



**MAINHO**<sup>®</sup>  
*Garden*

*Professionnalisme et design  
cohabitent dans votre jardin.*



# Grils



La gamme de grils professionnels Mainho est équipée avec soin afin d'apporter fonctionnalité et productivité, quelles que soient les attentes du moment ; l'esthétique et le design n'ont pas non plus été délaissés et habillent les espaces extérieurs avec distinction.

Cet ensemble de grils avec couvercle et meuble est conçu pour fonctionner avec des équipements puissants et autonomes ; Ils permettent de cuisiner une grande variété d'aliments : légumes, viande, poisson ou pizza.

Le couvercle constitue un excellent complément grâce à ses différentes fonctions : conservation de la chaleur, effet four, fumage, etc.

## - Matériau :

- Ensembles entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Charbon volcanique réfractaire et incombustible.
- Choix de grilles : bleuissage ou acier inoxydable



### ► Propriétés :

#### Grils :

- Robinets à gaz avec thermocouple de sécurité.
- Batteries de brûleurs tubulaires en émail vitrifiés au feu.
- Récupérateur de graisse facilement démontable intégré à l'avant.
- Modèle Bras Grill : la hauteur des grilles peut être réglée indépendamment de chaque côté.
- Modèle Vasca Inox : la hauteur des grilles peut être réglée à l'arrière.

#### Couvercle :

- Accélération du processus de rôtissage jusqu'à 60 %.
- Poignée de levage avec protection thermique.
- Thermomètre pour contrôler la température de la chambre.
- Format concave pour éviter la perte de calories et accélérer le processus de rôtissage.

#### Grilles :

- Variété des finitions, cannelées ou tiges en acier bleui ou en acier inoxydable.
- Modules de 30 cm pour un nettoyage facile, aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle.

#### Meuble :

- Démontable.
- La hauteur des pieds est réglable de 6 cm.
- Variété des finitions : portes, étagères, châssis.



## ► Caractéristiques techniques

### Bras Grill & Vasca Inox

Type de grilles : Acier inoxydable ou acier bleui noir.

Forme de grilles : Cannelées ou en tiges



**Vasca Inox**  
PBV-60

| SÉRIE VASCA INOX       | PBV-60      | PBV-90      | PBV-120    |
|------------------------|-------------|-------------|------------|
| Dimensions extérieures | 60x55x25,5h | 90x55x25,5h | 114x55x25h |
| Surface utile          | 54x47,5     | 82x47,5     | 109x47,5   |
| kg                     | 45          | 63          | 83         |
| kcal/h                 | 13 037      | 19 556      | 26 075     |
| kW                     | 15,16       | 22,74       | 30,32      |
| m²                     | 0,19        | 0,29        | 0,37       |



**Bras Grill**  
PBI-90

**PB : Grille en acier bleui**  
**PBI : Grille en acier inoxydable**

| SÉRIE BRAS GRILL       | PB/PBI-30   | PB/PBI-60   | PB/PBI-90 | PB/PBI-120   |
|------------------------|-------------|-------------|-----------|--------------|
| Dimensions extérieures | 33x55x25,5h | 60x55x25,5h | 90x55x25h | 114x55x25,5h |
| Surface utile          | 27x47,5     | 54x47,5     | 82x47,5   | 109x47,5     |
| kg                     | 23          | 39          | 54        | 73           |
| Kcal/h                 | 6 518       | 13 037      | 19 556    | 26 075       |
| kW                     | 7,58        | 15,16       | 22,74     | 30,32        |
| m²                     | 0,08        | 0,19        | 0,29      | 0,37         |



Grils en pierre volcanique réfractaire. Ils sont dotés d'un récupérateur de résidus facilement amovible à l'avant.



Grilles de tiges en acier inoxydable. Détail des points de levage arrière de la gamme Vasca Inox.



Grilles de tiges en acier bleui noir.



Grilles cannelées en acier inoxydable. Détail de la poignée de levage sur les côtés. 3 hauteurs différentes.



Thermomètre.



Couvercle accélérateur de rôissage

\* Compatible avec les gammes Vasca Inox et Bras Grill.

| COUVERCLE GRIL | Dimensions extérieures | kg | m3   |
|----------------|------------------------|----|------|
| THP-60         | 65,5x50x22h            | 9  | 0,10 |
| THP-90         | 95,5x50x22h            | 11 | 0,14 |
| THP-120        | 119,5x50x22h           | 13 | 0,17 |

Table de support

Tous les grils de la gamme Bras Grill et Vasca Inox disposent de tables compatibles avec chaque taille.

\* Possibilité de personnaliser les étagères, les roues et les portes.

| TABLES SUPPORT | Description     | Dimensions             | kg   | m³   |
|----------------|-----------------|------------------------|------|------|
| MFTP-60        | Table           | 60x49x62h              | 14   | 0,05 |
| MFTP-90        | Table           | 90x49x62h              | 19   | 0,07 |
| MPB-120        | Table           | 114x49x62h             | 24   | 0,09 |
| EMFTP-60       | Étagère         | 51,5x49x2,5h           | 2,5  | 0,01 |
| EMFTP-90       | Étagère         | 81,5x49x2,5h           | 4,5  | 0,02 |
| EMFTP-120      | Étagère         | 105,5x49x2,5h          | 6,5  | 0,03 |
| PMFTP-30       | Porte           | 30x47x2h               | 2    | 0,01 |
| RM             | Roue sans frein | Diamètre 80 mm         | 0,5  | -    |
| RMF            | Roue avec frein | Diamètre 80 mm + frein | 0,75 | -    |



Détail d'une table de support complète avec étagère et porte. Entièrement fabriquée en acier inoxydable.



