ChefLine

PROYECTO 51
Foodservice Solutions

Planchas Chef Line, el mejor
aliado para cocinas y chefs

SERIE 600

Mejor aliado para cocinas y chefs

Plancha ChefLine

Mod. CLE 640

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- Zona de calentamiento única.
- 3 resistencias de 1,5 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	4,5 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	400 x 600 x 270 mm.
Peso	35 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 640

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Una zona de calentamiento.
- 1 quemador doble de 7 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 0,64m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 0,85 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.
- Opción de placa cromada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	7 Kw -21 Mbar
Dimensiones	400 x 600 x 270 mm.
Peso	35 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLE 660

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- 2 zonas de calentamiento independiente.
- 6 resistencias de 1,5 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa, ranurada, o mitad lisa y mitad ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	9 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	600 x 600 x 270 mm.
Peso	53 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 660

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Dos zonas separadas de calentamiento.
- 2 quemadores dobles de 7 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 1,27 m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 0,70 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa, ranurada, o mitad lisa y mitad ranurada.
- Opción de placa cromada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	14 Kw -21 Mbar
Dimensiones	600 x 600 x 270 mm.
Peso	49 Kg.

SERIE 700

Distribución uniforme del calor

Plancha ChefLine

Mod. CLE 740

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- Zonas de calentamiento única.
- 3 resistencias de 1,75 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	5,25 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	400 x 700 x 270 mm.
Peso	44 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 740

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Una zona de calentamiento.
- 1 quemador doble de 8 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 0,73m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 0,97 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.
- Opción de placa cromada.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm. de grosor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	8 Kw -21 Mbar
Dimensiones	400 x 700 x 270 mm.
Peso	44 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLE 780

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- 2 zonas de calentamiento independientes.
- 6 resistencias de 1,75 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa, ranurada, o mitad lisa y mitad ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	10,5 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	800 x 700 x 270 mm.
Peso	69 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 780

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Dos zonas separadas de calentamiento.
- 2 quemadores dobles de 8 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 1,45 m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 0,94 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 15 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa, ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.
- Opción de placa cromada.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm. de grosor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	16 Kw -21 Mbar
Dimensiones	800 x 700 x 270 mm.
Peso	69 Kg.

SERIE 900

Planchas de diseño ergonómico

Plancha ChefLine

Mod. CLE 940

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- Zona de calentamiento única.
- 3 resistencias de 2 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 18 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	6 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	400 x 900 x 270 mm.
Peso	64 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 940

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Una zona de calentamiento.
- 1 quemador doble de 12 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 1,09m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 1,45 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 18 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.
- Opción de placa cromada.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm. de grosor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	12 Kw -21 Mbar
Dimensiones	400 x 900 x 270 mm.
Peso	64 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLE 980

Características:

- Controlador termostático de 50-300 °C.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm de grosor.
- 2 zonas de calentamiento independientes.
- 6 resistencias de 2 kW.
- Cajón extraíble para la recogida de aceite.
- Piloto de aviso de encendido/apagado.
- Opciones de placa cromada.
- Placa de fundición ST52 de 18 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa o ranurada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	ELÉCTRICA
Potencia	12 Kw-400 V - 50/60 HZ
Dimensiones	800 x 900 x 270 mm.
Peso	111 Kg.

Plancha ChefLine

Mod. CLG 980

Características:

- Funciona con GLP o gas natural.
- Dos zonas separadas de calentamiento.
- 2 quemadores dobles de 12 kW.
- Válvulas de seguridad magnéticas con piloto.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada módulo.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- GLP: consumo máximo de gas de 2,18 m^3/h.
- Gas natural: consumo máximo de gas de 2,91 m^3/hora.
- Placa de fundición ST52 de 18 mm de grosor.
- Los bordes de la placa están soldados para evitar salpicaduras de aceite.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Se puede pedir con superficie lisa, ranurada, o mitad lisa y mitad ranurada.
- Superficie plana de acero inoxidable de 12/10 mm. de grosor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Energía	GAS
Potencia	24 Kw -21 Mbar
Dimensiones	800 x 900 x 270 mm.
Peso	111 Kg.

PROYECTO 51

Foodservice Solutions

91 710 56 90

C/ Copenhague, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com