancha de cromo. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

Stainless steel body. 15 mm thick steel plate. Welding at the top. Chrome fry top. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



PGAR 60 HCL



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.8	PGAR 60 HCL	707
22.95.9	PGAR 80 HCL	833
22.95.16	PGAR 100 HCL	1.094

Planchas Gas con Fogón-PGAR+F

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Rectificada con Fogón Polished Fry Top with Stove	Potencia Power	Potencia Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight
	mm	mm	kW	kcal/h	mm	kg
PGAR 60 HCL+L	930 x 555 x 260	600	13,56	11662	15	45
PGAR 80 HCL+L	1130 x 550 x 260	800	16,68	14345	15	57

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Para asar y cocinar en pequeños espacios. Plancha rectificada con fogón lateral. Cuerpo en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble en parte trasera. Termopar de seguridad. Encendido automático.

For roasting and cooking in small spaces. Polished fry top with side stove. Stainless steel body. Removable fat collection drawer at rear. Safety thermocouple. Auto start.



PGAR 60 HCL+F



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.10	PGAR 60 HCL+F	881
22.95.11	PGAR 80 HCL+F	1.019

Planchas Eléctricas-PEA

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Plancha Económica Economical Fry Top	Power Power	Palastro Espesor Thickness Plate	Peso Weight	Voltage Voltage
	mm	mm	kW	mm	kg	V/Hz
PEA 60 HCL	600 x 459 x 205	600	2,4	6	25	230 / 50
PEA 80 HCL	800 x 459 x 205	800	4,8	6	30	230 / 50

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Cuerpo en acero inoxidable. Palastro de hierro fundido rectificado de 6 mm de espesor. Cajón recoge-grasas extraíble en parte frontal. Termostato regulable de temperatura hasta 200°C. Patas regulables en altura. Cumple normativa de seguridad UNE-EN 60335-1/Az. Resistencias fabricadas en acero inoxidable. Dos zonas independientes de calor regulables.

Stainless steel body. 6 mm thick polished cast-iron plate. Removable fat collection draw at front. Adjustable thermostat temperature to 200°C. Height adjustable feet. It complies with the UNE-ENM safety standard. Stainless steel heating elements. Two separate heat adjustable zones.

PEA 60 HCL



PEA 80 HCL



REF.	MOD.	P.V.P € / RRP
22.95.17	PEA 60 HCL	545
22.95.18	PEA 80 HCL	657



CARACTERÍSTICAS

PLANCHAS A GAS XD

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa superior en acero pulido de espesor 6mm en mod. 406/606/806 y 14 mm en mod. 414/614/814.
- Quemadores rectangulares de gran poder calorífico y difusión.
- Recoge-grasas frontal de fácil extracción.
- Patas ajustables en altura.
- Preparadas de fábrica para Butano/Propano (G30-31).
- Incluye accesorios para cambiar a gas natural (G20).

PLANCHAS MIXTAS

- Construidas en acero inoxidable y placa superior de acero esmerilado.
- Quemadores rectangulares de gran poder calorífico y enorme difusión.
- Incorpora quemador circular adicional a la dcha.
- Dotadas de canal extraíble recogedor de aceites.
- Funcionan con gas natural o butano.

PLANCHAS MODULABLES Y FIJAS

- Construidas en acero inoxidable y placa superior en cromo duro, excepto MOD. 33 de acero laminado.
- Quemadores de construcción especial de gran poder calorífico.
- Placas intercambiables de fácil extracción que además incorpora protector de fuego para cocinar directamente con cualquier cazuela o sartén. (Modelo Modular)
- Dotadas de canal extraíble recogedor de aceites.
- Ideales para el intercambio de sus placas por discos para crepes, plancha de libro para bocadillos calientes, etc. (Modelo Modular)
- Funcionan con gas natural o butano.

TECHNICAL FEATURES

XD MODEL GAS GRILLS

- Manufactured in stainless steel.
- Top plate in polished steel of 6 mm thickness in models 406/606/806 and 14 mm in models 414/614/814.
- Rectangular burner of high dissemination calorific power.
- Easy removable front grease collector.
- Adjustable feet.
- Prepared as standard for Butane / Propane (G30-31).
- Accessories included to switch to natural gas (G20).

MIXED GRILLS

- Constructed from stainless steel and high-quality polished steel plate
- High power, rectangular burners with considerable diffusion.
- Includes an additional circular burner to the right
- Removable external oil collecting channel
- Works with natural or butane gas

MODULAR GRILLS

- Constructed using stainless steel and superior hard chrome plate, except the MODEL. 33 which is made from coated steel
- Specially-constructed burners with high heating power
- Easy to extract, interchangeable plates which also include a fire protector to use when cooking over direct heat using any pot or frying pan (Modular model)
- Removable external oil collecting channel
- Easy to change grilling plates for disks to make crêpes, or a sandwich grill for making toasted sandwiches, etc. (Modular model)
- Works with natural or butane gas.

CARACTÉRISTIQUE

MODEL XD GRILLS

- Fabriquées en acier inoxydable.
- Plaque supérieure en acier poli de 6 mm d'épaisseur sur modèles 406/606/806 et 14 mm aux modèles 414/614/814.
- Brûleurs rectangulaires de haut diffusion et pouvoir calorifique.
- Collecteur frontale de graisse amovible.
- Pieds réglables en hauteur.
- Préparé de serie pour Butane / Propane (G30-31).
- Accessoires inclus pour les adapter au gaz naturel, (G20).

GRILLS MIXTES

- Fabriquées en acier inoxydable et plaque supérieure en acier poli à l'émeri.
 - Brûleurs rectangulaires à haute puissance calorifique et forte diffusion.
 - Brûleur circulaire supplémentaire sur la droite inclus.
 - Dotées d'un bac extractible pour la récupération des huiles.
- Fontionnent au gaz naturel ou butane.

GRILLS MODULABLES

- Fabriquées en acier inoxydable et plaque supérieure en Chrome dur, excepté le MOD. 33 en acier laminé.
- Brûleur en matériau spécial au pouvoir chauffant élevé.
- Plaques interchangeables faciles à extraire qui contiennent également un protecteur de feu pour pouvoir cuisiner directement avec tout type de casserole ou poêle. (Model modular)
- Dotées d'un bac extractible de récupération des huiles.
- Conçues idéalement pour l'échange de vos plaques par des disques pour crêpes, plancha de libro pour sandwiches chauds, etc.(Model modular)
- Fonctionnent au gaz naturel ou butane.

DESCRIPCIÓN	MIXTAS
	MIXTA 800
Dimensiones ext. (mm)	800x410x200
Superficie cocción (mm)	1 (500+Fuego)
Quemador	4
Nº de grifos	2
Potencia (w)	9,8

DESCRIPCIÓN	XD						FIJAS	MODULABLES		
	XD 406 AC	XD 606 AC	XD 806 AC	XD 414 AC	XD 614 AC	XD 814 AC	50P	MOD. 333CD MOD.33	MOD. 666 CD	MOD. 999 CD
Dimensiones ext. (mm)	400x470x260	600x470x260	800x470x260	400x470x260	600x470x260	800x470x260	500x410x200	333x410x200	666x410x200	999x410x200
Superficie cocción (mm)	390x400	590x400	790x400	390x400	590x400	790x400	1 (500x400)	1 (333x440)	2 (333x440)	3 (333x440)
Espesor placa (mm)	6	6	6	14	14	14	-	-	-	-
Potencia (w)	3.000	2x2.500	3x2500	3.000	2x3.000	3x3.000	5800	4900	9800	14700
Nº quemadores	1	2	3	1	2	3	13	1	2	3
Nº grifos	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
Peso Neto/Bruto (kg)	16/17	25/26	33/35	22/23	33/35	45/47	-	-	-	-

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tº máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