# Plancha basique



Cette gamme de planchas économiques Mainho apporte l'efficacité d'une plancha professionnelle chez vous.

Elles se caractérisent par la simplicité de leur utilisation et leur fonctionnalité.

Grâce à sa forme ergonomique et à son design pratique, la plancha Mainho ECO est sans aucun doute d'une grande aide lors des repas et des rassemblements informels.

• **Matériau :**

- Planchas en acier inoxydable avec commandes en plastique ABS chromé noir.
- Chariot à ciseaux en fer peint, résistant aux intempéries.
- Choix entre des plaques en chrome dur de 12 mm d'épaisseur et en acier bleui de 6 mm d'épaisseur.



## PLANCHA BASIQUE

### ► Propriétés :

- Toutes les planchas sont équipées d'un tiroir récupérateur de résidus à l'avant, facile à retirer et de grande capacité.
- Raccordement du gaz des deux côtés de la machine.

#### **Planchas à gaz :**

- Allumage piézoélectrique.
- Robinets thermostatiques (chrome dur) ou robinets à gaz avec thermocouple de sécurité (acier bleui).

#### **Planchas électriques :**

- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Thermostats avec interrupteur de marche.

#### **Chariot à ciseaux :**

- Conçu pour faciliter la mobilité.
- Dispose d'une étagère aux pieds du chariot pour accueillir la bouteille de gaz.
- Possibilité de l'équiper d'une étagère, d'un couvercle ou d'une housse.



## ► Caractéristiques techniques

### Eco & Ecoem UNI

Type de plaques : Acier inoxydable ou acier bleui noir.

Version : Gaz (ECO) et électrique (ECOEM)



**Eco**  
ECO-60CD UNI



**Eco**  
ECO-60PV UNI

| SÉRIE<br>ECO-CD/PV UNI            | ECO-45CD UNI<br>ECO-45PV UNI | ECO-60CD UNI<br>ECO-60PV UNI | ECO-75CD UNI<br>ECO-75PV UNI | ECO-90CD UNI<br>ECO-90PV UNI |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <b>Dimensions<br/>extérieures</b> | 46x43,5x19h                  | 61x43,5x19h                  | 76x43,5x19h                  | 91x43,5x19h                  |
| <b>Surface utile</b>              | 44x39                        | 59x39                        | 74x39                        | 89x39                        |
| <b>kg</b>                         | CD 22 / PV 15                | CD 31 / PV 21                | CD 38 / PV 26                | CD 45 / PV 30                |
| <b>kcal/h</b>                     | 3 526                        | 7 052                        | 7 482                        | 10 922                       |
| <b>kW</b>                         | 4,1                          | 8,2                          | 8,7                          | 12,7                         |
| <b>m³</b>                         | 0,07                         | 0,08                         | 0,10                         | 0,20                         |



**Ecoem**  
ECOEM-75CD UNI



**Ecoem**  
ECOEM-75PV UNI

| SÉRIE<br>ECOEM-PV UNI             | ECOEM-45CD UNI<br>ECOEM-45PV UNI | ECOEM-60CD UNI<br>ECOEM-60PV UNI | ECOEM-75CD UNI<br>ECOEM-75PV UNI | ECOEM-90CD UNI<br>ECOEM-90PV UNI |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Dimensions<br/>extérieures</b> | 46x43,5x19h                      | 61x43,5x19h                      | 76x43,5x19h                      | 91x43,5x19h                      |
| <b>Surface utile</b>              | 44x39                            | 59x39                            | 74x39                            | 89x39                            |
| <b>kg</b>                         | CD 22 / PV 15                    | CD 31 / PV 21                    | CD 38 / PV 26                    | CD 45 / PV 30                    |
| <b>kW</b>                         | 2,6                              | 4                                | 4                                | 6                                |
| <b>m³</b>                         | 0,07                             | 0,08                             | 0,10                             | 0,20                             |



Détail de la plaque en acier noir bleui,  
de 6 mm d'épaisseur.  
Tiroir récupérateur à l'avant facile à retirer.



Raccordement électrique.  
Commandes ABS noir avec affichage de la température.



Détail de la plaque en chrome dur de 12 mm d'épais-  
seur.  
Tiroir récupérateur à l'avant facile à retirer.  
Soudure polie et étanche entre la plaque et le dossier.



Détail du bouton poussoir piézoélectrique.

PLANCHA BASIQUE



Accessoire d'étagère adapté à tous les modèles de la gamme ECO. Entièrement fabriqué en acier inoxydable.



Accessoire grill avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W. Adaptable à toute plancha Mainho.



Détail du chariot à ciseaux, avec une étagère à la base du chariot pour la bouteille de gaz.



Chariot à ciseaux complet.

