MAINHO®

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

MAX
SÉRIE

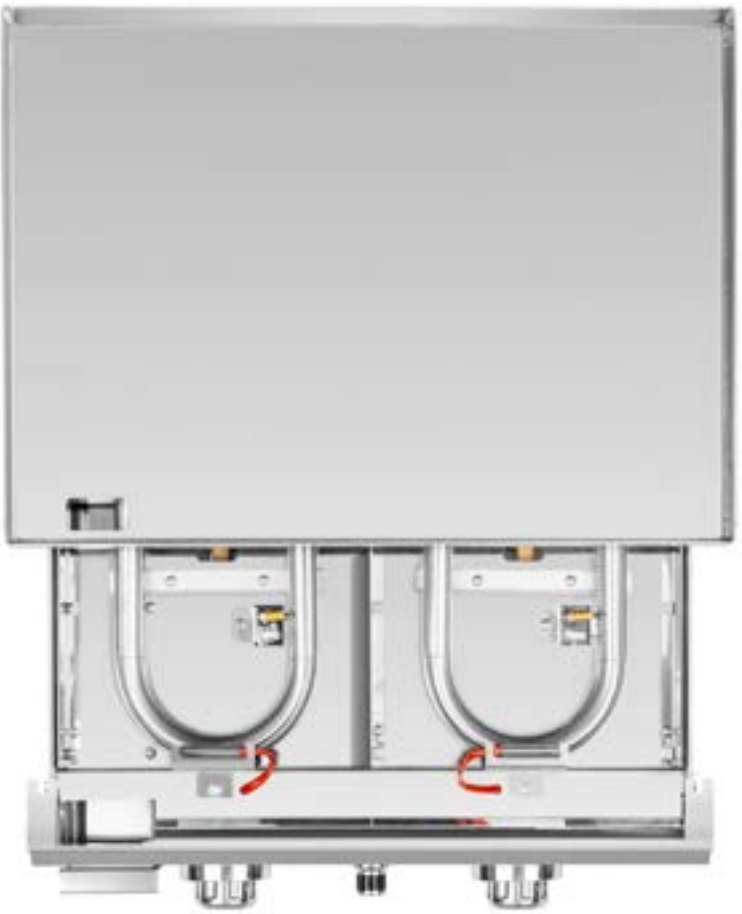
ACCÈS FACILE. MEILLEURE PERFORMANCE.
EFFICACITÉ SUPÉRIEURE.

Meilleure performance, efficacité supérieure.

La plancha MAX a été conçue pour offrir une efficacité énergétique maximale. Avec moins de puissance, elle atteint plus rapidement une température uniforme sur la plaque et **maintient la chaleur grâce à ses chambres de combustion fermées,** qui isolent les brûleurs du reste des composants.

Ces chambres en acier inoxydable, situées entre les brûleurs et la partie inférieure de la plaque, **dirigent toute la chaleur vers la surface, évitant les pertes, améliorant les performances et augmentant l'efficacité.**

Contrairement à d'autres planchas à gaz qui nécessitent un espace entre la plaque et le châssis pour l'évacuation des gaz, **la MAX utilise chaque watt disponible pour fonctionner.**



Protection qui prolonge la durée de vie des composants internes.

La conception du tiroir de combustion permet non seulement de concentrer la chaleur sous la plaque, mais aussi de protéger les composants internes des températures élevées. Cela contribue à prolonger la durée de vie de la machine et à réduire les problèmes.

Accès facile, meilleure maintenance.

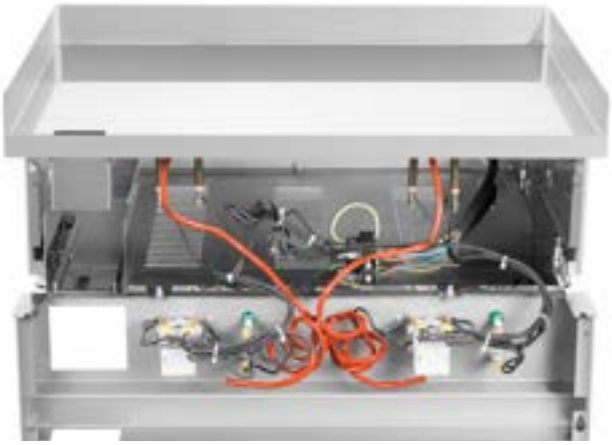
L’entretien et la maintenance des planchas ont toujours représenté un défi : le poids de la machine, l’accès difficile aux composants et, dans de nombreux cas, l’espace limité en cuisine compliquent toute intervention technique.

C’est pourquoi la **série MAX a été conçue et développée pour faciliter le travail des professionnels,** avec un design qui permet un accès aisé à tous les éléments internes de la machine, aussi bien en version gaz qu’en version électrique.

Conçue pour atteindre tous les composants internes sans complications.

Modèles à gaz: le tiroir d'extraction permet au technicien d'accéder à tous les composants par l'avant, sans avoir à soulever la machine ni à démonter le socle.

