

Snack 650

Planchas fry-tops a gas y eléctricas



Planchas fry-tops

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

Planchas a gas

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)
SPLG-40 E	19005382	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,7 (4040)
SPCG-40 E	19005381	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)
SPRG-40 E	19005383	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,7 (4040)
SPLG-60 E	19005777	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	7 (6020)
SPCG-60 E	19005775	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	7 (6020)
SPRG-60 E	19005778	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	7 (6020)

Planchas eléctricas

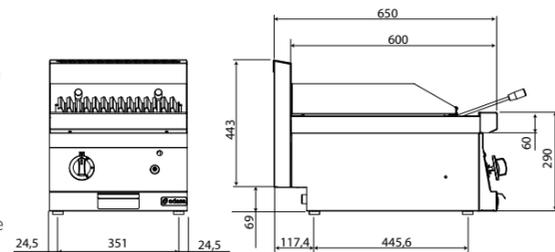
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia (kW)
SPLE-40 E	19005362	Plancha acero lisa	400 x 650 x 440	4,8
SPCE-40 E	19005361	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4,8
SPRE-40 E	19005363	Plancha ranurada	400 x 650 x 440	4,8
SPLE-60 E	19005938	Plancha acero lisa	600 x 650 x 440	6,4
SPCE-60 E	19005936	Plancha cromo-duro	600 x 650 x 440	6,4
SPRE-60 E	19005939	Plancha ranurada	600 x 650 x 440	6,4



SGG-40 E

Barbaeos a gas

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



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW (Kcal)
SGG-40 E	19036628	Grill a gas	450 x 650 x 440	6980 (6000)

Snack 650

Freidoras a gas y eléctricas



SFG-40 E



SFG-60 E

Freidoras a gas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Calentamiento mediante quemadores de acero de combustión optimizada con llama piloto y termopar, controlados por una válvula electromagnética con termopar de seguridad y encendido automático.
- Amplia zona fría que evita que los residuos de la fritura entren en circulación con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Incorpora una rejilla filtro y grifo de descarga del aceite con palanca de seguridad en la parte frontal. Se suministra tubo acodado acoplable para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFG-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFG-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.
- Se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)
SFG-40 E	19005090	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)
SFG-60 E	19005096	600 x 650 x 440	2	2 x 8	14 (12000)



SFE-40 E



SFE-60 E

Freidoras eléctricas

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Freidoras de 1 y 2 cubas embutidas, de 400 y 600 mm de ancho respectivamente.
- Control termostático de la temperatura, con interruptor y 2 termostatos, de trabajo y de seguridad. Incorporan piloto de luz-testigo.
- Resistencias elevables para facilitar la limpieza.
- En el frontal incorporan grifo de descarga con palanca de seguridad para el vaciado del aceite.
- Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.
- Dotación SFE-40 E: 1 cestillo de 220 x 240 x 100 mm.
- Dotación SFE-60 E: 2 cestillos de 220 x 240 x 100 mm.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
SFE-40 E	19005561	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz
SFE-60 E	19005572	600 x 650 x 440	2	2 x 8	12	400/3N - 50/60 Hz