Équipement :

Toutes les planchas ECO peuvent être équipées d'un chariot, d'une étagère, d'un couvercle, d'un grill et d'une housse.

| TABLES SUPPORT | Description                    | Dimensions    | kg   |
|----------------|--------------------------------|---------------|------|
| X-45           | Chariot à ciseaux plancha 45   | 56x47,5x73h   | 10   |
| X-60           | Chariot à ciseaux plancha 60   | 65,5x47,5x73h | 10   |
| X-75           | Chariot à ciseaux plancha 75   | 80x47,5x73h   | 11   |
| X-90           | Chariot à ciseaux plancha 90   | 94,5x47,5x73h | 12   |
| TEB-45 UNI     | Couvercle basculant plancha 45 | 47x44x96h     | 3    |
| TEB-60 UNI     | Couvercle basculant plancha 60 | 62x44x96h     | 3,5  |
| TEB-75 UNI     | Couvercle basculant plancha 75 | 77x44x96h     | 4    |
| TEB-90 UNI     | Couvercle basculant plancha 90 | 92x44x96h     | 4,5  |
| EST-3          | Étagère                        | 34,5x36,5     | 1,5  |
| COB-60         | Housse pour plancha 60         | 62x47x25h     | -    |
| COB-80         | Housse pour plancha 75         | 82x47x25h     | -    |
| COB-90         | Housse pour plancha 90         | 102x47x25h    | -    |
| SW-35          | Machine à sandwiches           | 41,5x53x17h   | 12,5 |

# Plancha DeLuxe



La plancha professionnelle Mainho est un classique. Des machines équipées pour une vie longue et durable. Le client a le choix entre de nombreuses finitions qui répondent à chaque besoin et demande.

L'ensemble DELUXE équipe la plancha d'un chariot en acier inoxydable, idéal pour ranger la bouteille de butane ou les ustensiles.

• **Matériau :**

- Planchas et chariot entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Commandes en ABS chromé.
- Choix de plaques supérieures de 15 mm d'épaisseur en chrome dur ou en acier rectifié.



## ► Propriétés :

- Toutes les planchas sont équipées d'un tiroir récupérateur de résidus à l'avant, facile à retirer et de grande capacité.
- Finitions de la plaque : Lisse, semi-rainurée, entièrement rainurée.

### **Planchas à gaz :**

- Allumage par train d'étincelles alimenté par batterie.
- Plancha Chrome : Robinets thermostatiques.
- Plancha rectifiée : Robinets à gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité.

### **Planchas électriques :**

- Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec interrupteur de marche.

### **Chariot professionnel :**

- Conçu pour faciliter la mobilité.
- Accessoires pour équiper le chariot professionnel : Couvercle, étagère, porte-bouteilles, housse.

### **Machine à sandwichs :**

- Gril en acier inoxydable 18/8, avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W.
- Adaptable à toute plancha professionnelle.



## ► Caractéristiques techniques

### Novo-Crom

Type de plaque : Chrome dur.

Version : Gaz (NC-NCR-NCRR) et Électrique (NCEM-NCREM-NCRREM)

☐ Plaque lisse NC
 ☐ Plaque semi-rainurée NCR
 ☐ Plaque rainurée NCRR



Novo-Crom  
NC-60 N



Novo-Crom  
NCRREM-60 N



Détail de la plaque en chrome dur de 15mm d'épaisseur.  
Tiroir récupérateur à l'avant, facile à retirer  
(les modèles de 100 ont 2 tiroirs).



Les modèles à gaz Novo-Crom et Novo-Snack s'allument au moyen d'un train d'étincelles alimenté par une batterie.



Détail de la finition ergonomique de la plaque.  
Soudure polie et étanche entre la plaque et le dossier.



Accessoire grill avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W.  
Adaptable à toute plancha Mainho.

| SÉRIE NOVO-CROM GAZ    | NC-40 NCR-40 | NC-60 NCR-60 NCRR-60 | NC-80 NCR-80 NCRR-80 | NC-100 NCR-100 NCRR-100 |
|------------------------|--------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| Dimensions extérieures | 40x44x18h    | 60x44x18h            | 80x44x18h            | 100x44x18h              |
| Surface utile          | 39,5x43      | 59,5x43              | 79,5x43              | 99,5x43                 |
| kg                     | 28           | 40                   | 54                   | 64                      |
| kcal/h                 | 3 526        | 7 052                | 10 528               | 12 814                  |
| kW                     | 4,1          | 8,2                  | 12,3                 | 14,9                    |
| m³                     | 0,07         | 0,12                 | 0,16                 | 0,20                    |

| SÉRIE NOVO-CROM ÉLECTRIQUE | NCEM-40 NCRREM-40 | NCEM-60 NCRREM-60 NCRREM-60 | NCEM-80 NCRREM-80 NCRREM-80 | NCEM-100 NCRREM-100 NCRREM-100 |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Dimensions extérieures     | 40x44x18h         | 60x44x18h                   | 80x44x18h                   | 100x44x18h                     |
| Surface utile              | 39,5x43           | 59,5x43                     | 79,5x43                     | 99,5x43                        |
| kg                         | 30                | 43                          | 57                          | 67                             |
| kW                         | 2,6               | 4                           | 5,3                         | 6                              |
| m³                         | 0,07              | 0,12                        | 0,16                        | 0,20                           |



### Novo-Snack

Type de plaque : Acier rectifié

Version : Gaz (NS-NSR-NSRR) et Électrique (NSEM-NSREM-NSRREM)