PLANCHAS A GAS, MIXTAS, MODULARES Y FIJAS

MODEL GAS GRILLS, MIXED, MODULAR GRILLS
MODEL GRILLS, GRILLS MIXTES, GRILLS MODULABLES

**NEW
MODELS**



XD 414 AC



XD 606 AC



MIXTA 800

CÓDIGO	MODELO	
Planchas Fijas, Modulares		
2PLIN00005	50 P	365 €
2PLIN00006	MODULAR 33	329 €
2PLIN00001	MODULAR 333 CD	586 €
2PLIN00002	MODULAR 666 CD	1.085 €
2PLIN00003	MODULAR 999 CD	1.328 €
Planchas Mixtas		
2PLIN00004	MIXTA 800 FUEGO DCHA.	643 €

CÓDIGO	MODELO	
Planchas a Gas Model XD		
2PLXD00001	PLANCHA GAS XD406 AC	290 €
2PLXD00002	PLANCHA GAS XD606 AC	382 €
2PLXD00003	PLANCHA GAS XD806 AC	486 €
2PLXD00004	PLANCHA GAS XD414 AC	395 €
2PLXD00005	PLANCHA GAS XD614 AC	572 €
2PLXD00006	PLANCHA GAS XD814 AC	750 €



CARACTERÍSTICAS

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa superior en acero pulido de espesor 6mm en mod. 406/606/806 y acero inoxidable de 15mm en mod. 415/615/815.
- Recoge-grasas frontal de fácil extracción.
- Termostato de regulación 0-300°C con conmutador On/Off acoplado.
- Pilotos de señalización conexión y termostato.
- Patas ajustables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ELECTRIC GRILLS

- Manufactured in stainless steel.
- Top plate in polished steel of 6 mm thickness in models 406/606/806 and stainless steel 15 mm in models 415/615/815.
- Easy removable front grease collector.
- Thermostat adjustable 0 - 300 °C with On/Off switch.
- Pilots indicating connection and thermostat.
- Adjustable feet.

CARACTERÍSTIQUE

GRILL ÉLECTRIQUES

- Fabriquées en acier inoxydable.
- Plaque supérieure en acier poli de 6 mm d'épaisseur sur modèles 406/606/806 et acier inoxydable 15 mm aux modèles 415/615/815.
- Collecteur frontale de graisse amovible.
- Thermostat avec ajustement 0 - 300 ° C et interrupteur On/Off.
- Pilotes de pris en courant et thermostat. Pieds réglables en hauteur.

DESCRIPCIÓN	PLANCHAS ELÉCTRICAS					
	XDE 406 AC	XDE 606 AC	XDE 806 AC	XDE 415 AC	XDE 615 AC	XDE 815 AC
Dimensiones ext. (mm)	400x445x210	600x445x210	800x445x210	400x445x210	600x445x210	800x445x210
Superficie cocción (mm)	390x400	590x400	790x400	390x400	590x400	790x400
Espesor placa (mm)	6	6	6	15	15	15
Alimentación (v/hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	380V/50Hz 3P+N+T
Potencia (w)	2.500	2x2.500	2x3.000	3.000	2x3.000	2x4.000
Nº resistencias	1	2	2	1	2	2
Nº termostatos	1	2	2	1	2	2
Peso Bruto / Neto (kg)	14/15	18/19	22/23	20/21	26/27	32/34

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



XDE 406 AC



XDE 606 AC



XDE 806 AC

CÓDIGO	MODELO	
Planchas eléctricas		
2PLXE00001	PLANCHA ELÉCT. XDE 406 AC	247 €
2PLXE00002	PLANCHA ELÉCT. XDE 606 AC	378 €
2PLXE00003	PLANCHA ELÉCT. XDE 808 AC	534 €
2PLXE00004	PLANCHA ELÉCT. XDE 415 CD	495 €
2PLXE00005	PLANCHA ELÉCT. XDE 615 CD	664 €
2PLXE00006	PLANCHA ELÉCT. XDE 815 CD	755 €

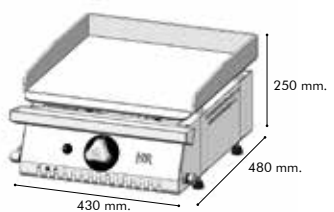
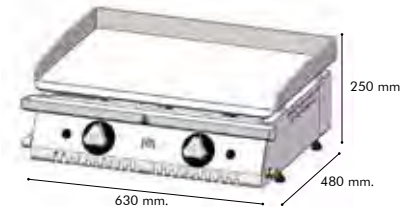
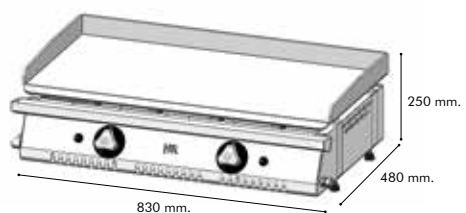
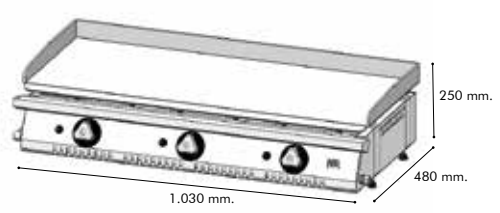
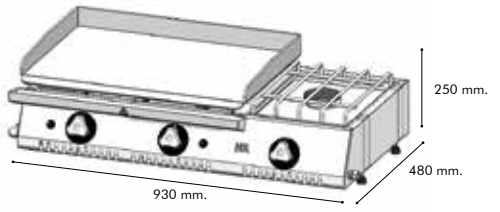

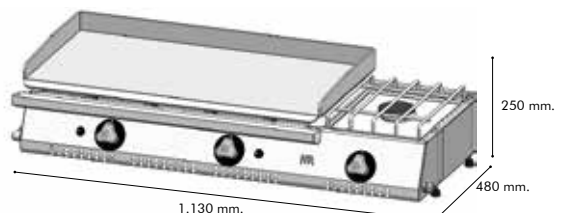



PLC600ECON



- Permiten la preparación rápida de alimentos.
It allow fast food preparation.
Facile préparation des aliments.
- Cajón recogegrasa extraíble en parte frontal.
Removeable fat collector drawer on the front.
Plateau récupérateur de graisse amovible sur la partie frontale.
- Palastro de 6mm. de espesor.
6 mm. thickness steel plate.
Tôle d'acier 6 mm épaisseur.
- Cuerpo en acero inoxidable.
Stainless steel construction.
Cassis en acier inoxydable.
- Termopar de seguridad.
Safety thermocouple.
Thermocouple de sécurité.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
Every burner has an automatic switch.
Chaque brûleur est disposé d'un allumage automatique.
- Patas regulables en altura.
Adjustable legs in height.
Pattes ajustables.
- Toma de gas intercambiable de lado.
Interchangeable inlet gas of side.
Prise de gaz interchangeable de côté.



