



Paellero a gas de Mainho modelo ELPA-82G con dos quemadores de 38 cms de diametro cada uno. intensidades de calor, ideal para arrocerias, Diametro de las paellas 38mm. Válvulas de gas con termopar de seguridad y dos intensidades de calor - Calor uniforme en toda la superficie de la paella - Quemador de estrella de gran rendimiento esmaltado vitricado al fuego.- En dotación 2 paellas de 38cm

Catálogo de paelleros industriales

Paellero a gas de Mainho modelo ELPA-82G con dos intensidades de calor, ideal para arrocerias, Diametro de la paella 50mm. Válvulas de gas con termopar de seguridad y dos intensidades de calor - Calor uniforme en toda la superficie de la paella - Quemador de estrella de gran rendimiento esmaltado vitricado al fuego.- En dotación 2 paellas de 38 cm

Paellero industrial Mainho ELPA-82G principales características:

- Paellero a gas
- Dos intensidades de calor
- Calor uniforme en toda la superficie de la paella
- Quemador de estrella de gran rendimiento esmaltado vitricado al fuego
- En dotación dos paellas de 38cm en acero pulido
- Medidas exteriores: 80x50x24h
- Diametro paella: 38+38
- Kg: 19
- kW: 11
- Kcal/h: 9.350

- Conexión: Entrada de gas 1/2''

Es paellero profesional a gas ideal para instalar en cualquier sitio. ¡El básico de los básicos!

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Mainho es una marca que produce todos sus productos con sede en Barcelona, innova constantemente, y produce, cocina profesionales de alta calidad y muy competitivas en precio.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aqui en todas las gamas y versiones

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x500x240mm