☐ Plaque lisse  
NS

☐ Plaque semi-rainurée  
NSR

☐ Plaque rainurée  
NSRR



Novo-Snack  
NS-80 N



Novo-Snack  
NSEM-40 N

| SÉRIE<br>NOVO-SNACK<br>GAZ | NS-40<br>NSRR-40 | NS-60<br>NSR-60<br>NSRR-60 | NS-80<br>NSR-80<br>NSRR-80 | NS-100<br>NSR-100<br>NSRR-100 |
|----------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Dimensions<br>extérieures  | 40x44x18h        | 60x44x18h                  | 80x44x18h                  | 100x44x18h                    |
| Surface utile              | 39,5x43          | 59,5x43                    | 79,5x43                    | 99,5x43                       |
| kg                         | 24               | 34                         | 46                         | 56                            |
| kcal/h                     | 3 526            | 7 052                      | 10 528                     | 12 814                        |
| kW                         | 4,1              | 8,2                        | 12,3                       | 14,9                          |
| m³                         | 0,07             | 0,12                       | 0,16                       | 0,20                          |

| SÉRIE<br>NOVO-SNACK<br>ÉLECTRIQUE | NSEM-40<br>NSRREM-40 | NSEM-60<br>NSREM-60<br>NSRREM-60 | NSEM-80<br>NSREM-80<br>NSRREM-80 | NSEM-100<br>NSREM-100<br>NSRREM-100 |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Dimensions<br>extérieures         | 40x44x18h            | 60x44x18h                        | 80x44x18h                        | 100x44x18h                          |
| Surface utile                     | 39,5x43              | 59,5x43                          | 79,5x43                          | 99,5x43                             |
| kg                                | 25                   | 37                               | 48                               | 58                                  |
| kW                                | 2,6                  | 4                                | 5,3                              | 6                                   |
| m³                                | 0,07                 | 0,12                             | 0,16                             | 0,20                                |

## ► Caractéristiques techniques

### Équipement :

Toutes les planchas professionnelles Mainho peuvent être équipées d'un ou plusieurs accessoires du chariot.  
Chariot entièrement fabriqué en acier inoxydable.  
Possibilité de l'équiper de roulettes ou de pieds réglables en hauteur de 6 cm.

| Référence        | Description                     | Dimensions  | kg    |
|------------------|---------------------------------|-------------|-------|
| <b>K-C-NE-80</b> | Chariot complet                 | 88x57x79h   | 27,5  |
| <b>C-NE-80</b>   | Chariot                         | 88x57x79h   | 24    |
| <b>TB-40</b>     | Couvercle basculant plancha 40  | 41x46x15h   | 3     |
| <b>TB-60</b>     | Couvercle basculant plancha 60  | 61x46x15h   | 5     |
| <b>TB-80</b>     | Couvercle basculant plancha 800 | 81x46x15h   | 5,5   |
| <b>COB-60</b>    | Housse pour plancha 60          | -           | 250 g |
| <b>COB-80</b>    | Housse pour plancha 80          | -           | 305g  |
| <b>COB-100</b>   | Housse pour plancha 100         | -           | 350g  |
| <b>EST-2</b>     | Étagère chariot                 | 30x43x11h   | 2     |
| <b>SB-1</b>      | Support bouteilles chariot      | 31,5x30x96h | 1,5   |
| <b>SW-35</b>     | Gril Machine à sandwichs        | 41,5x53x17h | 12,5  |





# Cuisine modulaire



La ligne de cuisine modulaire ECO-LINE, avec des machines d'une profondeur de 50 cm, est idéale pour assembler la cuisine de vos envies en combinant les éléments à votre guise. La variété des machines, des dimensions et des fonctionnalités permet à chaque client de trouver ce qui s'adapte le mieux à ses exigences.

Grâce à un design épuré et ergonomique, cette ligne est non seulement esthétique, mais aussi fonctionnelle, efficace et facile à nettoyer.

• **Matériau :**

- Ensembles entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Finitions des plaques de planchas : chrome dur - acier rectifié - acier bleui



## ► Propriétés :

- Tous les produits Eco-Line sont fabriqués en version gaz (GPL et méthane) et électrique (monophasé 230 V 50/60 Hz), sauf les cuisinières Wok qui sont à gaz (propane et méthane).

- **Cuisinières à gaz** : Feux 6 kW et diamètre 12 cm. Option : plaque d'acier rectifié réglable sur la grille, le complément parfait pour combiner le feu et la plancha en un seul élément.

- **Cuisinières électriques** : Diamètre des plaques : 220 mm, avec une puissance de 2 600 W et un limiteur de température sur la plaque.

- **Cuisinières Wok** : Brûleur atmosphérique de 12 kW à haute performance. Génère une flamme verticale dirigée vers le centre de la poêle wok et diffusant la chaleur sur toute la surface de manière homogène.

- **Induction** : Verre supérieur de 4 mm d'épaisseur. Utilisation simple et intuitive. Facile à nettoyer et puissante.

- **Planchas** : Variété des finitions de la plaque : chrome dur, rectifié et bleui.

- **Barbecues à gaz** : Grilles en acier inoxydable ou acier bluei noir, au choix. Tiroir récupérateur de résidus à l'avant. Chauffage par système de réfraction à pierre de lave.

- **Barbecues électriques** : option avec moins de fumée et de flammes, grâce au réservoir d'eau. Il grille les aliments sur des résistances blindées en acier inoxydable, faciles à nettoyer après utilisation.

- **Poêle à paella** : équipée d'un brûleur en forme d'étoile qui répartit la chaleur de manière homogène dans la paella.