<p>PLC400ECON</p> 	<p>Plancha 400 económica. Grilled 400 economic. Planche 400 économique.</p> <p>5,3 KW</p> <p>Kcal / h: 4.558 Peso: 15 Kg.</p>	<p>P.V.P 270 €</p>
<p>PLC600ECON</p> 	<p>Plancha 600 económica. Grilled 600 economic. Planche 600 économique.</p> <p>8,2 KW</p> <p>Kcal / h: 7.052 Peso: 21 Kg.</p>	<p>P.V.P 405 €</p>
<p>PLC800ECON</p> 	<p>Plancha 800 económica. Grilled 800 economic. Planche 800 économique.</p> <p>10,6 KW</p> <p>Kcal / h: 9.116 Peso: 27 Kg.</p>	<p>P.V.P 498 €</p>
<p>PLC1000ECON</p> 	<p>Plancha 1000 económica. Grilled 1000 economic. Planche 1000 économique.</p> <p>15,9 KW</p> <p>Kcal / h: 13.674 Peso: 34 Kg.</p>	<p>P.V.P 595 €</p>
<p>PLC600ECF</p> 	<p>Plancha 600 económica con fogón. Grilled 600 economic with stove. Planche 600 économique fourneau</p> <p>11,5 KW</p> <p>Kcal / h: 9.890 Peso: 26 Kg.</p> <p> 3,3 KW</p>	<p>P.V.P 550 €</p>
<p>PLC800ECF</p> 	<p>Plancha 800 económica con fogón. Grilled 800 economic with stove. Planche 800 économique fourneau</p> <p>13,9 KW</p> <p>Kcal / h: 11,954 Peso: 32 Kg.</p> <p> 3,3 KW</p>	<p>P.V.P 650 €</p>



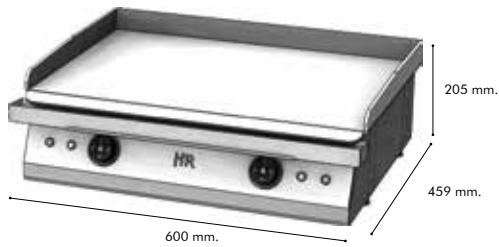
▶▶ **PLCE600**



- Tiene dos zonas independientes de calor regulables.
Two independent adjustable zones of heating.
Il dispose de deux zones distinctes de chaleur réglable.
- Cajón recoge grasa extraíble en parte frontal.
Removable fat collector drawer on the front.
Tiroir ramasse graisse.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
Steel plate of 6 mm thickness.
Tôle d'acier 6mm épaisseur.
- Cuerpo en acero inoxidable.
Stainless steel construction.
Corps en acier inoxydable.
- Resistencias fabricadas en acero pulido.
Electric resistances made of polished steel.
Résistances fabriqués en acier polie.
- Patas regulables en altura.
Adjustable legs in height.
Pattes ajustables.
- Termostato regulable de 30° C - 300° C
Adjustable thermostat of 30°C - 300°C
Thermostat réglable de 30° C - 300° C.



PLCE600



Plancha 600 eléctrica.
Grilled 600 electric.
Planche 600 électrique.

P.V.P

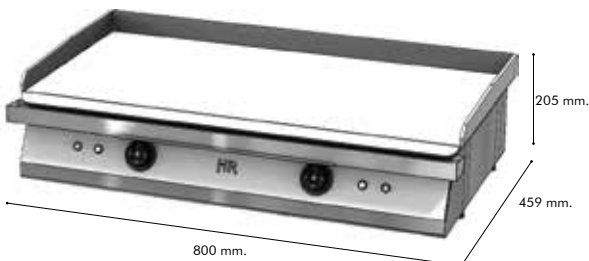
455 €

⚡ 2,4 KW / 230 V

Peso: 25 Kg.



PLCE800



Plancha 800 eléctrica.
Grilled 800 electric.
Planche 800 électrique.

P.V.P

548 €

⚡ 3,5 KW / 230 V

Peso: 33 Kg.



PLANCHAS Y BARBACOAS

C

MÁQUINA MODELO DIMENSIONES POTENCIA KW PVP

PLANCHAS A GAS



PLANCHA GAS 40 ECONOMICAS 6 mm PG40SP 42x47x23 3,2 1 Quemador **290€**

PLANCHA GAS 60 ECONOMICAS 6 mm PG60SP 62x47x23 6,4 2 Quemadores **398€**

PLANCHA GAS 100 ECONOMICAS 6 mm PG100SP 102x47x23 9,6 3 Quemadores **570€**



PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm PG40 42x47x23 3,2 1 Quemador **345€**

PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm PG60 62x47x23 6,4 2 Quemadores **435€**

PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm PG80 82x47x23 9,6 3 Quemadores **540€**

PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm PG100 102x47x23 9,6 3 Quemadores **597€**

Disponible versión plancha "rectificada" y plancha con separador.



PLANCHA GAS COMBI 40+40 PGC44 82x47x23 6,4 1+1 Quemador **570€**

PLANCHA GAS COMBI 40+60 PGC46 102x47x23 9,6 1+2 Quemador **680€**



PLANCHA 40 + FUEGO P4F 82x51x31 3,1+3,2 **695€**

PLANCHA 60 + FUEGO P6F 102x51x31 3,5+3,2 **830€**



PLANCHAS GAS 60 CROMO · 8 mm (30 mc) PG60C 62x47x 23 6,4 2 Quemadores **995€**

PLANCHAS GAS 80 CROMO · 8 mm (30 mc) PG80C 82x47x 23 9,6 3 Quemadores **1.265€**

Con válvula termostática.



PLANCHAS GAS 60 CROMO · 15 mm (50 mc) PPIG60C 62x51x31 5,8 placa 55x40 (2 q) **1.205€**

PLANCHAS GAS 80 CROMO · 15 mm (50 mc) PPIG80C 82x51x31 8,7 placa 75x40 (3 q) **1.525€**

PLANCHAS ELÉCTRICAS



PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm PPIE60 61x53x31 4 230V 1N Plancha 55x40 (2 q) **875€**

PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm PPIE80 81x53x31 6 230V 1N Plancha 75x40 (3 q) **1.075€**



PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc) PPIE60C 61x53x31 4 230V 1N Plancha 55x40 (2 q) **1.180€**

PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc) PPIE80C 81x53x31 6 230V 1N Plancha 75x40 (3 q) **1.490€**

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



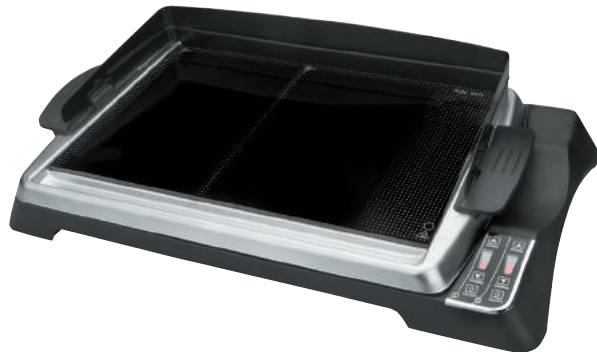
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35 BCG35 38x46x24 7 1 válv/2 quem **780€**

BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60 BCG60 62x46x24 14 2 válv/4 quem **1.180€**

BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90 BCG90 92x46x24 21 3 válv/6 quem **1.525€**

Placa

· Household use ·



Plancha grill TEPPANYAKI
 Grill Electrique TEPPANYAKI
 Elektro-Grill, TEPPANYAKI
 TEPPANYAKI Electric Grill
 Grelhador Eléctrica TEPPANYAKI

300°C
max

Ref	€	Pack
69133	283,90	3



Calentamiento por infrarrojos y rápido. Dos zonas independientes de cocción y zona de calentamiento
 Chauffe par infrarouges et rapide. Deux zones indépendantes de cuisson et zone de chauffe
 Schnelle Infrarot-Erwärmung. Zwei unabhängige Kochfelder und Erwärmungsfeld
 Fast infrared heating system. Two independent cooking areas and heating area
 Aquecimento por infravermelhos e rápido. Duas zonas independentes de coção e zona de aquecimento

Permite el uso de útiles de cocina metálicos. Ranura recoge grasas
 Permet l'utilisation d'accessoires de cuisine métalliques. Rainure ramasse-graisses
 Es kann Kochgeschirr aus Metall verwendet werden. Fettauffangrinne
 Allows the use of metal kitchen utensils. Fat-collection groove
 Permite o uso de utensílios de cozinha metálicos. Ranhura recolhe-migas

Mejora el rendimiento eléctrico 15% en comparación con otros grilles de alum. fundido
 Améliore le rendement électrique de 15% par rapport à d'autres grilles en fonte d'aluminium
 Verbesserte die elektrische Leistung um 15% im Vergleich zu anderen Grills aus Aluminiumguß
 Improves energy performance by 15% in comparison with other cast aluminium grills
 Melhora o rendimento elétrico em 15%, em comparação com outros grelhadores de alumínio fundido

