

Planchas profesionales

## NOVO-CROM

## NOVO-SNACK

Ref:

**NC-N - NCR-N - NCRR-N**  
**NS-N - NSR-N - NSRR-N**



NC-100



NSR-80

**CONSTRUCCIÓN:** CONSTRUCCIÓN: Modelo realizado en acero inoxidable 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:** Plancha de cocción a gas, para uso profesional. Serie Novo-Snack (NS): Modelos con placa de acero rectificad S355J2+N (RUUKKI) de 12 mm de espesor (a excepción modelo NS-100 que son 15mm de espesor) lisa (NS), semi-ranurada (NSR) o ranurada (NSRR) con acabado rectificad, válvulas de máximo / mínimo y termopar de seguridad. Serie Novo-Crom (NC): Modelos cromados de acero S355J2+N (RUUKKI) de 15mm de espesor liso (NC), semi-ranurado (NCR), ranurado (NCRR) con acabado cromado, que asegura una rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento de la temperatura en la placa. Equipadas con válvulas termostáticas reguladas de 50 a 300°C y con termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico a batería del quemador el cual calienta la placa donde colocaremos el producto para su cocción. Dispone de cajón recolector de grasas, con rebosadero, integrado en la parte frontal y de fácil extracción para su limpieza.

**MANTENIMIENTO:** Facilitada gracias a un desmontaje simple de la base inferior desde donde se acceden a los componentes de la máquina.

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

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

**MODÈLE:** Plancha à gaz d'usage professionnel. Série Novo-Snack (NS) : Modèles avec plaque en acier rectifié S355J2+N (RUUKKI) de 12mm d'épaisseur (à l'exception du modèle NS-100 dont l'épaisseur est de 15mm) lisse (NS) ou rainurée (NSR) avec finition rectifiée, soupapes de maximum / minimum et thermocouple de sécurité. Série Novo-Crom (NC) : Modèles chromés en acier S355J2+N (RUUKKI) de 15mm d'épaisseur lisse (NC) ou rainurée (NCR) avec finition chromée qui assure un rapide et facile nettoyage, ainsi comme un haut rendement de la chaleur sur la plaque. Équipées de soupapes thermostatiques réglées de 50 à 300°C et de thermocouple de sécurité. Allumage des voyants par batterie piézoélectrique du brûleur qui chauffe la plaque où nous placerons le produit pour la cuisson. Dispose d'un tiroir collecteur de graisses avec déversoir, intégré dans la partie avant et de facile extraction pour le nettoyage.

**ENTRETIEN:** Facilité grâce à un simple démontage du panneau avant et de la base inférieure avec simple accès aux composants internes de la machine.

**DOTATION:** Injecteur pour changement éventuel du gaz et les pieds réglables en hauteur, spatule et échantillon détergent.

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

**MODEL:** Professional Gas griddle for professional use. Novo-Snack series (NS): S355J2+N (RUUKKI) 12mm thickness steel plate with a rectified finished (except NS-100 models that is 15mm thickness): smooth (NS), semi-slotted (NSR), slotted (NSRR), maximum/minimum gas valves and safety thermocouple. Novo-Crom Series (NC): S355J2+N (RUUKKI) 15mm thickness steel plate: smooth (NC), semi-slotted (NCR), slotted (NCRR), with a chrome finished guaranteeing easy, quick cleaning and high heat retention in the plate. Equipped with thermostatic and thermocouple safety valves regulated from 50 to 300 degrees. Ignition by battery piezoelectric to the burner, and it heats the plate where we put the meal to grill. Fat collection containers with overflow system integrated in the front and removable for an easy cleaning.

