

# MAINHO<sup>®</sup>

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



Fry-tops

## FULL-CROM

Ref:  
FC / FCR / FCRR



FCR-90

**DESCRIPCIÓN:** 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 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 reguladas de 50 a 300°C con piloto y termopar de seguridad. Encendido de los pilotos mediante piezoeléctrico a batería. 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 inferior.

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

**DESCRIPTION:** 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. 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 soupapes thermostatiques réglées de 50 à 300 ° C avec voyant et thermocouple de sécurité. Allumage des voyants par batterie piézoélectrique. Bacs collecteurs de graisses de grande capacité intégrés à l'avant de la machine avec système anti-déversoir et anti-déborant.

**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.

**DESCRIPTION:** 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 griddle for professional use. Smooth and / or slotted plate, 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 thermostatic and thermocouple safety valves with pilot regulated from 50 to 300 degrees. Ignition by battery piezoelectric and high capacity removable fat containers integrated in the front part.

**MAINTENANCE:** Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the front control panel.

**FITTINGS:** Appliance is supplied with both LPG and Natural gas conversion jets and adjustable feet.

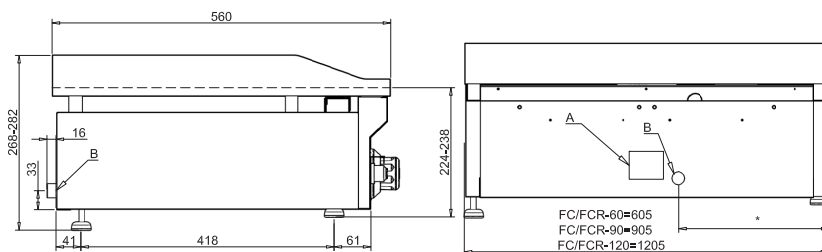


# FICHA TÉCNICA

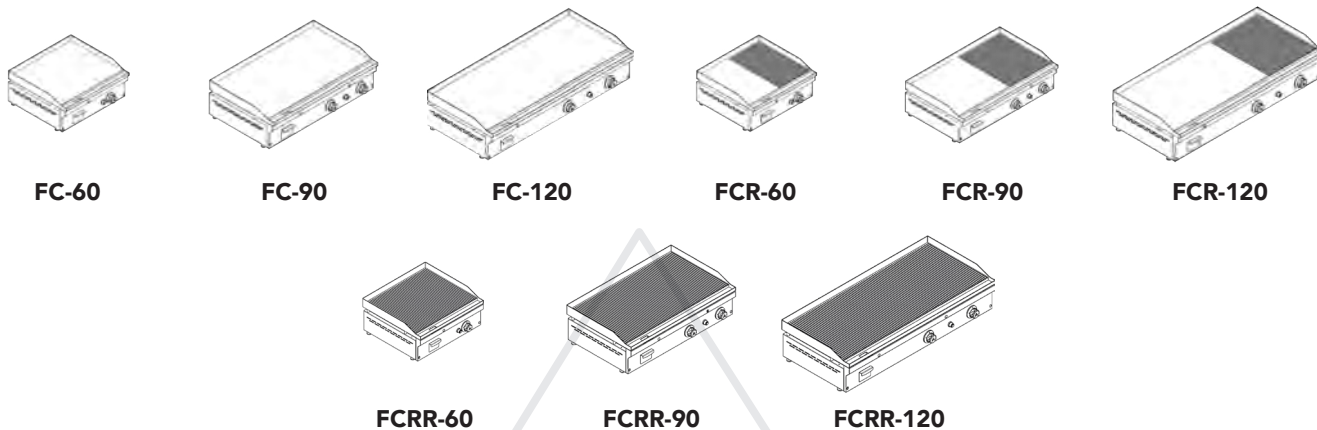
Data Sheet - Fiche technique



A	Etiqueta de características <i>Data plate · Plaque des caractéristiques</i>
B	Conexión del gas 1/2" <i>Gas connection - Raccordement au gaz</i>



\* FC/FCR-60=354  
FC/FCR-90=439  
FC/FCR-120=589



Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Plate finished Finition plaque	Zones&power Zones&puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Tipo de placa	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Lisa Ranurada	Nº kW	kW kcal/h	m <sup>3</sup>	kg
<b>FC-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	▲	1 10,5	10,5 9.084	0,15	64
<b>FC-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	▲	2 7,3	14,6 12.556	0,24	95
<b>FC-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	▲	2 10,5	21 18.168	0,31	122
<b>FCR-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	30cm	1 10,5	10,5 9.084	0,15	64
<b>FCR-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	40cm	2 7,3	14,6 12.556	0,24	95
<b>FCR-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	40cm	2 10,5	21 18.168	0,31	122
<b>FCRR-60</b>	60,5x56x22,5h	60x50	▲	1 10,5	10,5 9.084	0,15	64
<b>FCRR-90</b>	90,5x56x22,5h	90x50	▲	2 7,3	14,6 12.556	0,24	95
<b>FCRR-120</b>	120,5x56x22,5h	120x50	▲	2 10,5	21 18.168	0,31	122

Smooth Lisse Grooved Canalée

\* 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](http://www.mainho.com)