



Línea ECO-LINE

COCINAS WOK

Ref:
ELW-G



ELW-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: Wok de cocción a gas, para uso profesional. Corona superior soporte paella wok en acero con acabado pavonado, quemador atmosférico de alto rendimiento, válvula de gas máximo / mínimo con piloto y termopar de seguridad, sobre de acero inoxidable reforzado. Llama vertical en espiral concentrada en el centro de la sartén wok, ideal para este tipo de cocina.

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

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

CONSTRUCTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable avec une épaisseur de 1 mm, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques d'injection en plastique ABS chromées et laquées.

MODÈLE: Gas wok pour usage professionnel. Anneaux wok en acier bleui, brûleur atmosphérique de haut rendement, vanne maximum / minimum avec thermocouple de sécurité, dessus renforcé en acier inoxydable. Flamme verticale en spirale concentré au centre du wok, idéal pour ce type de cuisine.

ENTRETIEN: Simplicité grâce au démontage de la partie frontale, de la part inférieure et éléments supérieurs.

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

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: Professional gas wok, for profesional use. Wok pan support in blued Steel, high-performance atmospheric burner that make a vertical flame directed to the center of the wok pan, which spreads the heat across the entire surface achieving an extreme temperature that is ideal for this type of cooking. Maximum / minimum gas valve with pilot and safety thermocouple, stainless steel worktop reinforced by internal braces.

MAINTENANCE: Easy maintenance thanks to the simple disassembly of the front panel, the lower base and the upper elements.

FITTINGS: Appliance supplied with both LPG and Natural gas conversions jets and adjustable feet.

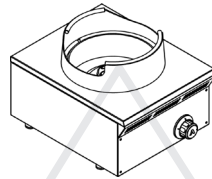
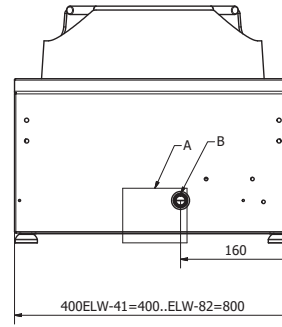
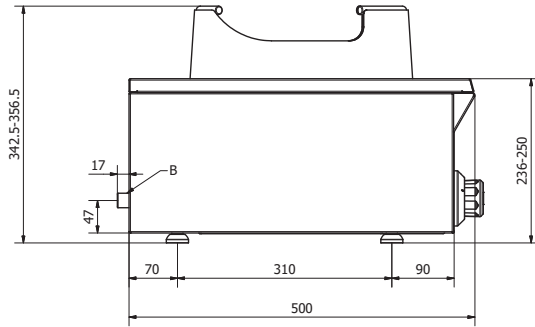


FICHA TÉCNICA

Data Sheet - Fiche technique



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



ELW-41G

Models Modèles	Measurements Mesures	Zones&power Zones&puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	Nº kW	kW Kcal/h	m ³	kg
ELW-41G	40x50x24h	1 12	12 10.320	0,11	13,5

* 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