

11/2015

Mod: FTG-60/SS

Production code: PSR 600 GE



Diamond
catering equipment

Plaques à snacker acier ÉMAILLÉ

Steel ENAMELLED griddle plates



300°C

- **Plaque de cuisson en acier (10 mm) émaillé** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes.

Le + de l'acier émaillé : l'émail donne à l'acier une qualité de finition meilleure. Email masse à bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage.

Une cuisson saine et rapide grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque pour un **transfert direct de chaleur** vers l'aliment à cuire. **Cuisson parfaitement homogène** sans perte de chaleur en périphérie grâce aux **résistances Incoloy** pour les versions électriques et aux **brûleurs en étoile 8 branches** pour les versions gaz.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans le tiroir entièrement amovible.

Construction tout inox et isolation renforcée. Disponible en gaz et électrique, en 3 dimensions différentes.

Équipement version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C, voyants de mise sous tension, voyants thermostatiques. Pieds réglables.

Équipement version gaz : 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Accessoires : dessertes CHPS avec pieds réglables, couvercles inox (53196SE & 53197SE) avec charnières et indicateur de température, grilles inox (GR53175 & GR53176) pour la cuisson de pommes de terre ou tomates à la provençale.

- **Steel enamelled griddle plate (10 mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...**

The best of the enameled steel: the enamel improves the finishing of the steel plate. Mass enamel with a good rub resistance makes the cleaning easier.

Healthy and quick cooking with the mirror smooth plate for a **direct temperature transfer**. **Perfectly homogenous cooking** without any loss of heat thanks to the **Incoloy heating elements** of electric versions or **star burners with 8 arms** for gas models

Easy cleaning: juice and grease draining in the removable drip tray.

Stainless steel construction and reinforced insulation. Available in gas as well as electric models, in 3 dimensions.

Electric version: 1 to 3 Incoloy heating elements, 1 to 3 commutators, 0-300°C, pilot lights, thermostatic pilot lights. Adjustable feet.

Gas version: 1 to 3 star burners with 6 to 8 branches control knobs with slow position, press button for Piezo lighting, safety thermocouples. Delivered in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

Accessories: CHPS sideboards with ajustable feet, stainless steel cooking lid (53196SE & 53197SE) with hinges and temperature indicator for steamed cooking, stainless steelgrids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.



PSR 400 EE

1 zone de cuisson / 1 cooking area

Electrique / Electric



PSR 600 EE

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Electrique / Electric

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
■ Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EE	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EE	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GE	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-