

MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

SERIE MAX

Fácil acceso. Más rendimiento.
Mejor eficiencia.

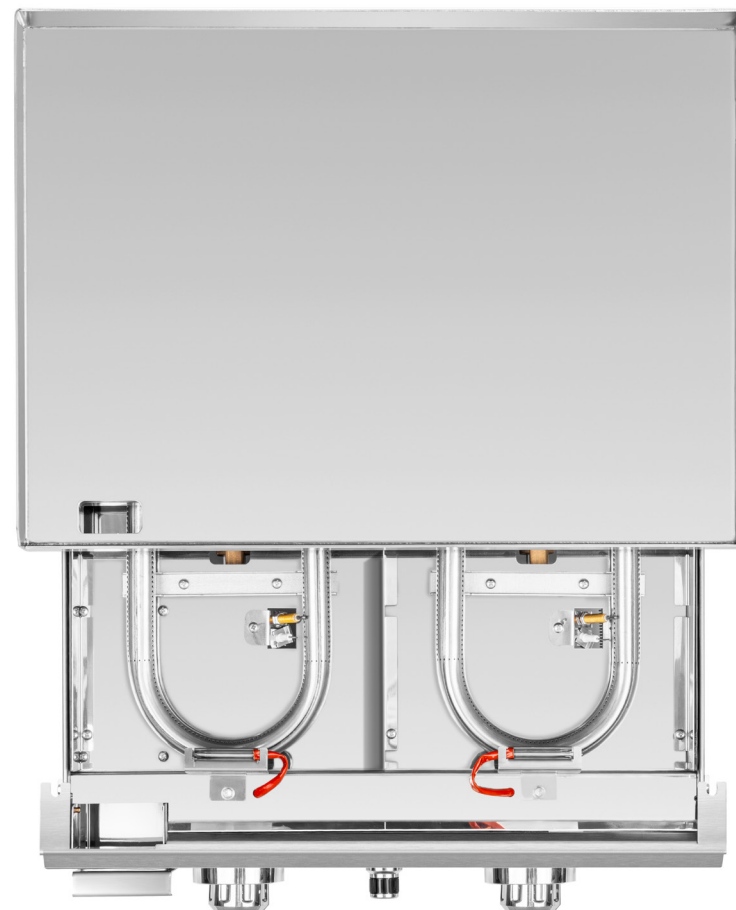


Más rendimiento, mejor eficiencia.

La plancha MAX ha sido **diseñada para ofrecer máxima eficiencia energética.** Con menos potencia, alcanza una temperatura uniforme en la placa más rápido y mantiene el calor gracias a sus **cámaras de combustión cerradas,** que aíslan los quemadores del resto de componentes.

Estas cámaras de acero inoxidable, situadas entre los quemadores y la parte inferior de la placa, **dirigen todo el calor hacia la superficie, evitando pérdidas, mejorando el rendimiento y siendo más eficientes.**

A diferencia de otras planchas de gas que requieren espacio entre placa y chasis para evacuar gases, **la MAX aprovecha hasta el último W para trabajar.**



Protección que prolonga la vida útil de los componentes internos.

El diseño del cajón de combustión no solo concentra el calor bajo la placa, sino que **protege los componentes internos de la alta temperatura.** Esto contribuye a prolongar la vida útil de la máquina y minimizar las incidencias.

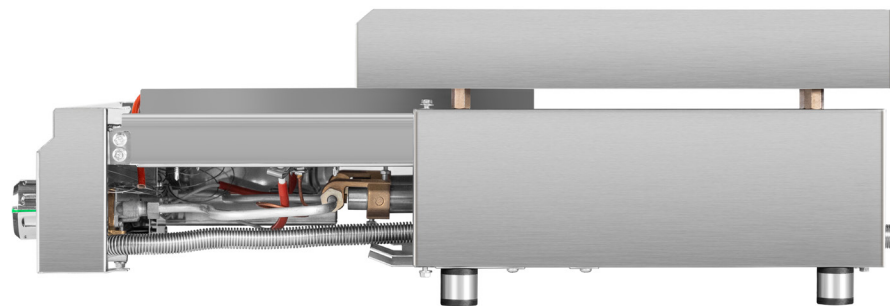
Fácil acceso, Mejor mantenimiento.

La intervención y el mantenimiento de las planchas siempre han supuesto un reto: el peso de la máquina, el difícil acceso a los componentes y, en muchos casos, el reducido espacio en cocina complican cualquier gestión técnica.

