

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14



GRATINADORES

SALAMANDRES | GRILLS



MODELO GPMG



MODELO GPPE

CARACTERÍSTICAS | DESCRIPTION

Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Parrilla extraíble con múltiples posiciones y bandeja de recogida. Los modelos con techo o parrilla móvil permiten ajustar la distancia entre la fuente de calor y la comida.

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Gril extraíble aux multiples positions et plateau lèche-frite. Les modèles à dessus mobile ou à gril mobile permettent de régler la distance entre la source de chaleur et les aliments, grâce à un système pratique et fonctionnel.

Construction in stainless steel 18/10 AISI 304. Extractable grill with multiple positions and collector tray. Models with mobile lid or mobile grill enable the distance between the heat source and food to be adjusted, with a practical system.

DETALLES | DETAILLES | DETAILS

En el modelo GPMG doble quemador a gas de 6000 Kcal/h de potencia. Parrilla móvil en altura para acercarla a la fuente de calor. / Double brûleur à gaz d'une puissance de 6000 Kcal/h sur le modèle GPMG. Grille réglable en hauteur permettant de l'approcher de la source de chaleur. / On the GPMG model, 6,000 kcal/h. double gas burner. Height-adjustable grill to bring it closer to the heat source.



En el modelo GPPE con gratinador eléctrico con una resistencia de 2.200W de potencia. Parrilla adaptable en altura mediante guías laterales. / Grill électrique doté d'une résistance d'une puissance de 2.200W sur le modèle GPPE. Grille réglable en hauteur grâce à des guides latéraux. / On the GPPE model, with an electric grill with a 2,200 W burner. Height-adjustable grill with side runners.



200°
EN SOLO
20 SEG.



MODELO GRTME

DETALLES | DETAILLES | DETAILS

Modelo GRTME con techo movil. Calentamiento mediante 3 resistencias vitroceramicas ubicadas debajo del techo. Su diseño permite utilizar indistintament la resistencia central o las 3 a la vez. El éxito de este modelo es que en tan solo 20seg. alcanza temperaturas de 200°C. / Modèle GRTME à plafond amovible. Chauffage au moyen de 3 résistances vitrocéramiques situées sous le plafond. Sa conception permet d'utiliser indifféremment la résistance centrale ou les 3 en même temps. Le succès de ce modèle provient du fait qu'en 20 secondes seulement, il atteint une température de 200°C. / GRTME model with movable top. Heating by means of 3 vitroceramic burners situated under the top. Its design enables you to use either the centre burner on its own or the 3 at the same time. The success of this model lies in that in only 20 sec. it reaches temperatures of 200°C.



DETALLES | DETAILLES | DETAILS



Mod. GPNG funcionamiento a gas mediante quemador fijo. Parrilla con 3 niveles de distancia regulable manualmente. / Mod. GPNG, fonctionne au gaz, au moyen d'un brûleur fixe. Grille réglable manuellement sur 3 niveaux différents. / GPNG Model operated by gas with a fixed burner. Grill with 3 different levels adjusted manually.



MODELO GPNG

Mod.		DP	Dim	TM PM	Kcal/h	KW	Kgs
GPNG		520x390	755x425x500	-	7.200	8,37	48
GPPE		390x260	455x340x390	-	-	2,20	21
GPNE		550x330	780x415x345	-	-	3,30	29
GPMG		520x325	630x380x580	PM	6.000	6,98	71
		GRATINADORAS SUPER RAPIDAS	SALAMANDRES FAST	FAST GRILLS	(*)		
GRPE		380x390	540x400x390	-	-	2,00	55
GRGE		630x390	790x400x390	-	-	4,00	70
GRTME		530x325	570x530x500	TM	-	4,50	56

- DP DIM. PARRILLA DIM. GRILL GRILL DIM
- TM TECHO MOVIL DESSUS MOBILE MOBILE LID
- PM PARRILLA MOVIL GRIL MOBILE MOBILE GRILL

- * CALENTAMIENTO MEDIANTE RESISTENCIAS VIROCERAMICAS
CHAUFFAGE PAR RESISTANCES VIROCERAMIQUES
HEATING BY VIROCERAMIC BURNERS.



Como fabricantes nos reservamos el derecho de modificar, sin preaviso, las características que constan en este catálogo en beneficio de mejorar nuestros productos.

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques que figurent dans ce catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.

The manufacturer reserves the right to modify, without prior notice, the characteristics given in the catalogue in order to improve the products.



COOKING SYSTEMS S.L.
Pol. Industrial EURAST - Ctra. C-35 Km. 53
P.O. Box 71 - 08470 Sant Celoni BARCELONA - Spain
masbaga@grupomacfrin.com www.masbaga.com