

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



Línea ECO-LINE

PAELLEROS

Ref:
ELPA-G



ELPA-41G

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: Paellero a gas, para uso profesional. Encendido manual, válvula máximo / mínimo con termopar de seguridad y quemadores de alto rendimiento tubulares esmaltados y vitrificados al fuego en forma de estrella para obtener una temperatura homogénea en toda la paella.

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

DOTACIÓN: Inyectores para un eventual cambio de gas, patas regulables en altura. En los modelos ELPA-41G y ELPA-82G disponen en dotación paellas de 38 cm de diámetro, el modelo ELPA-61G tiene en dotación una paella de 50 cm de diámetro.

CONSTRUCTION: 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: Poêle à paella à gaz pour usage professionnel. Allumage manuel, soupapes de maximum / minimum avec thermocouple de sécurité et brûleurs à haut rendement tubulaires émaillés et vitrifiés au feu en forme d'étoile pour obtenir une meilleur répartition de la chaleur.

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. Les modèles ELPA-41 ET ELPA-82 sont fournis avec des poêles de 38cm de diamètre et le modèle ELPA-61 est fourni avec une poêle de 50cm de diamètre.

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

MODEL: Gas paella maker, for professional use. Manual ignition, maximum / minimum gas valves with safety thermocouple. High performance tubular and star form burners getting an homogenous temperature on the entire pan.

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. ELPA-41G and ELPA-82G models with a 38cm diameter pan in dotation, ELPA-61G model with a 50cm diameter pan in dotation.

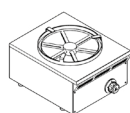
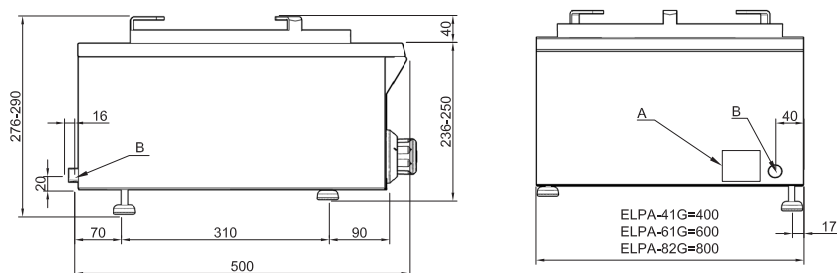


FICHA TÉCNICA

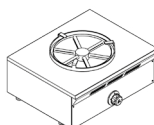
Data Sheet - Fiche technique



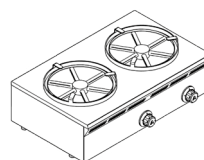
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 1/2" Gas connection - Raccordement au gaz



ELPA-41G



ELPA-61G



ELPA-82G

Models Modèles	Measurements Mesures	Diameter pan Poêle diamètre	Zones&power Zones&puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poids
Modelos	Dimensiones	Diámetro paella	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	kW Kcal/h	m³	kg
ELPA-41G	40x50x24h	Ø38	1 5,5	5,5 4.675	0,11	11
ELPA-61G	60x50x24h	Ø50	1 5,5	5,5 4.675	0,15	15
ELPA-82G	80x50x24h	Ø38 + Ø38	2 5,5	11 9.350	0,22	19

* 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