



GRIDDLES  
**PLANCHAS**  
SERIE MAX  
**MAX-EM / MAX-EMC**



**MAX-60EMC**

**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 eléctrica, para uso profesional. Dotada de placa lisa, semi-ranurada (R), con acabado rectificado o cromado. Modelos rectificadas (MAX-EM, MAX-EMR) de acero S355J2+N de 15 mm de espesor con acabado rectificado. Modelos cromados (MAX-EMC, MAX-EMCR) de acero S355J2+N de 15mm de espesor con acabado cromado, que asegura una rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Equipadas con termostato de trabajo y conmutador de encendido. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Dispone de cajón recolector de grasas integrado en la parte frontal y de fácil extracción para su limpieza.

**MANTENIMIENTO:** Facilitada gracias a un desmontaje simple de la parte frontal de la máquina desde donde se accede a todos los componentes internos del aparato, tanto para comprobaciones como para intervenciones.

**DOTACIÓN:** Patas regulables en altura, espátula y muestra bote desengrasante en modelos cromados.

**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:** Plancha de cuisson électrique pour usage professionnel. Dotée de plaque lisse, semi-rainurée (R), avec finition rectifiée ou chromée. Modèles rectifiés (MAX-EM, MAX-EMR) en acier S355J2+N de 15 mm d'épaisseur avec finition rectifiée. Modèles chromés (MAX-EMC, MAX-EMCR) en acier S355J2+N de 15 mm d'épaisseur avec finition chromée, garantissant un nettoyage rapide et facile ainsi qu'une haute performance thermique sur la plaque. Équipée d'un thermostat de travail et d'un interrupteur d'allumage. Résistances blindées en acier inoxydable. Dispose d'un tiroir collecteur de graisses intégré à l'avant, facilement extractible pour le nettoyage.

**ENTRETIEN:** Facilitée grâce à un démontage simple de la partie frontale de la machine, permettant l'accès à tous les composants internes pour vérifications ou interventions.

**DOTATION:** Pieds réglables en hauteur, spatule et échantillon de dégraissant pour les modèles chromés.

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

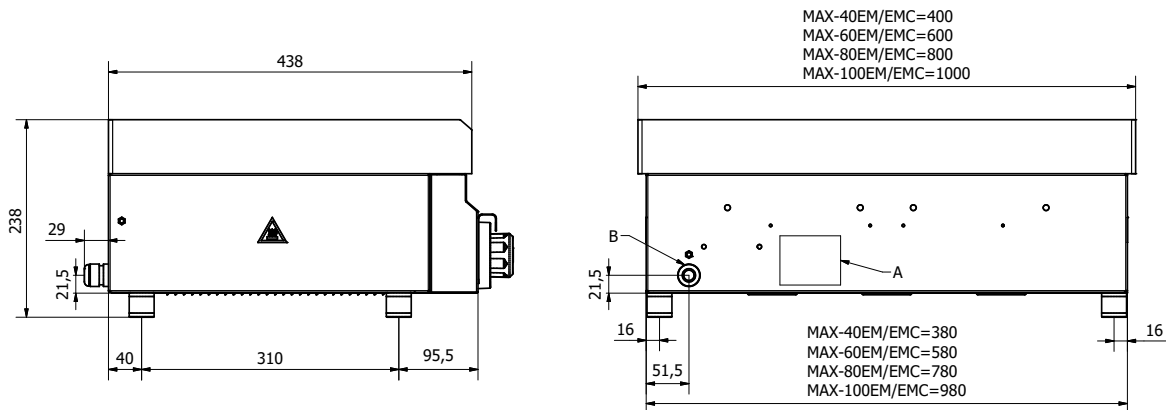
**MODEL:** Electric cooking griddle for professional use. Equipped with smooth plate, semi-grooved (R), with rectified or chrome finish. Rectified models (MAX-EM, MAX-EMR) made of S355J2+N steel with 15 mm thickness and rectified finish. Chrome models (MAX-EMC, MAX-EMCR) made of S355J2+N steel with 15 mm thickness and chrome finish, ensuring quick and easy cleaning as well as high heat performance on the plate. Equipped with working thermostat and power switch. Shielded stainless steel heating elements. Includes integrated grease collection drawer at the front, easy to remove for cleaning.

**MAINTENANCE:** Facilitated thanks to a simple disassembly of the front part of the machine, from where all internal components can be accessed for checks or interventions.

**FITTINGS:** Height-adjustable legs, spatula and sample degreasing bottle in chrome models.

# Ficha técnica - Data sheet - Fiche technique

A	Etiqueta de características	B	Conexión eléctrica 230V - 50/60Hz
	Rating label		Electrical connection 230V - 50/60Hz
	Étiquette des caractéristiques		Connexion électrique 230V - 50/60Hz



Modelo	Dimensiones	Superficie útil	Tipo de placa		Acabado de placa		Zonas de trabajo	Potencia	Peso Neto	Volumen	Medidas Embalaje
			Cromada	Rectificada	Lisa	Semi-ranurada					
	cm	cm					n°	kW	Kg	m3	cm
<b>MAX-40EM</b>	40X45X24,5h	39,5x43		▲	▲		1	2,6	29	0,07	51x53x25h
<b>MAX-60EM</b>	60X45X24,5h	59,5x43		▲	▲		2	4	43	0,12	64x53x37h
<b>MAX-80EM</b>	80X45X24,5h	79,5x43		▲	▲		3	5,3	57	0,16	84x53x37h
<b>MAX-100EM</b>	100X45X24,5h	99,5x43		▲	▲		3	6	67	0,20	104x53x37h
<b>MAX-60EMR</b>	60X45X24,5h	59,5x43		▲		▲	2	4	43	0,12	64x53x37h
<b>MAX-80EMR</b>	80X45X24,5h	79,5x43		▲		▲	3	5,3	57	0,16	84x53x37h
<b>MAX-100EMR</b>	100X45X24,5h	99,5x43		▲		▲	3	6	67	0,20	104x53x37h
<b>MAX-40EMC</b>	40X45X24,5h	39,5x43	▲		▲		1	2,6	29	0,07	51x53x25h
<b>MAX-60EMC</b>	60X45X24,5h	59,5x43	▲		▲		2	4	43	0,12	64x53x37h
<b>MAX-80EMC</b>	80X45X24,5h	79,5x43	▲		▲		3	5,3	57	0,16	84x53x37h
<b>MAX-100EMC</b>	100X45X24,5h	99,5x43	▲		▲		3	6	67	0,20	104x53x37h
<b>MAX-60EMCR</b>	60X45X24,5h	59,5x43	▲			▲	2	4	43	0,12	64x53x37h
<b>MAX-80EMCR</b>	80X45X24,5h	79,5x43	▲			▲	3	5,3	57	0,16	84x53x37h
<b>MAX-100EMCR</b>	100X45X24,5h	99,5x43	▲			▲	3	6	67	0,20	104x53x37h
Modèle Model	Dimensions	Surface utile Useful surface	Plaque / Plate Chromée - Rectifiée Chromed - Rectified		Finition plaque / plate finish Lisse - semi-ranurée Smooth - Semi-grooved		Zones de travail Working zones	Puissance Power	Poids net Net weight	Volume	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-40EM



MAX-60EM



MAX-80EM



MAX-100EM



MAX-40EMC



MAX-60EMC



MAX-80EMC



MAX-100EMC

\* 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.