



Línea ECO-LINE

## PLANCHAS

Ref:  
**ELP-GN / ELP-GRN**  
**ELP-GCN**



ELP-62GCN

**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:** Plancha de cocción eléctrica, para uso profesional. Dotada de placa lisa pavonada, rectificada o cromada. Modelos pavonados (ELP-GN) de acero S355MC de 8 mm de espesor con acabado pavonado. Modelos rectificadas (ELP-GRN) de acero S355MC de 12 mm de espesor con acabado rectificado. Modelos cromados (ELP-GCN) 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.

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

**DOTACIÓN:** Patas regulables en altura y muestra bote desengrasante en modelos cromados.

**DESCRIPTION:** Modèle fabriqué en acier inoxydable d'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 électrique pour usage professionnel. Dotée d'une plaque lisse brunie, rectifiée ou chromée. Modèles bleuis (ELP-GN) d'acier S355MC de 8 mm d'épaisseur avec finition brunie. Modèles rectifiée (ELP-GRN) d'acier S355MC de 12 mm d'épaisseur avec finition rectifiée. Modèles chromées (ELP-GCN) 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 avec thermostat de travail et commutateur d'allumé. Résistances blindées en acier inoxydable. Tiroir collecteur de récupération des graisses à la part d'avant et de facile extraction pour son nettoyage.

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

**DOTATION:** Pieds réglables en hauteur et échantillon de dégraissant sur modèles chromées.

**DESCRIPTION:** Model made of stainless Steel 1 mm thickness, Scotch Brite satin polish finish. Ergonomic controls of ABS injection chromed and lacquered.

**MODEL:** Professional electric griddle, for profesional use. Smooth plate in blued, rectified or chromed finished. ELP-GN (blued model) series: S355MC 8mm Steel plate thickness with a blued finished. ELP-GRN (rectified model): S355J2+N (RUUKKI) 12mm Steel plate thickness with a rectified finished. ELP-GCN: 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 front control panel and the lower base.

**FITTINGS:** Adjustable feet and sample detergent.

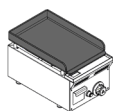
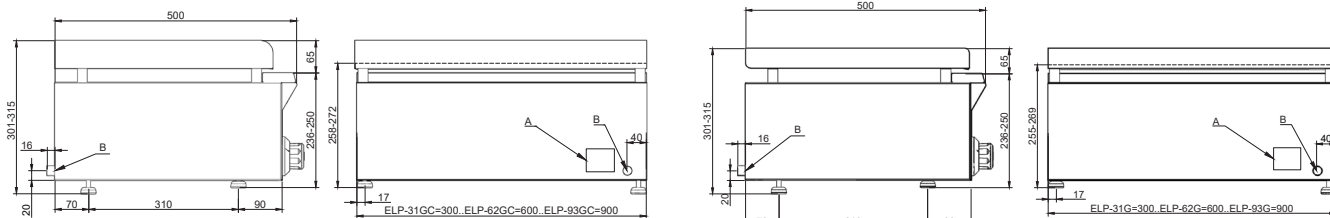


# FICHA TÉCNICA

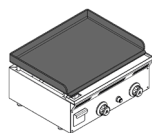
Data Sheet - Fiche technique



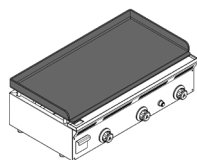
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 1/2" Gas connection - Raccordement au gaz



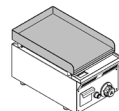
ELP-31GN



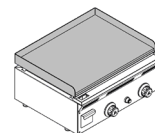
ELP-62GN



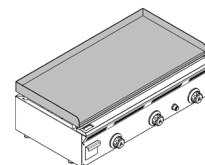
ELP-93GN



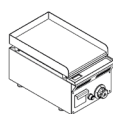
ELP-31GRN



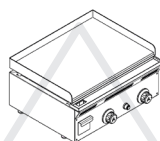
ELP-62GRN



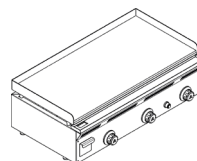
ELP-93GRN



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 / Poids

Modelos	Dimensiones cm	Superficie útil cm	Acabado placa			Zonas y potencia		Potencia total		Volumen m <sup>3</sup>	Peso kg
			Pavonada	Rectificada	Cromada	N°	kW	kW	Kcal/h		
<b>ELP-31GN</b>	30x50x24h	28x43	▲			1	4,1	4,1	3.528	0,08	19
<b>ELP-62GN</b>	60x50x24h	58x43	▲			2	4,1	8,2	7.000	0,19	34
<b>ELP-93GN</b>	90x50x24h	88x43	▲			3	4,1	12,3	10.584	0,29	49
<b>ELP-31GRN</b>	30x50x24h	29x43,5		▲		1	4,1	4,1	3.528	0,08	21
<b>ELP-62GRN</b>	60x50x24h	59x43,5		▲		2	4,1	8,2	7.000	0,19	39
<b>ELP-93GRN</b>	90x50x24h	89x43,5		▲		3	4,1	12,3	10.584	0,29	57
<b>ELP-31GCN</b>	30x50x24h	29x43,5			▲	1	4,1	4,1	3.528	0,08	21
<b>ELP-62GCN</b>	60x50x24h	59x43,5			▲	2	4,1	8,2	7.000	0,19	39
<b>ELP-93GCN</b>	90x50x24h	89x43,5			▲	3	4,1	12,3	10.584	0,29	57

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