



PSR 900 E

3 zones de cuisson / 3 cooking areas

Electrique / Electric



300°C



PSR 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas



ACIER DECARBURE 10 mm/
DECARBONIZED STEEL 10 mm

Accessoires



Grille de cuisson /
Cooking grid (GR53175)



Couvercle inox à charnières /
Stainless steel cooking lid with hinges
53196SE

Plaques à snacker ACIER DECARBURE

DECARBONIZED STEEL griddle plates

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

Le + de l'acier : l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité.

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.

Specific steel griddle plate (10mm) to cook meat, bacon, fish, hamburgers, sausages, onions... and also for fried eggs and omelettes...

The best of the steel: with a sufficient thickness, this steel enables to perfectly fry over the products thanks to a polishing of high quality level. 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 steel grids (GR53175 & GR53176) for potatoes and tomatoes.

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 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 E	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
PSR 900 E	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
■ Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 G	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 G	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-