**MAINTENANCE:** Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the lower base.

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

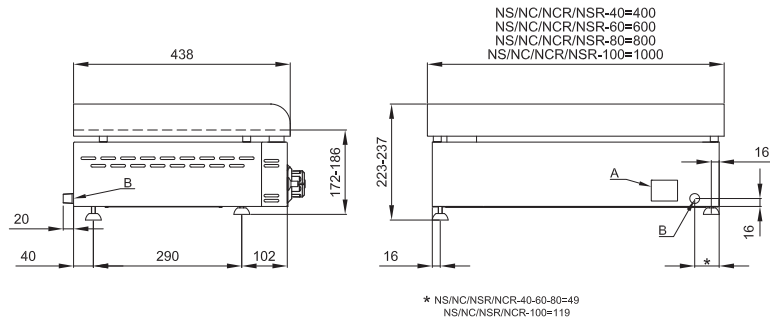


# FICHA TÉCNICA

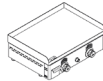
Data Sheet - Fiche technique



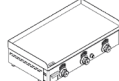
A	Etiqueta de características Data plate - Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 1/2" Gas connection - Raccordement au gaz



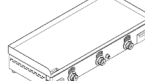
NC-40N



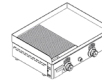
NC-60N



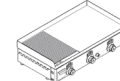
NC-80N



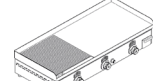
NC-100N



NCR-60N



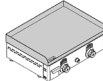
NCR-80N



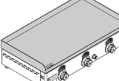
NCR-100N



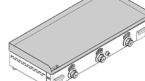
NS-40N



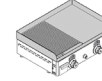
NS-60N



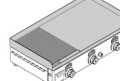
NS-80N



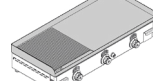
NS-100N



NSR-60N



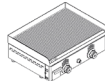
NSR-80N



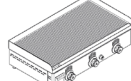
NSR-100N



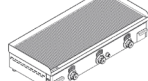
NCRR-40N



NCRR-60N



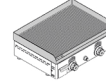
NCRR-80N



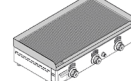
NCRR-100N



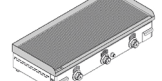
NSRR-40N



NSRR-60N



NSRR-80N



NSRR-100N

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Plate type Type plaque	Plate finished Finition plate	Zones & power Zones & puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
-------------------	-------------------------	------------------------------	---------------------------	----------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	------------------	-----------------

Modelos	Dimensiones cm	Superficie útil cm	Tipo de placa		Acabado placa		Zonas y potencia		Potencia total		Volumen m <sup>3</sup>	Peso kg
			Lisa	Ranurada	Cromo	Rectificada	N°	Kcal/h	kW	Kcal/h		
NC-40N	40x44x18h	39,5x43	▲	▲	▲	▲	1	4,1	4,1	3.526	0,07	28
NC-60N	60x44x18h	59,5x43	▲	▲	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	40
NC-80N	80x44x18h	79,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	54
NC-100N	100x44x18h	99,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	64
NCR-60N	60x44x18h	59,5x43		30cm	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	40
NCR-80N	80x44x18h	79,5x43		30cm	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	54
NCR-100N	100x44x18h	99,5x43		40cm	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	64
NCRR-40N	40x44x18h	39,5x43	▲	▲	▲	▲	1	4,1	4,1	3.526	0,07	28
NCRR-60N	60x44x18h	59,5x43	▲	▲	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	40
NCRR-80N	80x44x18h	79,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	54
NCRR-100N	100x44x18h	99,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	64
NS-40N	40x44x18h	39,5x43	▲	▲	▲	▲	1	4,1	4,1	3.526	0,07	24
NS-60N	60x44x18h	59,5x43	▲	▲	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	34
NS-80N	80x44x18h	79,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	46
NS-100N	100x44x18h	99,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	56
NSR-60N	60x44x18h	59,5x43		30cm	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	34
NSR-80N	80x44x18h	79,5x43		30cm	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	46
NSR-100N	100x44x18h	99,5x43		40cm	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	56
NSRR-40N	40x44x18h	39,5x43	▲	▲	▲	▲	1	4,1	4,1	3.526	0,07	24
NSRR-60N	60x44x18h	59,5x43	▲	▲	▲	▲	2	4,1	8,2	7.052	0,12	34
NSRR-80N	80x44x18h	79,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,1	12,3	10.528	0,16	46
NSRR-100N	100x44x18h	99,5x43	▲	▲	▲	▲	3	4,9	14,9	12.814	0,20	56

Smooth Lisa  
Grooved Canalée  
Chrome Chrome  
Blued 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