



Your dishes, ready to serve

Tus platos, a punto / Vos plats cuits à point

Make sure your dishes are at the perfect temperature, to offer the service your customer deserves.

Consigue en tus platos la temperatura perfecta para ofrecer el servicio que tus clientes merecen.

Atteignez la température idéale pour offrir à vos clients le service qu'ils méritent.

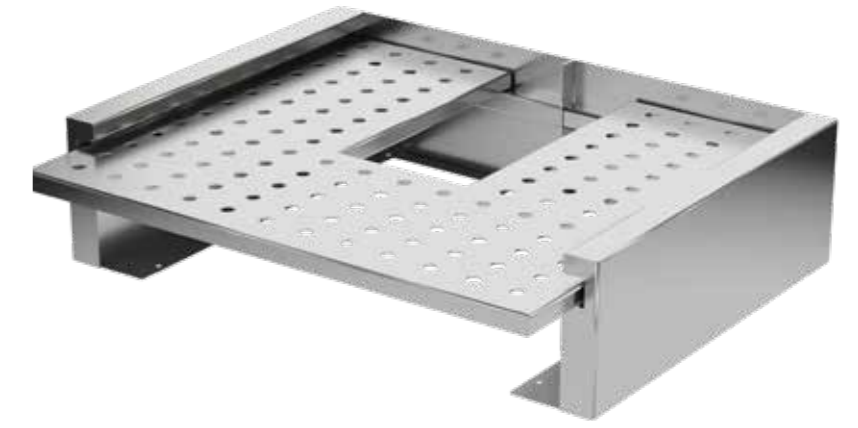
Stainless steel hot plate

Parrilla calentaplatos acero inox / Grill chauffer acier inox

- P85050CP **St/steel hot plate OVEN 50**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 50
Grill chauffer acier inox OVEN 50

- P85090CP **St/steel hot plate OVEN 90**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 90
Grill chauffer acier inox OVEN 90

- P85140CP **St/steel hot plate OVEN 140**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 140
Grill chauffer acier inox OVEN 140



High-quality 430 stainless steel. Models especially adapted to the entire range of Pujadas Grill Ovens.

Acero de alta calidad 430. Modelos especialmente adaptados a toda la gama de Hornos Pujadas Grill.

Acier inoxydable de haute qualité 430. Modèles spécialement adaptés à toute la gamme de Fours Pujadas Grill.



The heat radiated by the oven will allow you to temper your ingredients before cooking them and keep your dishes warm. Particularly recommended for meat preparations in charcoal ovens.

El calor irradiado por el horno te permitirá temperar tus preparaciones antes de su cocción y mantener los platos calientes. Especialmente recomendada para elaboraciones de carne en hornos de brasa.

La chaleur irradiée par le four vous permettra de mettre en température vos préparations avant leur cuisson et de maintenir les plats chauds. Particulièrement recommandée pour les préparations de viande dans les fours à braise.

