



GRIDDLES
PLANCHAS
SERIE MAX
MAX-G / MAX-GC



MAX-80GC



DESCRIPCIÓN: Modelo realizado en acero inoxidable con 1mm de espesor, acabado Scotch Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de inyección de plástico ABS, cromados y lacados.

MODELO: Plancha de cocción a gas, para uso profesional. Serie MAX-G: Modelos con placa de acero rectificado S355J2+N de 15 mm de espesor lisa (MAX-G), semi ranurada (MAX-GR) con acabado rectificado, válvulas de máximo / mínimo y termopar de seguridad. Serie MAX-GC: Modelos con placa de acero rectificado S355J2+N de 15mm de espesor liso (MAX-GC), semi ranurado (MAX-GCR) con acabado cromado, que asegura una rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Equipadas con válvulas termostáticas y con termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico a batería del quemador, el cual calienta la placa donde colocaremos el producto para su cocción. Sistema de bandeja de gas extraíble compuesta por el frontal de la máquina y todos los elementos de gas fijados a esta. La extracción y inserción de ésta se realiza por medio de un flexo de gas diseñado para este trabajo. Dispone de cajón recolector de grasas, con rebosadero, integrado en la parte frontal y de fácil extracción para su limpieza.

MANTENIMIENTO: Tanto la instalación como la manutención se realizan retirando la bandeja extraíble de gas desde donde se acceden a los componentes de la máquina con total facilidad. Tanto para cualquier regulación de la combustión como para cualquier sustitución de componente de gas.

DOTACIÓN: Inyector para un eventual cambio de gas, patas regulables en altura, espátula y detergente de muestra.

DESCRIPTION: Modèle réalisé en acier inoxydable avec une épaisseur de 1 mm, finition satinée polie Scotch Brite, détails chromés et profils arrondis. Boutons ergonomiques en plastique ABS injecté, chromés et laqués.

MODÈLE: Plaque de cuisson à gaz pour usage professionnel. Série MAX-G : Modèles avec plaque en acier rectifié S355J2+N de 15 mm d'épaisseur, lisse (MAX-G), semi-rainurée (MAX-GR) avec finition rectifiée, valves maximum / minimum et thermocouple de sécurité. Série MAX-GC : Modèles avec plaque en acier rectifié S355J2+N de 15 mm d'épaisseur lisse (MAX-GC), semi-rainurée (MAX-GCR) avec finition chromée, assurant un nettoyage rapide et facile ainsi qu'un haut rendement thermique sur la plaque. Équipés de valves thermostatiques et de thermocouple de sécurité. Allumage piézoélectrique à pile du brûleur, qui chauffe la plaque sur laquelle le produit sera placé pour la cuisson. Système de plateau à gaz amovible composé de la façade de la machine et de tous les éléments de gaz fixés à celle-ci. L'extraction et l'insertion se font par un flexible de gaz conçu à cet effet. Dispose d'un tiroir récupérateur de graisses avec trop-plein, intégré à l'avant et facilement amovible pour le nettoyage.

ENTRETIEN: L'installation et l'entretien se font en retirant le plateau à gaz amovible, permettant un accès facile à tous les composants de la machine. Cela concerne aussi bien le réglage de la combustion que le remplacement de tout composant gaz.

DOTATION: Inyector para un éventuel changement de gaz, pieds réglables en hauteur, spatule et détergent d'essai.

DESCRIPTION: Model made of stainless steel with 1mm thickness, Scotch Brite satin polished finish, chrome details and rounded profiles. Ergonomic knobs made of injected ABS plastic, chrome-plated and lacquered.