- **Friteuses électriques** : Friteuses à haute performance. Les modèles EMG sont dotés d'un robinet de vidange d'huile à l'avant.

- **Crêpières** : Les nouvelles plaques en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur répartissent la chaleur de manière homogène sur toute la surface, tout en rendant la plaque plus durable.

- **Bains-marie** : Cuve GN1/2 x 15h, qui permet l'utilisation de cuves GN modulaires.

- **Évier** : Ils doivent être montés sur un meuble.

- **Équipement** : Les tables sont démontables et réglables en hauteur. Elles offrent une grande variété de mesures et de finitions : ouvertes, avec portes, étagères, angles, etc.





ENSEMBLE 1 :

Barbecue à gaz ELBI-62G - Plan neutre ELN-3  
Plancha à gaz ELP-62GCN - Table avec portes et roulettes  
ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF

| Référence  | Dimensions extérieures | Surface utile | Kcal   | kW  | kg   | m²   |
|------------|------------------------|---------------|--------|-----|------|------|
| ELBI-62GN  | 60x50x24h              | 53x42,5       | 11 180 | 13  | 37   | 0,19 |
| ELN-3      | 30x50x24h              | -             | -      | -   | 5    | 0,08 |
| ELP-62 GCN | 60x50x24h              | 59x43,5       | 7 000  | 8,2 | 36   | 0,19 |
| ELM-15     | 150x44x74h             | -             | -      | -   | 24   | 0,1  |
| PELM-50    | 50x65x1,5h             | -             | -      | -   | 4,9  | 0,02 |
| RMEL       | Ø60x24; 8,2h           |               |        |     | 0,60 | -    |
| RMELF      | Ø60x24; 8,2h           | -             | -      | -   | 0,70 | -    |
| ENSEMBLE   | 150x50x98h             |               |        |     |      |      |





## ENSEMBLE 2 :

**Poêle à paella ELPA-61G - Plancha à gaz ELP-31GCN - Plan neutre ELN-3 - Barbecue à gaz ELBI-62GN - Table avec portes et roulettes ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF**

| Référence    | Dimensions extérieures | Surface utile | Ø Paella | Kcal   | kW  | kg   | m³   |
|--------------|------------------------|---------------|----------|--------|-----|------|------|
| ELPA-61G     | 40x50x24h              |               | 38       | 4 675  | 5,5 | 11   | 0,11 |
| ELP-31GCN    | 30x50x24h              | 29x43,5       | -        | 3 528  | 4,1 | 20   | 0,08 |
| ELBI-62GN    | 60x50x24h              | 53x42,5       | -        | 11 180 | 13  | 37   | 0,19 |
| ELN-3        | 30x50x24h              | -             | -        | -      | -   | 5    | 0,08 |
| ELM-15       | 80x44x74h              | -             | -        | -      | -   | 15,5 | 0,07 |
| PELM-50 (x3) |                        |               |          |        |     |      |      |
| RMEL         | Ø60x24: 8,2h           |               |          |        |     | 0,60 |      |
| RMELF        | Ø60x24: 8,2h           | -             | -        | -      | -   | 0,70 | -    |
| ENSEMBLE     | 150x50x96h             |               |          |        |     |      |      |

▼  
**ENSEMBLE 3 :**

**Plancha à gaz ELP-31GN - Barbecue à gaz ELB-31GN**  
**Plan neutre ELN-3 - Table avec portes ELM-9 + PELM-40 +**  
**PELM-50 + RMEL + RMELF**

| Référence | Dimensions<br>extérieures | Surface<br>utile | Kcal  | kW  | kg   | m³   |
|-----------|---------------------------|------------------|-------|-----|------|------|
| ELP-31GN  | 30x50x24h                 | 28x43            | 3 528 | 4,1 | 18   | 0,08 |
| ELB-31GN  | 30x50x24h                 | 26x42,5          | 5 590 | 6,5 | 21   | 0,08 |
| ELN-3     | 30x50x24h                 | -                | 5     | -   | -    | 0,08 |
| ELM-9     | 90x44x74h                 | -                | -     | -   | 17   | 0,07 |
| PELM-50   | 50x65x1,5h                | -                | -     | -   | 4,9  | 0,02 |
| RMEL      | Ø60x24; 8,2h              |                  |       |     | 0,60 | -    |
| RMELF     | Ø60x24; 8,2h              | -                | -     | -   | 0,70 | -    |
| ENSEMBLE  | 90x50x96h                 |                  |       |     |      |      |



**ENSEMBLE 4 :**

**Cuisinière à gaz ELE-31G - Plancha à gaz ELP-62GCN**  
**Barbecue à gaz ELBI-62GN - Plan neutre ELN-3**  
**Table combinée ELM-9 (x2) + portes PELM-50 (x2) et**  
**PELM-40 (x2) - RMEL (x4) - RMELF (x4)**