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69133	220-240 V / 50-60 Hz	1.280 W	300°C (max.)	43x27 cm	60x34x8 cm	5,50 Kg

· Household use ·



Placa Grill eléctrica
 Grill Electrique
 Elektro-Grill
 Electric Grill
 Grelhador Eléctrica

220°C
max

Ref	€	Pack
69174	177,90	1



Totalmente abatible, para un máximo aprovechamiento y regulación en altura de la placa superior
 Totalement rabattable, pour une utilisation maximale et un réglage en hauteur de la plaque supérieure
 Komplett kippbar für eine maximale Ausnutzung und Regulierung der Höhe der oberen Platte
 Fully collapsible, for maximum use and regulation on the upper plate
 Totalmente abatível, para maior aproveitamento e regulação em altura da placa superior

Contenedor recoge grasas
 Conteneur ramasse graisses
 Fettauffangbehälter
 Fat-collection container
 Recipiente recolhedor de gorduras

Fácil extracción y colocación de las bandejas para su limpieza
 Facile extraction et installation des plateaux pour leur nettoyage
 Leichter Aus- und Einbau der Bleche zu Reinigungszwecken
 Easy removal and placement of the trays for cleaning
 Fácil extração e colocação das bandejas para a sua limpeza

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69174	220-240 V / 50-60 Hz	1.400 W	220°C (max.)	30x26 cm	43x35x19 cm	7,20 Kg

Placa

· Household use ·



Placa grill doble eléctrica

XGrill électrique doubler
Doppel Elektro-Grill
Double electrical grill
Grelhador eléctrico duplo

220°C
max.

Ref	€	Pack
69200	144,80	1



Doble zona de cocción independientes (acanalada y lisa)

Deux zones de cuisson indépendantes (cannelée et lisse)
Unabhängiges Doppel-Kochfeld (rippenförmig und glatt)
Double independent cooking area (corrugated and smooth)
Dupla zona de cocção independentes (acanalada e lisa)

Protector de salpicaduras y bandeja recoge grasas apta para el lavavajillas

Protection anti-éclaboussures et plateau ramasse-graisses allant au lave-vaisselle
Spritzschutz und waschmaschinenfeste Fettauffangwanne
Splash protector and dishwasher safe fat-collection tray
Protetor de salpicaduras e bandeja recolhadora de gorduras, apta para a máquina de lavar louça

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69200	220-240 V / 50-60 Hz	2.000 W	0 - 220°C	50x31,5 cm	53x36x17 cm	5,30 Kg

· Semiprofessional use ·

A



Plancha Grill

Grill électrique
Elektro-grill
Electric grill
Grelhar eléctrico

	Ref	€	Pack
A	69166	355,50	1
B	69167	554,80	1
C	69177	554,80	1

B



C



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temp./Temp.	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69166	SIMPLE 220-240 V / 50-60 Hz	2,20 Kw	300°C / 572°F (max)	50°C / 122°F (min)	41x30x20 cm	25 Kg
69167	DOBLE · DOUBLE 220-240 V / 50-60 Hz	4,40 Kw	300°C / 572°F (max)	50°C / 122°F (min)	57x30x20 cm	35 Kg
69177	DOBLE · DOUBLE 220-240 V / 50-60 Hz	4,40 Kw	300°C / 572°F (max)	50°C / 122°F (min)	57x30x20 cm	35 Kg



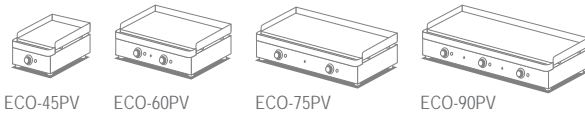
Novedad

PLANCHAS PAVONADAS DE ASAR A GAS SERIE ECO (PV)

- Recolector delantero de fácil extracción.
- Goulotte devant de facile extraction.
- Easily removable front collection tray.
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- Válvulas de seguridad con termopar.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement
- Placa de acero laminado de 6mm
- Plaque en acier laminé de 6mm
- Blued 6 mm rolled plate
- 6 mm starke Walzstahlplatte
- Encendido por piezoeléctrico.
- Allumage pour piézoélectrique.
- Ignition by piezoelectric.
- Piezoelektrische Zündung



ECO-75PV



ECO-45PV

ECO-60PV

ECO-75PV

ECO-90PV

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
ECO-45PV	46 x 44 x 21h	44 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	372
ECO-60PV	61 x 44 x 21h	59 x 39	22	0,08	7.052	8,2	471
ECO-75PV	77 x 44 x 21h	75 x 39	27	0,1	7.482	8,7	494
ECO-90PV	91 x 44 x 21h	89 x 39	32	0,13	10.922	12,7	615

PLANCHAS ESMALTADAS DE ASAR A GAS SERIE ECO (ES)

- Recolector delantero de fácil extracción.
- Goulotte devant de facile extraction.
- Easily removable front collection tray.
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- Placa de acero laminado de 6mm con esmalte vitrificado alimentario
- Plaque en acier laminé de 6mm avec émail vitrifié alimentaire
- Food-safe vitreous enamelled blued 6 mm rolled plate
- 6 mm starke Walzstahlplatte mit lebensmitteltauglichem Glasemaille
- Encendido por piezoeléctrico.
- Allumage pour piézoélectrique.
- Ignition by piezoelectric.
- Piezoelektrische Zündung
- Válvulas de seguridad con termopar.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



Novedad



ECO-60ES



ECO-45ES

ECO-60ES

ECO-75ES

ECO-90ES

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
ECO-45ES	46 x 44 x 23h	44 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	418
ECO-60ES	61 x 44 x 23h	59 x 39	22	0,08	7.052	8,2	519
ECO-75ES	77 x 44 x 23h	75 x 39	27	0,1	7.482	8,7	555
ECO-90ES	91 x 44 x 23h	89 x 39	32	0,13	10.922	12,7	680



Novedad

PLANCHAS CROMO DURO DE ASAR A GAS SERIE ECO (CD)

- Recolector delantero de fácil extracción.
 - Goulotte devant de facile extraction.
 - Easily removable front collection tray.
 - Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- Válvulas termostáticas.
 - Robinet thermostatique.
 - Thermostatic valves.
 - Thermostatventile
- Encendido por piezoeléctrico.
 - Allumage pour piézoélectrique.
 - Ignition by piezoelectric.
 - Piezoelektrische Zündung
- Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor
 - Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
 - Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick
 - Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke



ECO-90CD



ECO-45CD

ECO-60CD

ECO-75CD

ECO-90CD

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
ECO-45CD	46 x 44 x 22h	45 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	692
ECO-60CD	61 x 44 x 22h	60 x 39	22	0,08	7.052	8,2	898
ECO-75CD	77 x 44 x 22h	76 x 39	27	0,1	7.482	8,7	1.030
ECO-90CD	91 x 44 x 22h	90 x 39	32	0,13	10.922	12,7	1.173

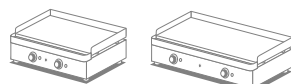
PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SERIES ECO (PV y CD)

- Recolector delantero de fácil extracción.
 - Goulotte devant avec facile extraction.
 - Easy removable front collection tray.
 - Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- Resistencias de acero inoxidable.
 - Résistances d'acier inoxydable.
 - Stainless steel resistance.
 - Edelstahlwiderstande
- Termostatos con conmutador de encendido.
 - Thermostats avec commutateur d'allumage.
 - Thermostats with on/off switch.
 - Thermostate mit Zündschalter.
- **CROMO DURO:**
Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor
 - Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
 - Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick
 - Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke



ECOEM-60 PV

- **PAVONADA**
Placa de acero laminado de 6mm
 - Plaque en acier laminé de 6mm
 - Blued 6 mm rolled
 - Platte aus Walzstahl, 6mm



ECOEM-60PV
ECOEM-60CD

ECOEM-75PV
ECOEM-75CD

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	€
Placa pavonada						
ECOEM-60PV	60 x 44 x 21h	59 x 39	22	0,08	4	557
ECOEM-75PV	77 x 44 x 21h	75 x 39	27	0,1	4	592
Placa cromo-duro						
ECOEM-60CD	60 x 44 x 21h	60 x 39	30,5	0,08	4	942
ECOEM-75CD	77 x 44 x 21h	76 x 39	37,5	0,1	4	1.038



Novedad



Novedad

PLANCHAS DE ASAR + GRILL · ROASTING GRIDDLES+GRILL
SERIE SANDWICHERA ADAPTADA A SERIES ECO-PV y ECO-CD

· Planchas a gas.