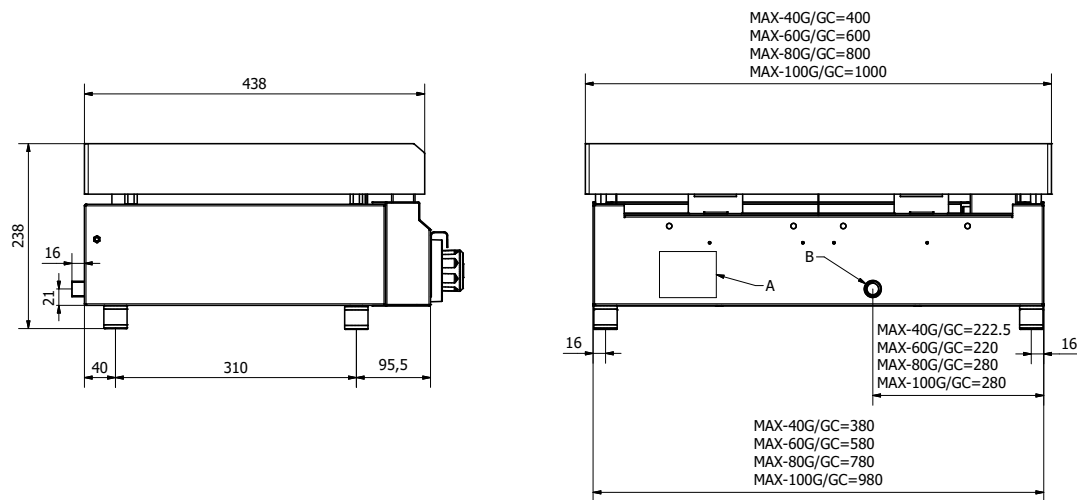
MODEL: Gas cooking griddle for professional use. MAX-G Series: Models with 15 mm thick S355J2+N rectified steel plate, smooth (MAX-G), semi-grooved (MAX-GR) with rectified finish, maximum/minimum valves and safety thermocouple. MAX-GC Series: Models with 15 mm thick S355J2+N rectified steel plate, smooth (MAX-GC), semi-grooved (MAX-GCR) with chrome finish, ensuring quick and easy cleaning as well as high heat performance on the plate. Equipped with thermostatic valves and safety thermocouple. Battery-powered piezoelectric ignition of the burner, which heats the plate where the product will be placed for cooking. Removable gas tray system composed of the front of the machine and all gas elements fixed to it. Removal and insertion are done via a gas hose designed for this purpose. Includes a grease collection drawer with overflow, integrated into the front part and easily removable for cleaning.

MAINTENANCE: Both installation and maintenance are carried out by removing the removable gas tray, from which all machine components are easily accessible. This applies to any combustion adjustment or gas component replacement.

FITTINGS: Inyector for possible gas change, height-adjustable legs, spatula and sample detergent.

Ficha técnica - Data sheet - Fiche technique

A	Etiqueta de características	B	Conexión del gas 1/2
	Rating label		Gas connection 1/2
	Étiquette des caractéristiques		Raccordement gaz 1/2



Modelo	Dimensiones	Superficie útil	Tipo de placa		Acabado de placa		Zonas de trabajo	Potencia		Peso Neto	Volumen	Medidas Embalaje
			Cromada	Rectificada	Lisa	Semi-ranurada		kW	Kcal/h			
	cm	cm					nº			Kg	m³	cm
MAX-40G	40x49x23h	39,5x43		▲	▲		1	3,3	2.838	28	0,07	51x53x25h
MAX-60G	60x49x23h	59,5x43		▲	▲		2	6,6	5.676	40	0,12	64x53x37h
MAX-80G	80x49x23h	79,5x43		▲	▲		3	9,9	8.514	54	0,16	84x53x37h
MAX-100G	100x49x23h	99,5x43		▲	▲		1	9,9	8.514	64	0,20	104x53x37h
MAX-60GR	60x49x23h	59,5x43		▲		▲	2	6,6	5.676	40	0,12	64x53x37h
MAX-80GR	80x49x23h	79,5x43		▲		▲	3	9,9	8.514	54	0,16	84x53x37h
MAX-100GR	100x49x23h	99,5x43		▲		▲	3	9,9	8.514	64	0,20	104x53x37h
MAX-40GC	40x49x23h	39,5x43	▲		▲		1	3,3	2.838	28	0,07	51x53x25h
MAX-60GC	60x49x23h	59,5x43	▲		▲		2	6,6	5.676	40	0,12	64x53x37h
MAX-80GC	80x49x23h	79,5x43	▲		▲		3	9,9	8.514	54	0,16	84x53x37h
MAX-100GC	100x49x23h	99,5x43	▲		▲		3	9,9	8.514	64	0,20	104x53x37h
MAX-60GCR	60x49x23h	59,5x43	▲			▲	2	6,6	5.676	40	0,12	64x53x37h
MAX-80GCR	80x49x23h	79,5x43	▲			▲	3	9,9	8.514	54	0,16	84x53x37h
MAX-100GCR	100x49x23h	99,5x43	▲			▲	3	9,9	8.514	64	0,20	104x53x37h

Modèle
Model

Dimensions

Surface
utile
Useful
surface

Plaque / Plate
Chromée - Rectifiée
Chromed - Rectified

Finition plaque /
plate finish
Lisse - semi-rainurée
Smooth - Semi-grooved

Zones de
travail
Working
zones

Puissance
Power

Poids
net
Net
weight

Dimensions
emballage
Packaging
dimensions

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos.

* L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications aux fiches techniques et aux modèles sans préavis.

* The company reserves the right to make changes to technical data sheets and models without prior notice.

Vistas > Views > Vues



MAX-40G



MAX-60G



MAX-80G



MAX-100G



MAX-40GC



MAX-60GC



MAX-80GC



MAX-100GC

*** La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos.**

** L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications aux fiches techniques et aux modèles sans préavis.*

** The company reserves the right to make changes to technical data sheets and models without prior notice.*