



Parrillas

NOVA-GRILL

Ref:
NG



NG-90

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: Barbacoa con sistema de agua a gas para uso profesional e ideal para cocinas con aspiración limitada. Sistema de calefacción por quemadores los cuales irradian el calor mediante pabellones refractarios a las rejillas superiores donde se colocará el producto para asar. Válvulas de máximo / mínimo con piloto y termopar de seguridad. Sistema de bandejas recoge grasas con agua extraíbles en la parte inferior, eliminando un 80% tanto de humos como de llamas. Rejillas superiores de varilla en acero inoxidable.

MANTENIMIENTO: Facilitado gracias a un desmontaje simple del panel delantero y trasero dando accesibilidad a los componentes internos de la máquina.

DOTACIÓN: Inyectores para un eventual cambio de gas y patas regulables en altura.

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

MODÈLE: Barbecue avec système à eau au gaz pour un usage professionnel et idéal pour les cuisines à aspiration limitée. Système de chauffage par brûleurs qui émettent de la chaleur à travers des pavillons réfractaires vers les grilles supérieures où le produit à griller sera placé. Soupapes maximum / minimum avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Système de bacs à graisse avec eau extractible dans la partie inférieure, éliminant un 80% de la fumée et des flammes. Grilles supérieures en acier inoxydable.

ENTRETIEN: Facilité grâce à un simple démontage des panneaux avant et arrière donnant accès aux composants internes de la machine.

DOTATION: Injecteur pour un éventuel changement de gaz et pieds réglables en hauteur.

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: Gas grill water system for a professional use, ideal for limited aspiration kitchens. Heating system by burners which radiate heat through refractory pavilions to a upper grills where the roasting product will be placed. Maximum/minimum valves with pilot and safety thermocouple. Fat tray water system on the lower part, removing 80% both as fumes as flames. Upper rod grills in stainless steel.

MAINTENANCE: Easy accessibility to the internal components by the easy removal of the front and back control panel.

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

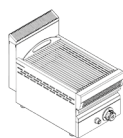
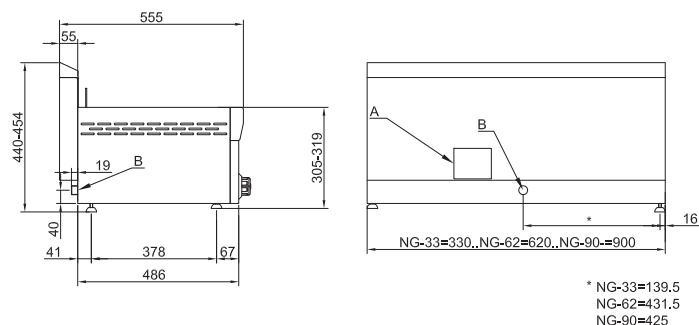


FICHA TÉCNICA

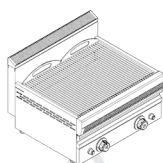
Data Sheet - Fiche technique



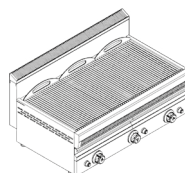
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas: NG-33= 1/2" · NG-62= 3/4" · NG-90=3/4" Gas connection - Raccordement au gaz



NG-33



NG-62



NG-90

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Zones & power Zones & puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	kW kcal/h	m³	kg
NG-33	33x55,5x30,5h	28,5x42	1 7	7 6.020	0,18	21
NG-62	62x55,5x30,5h	57x42	2 7	14 12.040	0,23	36
NG-90	90x55,5x30,5h	85,5x42	3 7	21 18.060	0,34	52

* 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