

Serie/s 550

Gama snack sobremesa

Snack & bar range

Séries 550

Gamme snack “sobremesa”

Gama snack sobre-mesa

PLANCHAS A GAS: PG-950/CD

Gas griddles: PG-950/CD

Planchas à gaz: PG-950/CD

Placas a gás: PG-950/CD



- 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 piezoelectrónico, 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+policarbonato resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Superficie lisa.
- 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+polycarbonate 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 surface.
- Adjustable legs.



- Gamme des planches conçue pour offrir un grand nombre 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+polycarbonate, résistants à la chaleur.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque.
- Surface lisse..
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de grelhares 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 rectificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50–100 micras).

Serie/s 550

Gama snack sobremesa

Snack & bar range

Séries 550

Gamme snack “sobremesa”

Gama snack sobre-mesa

- 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+polycarbonato resistentes ao calor.
- Gaveta dianteira apanha-gorduras em todos os modelos.
- Alçado lateral e traseiro para evitar salpicos.
- Superfície lisa..
- Pés reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensiones Dimensions Dimensões (mm)	Placa Plate Plaque Placa (mm)	Quemadores bajo placa Under plate burner Brûleurs sous plaque Queim. baixo placa (kw)	Potencia Power Puissance Potência (kw)	Consumos Consumptions Consommations Consumos		Peso Weight Poids Peso (kg)
					GLP Kg/h	GN Nm ³ /h	
PG-950/CD	900 x 550 x 290	CD	2	16.00	1.24	1.69	107



PG-950/CD

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
 REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.