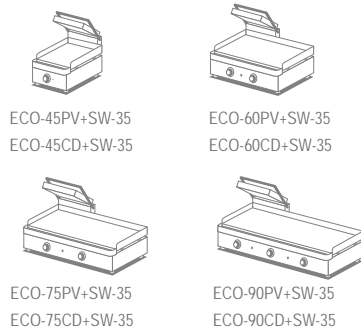
- Plancha à gaz.
- Roasting gas griddle.
- Gasbetriebene Platten

· Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Mesures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen: 35 x 35 cm.



ECO-75 PV+SW-35



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
Placa pavonada (PV)								
ECO-45-PV+SW-35	46x44x26h	44x39	16,5	0,06	1000W	3.526	4,1	962
ECO-60PV+SW-35	61x44x26h	59x39	22	0,08	1000W	7.052	8,2	1.061
ECO-75PV+SW-35	77x44x26h	75x39	27	0,1	1000W	7.482	8,7	1.084
ECO-90PV+SW-35	91x44x26h	89x39	32	0,13	1000W	10.922	12,7	1.205
Placa Cromo duro (CD)								
ECO-45CD+SW-35	46x44x26h	45x39	16,5	0,06	1000W	3.526	4,1	1.282
ECO-60CD+SW-35	61x44x26h	60x39	22	0,08	1000W	7.052	8,2	1.488
ECO-75CD+SW-35	77x44x26h	76x39	27	0,1	1000W	7.482	8,7	1.620
ECO-90CD+SW-35	91x44x26h	90x39	32	0,13	1000W	10.922	12,7	1.763

PLANCHA DE CROMO DURO + GRILL · HARD CHROME GRIDDLES+GRILL
SERIE SANDWICHERA NOVO-CROM

· Planchas de cromo duro termostáticas a gas.

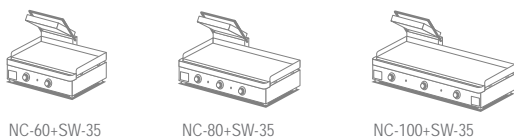
- Plancha chrome dur thermostatique a gaz.
- Thermostatic hard chrome griddle.
- Thermostatische Hartchromplatten für Gasofen

· Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Mesures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 18/8 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen: 35 x 35 cm



NC-80+SW-35



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
NC-60+SW-35	60x55x26h	60x40	72	0,17	1.000W	7.000	8,1	1.731
NC-80+SW-35	80x55x26h	80x40	82	0,23	1.000W	10.584	12,3	2.014
NC-100+SW-35	100x45x26h	100x40	95	0,31	1.000W	12.814	14,9	2.224

PLANCHAS RECTIFICADAS + GRILL · GROUND STEEL GRIDDLES+GRILL
SERIE SANDWICHERA NOVO-SNACK

· Planchas rectificadas a gas.

- Plancha rectifiée a gaz.
- Ground steel gas griddles.
- Rektifizierte Platten für Gasofen

· Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.

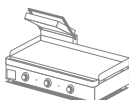
- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Measures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen:t 35 x 35 cm



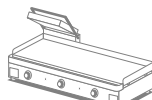
NS_60+SW-35



NS-60+SW-35



NS-80+SW-35



NS-100+SW-35

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
NS-60+SW-35	60x55x26h	60x40	75	0,17	1.000W	7.000	8,1	1.287
NS-80+SW-35	80x55x26h	80x40	88	0,23	1.000W	10.584	12,3	1.425
NS-100+SW-35	100x55x26h	100x40	96	0,31	1.000W	12.814	14,9	1.637

GRILL SANDWICHERA PARA PLANCHAS
SERIES NS, NC, ECO-PV y ECO-CD

· Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Measures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen:t 35 x 35 cm



SW-35

Modelo	Superficie útil	Potencia grill	€
SW-35	35x35	1.000W	590



ACCESORIOS · ACCESSORIES

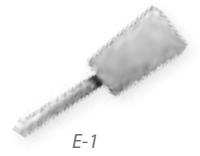


EST-2
Estante para planchas series NC, NE y NS

TB-80
Tapa basculante para planchas series NC, NE y NS

K-CC-NE80
Carro completo para planchas series NC, NE y NS
Medidas: 78 x 43 x 79h

SB-1
Soporte botellas para planchas series NC, NE y NS



E-1



PAC-1



C-1



53.300092.00



PZ-1



COB-60



EST-3
Estante para planchas serie ECO

TEB-75
Tapa basculante para planchas serie ECO

X-75
Carro tijera para planchas serie ECO

Modelo	Denominación	€
E-1	Espátula	10
C-1	Rasqueta de cromo duro	37
PZ-1	Pinzas	10
53.300092.00	Rejilla de reducción fogón	10
PAC-12	Desengrasante 12 uds.	195
PAC-6	Desengrasante 6 uds.	103
PAC-1	Desengrasante 1 ud.	26
COB-60	Funda de planchas	38
COB-80	Funda de planchas	43
COB-100	Funda de planchas	56
ACCESORIOS CARRO-CCNE		
TB-40	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	166
TB-60	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	185
TB-80	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	200
EST-2	Estante planchas NC, NE y NS	90
SB-1	Soporte botellas carro CNE-80	116
CNE-80	Carro planchas NC, NE y NS	729
K-CC-NE80	Carro completo planchas NC, NE y NS	935
ACCESORIOS CARRO-X		
TEB-45	Tapa basculante planchas serie ECO	111
TEB-60	Tapa basculante planchas serie ECO	123
TEB-75	Tapa basculante planchas serie ECO	138
TEB-90	Tapa basculante planchas serie ECO	152
EST-3	Estante para planchas ECO	40
X-45	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-60	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-75	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-90	Carro tijera planchas serie ECO	210

PLANCHAS ELÉCTRICAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NC) Y NOVO-SNACK (NS)

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Resistencias de acero inoxidable.

- Resistances d'acier inoxydable.
- Stainless steel resistance.
- Edelstahlwiderstände.

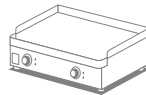
· Termostatos con conmutador de encendido.

- Thermostats avec commutateur d'allumage.
- Thermostats with on/off switch.
- Thermostate mit Zündschalter.

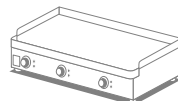
· **NCEM:**

Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.



NCEM-60
NSEM-60



NCEM-80
NSEM-80

· **NSEM:**

Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte



NCEM-80

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	€
Serie Novo-Crom (NC)						
NCEM-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	41,5	0,08	4	1.204
NCEM-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	51	0,1	5,3	1.489
Serie Novo-Snack (NS)						
NSEM-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	33,5	0,08	4	800
NSEM-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	44	0,1	5,3	979

PLANCHAS A GAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NC) Y NOVO-SNACK (NS)

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piezzo électrique
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung.

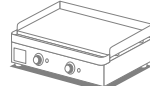
· **NC:**

Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

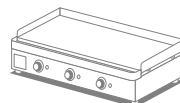
- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.



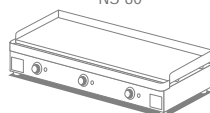
NC-40
NS-40



NC-60
NS-60



NC-80
NS-80



NC-100
NS-100

· Válvula termostática.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventil.

