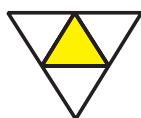


MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



Fry-tops

EURO-CROM

EURO-SNACK

Ref:

**PC-N - PCR-N - PCRR-N/
PL-N - PLR-N - PLRR-N**



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

MODELO: Fry-top de gas para uso profesional. Dotado de placa lisa y/o ranurada, cromada o rectificada. Modelos rectificadas en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor, válvulas de máximo / mínimo con piloto y termopar de seguridad. Modelos cromados en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado cromado, que asegura un rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento de la temperatura en la placa; equipados con válvulas termostáticas EUROSIT reguladas de 50 a 300°C con piloto y termopar de seguridad. Encendido de los pilotos mediante piezoeléctrico a batería. Zonas de combustión independientes para cada quemador y evacuación de gases de la combustión mediante chimenea trasera. Cubetas recoge grasas de gran capacidad integradas en la parte frontal de la máquina, con sistema antirrebosadero y antidesbordante.

MANTENIMIENTO: Fácil accesibilidad a los componentes internos de la máquina a través del desmontaje de la parte frontal y la base inferior.

DOTACIÓN: Inyectores para posible cambio de gas, patas regulables en altura, batería del piezoeléctrico, espátula, rasqueta y detergente de muestra.

CONSTRUCTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable avec une épaisseur de 1 mm, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques d'injection en plastique ABS chromées et laquées.

MODÈLE: Fry-top à gaz pour usage professionnel. Equipé d'une plaque lisse et / ou rainurée, chromée ou rectifiée. Modèles rectifiés en acier S-355J2 + N (Domex) de 20 mm d'épaisseur, vannes maximum / minimum avec voyant et thermocouple de sécurité.

Modèles chromés en acier S-355J2 + N (Domex) de 20 mm d'épaisseur avec finition chromée, ce qui assure un nettoyage rapide et facile ainsi qu'un haut rendement de la chaleur sur la plaque; équipés de vannes thermostatiques réglées de 50 à 300 ° C avec voyant et thermocouple de sécurité. Allumage des voyants par batterie piézoélectrique. Zones de combustion indépendantes pour chaque brûleur et évacuation des gaz de la combustion au moyen d'une cheminée. Bacs collecteurs de graisse de grande capacité intégrés à l'avant de la machine avec système anti-déversoir et anti-débordeant.

ENTRETIEN: Accès facile aux composants internes de la machine grâce au démontage de la partie frontale et inférieure.

DOTATION: Injecteurs pour un éventuel changement de gaz, pieds réglables en hauteur, batterie piézoélectrique, spatule, racloir et échantillon de détergent.



PCR-90N



PL-90 N

CONSTRUCTION: Model made of stainless steel, 1mm thickness, scotch-brite satin polish finish, chromed details and rounded profiles. Ergonomic controls of ABS injection plastic, chromed and lacquered.

MODEL: Professional gas fry-top for professional use. Smooth and / or grooved plate, chromed. Rectified models in S355J2+N (RUUKKI) 20mm thickness steel plate with EUROSIT gas valves with safety thermocouple and pilot regulated from 50 to 300 degrees.

Chromed models in S355J2+N (RUUKKI) 20mm thickness steel plate with a chrome finished guaranteeing easy, quick cleaning and high heat retention in the plate. Equipped with EUROSIT thermostatic valves with safety thermocouple and pilot regulated from 50 to 300 degrees. Ignition by battery piezoelectric and removable fat containers with overflow system integrated in the front part. Independent combustion areas for each burner and evacuation gases through the chimney. Fat collection tray of high capacity integrated in the front part.

MAINTENANCE: Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and by the lower base of the machine.

FITTINGS: Appliance is supplied with both LPG and Natural gas conversion jets, adjustable feet, spatula, scraper and a sample detergent.

