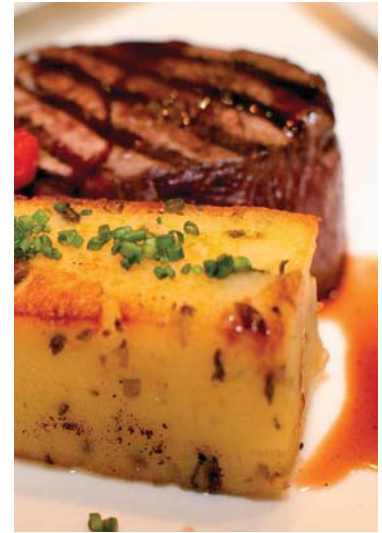


Planchas



PLANCHAS CRYSTAL LINE

Las planchas industriales de Crystal Line han sido desarrolladas especialmente para la Hostelería y por ello, en su fabricación se ha puesto particular atención a la elección de los materiales. Nuestra amplia gama ofrece distintas posibilidades tanto en medidas como en acabados, para adaptarse a las necesidades de cada establecimiento. Las planchas Crystal Line aseguran siempre una preparación rápida de los alimentos y unos resultados finales de alta calidad.

Basic Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de hierro fundido rectificado de 6mm. de espesor.
Canal recoge grasas delantero extraíble.

Óptima Line

Cuerpo en acero inoxidable, palastro de acero rectificado de 15mm. de espesor.
Canal recoge grasas trasero extraíble.
Soldadura en la parte superior.



Todas nuestras planchas aseguran un gran poder calorífico. Todos los modelos se sirven con válvula termopar de seguridad individual.
Posibilidad de planchas con fogón lateral en un sólo equipo, para asar y cocinar simultáneamente en pequeños espacios.

Advertencia importante planchas cromo duro:

Uno de los cuidados más importantes de las planchas de cromo duro es la limpieza de la misma a diario con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.

FOGONES CRYSTAL LINE

Individuales, dobles y triples, son la respuesta más práctica a la falta de espacio en pequeños locales.
Cuerpo en acero inoxidable y válvula termopar de seguridad.
Fácil limpieza gracias a la parrilla extraíble en acero cromado en cada equipo.

PLANCHAS GAS BASIC LINE-PGCA

Modelo	Plancha Económica (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Grifos / Quemadores (nº/nº)	Potencia (Kcal./h.)	Palastro Espesor (mm.)
PGCA 40 HCL	400	3,2	420x457x210/240	1/1	2752	6
PGCA 60 HCL	600	6,4	620x457x210/240	2/2	5504	6
PGCA 80 HCL	800	9,6	820x457x210/240	2/3	8256	6
PGCA 100 HCL	1000	9,6	1020x457x210/240	3/3	8256	6
PGCA 40+40 HCL	400+400	6,4	820x457x235/265	2/2	5504	6
PGCA 60+60 HCL	600+400	9,6	1020x457x235/265	3/3	8256	6
PGCA 40+60 HCL	400+600	9,6	1020x457x235/265	3/3	8256	6

PGCA 80 HCL



PGCA 40+40 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo en acero inoxidable.
 Placa monoblock de 6mm. de espesor con peto de 36mm. y difusor en la parte frontal.
 Placa acabado "chorreado" y barniz alimentario.
 Encendido automático.
 Preprado para gas butano, incluye inyectores para gas ciudad.

PGCA 60+40 HCL



Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.1	PGCA 40 HCL	340,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.2	PGCA 60 HCL	446,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.3	PGCA 80 HCL	534,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.4	PGCA 100 HCL	616,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.5	PGCA 40+40 HCL	608,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.6	PGCA 60+40 HCL	725,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
94.648.7	PGCA 40+60 HCL	725,00

PLANCHAS GAS OPTIMA LINE-PGAR

Modelo	Plancha Rectificada	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Potencia [Kcal./h.]	Palastro Espesor [mm.]
PGAR 60 HCL	600	7	606x532x238	6020	15
PGAR 80 HCL	800	10,5	806x532x238	9030	15
PGAR 100 HCL	1000	14	1006x532x238	12040	15

PGHR 60 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.8	PGAR 60 HCL	708,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.9	PGAR 80 HCL	875,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.16	PGAR 100 HCL	1.094,00

PLANCHAS GAS CROMO DURO-PGCD

Modelo	Plancha Cromo	Potencia [Kw.]	Dimensiones LxPxA [mm.]	Potencia [Kcal./h.]	Palastro Espesor [mm.]
PGCD 60 HCL	600	7	606x532x238	6020	15
PGCD 80 HCL	800	10,5	806x532x238	7140	15

PGCD 60 HCL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo en acero inoxidable.
 Plancha de cromo.
 Cajón recoge grasas extraíble en parte trasera.
 Termopar de seguridad.
 Encendido automático.



Efectuar a diario la limpieza de la plancha con hielo y un estropajo suave. El hielo nos permite enfriarla y garantiza que no se produzcan manchas, asegurando una larga vida a la plancha.

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.6	PGCD 60 HCL	1.094,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.7	PGCD 80 HCL	1.351,00

PLANCHAS GAS CON FOGON-PGAR+F

Modelo	Plancha Rectificada Con fogón	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Potencia (Kcal./h.)	Palastro Espesor (mm.)
PGAR 60 HCL+F	600	10	870x532x238	6800	15
PGAR 80 HCL+F	800	13,5	1070x532x238	11610	15

PGAR 60 HCL+F



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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.

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.10	PGAR 60 HCL+F	914,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
22.95.11	PGAR 80 HCL+F	1.094,00