· **NS:**

Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



NC-80

* Modelos NC/NS-100 disponen de 2 cajones recolectores

* NC/NS models equipped with two collection drawers

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
Serie Novo-Crom (NC)							
NC-40	40 x 44 x 22h	40 x 43	28	0,06	3.526	4,1	813
NC-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	41,5	0,08	7.052	8,2	1.141
NC-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	51	0,1	10.578	12,3	1.424
NC-100	100 x 44 x 22h	100 x 43	65	0,13	12.814	14,9	1.634
Serie Novo-Snack (NS)							
NS-40	40 x 44 x 22h	40 x 43	23	0,06	3.526	4,1	551
NS-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	33,5	0,08	7.052	8,2	697
NS-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	44	0,1	10.578	12,3	835
NS-100	100 x 44 x 22h	100 x 43	65	0,13	12.814	14,9	1.047



Novedad

PLANCHAS SEMI-RANURADAS A GAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NCR) Y SERIE NOVO-SNACK (NSR)

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung.

· NCR:

· Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.

· Válvula termostática.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventil.

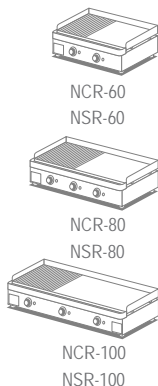
· NSR:

· Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



NCR-80

* Modelos NCR/NSR-100 disponen de 2 cajones recolectores

* NCR/NSR models equipped with two collection drawers

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Superficie ranurada	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
Serie Novo-Crom (NCR)								
NCR-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	30 x 43	41,5	0,08	7.052	8,2	1.285
NCR-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	30 x 43	51	0,1	10.578	12,3	1.552
NCR-100	100 x 44 x 22h	100 x 43	40 x 43	65	0,13	12.814	14,9	1.775
Serie Novo-Snack (NSR)								
NSR-60	60 x 44 x 22h	60 x 43	30 x 43	33,5	0,08	7.052	8,2	811
NSR-80	80 x 44 x 22h	80 x 43	30 x 43	44	0,1	10.578	12,3	945
NSR-100	100 x 44 x 22h	100 x 43	40 x 43	65	0,13	12.814	14,9	1.170

PLANCHAS A GAS CON FOGÓN- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM FOC (NCF) Y NOVO-SNACK FOC (NSF)

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung

· NCF:

· Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.

· Válvula termostática.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventil.

· NSF:

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement

· Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte



NCF-60

· Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
NCF-60	94 x 44 x 22h	60 x 43	52	0,13	12.212	14,2	1.522
NSF-60	94 x 44 x 22h	60 x 43	45,5	0,13	12.212	14,2	1.054



PLANCHAS ESMALTADAS A GAS SERIE NOVA ESMALTADA (NE)

· Placa de fundición con esmalte vitrificado alimentario

- Plaque en fonte avec émail vitrifié alimentaire
- Food-safe vitreous enamelled cast iron plate
- Sammelschublade an der Vorderseite.

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir recuperateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung.

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



NE-80



Resistente al agua



Resistente a la corrosión



Resistente a la abrasión



Resistente al fuego



Acabado higiénico



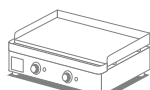
Color duradero



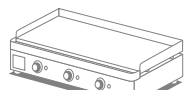
Resistente a pintadas



NE-40



NE-60



NE-80

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
NE-40	40 x 45 x 23	39 x 44	17,5	0,06	3.526	4,1	506
NE-60	60 x 45 x 23	59 x 44	25	0,08	7.052	8,2	727
NE-80	80 x 45 x 23	79 x 44	39	0,1	10.578	12,3	926

PLANCHAS ESMALTADAS A GAS CON FOGÓN SERIE NOVA ESMALTADA CON FOGÓN (NEF)



· Placa de fundición con esmalte vitrificado alimentario

- Plaque en fonte avec émail vitrifié alimentaire
- Food-safe vitreous enamelled cast iron plate
- Sammelschublade an der Vorderseite.

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir recuperateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Ignition by piezoelectric.
- Piezoelektrische Zündung

· Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen



NEF-60

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



Resistente al agua



Resistente a la corrosión



Resistente a la abrasión



Resistente al fuego



Acabado higiénico



Color duradero



Resistente a pintadas

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	€
NEF-60	94 x 45 x 23	59 x 44	37	0,13	12.212	14,2	1.103

Serie Normal



Modelo	P.V.P.
E-40	247 €
E-60	310 €
E-80	397 €



Modelo	P.V.P.
E-60H	390 €
E-80H	470 €
E-100H	572 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8.
 Placa de acero laminado y pulido con perfil elevado.
 Recoge grasas delantero.
 Todos los quemadores con válvula de seguridad.
 Normas CE. Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	E-40	E-60	E-80
Medidas ext. (mm)*	400x470x220	600x470x220	800x470x220
Grifos	1	2	3
Potencia (Kw./h.)	3,6	7,2	10,8

*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	E-60H	E-80H	E-100H
Medidas ext. (mm)*	685x470x220	885x470x220	1085x470x220
Medidas placa (mm)*	400x400	600x400	800x400
Grifos	2	3	4
Potencia (Kw./h.)	7,2	10,8	14,40

*Ancho x Fondo x Alto

Serie Quick



Modelo	P.V.P.
Q-40	325 €
Q-50	375 €
Q-60	438 €
Q-80	514 €
Q-100	660 €



Modelo	P.V.P.
Q-60H	478 €
Q-80H	589 €
Q-100H	673 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8.
 Placa de acero laminado y rectificado, de mayor grosor de placa y con peto alto en acero inoxidable.
 Recoge grasas delantero.
 Todos los quemadores con válvula de seguridad.
 Normas CE.
 Tipo de Gas: GLP ó Natural.

MODELO	Q-40	Q-50	Q-60	Q-80	Q-100
Medidas ext. (mm)*	410x590x280(450)	500x590x280(450)	600x590x280(450)	750x590x280(450)	1000x590x280(450)
Grifos	1	1	2	2	3
Potencia (Kw./h.)	3,75	3,75	7,5	10,5	13,2

*Ancho x Fondo x Alto

MODELO	Q-60H	Q-80H	Q-100H
Medidas ext. (mm)*	685x470x220	885x470x220	1085x470x220
Medidas placa (mm)*	400x400	600x400	800x400
Grifos	2	3	4
Potencia (Kw./h.)	7,2	10,8	14,4

*Ancho x Fondo x Alto

PLANCHAS SERIE CROMODURO



GAS



ELÉCTRICAS

Modelo	P.V.P.
CD-40	520 €
CD-60	685 €
CD-80	805 €
CD-100	987 €

Modelo	P.V.P.
CE-140	490 €
CE-160	625 €
CE-180	695 €
CE-1100	945 €

Planchas al cromoduro de 60 micras y 12 mm de espesor. Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras, cajón recoge grasas frontal y chimenea trasera para salida de humos. Quemadores independientes con encendido autom., válvula de seguridad y termostato.
Tipo de Gas: GLP ó Natural.

Planchas eléctricas con encimera de cromoduro de 12 mm de espesor. y termostato 300° C. Mueble en acero inoxidable 18/8 con peto alto antisalpicaduras, cajón recoge grasas frontal.

MODELO	CD-40	CD-60	CD-80	CD-100	CE-140	CE-160	CE-180	CE-1100
Medidas (mm)*	410x590x280(450)	600x590x280(450)	800x590x280(450)	1000x590x280(450)	415x500x255	600x520x310	750x520x310	1000x520x310
Grifos/Termostato	1/-	2/-	2/-	3/-	-/1	-/2	-/2	-/3
Potencia (Kw)	3,75	7,5	10,5	13,2	2,5	2,5+2,5	3+3	3+3+3

*Ancho x Fondo x Alto



Modelo	P.V.P.
CG-40	700 €
CG-60	880 €
CG-80	995 €

GAS SERIE GOURMET (válvula termostática)

Planchas al cromoduro automáticas con válvulas termostáticas. Mueble en acero inoxidable 18/8. Placa al cromoduro de 12 mm de espesor. Encendido automático, válvula de seguridad y termostato.

