



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 meilleure 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 accessibility 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.

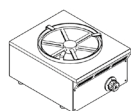
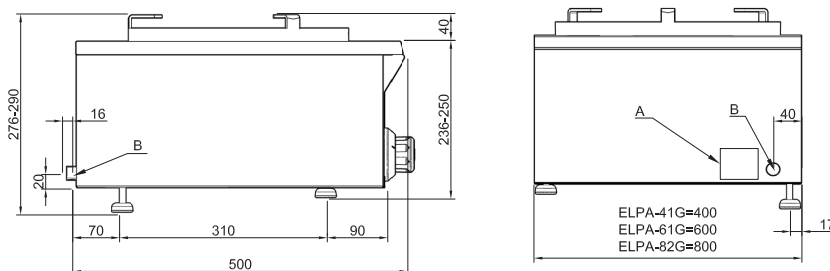


# FICHA TÉCNICA

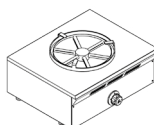
Data Sheet - Fiche technique



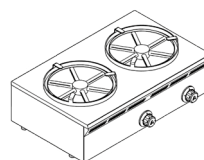
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 1/2" Gas connection - Raccordement au gaz



**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 Poise
Modelos	Dimensiones	Diámetro paella	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	kW Kcal/h	m³	kg
<b>ELPA-41G</b>	40x50x24h	Ø38	1 5,5	5,5 4.675	0,11	11
<b>ELPA-61G</b>	60x50x24h	Ø50	1 5,5	5,5 4.675	0,15	15
<b>ELPA-82G</b>	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](http://www.mainho.com)