

# 12. M. Hostelería

## Horeca Equipment

### 1. LOS ÁRBOLES: SUS RAÍCES - NUESTRAS RAÍCES

Los árboles previenen la erosión manteniendo la humedad del suelo. Lo hacen gracias a sus raíces, que profundizan en el mismo y evitan que el terreno acabe sin vida.

### THE TREES: ITS ROOTS - OUR ROOTS

Trees prevent erosion by maintaining soil moisture. They do it thanks to their roots, which deepen it and prevent the land from ending without life.











## A DESTACAR



### SERIE ECONÓMICA

Estructura en acero inoxidable.  
Placa de acero pavonado [baño de aceite a alta temperatura] de 6 mm de espesor con terminación en color negro.  
Encendido con piezo eléctrico.  
Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.  
Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.  
Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo.  
Toma de gas por el lateral izquierdo o derecho.  
Pies regulables en altura.



### SERIE [NS] y CROMO DURO [NC]

Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas.  
Serie acero rectificado [NS] con placa de acero laminado de 15 mm de espesor con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.  
Serie cromo duro [NC] con placa en cromo duro de 15 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.  
Encendido tren de chispas a batería.  
Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.  
Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.  
Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo [serie NS] y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. [serie Cromo duro].  
Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas.  
Pies regulables en altura.

## BENEFITS

### ECONOMIC SERIES

Stainless steel structure.  
Treated stainless steel plate of 6 mm in black colour.  
Electric piezo ignition.  
Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.  
Hole in the plate with integrated grease trap drawer on the front.  
Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum.  
Gas connection at left or right hand side.  
Adjustable legs.

### SERIES [NS] and HARD CHROME [NC] SERIES

Stainless steel structure with cleared edges.  
Series [NS] with laminated steel plate of 15 mm and hermetically welded splashback.  
Series [NC] with chrome plate of 15 mm and hermetically welded splashback.  
Ignition by sparks to battery  
Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.  
Intergrated fat collection drawer in the front  
Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum [serie NS] and thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C [serie Chromo duro].  
Gas connection at the back.  
Adjustable feet.



PG 75 PV



PG 60 NS



PG 80 NC



## MOD

	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Largo / Wide (mm)	460	610	760	910	600	800	1000	600	800	1000
Fondo (mm) / Depth (mm)	435	435	435	435	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	190	190	190	190	180	180	180	180	180	180
[Kcal/h]	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	740x390	890x390	595x430	795x430	995x430	595x430	795x430	995x430

## Precio / Price (€)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.  
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