MODELO	CG-40	CG-60	CG-80
Medidas (mm)*	410x590x280 (450)	600x590x280 (450)	800x590x280 (450)
Grifos	1	2	2
Potencia (Kw./h.)	3,75	7,5	10,50

*Ancho x Fondo x Alto

PLANCHAS ELÉCTRICAS



Modelo	P.V.P.
PE-60	260 €
PE-80	320 €

Mueble construido totalmente en acero inoxidable 18/8. Placa de acero laminado y rectificado de 8 mm de espesor. con peto alto en acero inoxidable. Recoge grasas delantero. Termostato 300°C. 220v.

MODELO	PE-60	PE-80
Medidas (mm)*	550x450x230	730x500x230
Termostato Ego	1	2
Potencia (Kw.)	3	4,4

*Ancho x Fondo x Alto

COCINA DE INDUCCIÓN



Modelo	P.V.P.
CI3500	330 €

Mueble en acero inox. y encimera en vitrocerámica (280x280 mm) para cocinar todo tipo de alimentos. Control de calentamiento mediante micro-procesador. Medidas: 340x445x115 mm Potencia: 3500W/230v



Planchas de asar económicas





Economic hot plates

Planchas esmaltadas
Enameled hot plates

 A gas o eléctricas • Gas or electric

ECO-75ES









MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45ES		} esmaltadas	460	440	210	16,5	3.526	4,1	420,00
ECO-60ES			610	440	210	22	7.052	8,2	520,00
ECO-75ES			770	440	210	27	7.482	8,7	555,00
ECO-80ES			910	440	210	32	10.922	12,7	680,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas pavonadas
Coated hot plates



ECO-90PV

MOD.			Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45PV		} pavonadas	460	440	210	16,5	3.526	4,1	370,00
ECO-60PV			610	440	210	22	7.052	8,2	470,00
ECO-75PV			770	440	210	27	7.482	8,7	485,00
ECO-90PV			910	440	210	32	10.922	12,7	615,00
ECOE-60PV		} pavonadas monofásica	600	440	210	22		4	580,00
ECOE-75PV			770	440	210	27		4	580,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas de cromo duro
Hard Chrome hot plates

A gas o eléctricas • Gas or electric



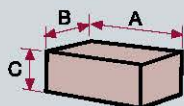
Fuego de gran potencia
4.000 Kcal/h.
4 intensidades de calor
Cooker with great power
4.000 Kcal/h.
4 setting of heat.

ECO-60CD

- Encimera de acero chorreado.
- Recolector delantero de muy fácil extracción.
- Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
- Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
- Termopar de seguridad.
- Dripped steel worktop.
- Front removable drip-tray.
- Tubular burner with great power.
- Safety valve with regulation max/min.
- Thermocouple.



ECO-75CD



Gas
 Electricidad
Electric

Homologación / Certification
99AS404, 0011-SG/B

MOD.		Cromo duro Hard chrome	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
ECO-45CD		} monofásica	460	440	210	16,5	3.526	4,1	695,00
ECO-60CD			610	440	210	22	7.052	8,2	900,00
ECO-75CD			770	440	210	27	7.482	8,7	1.030,00
ECO-90CD			910	440	210	32	10.922	12,7	1.170,00
ECO-60CD			600	440	210	30,5		4	940,00
ECO-75CD		770	440	210	37,5		4	1.040,00	

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas de cromo duro y planchas rectificadas

Hard chrome and rectified hot plates

 A gas o eléctricas • Gas or electric

NC-600

Cromo duro
Hard chrome

NS-600

Rectificada
Rectified

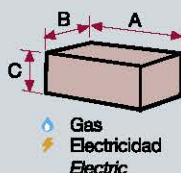


NCR-1000

Cromo duro
semiranurada
Hard chrome
grooved

NSR-1000

Rectificada.
30 cm de superficie
ranurada
Rectified. 30 cm
grooved surface.



MOD.	Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €
			A	B	C				
NC-400	Cromo duro Hard chrome		400	440	220	28	3.526	4,1	815,00
NC-600			600	440	220	41,5	7.052	8,2	1.140,00
NC-800			800	440	220	51	10.578	12,3	1.425,00
NC-1000			1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.635,00
NCR-600			30 cm	600	440	220	41,5	7.052	8,2
NCR-800	30 cm	800	440	220	51	10.578	12,3	1.550,00	
NCR-1000	40 cm	1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.775,00	
NCF-600	+ Fogón/Cooker		940	440	220	52	12.212	14,2	1.520,00
NCE-600	monofásica		600	440	220	41,5		4	1.205,00
NCE-800	monofásica		800	440	220	51		5,3	1.490,00

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

NCF-600

Cromo duro
Hard chrome

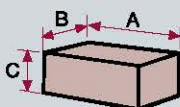
NSF-600

Rectificada
4.800 Kcal/h.
4 intensidades de calor.
Rectified.
4.800 Kcal/h.
4 setting of heat.



NSE-800

Gas
 Electricidad
 Electric



MOD.	Placa Plaque	Ranurado Grooved	Dimensiones (mm) Measurement (mm)			Peso Weight kg	K/cal	Kw	PRECIO PRICE €	
			A	B	C					
NS-400	 		400	440	220	23	3.526	4,1	550,00	
NS-600			600	440	220	33,5	7.052	8,2	695,00	
NS-800			800	440	220	44	10.578	12,3	835,00	
NS-1000			1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.050,00	
NSE-800		30 cm	30 cm	600	440	220	33,5	7.052	8,2	810,00
NSR-800				800	440	220	44	10.578	12,3	945,00
NSR-1000				1.000	440	220	65	12.814	14,9	1.170,00
NSE-800				800	440	220	44	10.578	12,3	945,00
NSF-600		+ Fogón/Cooker		940	440	220	45,5	12.212	14,2	1.055,00
NSE-600		monofásica		600	440	220	33,5		4	800,00
NSE-800	monofásica		800	440	220	44		5,3	960,00	

Más detalles técnicos en la pág. 50 • More technical details in page 50.

Planchas a Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- **Gama PG:** placa de acero pavonado de 6mm de grosor
- **Gama PG Cromo:** placa de cromo duro de 50 micras y 8mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Válvulas	Quemadores	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h					
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	1	1	400x400	15	314
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	2	2	600x400	22	394
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	2	3	700x400	29	495
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	3	3	1000x400	36	580
203092	PG 600CROMO	610x457x235	6,4	5.676	1	2	600x430	41	925
203093	PG 800CROMO	810x457x235	9,6	8.514	2	3	800x430	65	1.180

NUEVO DISEÑO



PG 400E

NUEVO DISEÑO



PG 600 CROMO

NUEVO DISEÑO

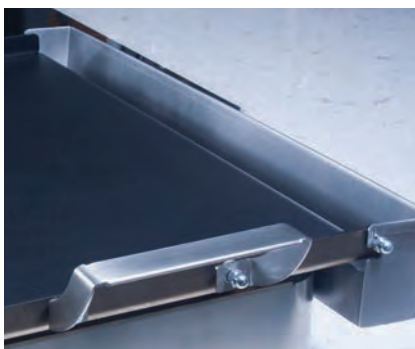


PG 800E

Planchas Eléctricas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Placa de acero laminado de 5mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Tratamiento superficial antiadherente y muy resistente
- Recolector de aceite trasero, extraíble para su limpieza
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Termostato de seguridad con rearme manual
- Temperatura regulable hasta los 300°C
- Patas regulables en altura
- Asas desmontables para su manejo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje Kcal/h	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
203030	PE 500LUX	460x370x130	2,5	230	442x277	11	329

NUEVO DISEÑO



PE 500 LUX

Planchas con Parrilla

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Placa de acero rectificadado de 15mm de grosor con peto perimetral soldado de 36mm
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Válvulas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Parrilla acanalada en acero pavonado
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Dotación: 1 carga de piedra volcánica de 4kg
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Parrilla	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)			
203070	PB600	670x590x308	14,4	11.352	2	4	335x500	280x500	15	1.590
203071	PB1000	1005x590x308	21,6	17.028	3	6	670x500	280x500	22	2.150

 **NOVEDAD**



PB 600



Planchas Cafetería

Plancha para bar y cafetería Eléctrica, A Gas, Vitrocerámica, o Grill.