| Référence           | Dimensions extérieures | Surface utile | n° Feux | Kcal   | kW  | kg  | m³   |
|---------------------|------------------------|---------------|---------|--------|-----|-----|------|
| <b>ELE-31G</b>      | 30x50x24h              |               | 1       | 5 100  | 6   | 11  | 0,08 |
| <b>ELN-3</b>        | 30x50x24h              | -             | -       | -      | -   | 5   | 0,08 |
| <b>ELP-62GCN</b>    | 30x50x24h              | 29x43,5       | -       | 3 528  | 4,1 | 20  | 0,08 |
| <b>ELBI-62GN</b>    | 60x50x24h              | 53x42,5       | -       | 11 180 | 13  | 37  | 0,19 |
| <b>ELM-9 (x2)</b>   | 150x44x74h             | -             | -       | -      | -   | 24  | 0,1  |
| <b>PELM-40 (x2)</b> | 40x65x1,5h             | -             | -       | -      | -   | 4   | 0,02 |
| <b>PELM-50 (x2)</b> | 50x65x1,5h             | -             | -       | -      | -   | 4,9 | 0,02 |
| <b>RMEL</b>         | Ø60x24: 8,2h           |               |         |        |     |     | 0,60 |
| <b>RMELF</b>        | Ø60x24: 8,2h           |               |         |        |     |     | 0,70 |
| <b>ENSEMBLE</b>     | 180x50x96h             |               |         |        |     |     |      |

## ► Caractéristiques techniques

### Eco-Line

Type de plaques : Chrome dur - acier noir bleui - acier rectifié

Type de grilles : acier inoxydable - acier noir bleui

Version : Gaz (-G) et Électrique monphasé 230 V 50/60 Hz (-EM)

Dimensions communes : 50 cm de profondeur.

Dimensions modulaires : 30 cm - 40 cm - 50 cm - 60 cm - 80 cm - 90 cm

### Tous les modèles de la gamme Eco-Line

| Type | Référence | Description                | Finition plaque/grille | Dimensions extérieures | Surface utile | n° Feux | Diamètre paella/plaque | Capacité litres/huile | Dimensions panier/ cuve/cuvette | Compatible avec... | kg   | Kcal   | kW   | m³   |
|------|-----------|----------------------------|------------------------|------------------------|---------------|---------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------|------|--------|------|------|
| 🔥    | ELE-31G   | Cuisinière plan de travail | -                      | 30x50x24h              | -             | 1       | -                      | -                     | -                               | -                  | 11   | 5 100  | 6    | 0,08 |
| 🔥    | ELE-62G   | Cuisinière plan de travail | -                      | 60x50x24h              | -             | 2       | -                      | -                     | -                               | -                  | 18   | 10 200 | 12   | 0,15 |
| 🔥    | ELE-93G   | Cuisinière plan de travail | -                      | 90x50x24h              | -             | 3       | -                      | -                     | -                               | -                  | 30   | 15 300 | 18   | 0,22 |
| ⚡    | ELE-31EM  | Cuisinière plan de travail | -                      | 30x50x24h              | -             | 1       | 22 cm                  | -                     | -                               | -                  | 8    | -      | 2,6  | 0,08 |
| ⚡    | ELE-62EM  | Cuisinière plan de travail | -                      | 60x50x24h              | -             | 2       | 22 cm                  | -                     | -                               | -                  | 15   | -      | 5,2  | 0,15 |
| ⚡    | ELE-93EM  | Cuisinière plan de travail | -                      | 90x50x24h              | -             | 3       | 22 cm                  | -                     | -                               | -                  | 22   | -      | 7,8  | 0,22 |
| 🔥    | ELW-41G   | Cuisinière Wok             | -                      | 40x50x24h              | -             | 1       | -                      | -                     | -                               | -                  | 13,5 | 10 320 | 12   | 0,11 |
| ⚡    | ELI-41EM  | Cuisinière à induction     | -                      | 40x50x24h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 10   | -      | 3,5  | 0,11 |
| 🔥    | ELP-31GN  | Plancha                    | bleuie                 | 30x50x24h              | 28x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 18   | 3 528  | 4,1  | 0,08 |
| 🔥    | ELE-62GN  | Plancha                    | bleuie                 | 60x50x24h              | 58x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 31   | 7 000  | 8,2  | 0,19 |
| 🔥    | ELE-93GN  | Plancha                    | bleuie                 | 90x50x24h              | 88x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 45   | 10 584 | 12,3 | 0,29 |
| 🔥    | ELP-31GRN | Plancha                    | rectifiée              | 30x50x24h              | 29x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 20   | 3 528  | 4,1  | 0,08 |
| 🔥    | ELP-62GRN | Plancha                    | rectifiée              | 60x50x24h              | 59x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 36   | 7 000  | 8,2  | 0,19 |
| 🔥    | ELP-93GRN | Plancha                    | rectifiée              | 90x50x24h              | 89x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 53   | 15 584 | 12,3 | 0,29 |
| 🔥    | ELP-31GCN | Plancha                    | chromée                | 30x50x24h              | 29x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 20   | 3 528  | 4,1  | 0,08 |
| 🔥    | ELP-62GCN | Plancha                    | chromée                | 60x50x24h              | 59x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 36   | 7 000  | 8,2  | 0,19 |
| 🔥    | ELP-93GCN | Plancha                    | chromée                | 90x50x24h              | 89x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 53   | 10 584 | 12,3 | 0,29 |



