

MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



Línea ECO-LINE

PLANCHAS

Ref:
ELP-GN / ELP-GC
ELP-GRN



ELP-62GN



ELP-62GRN

DESCRIPCIÓN: 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. Dotada de placa lisa pavonada o cromada. Serie ELP-PV: Acero S355MC de 8 mm de espesor con acabado pavonado, válvulas de máximo / mínimo y termopar de seguridad. Serie ELP-GC: Acero S355J2+N (RUUKKI) de 12mm de espesor 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 manual y cajón recolector de grasas en la parte frontal y de fácil extracción para su limpieza.

MANTENIMIENTO: Facilitado gracias a un desmontaje simple del panel delantero y de la base inferior.

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

DESCRIPTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable 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: Plancha à gaz d'usage professionnel, dotée d'une plaque lisse brunie ou chromée. Série ELP-PV : Acier S355MC de 8 mm d'épaisseur avec finition brunie, soupapes de maximum / minimum et thermocouple de sécurité. Série ELP-GC : Acier S355J2+N (RUUKKI) de 12mm d'épaisseur avec finition chromée qui assure un rapide et facile nettoyage, ainsi comme un haut rendement de la chaleur sur la plaque. Équipés de soupapes thermostatiques réglées de 50 à 300°C et thermocouple de sécurité. Allumage manuel et tiroir de récupération des graisses de facile extraction pour son nettoyage.

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. Ergonomic controls of ABS injection chromed and lacquered.

MODEL: Professional gas griddle, for professional use. Smooth, blued or chromed. ELP-PV Series: S355MC 8 mm thickness steel plate with a blued finished, maximum / minimum gas valves and safety thermocouple. ELP-GC Series : S355J2+N (RUUKKI) 12mm 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 regulated from 50 to 300 degrees. Manual ignition and removable liquid containers for an easy cleaning.

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

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

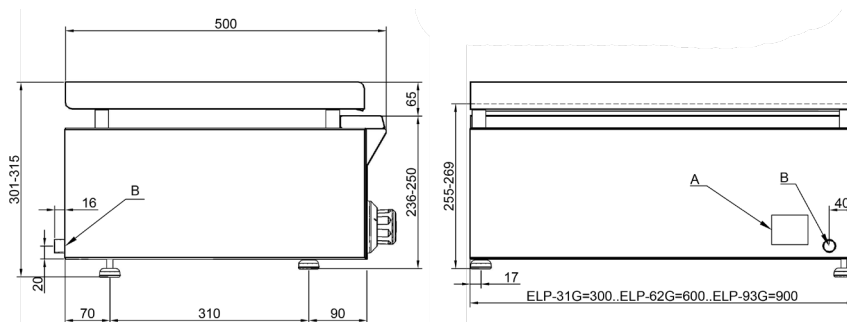


FICHA TÉCNICA

Data Sheet - Fiche technique



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



ELP-31GN



ELP-62GN



ELP-93GN



ELP-31GRN



ELP-62GRN



ELP-93GRN



ELP-31GCN



ELP-62GCN



ELP-93GCN

Models Modèles	Measurements Mesures	Plate Plaque	Plate finish Finition plaque	Zones & power Zones & puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado placa	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Pavonada Rectificada Cromada	Nº kW	kW Kcal/h	m³	kg
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	▲	1 4,1	4,1 3.528	0,08	18
ELP-62GN	60x50x24h	58x43	▲	2 4,1	8,2 7.000	0,19	31
ELP-93GN	90x50x24h	88x43	▲	3 4,1	12,3 10.584	0,29	45
ELP-31GRN	30x50x24h	29x43,5	▲	1 4,1	4,1 3.528	0,08	20
ELP-62GRN	60x50x24h	59x43,5	▲	2 4,1	8,2 7.000	0,19	36
ELP-93GRN	90x50x24h	89x43,5	▲	3 4,1	12,3 10.584	0,29	53
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	▲	1 4,1	4,1 3.528	0,08	20
ELP-62GCN	60x50x24h	59x43,5	▲	2 4,1	8,2 7.000	0,19	36
ELP-93GCN	90x50x24h	89x43,5	▲	3 4,1	12,3 10.584	0,29	53

Blued
Bruni

Rectified
Rectifié

Chromed
Chrome

* 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