

MAINHO[®]
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



Línea ECO-LINE

CREPERAS

Ref:
ELC-G



ELC-82G

DESCRIPCIÓN: Modelo realizado en acero inoxidable con 1mm de espesor, acabado Scotch Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados.

Mandos ergonómicos de inyección de plástico ABS, cromados y lacados.

MODELO: Crepera a gas, para uso profesional. Encendido manual, válvula de máximo / mínimo con termopar de seguridad. Quemadores de alto rendimiento tubulares, esmaltados y vitrificados al fuego en forma de estrella para obtener un repartimiento del calor más homogéneo. Placa rectificada de acero calidad S-355J2 (Domex) de 15mm de espesor, lo que implica un mejor rendimiento del calor en la placa.

MANUTENCIÓN: Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y la base inferior.

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

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

MODÈLE: Crêpière à gaz pour usage professionnel. Allumage manuel, soupapes de maximum / minimum et thermocouple de sécurité. Brûleurs tubulaires de haut rendement, émaillés et vitrifiés au feu en forme d'étoile pour obtenir une distribution de chaleur plus homogène. Plaque rectifiée et brunie d'acier qualité S-355J2 (Domex) de 15mm d'épaisseur, ce qui implique un meilleur rendement de la chaleur sur la plaque

ENTRETIEN: Facilité grâce à un simple démontage du panneau avant et de la base inférieure.

DOTATION: Injecteur pour changement éventuel du gaz et les pieds réglables en hauteur.

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

MODEL: professional gas crepe maker, for professional use. Manual ignition, maximum / minimum gas valves with safety thermocouple. High performance of tubular and star form burners, enameled and vitrified. this implies an homogenous temperature on the entire plate. Rectified top plate of S-355J2 (Domex) steel quality and 15mm thickness.

MAINTENANCE: easy accessibility 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.

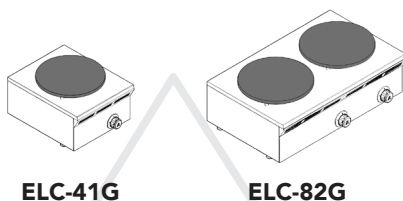
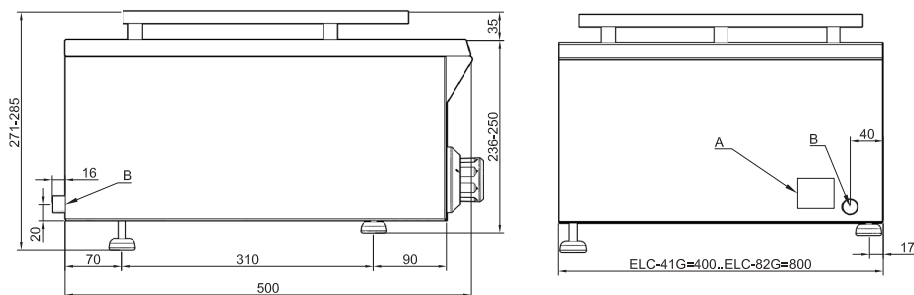


FICHA TÉCNICA

Data Sheet - Fiche technique



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



ELC-41G

ELC-82G

Models Modèles	Measurements Mesures	Diameter plate Diamètre plaque	Zones&power Zones&puissance	Plate finish Finition plaque	Total power Total puissance	Total consumption Consommation totale	Volume Volume	Weight Poids
Modelos	Dimensiones	Diámetro placa	Zonas y potencia	Acabado placa	Potencia total	Consumo total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	Pavonada	kW	kcal/h	m³	kg
ELC-41G	40x50x24h	Ø 35	1 5,5	▲	5,5	4.675	0,11	19
ELC-82G	80x50x24h	Ø 35+Ø 35	2 5,5	▲	11	9.350	0,29	35

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