ELE-62G



ELI-41EM



ELE-62EM



ELW-41G



ELP-62GCN

Tous les modèles de la gamme Eco-Line

| Type | Référence  | Description           | Finition plaque/grille | Dimensions extérieures | Surface utile | n° Feux | Diamètre paella/plaque | Capacité litres/huile | Dimensions panier/ cuve/cuvette | Compatible avec... | kg  | Kcal   | kW   | m²   |
|------|------------|-----------------------|------------------------|------------------------|---------------|---------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------|-----|--------|------|------|
| ⚡    | ELP-31EMN  | Plancha               | bleuie                 | 30x50x24h              | 28x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 19  | -      | 2    | 0,08 |
| ⚡    | ELP-62EMN  | Plancha               | bleuie                 | 60x50x24h              | 58x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 34  | -      | 4    | 0,19 |
| ⚡    | ELP-93EMN  | Plancha               | bleuie                 | 90x50x24h              | 88x43         | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 49  | -      | 6    | 0,29 |
| ⚡    | ELP-31EMRN | Plancha               | rectifiée              | 30x50x24h              | 29x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21  | -      | 2    | 0,08 |
| ⚡    | ELP-62EMRN | Plancha               | rectifiée              | 60x50x24h              | 59x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 39  | -      | 4    | 0,19 |
| ⚡    | ELP-93EMRN | Plancha               | rectifiée              | 90x50x24h              | 89x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 57  | -      | 6    | 0,29 |
| ⚡    | ELP-31EMCN | Plancha               | chromée                | 30x50x24h              | 29x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21  | -      | 2    | 0,08 |
| ⚡    | ELP-62EMCN | Plancha               | chromée                | 60x50x24h              | 59x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 39  | -      | 4    | 0,19 |
| ⚡    | ELP-93EMCN | Plancha               | chromée                | 90x50x24h              | 89x43,5       | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 57  | -      | 6    | 0,29 |
| 🔥    | ELB-31GN   | Barbecue              | bleuie                 | 30x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21  | 5 590  | 6,5  | 0,08 |
| 🔥    | ELB-62GN   | Barbecue              | bleui                  | 60x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 37  | 11 180 | 13   | 0,19 |
| 🔥    | ELB-93GN   | Barbecue              | bleui                  | 90x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 54  | 16 770 | 19,5 | 0,29 |
| 🔥    | ELBI-31GN  | Barbecue              | inox                   | 30x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21  | 5 590  | 6,5  | 0,08 |
| 🔥    | ELBI-62GN  | Barbecue              | inox                   | 60x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 37  | 11 180 | 13   | 0,19 |
| 🔥    | ELBI-93GN  | Barbecue              | inox                   | 90x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 54  | 16 770 | 19,5 | 0,29 |
| ⚡    | ELB-41EM   | Barbecue              | -                      | 40x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 11  | -      | 2,2  | 0,11 |
| ⚡    | ELB-62EM   | Barbecue              | -                      | 60x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 16  | -      | 3,3  | 0,18 |
| ⚡    | ELB-93EM   | Barbecue              | -                      | 80x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21  | -      | 4,4  | 0,27 |
| 🔥    | ELPA-41G   | Poêle à paella        | -                      | 40x50x24h              |               | -       | 38cm                   | -                     | -                               | -                  | 11  | 4 675  | 5,5  | 0,11 |
| 🔥    | ELPA-61G   | Poêle à paella        | -                      | 60x50x24h              |               | -       | 50cm                   | -                     | -                               | -                  | 15  | 4 675  | 5,5  | 0,15 |
| 🔥    | ELPA-82G   | Poêle à paella        | -                      | 80x50x24h              |               | -       | 38 cm + 38 cm          | -                     | -                               | -                  | 19  | 9 350  | 11   | 0,22 |
| ⚡    | ELF-31EM   | Friteuse sans robinet | -                      | 30x50x24h              |               | -       | -                      | 8L                    | 23,5x21x10h                     | -                  | 9,5 | -      | 4,5  | 0,08 |
| ⚡    | ELF-62EM   | Friteuse sans robinet | -                      | 60x50x24h              |               | -       | -                      | 8L+8L                 | (23,5x21x10h)x2                 | -                  | 18  | -      | 9    | 0,18 |
| ⚡    | ELF-31EMG  | Friteuse avec robinet | -                      | 30x50x24h              |               | -       | -                      | 8L                    | 23,5x21x10h                     | -                  | 9,5 | -      | 4,5  | 0,08 |
| ⚡    | ELF-62EMG  | Friteuse avec robinet | -                      | 60x50x24h              |               | -       | -                      | 8L+8L                 | (23,5x21x10h)x2                 | -                  | 18  | -      | 9    | 0,18 |
| 🔥    | ELC-41G    | Crêpière              | rectifiée              | 40x50x24h              |               | -       | 35cm                   | -                     | -                               | -                  | 19  | 4 675  | 5,5  | 0,11 |
| 🔥    | ELC-82G    | Crêpière              | rectifiée              | 80x50x24h              |               | -       | 35cm+35cm              | -                     | -                               | -                  | 35  | 9 350  | 11   | 0,29 |



