

Planchas económicas

PAVONADAS CROMO DURO

Ref:

ECOEM-PV UNI / ECOEM-CD UNI



CONSTRUCCIÓN: delo realizado en acero inoxidable, acabado Scotch Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos de inyección de plástico ABS.

MODELO: Plancha de cocción eléctrica, para uso doméstico / profesional. Dotada de placa lisa, pavonada o cromada. Modelos pavonados (ECOEM-PV UNI) de acero S355MC de 6 mm de espesor con acabado pavonado. Modelos cromados (ECOEM-CD UNI) de acero S355J2+N (RUUKKI) de 12mm de espesor con acabado cromado, que asegura una rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Equipadas con termostato de trabajo y conmutador de encendido. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Dispone de cajón recolector de grasas integrado en la parte frontal y de fácil extracción para su limpieza.

MANUTENCIÓN: Facilitada gracias a un desmontaje simple de la base inferior.

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

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

MODÈLE: Plancha à gaz d'usage professionnel ou domestique, dotée d'une plaque lisse brunie ou chromée. Modèles brunis (ECO-PV UNI) en acier S355MC de 6mm d'épaisseur avec finition brunie, soupapes de maximum / minimum et thermocouple de sécurité. Modèles chromés (ECO-CD UNI) en 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. Équipées de soupapes thermostatiques réglées de 50 à 300°C et de thermocouple de sécurité. Allumage par piézoélectrique du brûleur qui chauffe la plaque où nous placerons le produit pour la cuisson. Dispose d'un collecteur de graisse intégré à l'avant et facile à enlever pour son nettoyage.

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

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

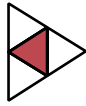


CONSTRUCTION: Model made of stainless steel, scotch-brite satin polish finish, chromed profiles and rounded profiles. Ergonomic controls of ABS injection.

MODEL: Electric griddle, for domestic / professional use. Smooth plate in blued or chromed finished. ECOEM-PV UNI (blued model) series: S355MC 6mm steel plate thickness with a blued finished. ECOEM-CD UNI: S355J2+N (RUUKKI) 12mm Steel plate thickness with a chromed finished guaranteeing easy, quick cleaning and high heat retention in the plate. Equipped with operating thermostats with power switch. Stainless Steel armoured resistors. Removable liquid container at the front part for an easy cleaning.

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

FITTINGS: Adjustable feet.

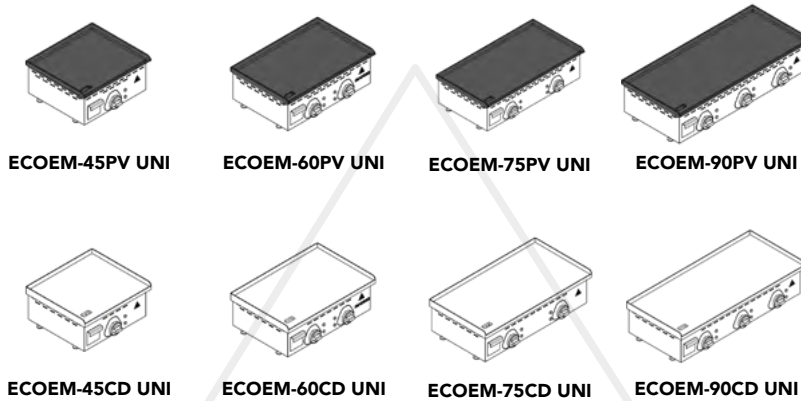
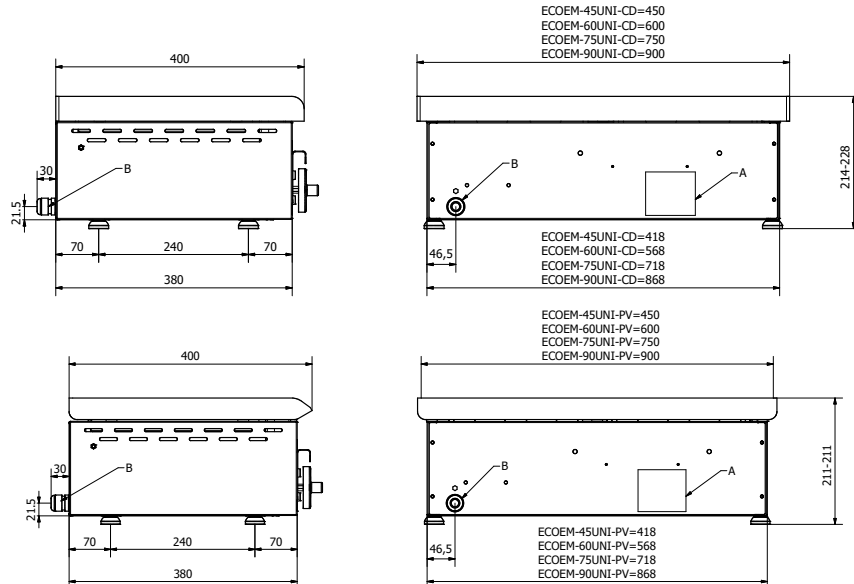


FICHA TÉCNICA

Data Sheet - Fiche technique



A	Etiqueta de características <i>Data plate - Plaque des caractéristiques</i>
B	Conexión eléctrica 230V <i>Electric connection - Branchement électrique 230V</i>



Modelos Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Plate finished Finition plaque	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado placa	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Cromo Pavnada	kW	m ³	kg
ECOEM-45PV UNI	46x43,5x19h	44x39	▲	2,6	0.07	15
ECOEM-60PV UNI	61x43,5x19h	59x39	▲	4	0.08	21
ECOEM-75PV UNI	78x43,5x19h	74x39	▲	4	0.10	26
ECOEM-90PV UNI	91x43,5x19h	89x39	▲	6	0.20	30
ECOEM-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	▲	2,6	0.07	22
ECOEM-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	▲	4	0.08	31
ECOEM-75CD UNI	78x43,5x19h	74x39	▲	4	0.10	38
ECOEM-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	▲	6	0.20	45

Chrome
Chrome

Blued
Bleui

* 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