



Parrillas

ROYAL GRILL

Ref:
PSI



PSI-120

DESCRIPCIÓN: Modelo realizado en acero inox con 1mm de espesor, acabado Scotch-Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de latón cromado.

MODELO: Barbacoa de piedra volcánica y cocción a gas de alto rendimiento, 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 colocadas 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 piloto y termopar de seguridad, quemadores de alto rendimiento extraíbles para su fácil limpieza, cajones recoge grasas de gran capacidad extraíbles en la parte frontal y regulación de las rejillas en altura por la parte trasera.

MANTENIMIENTO: Facilitado gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

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

DESCRIPTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable avec 1mm d'épaisseur, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques de laiton chromé.

MODÈLE: Barbecue à pierre volcanique et cuisson au gaz de haut rendement 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 placées 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 flamme pilote et thermocouple de sécurité, brûleurs de haut rendement amovible pour faciliter le nettoyage, tiroir de récupération de graisse amovible de grande capacité dans la partie avant et régulation des grilles en hauteur à l'arrière de la machine.

ENTRETIEN: Facilité grâce à un simple démontage du panneau avant.

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

DESCRIPTION: Model made of stainless steel, 1mm thickness, scotch-brite satin polish finish and rounded profiles. Ergonomic controls of chromed brass.

MODEL: Volcanic charcoal grill for high performances and for a professional use. Equipped with lava rock holder's containers where the rocks heat up through with high efficiency inoxidable burners located on the lower part. The heat of the rocks is reflected to the top grills where the roasting product will be placed. Maximum/minimum valves with safety thermocouple. High performances burners removable for an easily cleaning. Removal collecting drawer on the frontal part and rear supports for the grills height regulation.

MAINTENANCE: Easy accessibility 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.

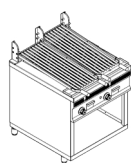
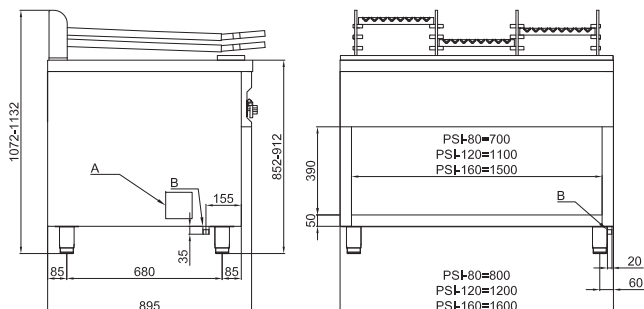


FICHA TÉCNICA

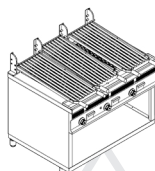
Data Sheet - Fiche technique



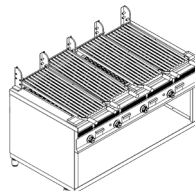
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 3/4" Gas connection - Raccordement au gaz



PSI-80



PSI-120



PSI-160

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Zones&power Zones&puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº kW	kW Kcal/h	m ³	kg
PSI-80	80x90x85h	70x63	2 11	22 18.920	1,19	120
PSI-120	120x90x85h	105x63	3 11	33 28.380	1,77	179
PSI-160	160x90x85h	140x63	4 11	44 37.840	2,32	249

* 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