

# MATSUP

équipements

www.matmonde.com

## PLANCHA "SNACKY" NOUVELLE GÉNÉRATION FRY TOP - PLAQUE À SNACKER - PLAN DE CUISSON ÉMAILLÉ LISSE

FRY TOP - GRIDDLE PLATES  
NEW GENERATION

### PLAQUE DE CUISSON NOUVELLE GÉNÉRATION : PLANCHA (plaque à snacker - FRY TOP) en émail

Plaque en acier émaillé - épaisseur 10 mm - Idéal pour la cuisson des steaks, hamburgers, bacons, poissons, saucisses, oignons, œufs, légumes, omelettes, viandes à shawarma - Carrosserie en inox 18/10 muni d'un bac à graisse à tiroir.



ÉLECTRIQUE  ou GAZ 

3 longueurs standard : 420 mm


620 mm

920 mm



Plan de cuisson  
acier émaillé

largeur : 450 mm


PSE 600 

COOKING PLATE NEW GENERATION: PLANCHA in smooth steel, microballed, thickness 10 mm - Ideal for cooking steaks, hamburgers, bacons, fishes, sausages, onions, eggs, omelettes, meats with shawarma - Body stainless 18/10, with a dismountable vat for greases.




CODE	MODEL	DESIGNATION / TYPE	COOKING AREA	POWER	VOLT	DIM. mm : L x P x H	KG
 ÉLECTRIQUE : Corps de chauffe double isolation. Interrupteur Marche/Arrêt. Thermostat de régulation 300° sous contrôle de lampe témoin.  GAZ : Brûleur gaz tubulaire à haut rendement. Très bonne répartition de la chaleur avec réglage mini et maxi. Jusqu'à 300°. Sécurité thermo-couple livré avec injecteur GPL/GN.							
PSE 400 RO	PS 440 E	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	400 X 400	3 KW	230/1	420 X 450 X 190	19
PSE 600 RO	PS 640 E	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	600 X 400	6 KW	230/380 2/NT	620 X 450 X 190	29
PSE 900 RO	PS 940 E	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	900 X 400	9 KW	230/380 2/NT	920 X 450 X 190	40



PSG 600 



 GAZ : Brûleur gaz tubulaire à haut rendement. Très bonne répartition de la chaleur avec réglage mini et maxi. Jusqu'à 300°. Sécurité thermo-couple livré avec injecteur GPL/GN.  
 GAS: Burner gas, tubular, with high output. Distribution of heat with adjustment min/max until 300°. Safety "thermo-couple" delivered with injector GPL/GN.

PSG 400 RO	PS 440 G	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	400 X 400	2,6 KW	B/P/GN	420 X 450 X 190	17
PSG 600 RO	PS 640 G	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	600 X 400	5,2 KW	B/P/GN	620 X 450 X 190	27
PSG 900 RO	PS 940 G	Plancha avec plan de cuisson émail lisse (fry top)	900 X 400	7,8 KW	B/P/GN	920 X 450 X 190	37

13, rue du Lac -38230 CHARVIEU - Tél. 04.78.70.93.82. – Fax 04.78.70.20.31.

info@matmonde.com

SARL au capital de 8000 € - RCS Vienne 453 080 061 - SIRET 453 080 061 00014 APE 4669C - N° TVA intra. : FR 50 453 080 061