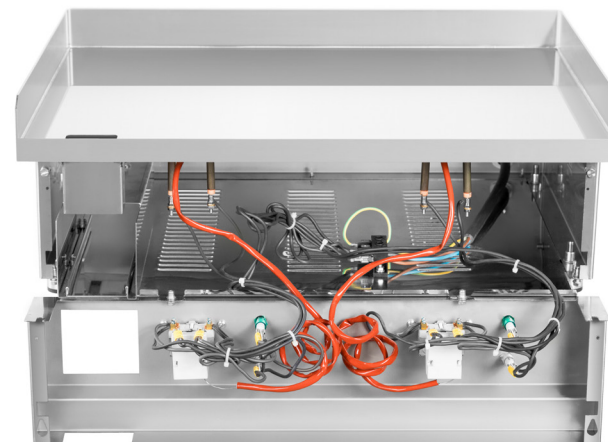
Es por eso que **la serie MAX ha sido pensada y desarrollada para facilitar la vida del profesional**, con un diseño que permite un fácil acceso a todos los elementos internos de la máquina, tanto en la versión de gas como en la versión eléctrica.

**Diseñada para
llegar a todos los
componentes internos
sin complicaciones.**

Modelos a gas: La bandeja de extracción permite al técnico acceder a todos los componentes desde el frontal, sin levantar la máquina ni desmontar la base.



Modelos eléctricos: Todos los componentes están ubicados en la parte delantera de la plancha. Con solo dos tornillos, se desmonta la parte frontal para realizar comprobaciones, mantenimiento o intervenciones de forma rápida y cómoda.



Características generales.

Placa de 15 mm de espesor. Este grosor refuerza el rendimiento de la máquina. Cuanto más gruesa sea la placa, mayor será su capacidad para mantener el calor generado.

Acabados de placa. Disponible en cromo duro y acero rectificado, dos acabados completamente diferentes en exigencias de cocción y limpieza.

Opciones de superficie. Placa lisa o semiranurada, para adaptarse a distintas formas de presentación.

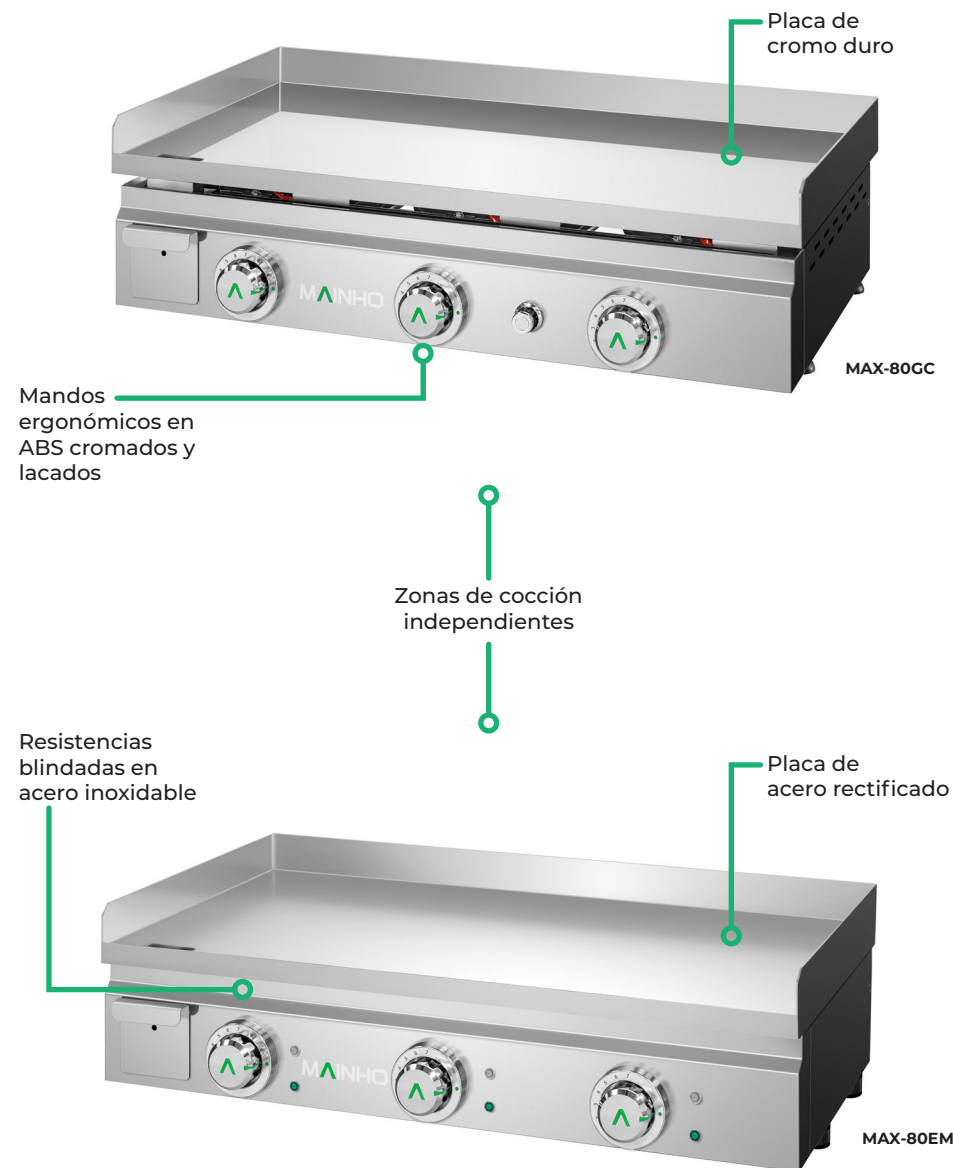
Modelos a gas:

- Bandeja extraíble que facilita el acceso a todos los componentes internos de la plancha.
- Gas butano, gas propano, gas natural.
- Encendido por piezoeléctrico a batería.
- **Modelos en cromo duro:** válvulas termostáticas con termopar de seguridad y llama piloto.
- **Modelos en acero rectificado:** válvulas con termopar de seguridad y llama piloto.

Modelos eléctricos:

- Resistencias blindadas en acero inoxidable.

Componentes internos situados en la parte frontal para facilitar el acceso y manipulación.



Características técnicas.

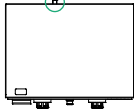
Modelo	Medidas Exteriores cm	Superficie útil cm	Peso neto Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje cm	m³	€
 MAX-40G	40x49x24h	39,5x43	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	895
 MAX-60G	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12	1.045
 MAX-80G	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16	1.260
 MAX-100G	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20	1.490
 MAX-40GC	40x49x24h	39,5x43	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	1.150
 MAX-60GC	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12	1.568
 MAX-80GC	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16	1.990
 MAX-100GC	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20	2.258
 MAX-40EM	40x49x24h	39,5x43	29	2,6	-	51x53x25h	0,07	964
 MAX-60EM	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12	1.124
 MAX-80EM	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16	1.387
 MAX-100EM	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20	1.650
 MAX-40EMC	40x49x24h	39,5x43	29	2,6	-	51x53x25h	0,07	1.290
 MAX-60EMC	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12	1.650
 MAX-80EMC	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16	2.050
 MAX-100EMC	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20	2.390



Conexión

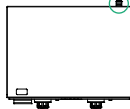
 Gas

Gas 1/2



 Eléctrico

Monofásico 230V 50/60Hz



* Enchufe no incluido.

Características técnicas.

Model	Dimensiones externas cm	Superficie útil cm	Peso Neto Kg	kW	Kcal/h	Dimensiones embalaje cm	m³	€
 MAX-60GR	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12	1.170
 MAX-80GR	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16	1.350
 MAX-100GR	100x49x24h	99,50x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20	1.650
 MAX-60GCR	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12	1.820
 MAX-80GCR	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16	2.210
 MAX-100GCR	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20	2.495
 MAX-60EMR	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12	1.310
 MAX-80EMR	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16	1.560
 MAX-100EMR	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20	1.890
 MAX-60EMCR	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12	1.895
 MAX-80EMCR	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16	2.290
 MAX-100EMCR	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20	2.695



MAX-60GR



MAX-80GR



MAX-100GR



MAX-60GCR



MAX-80GCR



MAX-100GCR



MAX-60EMR



MAX-80EMR



MAX-100EMR



MAX-60EMCR



MAX-80EMCR

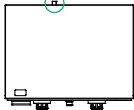


MAX-100EMCR

Conexión

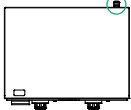
 Gas

Gas 1/2



 Eléctrico

Monofásico 230V 50/60Hz



* Enchufe no incluido.

MAINHO®

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

**Equipamiento industrial.
Cocinas profesionales.**

*¿Quieres ver nuestras máquinas en acción?
Síguenos*



Conocerás nuestro equipo, tips, novedades... ¡y mucho más!

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

Calle Juan de la Cierva, 4 - 08420 - Canovelles - Barcelona - España
+34 938 498 588 - mainho@mainho.com - www.mainho.com