ELP-62GN



ELB-62GN



ELBI-62GN



ELPA-41G



ELF-31EM

Tous les modèles de la gamme Eco-Line

| Type | Référence | Description             | Finition plaque/grille | Dimensions extérieures | Surface utile | n° Feux | Diamètre paella/plaque | Capacité litres/huile | Dimensions panier/ cuve/cuvette | Compatible avec... | kg   | Kcal | kW  | m²   |
|------|-----------|-------------------------|------------------------|------------------------|---------------|---------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------|------|------|-----|------|
| ⚡    | ELC-41EM  | Crêpière                | rectifiée              | 40x50x24h              |               | -       | 35cm                   | -                     | -                               | -                  | 20   | -    | 2,4 | 0,11 |
| ⚡    | ELC-82EM  | Crêpière                | rectifiée              | 80x50x24h              |               | -       | 35cm+35cm              | -                     | -                               | -                  | 38   | -    | 4,8 | 0,29 |
| ⚡    | ELBM-31EM | Bain-marie              | -                      | 30x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | GN 1/2 x 15h                    | -                  | 8    | -    | 0,9 | 0,08 |
| -    | ELFR-4    | Évier                   | -                      | 40x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | 29x35x14h                       | -                  | 9    | -    | -   | 0,11 |
| -    | ELFR-6    | Évier                   | -                      | 60x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | 35x29x14h                       | -                  | 11   | -    | -   | 0,15 |
| -    | ELN-3     | Plan neutre             | -                      | 30x50x24h              |               | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 5    | -    | -   | 0,08 |
| -    | ELN-4     | Plan neutre             | -                      | 40x50x24h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 7    | -    | -   | 0,11 |
| -    | ELN-6     | Plan neutre             | -                      | 60x50x24h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 9    | -    | -   | 0,15 |
| -    | ELM-6N    | Table                   | -                      | 60x44x74h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 13,5 | -    | -   | 0,05 |
| -    | ELM-8N    | Table                   | -                      | 80x44x74h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 15,5 | -    | -   | 0,07 |
| -    | ELM-9N    | Table                   | -                      | 90x44x74h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 17   | -    | -   | 0,07 |
| -    | ELM-10N   | Table                   | -                      | 100x44x74h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 19,5 | -    | -   | 0,09 |
| -    | ELM-12N   | Table                   | -                      | 120x44x74h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 21,5 | -    | -   | 0,09 |
| -    | ELM-15N   | Table                   | -                      | 150x44x74h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 24   | -    | -   | 0,1  |
| -    | PELM-40   | Porte                   | -                      | 40x65x1,5h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 4    | -    | -   | 0,02 |
| -    | PELM-50   | Porte                   | -                      | 50x65x1,5h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 4,9  | -    | -   | 0,02 |
| -    | PELM-60   | Porte                   | -                      | 60x65x1,5h             | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 5,8  | -    | -   | 0,02 |
| -    | RMEL      | Roue                    | -                      | Ø60x24; 8,2h           | -             | -       | -                      | -                     | -                               | ELM - ELMA         | 0,6  | -    | -   | -    |
| -    | RMELF     | Roue avec frein         | -                      | Ø60x24; 8,2h           | -             | -       | -                      | -                     | -                               | ELM-ELMA           | 0,7  | -    | -   | -    |
| -    | ELMA-6    | Plan d'angle            | -                      | 60x60x95h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 33   | -    | -   | 0,51 |
| -    | ELMA-8    | Plan d'angle            | -                      | 80x80x95h              | -             | -       | -                      | -                     | -                               | -                  | 46   | -    | -   | 0,86 |
| -    | ELMA-8FR  | Plan d'angle avec évier | -                      | 80x80x95h              | -             | -       | -                      | -                     | 35x29x14h                       | -                  | 50   | -    | -   | 0,86 |



ELF-62EMG



ELC-42G



ELBM-31EM



ELFR-4



ELN-4

Grande variété de produits, de modalités, de tailles et de finitions.  
Service technique garanti.  
**Demandez un devis sans obligation d'achat.**



# Qui sommes-nous

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., est une entreprise basée à Barcelone qui a vu le jour en 1981. Dès le début, elle s'est tournée vers la fabrication de machines pour l'industrie hôtelière et la restauration.

L'ajout de nouveaux produits a permis de mettre l'accent sur la commercialisation de produits plus spécialisés. Cette croissance s'explique à la fois par la qualité et l'augmentation de la gamme de produits proposés, qui sont passés d'une offre exclusivement destinée à la petite restauration (snacks) à une offre couvrant tous les besoins des installations les plus grandes et les plus complexes. C'est ce désir de satisfaire au maximum la demande du marché qui a motivé l'accord avec l'entreprise italienne LOTUS afin d'offrir ses produits sur l'ensemble du territoire espagnol avec une garantie maximale et un service de proximité.

Une innovation constante, grâce à la conception et la fabrication de nouvelles machines intégrant les dernières technologies, une qualité éprouvée et un excellent service sont à l'origine de la satisfaction que les clients ont toujours manifestée.

MAINHO possède de nombreuses succursales dans toute l'Espagne et exporte dans plus de 40 pays. Les industriels de l'hôtellerie et de la restauration peuvent visiter les stands de MAINHO et apprendre à connaître ses produits lors des plus grands salons professionnels d'Europe.

\*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se réserve le droit de modifier les prix et le design des produits sans préavis.





**MAINHO**<sup>®</sup>  
*Garden*

Notre équipe de professionnels est à votre service pour vous donner les conseils techniques aussi bien pour le choix que pour l'installation de votre nouvel équipement MAINHO.

Contactez-nous pour obtenir des conseils.

**MAINHO France :**  
**DESIGN XP**

160, av François de Maynard 46400 - Saint Céré (France) Tél. +33 972 47 40 11 +33 820 692 052

[contact@mainho.net](mailto:contact@mainho.net)

[www.mainho.net](http://www.mainho.net)





Maquinaria Industrial Hostelera S.L.U.  
mainho@mainho.com - export@mainho.com  
+34 938 498 588  
www.mainho.com