Modèles électriques: tous les composants sont situés à l'avant de la plancha. Avec seulement deux vis, le panneau frontal peut être retiré afin d'effectuer des contrôles, de la maintenance ou des interventions rapidement et facilement.



Caractéristiques générales.

Plaque de 15 mm d'épaisseur. Cette épaisseur améliore les performances de la machine. Plus la plaque est épaisse, plus sa capacité à retenir la chaleur produite est élevée.
Finitions de la plaque. Disponible en chrome dur et en acier rectifié, deux finitions complètement différentes en termes de cuisson et d'exigences de nettoyage.
Options de surface. Plaque lisse ou semi-rainurée, pour s'adapter à différents styles de présentation.

Modèles à gaz :
Tiroir amovible facilitant l'accès à tous les composants internes de la plancha.
Gaz butane, gaz propane, gaz naturel.
Allumage piézoélectrique alimenté par batterie.
Modèles en chrome dur: robinets thermostatiques avec thermocouple de sécurité et veilleuse.
Modèles en acier rectifié: robinets avec thermocouple de sécurité et veilleuse.

Modèles électriques :
Résistances blindées en acier inoxydable.
Composants internes situés à l'avant pour faciliter l'accès et la manipulation.

Plaque en chrome dur.

MAX-80GC

Boutons ergonomiques en ABS laqué, finition chrome.

Zones de cuisson indépendantes.

Résistances blindées en acier inoxydable.

Plaque en acier rectifié.

MAX-80EM

Caractéristiques techniques.

Modèle	Dimensions extérieures cm	Surface utile cm	Poids net Kg	kW	Kcal/h	Dimensions emballage cm	m³
MAX-40G	40x49x24h	39,5x43	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07
MAX-60G	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12
MAX-80G	80x49x24h	79,5x43	54	9,9,	8.514	84x53x25h	0,16
MAX-100G	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20
MAX-40GC	40x49x24h	39,5x43	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07
MAX-60GC	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12
MAX-80GC	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16
MAX-100GC	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20
MAX-40EM	40x49x24h	39,5x43	29	2,6	-	51x53x25h	0,07
MAX-60EM	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12
MAX-80EM	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16
MAX-100EM	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20
MAX-40EMC	40x49x24h	39,5x43	29	2,6	-	51x53x25h	0,07
MAX-60EMC	60x49x24h	59,5x43	43	4	-	64x53x25h	0,12
MAX-80EMC	80x49x24h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x25h	0,16
MAX-100EMC	100x49x24h	99,5x43	67	6	-	104x53x25h	0,20

MAX-40G

MAX-60G

MAX-80G

MAX-100G

MAX-40GC

MAX-60GC

MAX-80GC

MAX-100GC

MAX-40EM

MAX-60EM

MAX-80EM

MAX-100EM

MAX-40EMC

MAX-60EMC

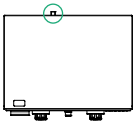
MAX-80EMC

MAX-100EMC

Connection

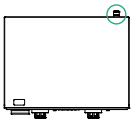
Gas

Gas 1/2



Electric

Monophasé 230V 50/60Hz



* Prise non incluse.

Caractéristiques techniques.

Modèle	Dimensions extérieures cm	Surface utile cm	Poids net Kg	kW	Kcal/h	Dimensions emballage cm	m³
MAX-60GR	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12
MAX-80GR	80x49x24h	79,5x43	54	9,9,	8.514	84x53x25h	0,16
MAX-100GR	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20
MAX-60GCR	60x49x24h	59,5x43	40	6,6	5.676	64x53x25h	0,12
MAX-80GCR	80x49x24h	79,5x43	54	9,9	8.514	84x53x25h	0,16
MAX-100GCR	100x49x24h	99,5x43	64	9,9	8.514	104x53x25h	0,20
MAX-60EMR	60x49x24h	59,5x43	40	4	-	64x53x25h	0,12
MAX-80EMR	80x49x24h	79,5x43	54	5,3	-	84x53x25h	0,16
MAX-100EMR	100x49x24h	99,5x43	64	6	-	104x53x25h	0,20
MAX-60EMCR	60x49x24h	59,5x43	40	4	-	64x53x25h	0,12
MAX-80EMCR	80x49x24h	79,5x43	54	5,3	-	84x53x25h	0,16
MAX-100EMCR	100x49x24h	99,5x43	64	6	-	104x53x25h	0,20

MAX-60GR

MAX-80GR

MAX-100GR

MAX-60GCR

MAX-80GCR

MAX-100GCR

MAX-60EMR

MAX-80EMR

MAX-100EMR

MAX-60EMCR

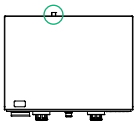
MAX-80EMCR

MAX-100EMCR

Connection

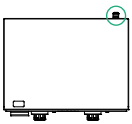
Gas

Gas 1/2



Electric

Monophasé 230V 50/60Hz



* Prise non incluse.