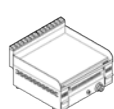
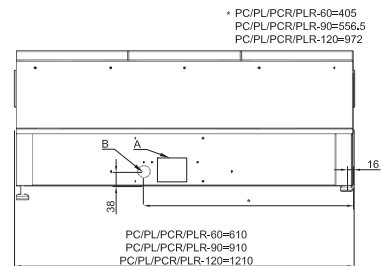
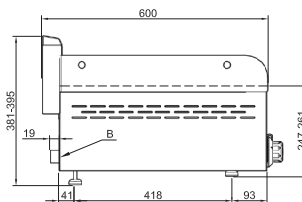


FICHA TÉCNICA

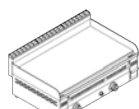
Data Sheet - Fiche technique



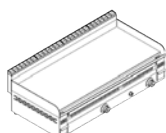
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas: PC-60= 1/2" · PC-90= 3/4" · PC-120= 3/4" Gas connection - Raccordement au gaz



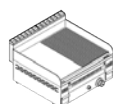
PC-60 N



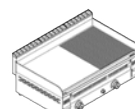
PC-90 N



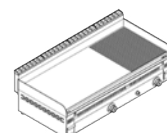
PC-120 N



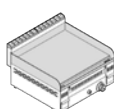
PCR-60 N



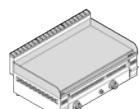
PCR-90 N



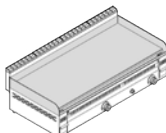
PCR-120 N



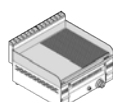
PL-60 N



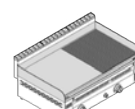
PL-90 N



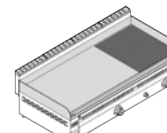
PL-120 N



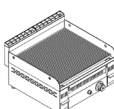
PLR-60 N



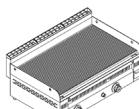
PLR-90 N



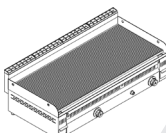
PLR-120 N



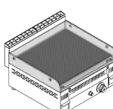
PCRR-60 N



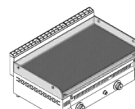
PCRR-90 N



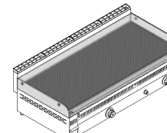
PCRR-120 N



PLRR-60 N



PLRR-90 N



PLRR-120 N

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Zones&power Zones&puissance	Plate type Type plaque	Plate finish Finition plaque	Total power Total puissance	Total consumption Consommation totale	Volume Volume	Weight Poids
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Zonas y potencia	Tipo de placa	Acabado placa	Potencia total	Consumo total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	Lisa Ranurada	Cromo Rectificada	kW	kcal/h	m³	kg
PC-60 N	61x60x25h	60x50	1 11	▲	▲	11	9.460	0,23	72
PC-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5	▲	▲	19	16.340	0,34	105
PC-120 N	121x60x25h	120x50	2 11	▲	▲	22	18.820	0,45	135
PCR-60 N	61x60x25h	60x50	1 11		30cm ▲	11	9.460	0,23	72
PCR-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5		40cm ▲	19	16.340	0,34	105
PCR-120 N	121x60x25h	120x50	2 11		40cm ▲	22	18.820	0,45	135
PCRR-60 N	61x60x25h	60x50	1 11		▲	11	9.460	0,23	72
PCRR-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5		▲	19	16.340	0,34	105
PCRR-120 N	121x60x25h	120x50	2 11		▲	22	18.820	0,45	135
PL-60 N	61x60x25h	60x50	1 11	▲	▲	11	9.460	0,23	72
PL-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5	▲	▲	19	16.340	0,34	105
PL-120 N	121x60x25h	120x50	2 11	▲	▲	22	18.820	0,45	135
PLR-60 N	61x60x25h	60x50	1 11		30cm ▲	11	9.460	0,23	72
PLR-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5		40cm ▲	19	16.340	0,34	105
PLR-120 N	121x60x25h	120x50	2 11		40cm ▲	22	18.820	0,45	135
PLRR-60 N	61x60x25h	60x50	1 11		▲	11	9.460	0,23	72
PLRR-90 N	91x60x25h	90x50	2 9,5		▲	19	16.340	0,34	105
PLRR-120 N	121x60x25h	120x50	2 11		▲	22	18.820	0,45	135

Smooth Grooved Chrome Blued
Lisse Canalée Chrome Bruni

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos. * The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notices. * La Société se réserve le droit d'apporter modification sans préavis.

MAINHO®

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes" · 08420 - Canovelles (Barcelona) Spain.
Tel: +34 938 498 588 - Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com - www.mainho.com