



TECNOFRIAS, S.L.



Planchas a gas

Planchas a gas /
Gas griddles

Planchas à gaz /
Placas a gás

SERIE 550 / Gama snack sobremesa

550 Series / Snack & bar range

Série 550 / Gamme snack "sobremesa"

Série 550 / Gama snack sobre-mesa



PG-650/CDLR



- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro (de 50 – 100 micras).
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática MINISIT de 100°C a 285°C y quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Superficie lisa/ranurada (LR).
- Patas regulables en altura.



- Range of griddles designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50–100 microns).
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, MINISIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel burner under plate.
- Recommended use for work with fish and vegetables.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Polyamide ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating position.
- All models provided with frontal grease box.
- Surrounding bib to avoid grease splashes.
- Plane/grooved surface (LR).
- Adjustable legs.







- Gamme des planchas conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron.
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique MINISIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire en Inox au-dessous de la plaque.
- Recommandé pour préparer les poissons et les légumes.
- Plaques traitées d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la superficie.
- Boutons de commande ergonomiques en polyamide, résistants à la chaleur.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque.
- Surface lisse et rainurée (LR).
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhadores desenhadas para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50–100 micros).
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática MINISIT de 100°C a 280°C e queimador tubular sob placa fabricada em aço inoxidável.
- Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Botões ergonómicos de poliamida resistentes ao calor.
- Gaveta dianteira apanha-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Superfície lisa/ranhurada (LR).
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

|  |  |  |  | | |
|---|---|---|---|--------------------------------------|-----------------------|
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage | Dimensões da embalagem | (mm) | 640 x 600 x 430 |
| Volumen | Volume | Volume | Volume | (m ³) | 0.17 |
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Dimensões do equipamento | (mm) | 600x 550 x 290 |
| Placa Acabado Espesor Superficie útil | Plate Finish Thicknes Useful areas | Plaque Finition Épaisseur Surfaceutile | Placa Acabamento Espessura Superficie útil | Fe/Cr (mm) (mm) | Cr 15 583 x 432 |
| Quemadores bajo placa | Underplate burners | Brûleurs sous plaque | Queim. baixo placa | 4.00 (kw) 8.00 (kw) 12.50 (kw) | - - 1 |
| Potencia | Power | Puissance | Potência | (kw) | 12.50 |
| Consumos | Consumptions | Consommations | Consumos | GLP Kg/h GN Nm ³ /h | 0.97 1.32 |
| Peso bruto | Gross weight | Poids brut | Peso bruto | (kg) | 72 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Peso líquido | (kg) | 70 |

