



Línea ECO-LINE

## BARBACOAS

Ref:  
**ELB-GN / ELBI-GN**



ELBI-62GN



ELB-93GN

**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 de piedra volcánica y cocción a gas, para uso profesional. Dotadas de contenedores soporte piedra donde se calientan mediante los quemadores situados en la parte inferior. El calor de las piedras es reflejado hacia las parrillas situadas en la parte superior donde colocaremos el producto destinado a su cocción. Se consigue un efecto similar al de la brasa convencional. Válvulas de máximo / mínimo con termopar de seguridad, quemadores tubulares de alto rendimiento esmaltados y vitrificados al fuego, cajón extraíble en la parte frontal y peto perimetral con soportes traseros para la regulación de las rejillas en altura. Rejillas superiores acanaladas en acero pavonado en los modelos ELB y rejillas en acero inoxidable en modelos ELBI.

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

**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 de plastique ABS chromées et laquées.

**MODÈLE:** Barbecue à pierre volcanique et cuisson au gaz pour usage professionnel. Équipés de bacs qui supportent les pierres chauffées par des brûleurs situés dans la partie inférieure. La chaleur des pierres est réorientée vers les grilles situées dans la partie supérieure où nous placerons le produit destiné à griller, obtenant un effet similaire à celui des braises classiques. Soupapes maximum / minimum avec thermocouple de sécurité, brûleurs tubulaires de haut rendement émaillés et vitrifiés au feu, tiroir de récupération de graisse amovible dans la partie avant et plastron périmétrique avec supports arrière pour la régulation des grilles en hauteur. Grilles supérieures en acier bruní sur les modèles ELB et grilles en acier inoxydable sur les modèles ELBI.

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

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

**CONSTRUCTION:** model made of stainless steel, 1 mm thickness, scotch-brite satin polish, chromed details and rounded profiles. Ergonomic controls of ABS injection chromed and lacquered.

**MODEL:** professional charcoal gas grill, for professional use. Grill container for holding lava rock over burners. Refractive heating system by lavastone to the top grills where we put the meal to grill. Batteries of fire enameled tubular burners, maximum / minimum gas valves with safety thermocouple. Removable liquid container at the front area. Grills : adjustable in the rear height. ELB model : steel grill in blue finished, ELBI model : inoxidable steel finished.

**MAINTENANCE:** easy accesibility 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.

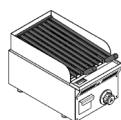
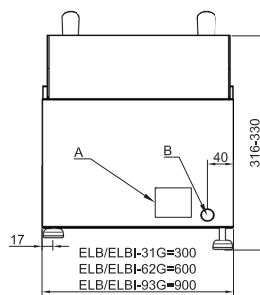
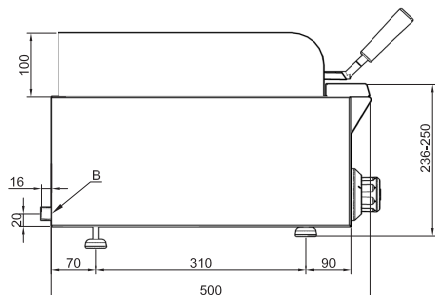


# FICHA TÉCNICA

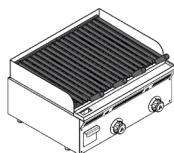
Data Sheet - Fiche technique



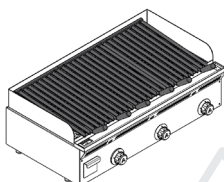
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas Gas connection · Raccordement au gaz



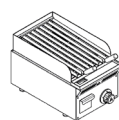
ELB-31GN



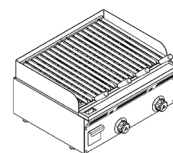
ELB-62GN



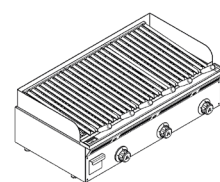
ELB-93GN



ELBI-31GN



ELBI-62GN



ELBI-93GN

Models / Modèles    Measurements / Mesures    Useful area / Surface utile    Grilles finish / Finition grilles    Zones&power / Zones&puissance    Total power / Total puissance    Volume / Volume    Weight / Poids

Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado rejilla		Zonas y potencia		Potencia total		Volumen	Peso
			Inox	Pavonada	Nº	kW	kW	kcal/h		
<b>ELB-31GN</b>	30x50x24h	26x42,5		▲	1	6,5	6,5	5.590	0,08	21
<b>ELB-62GN</b>	60x50x24h	53x42,5		▲	2	6,5	13	11.180	0,19	37
<b>ELB-93GN</b>	90x50x24h	79x42,5		▲	3	6,5	19,5	16.770	0,29	54
<b>ELBI-31GN</b>	30x50x24h	26x42,5	▲		1	6,5	6,5	5.590	0,08	21
<b>ELBI-62GN</b>	60x50x24h	53x42,5	▲		2	6,5	13	11.180	0,19	37
<b>ELBI-93GN</b>	90x50x24h	79x42,5	▲		3	6,5	19,5	16.770	0,29	54

Inox    Blued  
Inox    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](http://www.mainho.com)