



Parrillas

VASCA INOX

Ref:
PBV



PBV-60

DESCRIPCIÓN: 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 de alto rendimiento situados en a 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, cajón recoge grasas integrado en la parte frontal, bandeja recoge grasas en la parte inferior y peto perimetral con soportes traseros para la regulación de las rejillas en altura. Rejillas superiores de varilla inoxidable. OPCIONAL: rejillas superiores acanaladas inoxidable.

MANTENIMIENTO: Facilitado gracias a un desmontaje simple del panel delantero y accesibilidad por la parte inferior mediante la extracción de la bandeja recoge grasas.

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 d'injection en 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 à hautes performances 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. Soupape maximum / minimum avec thermocouple de sécurité, tiroir de récupération de graisse amovible dans la partie avant, bac à graisse dans la partie inférieure et plastron périmétrique avec supports arrières pour la régulation des grilles en hauteur. Grilles supérieures à tige en acier inoxydable. EN OPTION: grilles supérieures cannelées en acier inoxydable.

ENTRETIEN: Facilité grâce à un simple démontage du panneau avant et à l'accessibilité par la partie inférieure en retirant le plateau.

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 ABS injection chromed and lacquered.

MODEL: Volcanic charcoal gas grill, for a professional use. Equipped with lava rock holder's containers where the rocks heat up through with high efficiency 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. Removal collecting drawer on the frontal part, fat tray collector on the lower part and perimetral panel protection with rear supports for the grills height regulation. Upper grills made of bluing steel for PB models (Bras-grill) with grills on stainless steel for PBI models (Bras-Grill Inox). OPTIONAL: rod grills in stainless steel.

MAINTENANCE: Easy accessibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and also through the extraction of the fat tray collector.

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

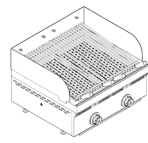
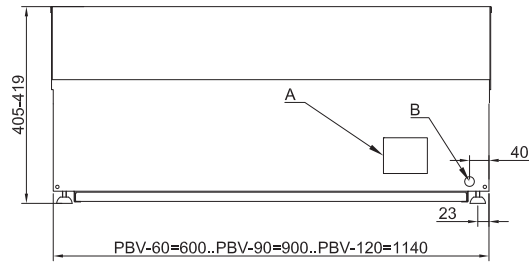
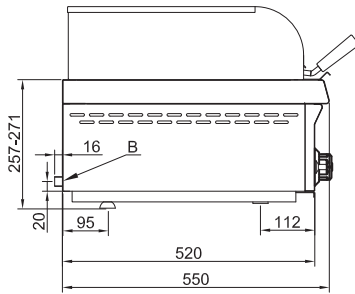


FICHA TÉCNICA

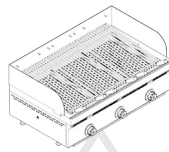
Data Sheet - Fiche technique



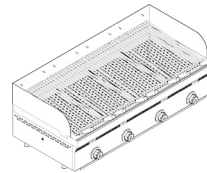
A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 1/2" Gas connection - Raccordement au gaz



PBV-60



PBV-90



PBV-120

Modelos Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Inox grill Inox grille	Zones & power Zones & puissance	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Rejilla inox	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Nº	kW	kW kcal/h	m³	kg
PBV-60	60x55x25,5h	54x47,5	▲	2 7,58	15,16 13.037	0,19	45
PBV-90	90x55x25,5h	82x47,5	▲	3 7,58	22,74 19.556	0,29	63
PBV-120	114x55x25,5h	109x47,5	▲	4 7,58	30,32 26.075	0,37	83

* **Opcional:** rejillas acanaladas

* **Optionnel:** Grilles canalées

* **Option:** Slotted grills

* 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