- ▶ Planchas eléctricas y a gas.
- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- ▶ Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.
- ▶ Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.

PLANCHAS PV

Plancha Vitro-Grill Gama PV

Las planchas vitro-grill PV de Sammic cuentan con superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente. Con carrocería de acero inoxidable, se trata de planchas rápidas e higiénicas.

CARACTERÍSTICAS	PV-650
AREA DE COCCIÓN (MM)	2x(282.5x440)
SUPERFICIE PLACA (MM)	643x535
POTENCIA (W)	5.000
DIMENSIONES (MM)	650x600x190
PESO NETO (KG)	14



PLANCHA SNACK PV-650

Plancha Vitrocerámica Doble
2 áreas de cocción de 282,5 x 440 mm.

5130355	Vitro grill PV-650 230/50-60/1	PVP €	1.258
---------	--------------------------------	-------	-------





PLANCHAS GV

Planchas Vitro-Grill Gama GV

Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construidas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraíble. Todas las planchas están equipadas con termostato regulable hasta 300°C.

La gama se compone de modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas. La rapidez de calentamiento supone una importante reducción en los tiempos de espera, con el consiguiente ahorro energético.

CARACTERÍSTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTENCIA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSIONES (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO NETO (KG)	15	15	21.5	21.5



VITRO-GRILL GV-6

Plancha Vitro-Grill media con tapa

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).

		PVP €
5130361	Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	758
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	774



VITRO-GRILL GV-10

Plancha Vitro-Grill doble con tapa

Placa inferior lisa y doble tapa superior lisa o acanalada (según modelo).

		PVP €
5130371	Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	1.283
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	1.259



PLANCHAS ELÉCTRICAS

Planchas Snack Eléctricas de Hierro Fundido

Las planchas snack eléctricas de hierro fundido Sammic están fabricadas con carrocería de acero inoxidable y están disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.

Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas.

Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250°C y recogedor de grasas frontal.

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTENCIA (W)	1.800	3.600	3.000	2.900	2.100	3.600
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSIONES (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO NETO (KG)	20	37	28	30	22	37



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.



		PVP €
5100030	Plancha GRS-5 230/50-60/1	442



PLANCHA SNACK GL-6

Plancha mixta media

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.



		PVP €
5100038	Plancha GL-6 230/50-60/1	521



PLANCHA SNACK GLM-6

Plancha lisa media

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido



		PVP €
5100042	Plancha GLM-6 230/50-60/1	521





PLANCHA SNACK GRM-6

Plancha acanalada media

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.



		PVP €
5100032	Plancha GRM-6 230/50-60/1	521



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	462

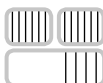


PLANCHA SNACK GLD-10

Plancha mixta doble

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.

1/2 base lisa sin tapa, 1/2 base acanalada con tapa.



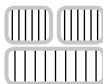
		PVP €
5100037	Plancha GLD-10 230/50-60/1	598



PLANCHA SNACK GRD-10

Plancha acanalada doble

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.



		PVP €
5100035	Plancha GRD-10 230/50-60/1	750

PLANCHA SNACK GLL-10

novedad

Plancha lisa doble (con tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP €
5100043	Plancha GLL-10/2 230/50-60/1	750



PLANCHAS A GAS

Planchas Snack a Gas

Fabricadas con materiales de primerísima calidad, las planchas de gas Sammic son robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Las planchas de gas Sammic están disponibles con superficie de placa de acero de 6mm de espesor (mod. SPG) o placa de acero de 15mm. rectificada con revestimiento de cromo duro (mod. SPC).

Con carrocería de acero inoxidable, todos los modelos están equipados con quemadores independientes de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Los quemadores están equipados con encendedor independiente.

Todos los modelos cuentan con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles y son muy fáciles de limpiar.

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
Nº DE QUEMADORES	2	3	3	2	3
POTENCIA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSIONES (MM)	600x507x234	800x507x234	1.200x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETO (KG)	19	26	36	40	52



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.

		PVP €
5130312	Plancha SPG-601 GAS	508

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.

		PVP €
5130317	Plancha SPG-801 GAS	683

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.

		PVP €
5130322	Plancha SPG-1001 GAS	857




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.

		PVP €
5130332	Plancha SPC-601 GAS	1.112

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.

		PVP €
5130337	Plancha SPC-801 GAS	1.398

planchas royal

MODULO HIERRO
PAVONADO 6mm

Peto soldado al modulo por la parte superior, en todos los modelos.

Breastplate welded to the module on the top in all models

Module de peto soudé à la partie supérieure dans tous les modèles.

ES

Grasera de gran capacidad y fácil extracción para residuos.

Grifería de gran precisión, equipadas con valvula de seguridad.

Posibilidad de modulo frankfurt en todos los modelos.

EN

Large capacity greas and waste container easily removal

Faucets high accuracy, equipped with safety valve

Possibility of Frankfurt module on all models.

FR

Conteneurs pour graisse de grande capacité et facile enlèvement.

Robinets de précision élevée, équipé d'une valvule de sécurité.

Possibilité de module de Frankfurt



P60

2 QUEMADORES

MEDIDAS : 600/670X400X200

POTENCIA : 7.2KW

PVP :455€



P60F

1 QUEMADOR + 1 FOGÓN

MEDIDAS : 600/670X400X200

POTENCIA : 7.2KW

PVP :575€



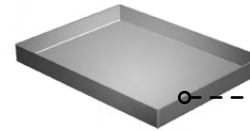
P90F

2 QUEMADORES + 1 FOGÓN

MEDIDAS : 900/970X400X200

POTENCIA : 10.8KW

PVP :720€



MODULO FRANKFURT

PVP :78€



P90

3 QUEMADORES

MEDIDAS : 900/970X400X200

POTENCIA : 10.8KW

PVP :595€



P30

1 QUEMADOR

MEDIDAS : 300/370X400X200

POTENCIA : 3.6KW

PVP :320€



P90F2

1 QUEMADOR + 2 FOGONES

MEDIDAS : 900/970X400X200

POTENCIA : 10.8KW

PVP :805€

planchas
snack MODULO ACERO RECTIFICADO 8mm



PS60

2 QUEMADORES
MEDIDAS : 600/670X400X200
POTENCIA : 7.2KW
PVP :595€



PS60F

1 QUEMADOR + 1 FOGÓN
MEDIDAS : 600/670X400X200
POTENCIA : 7.2KW
PVP : 660€



PS90F

2 QUEMADORES + 1 FOGÓN
MEDIDAS : 900/970X400X200
POTENCIA : 10.8KW
PVP : 850€



PS90

3 QUEMADORES
MEDIDAS : 900/970X400X200
POTENCIA : 10.8KW
PVP :735€



PS30

1 QUEMADOR
MEDIDAS : 300/370X400X200
POTENCIA : 3.6KW
PVP :410€



PS90F2

1 QUEMADOR + 2 FOGONES
MEDIDAS : 900/970X400X200
POTENCIA : 10.8KW
PVP :915€



P60F2

2 FOGONES
MEDIDAS : 600/670X400X200
POTENCIA : 7.2KW
PVP :595€



P90F3

3 FOGONES
MEDIDAS : 900/970X400X200
POTENCIA : 10.8KW
PVP :850€



P30F

1 FOGON
MEDIDAS : 300/370X400X200
POTENCIA : 3.6KW
PVP :365€



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.