



Parrillas

## BRAS-GRILL

Ref:  
PB / PBI



PB-90



PBI-90

**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 la parte inferior. El calor de las piedras es refractado 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 extraíble integrado en la parte frontal, bandeja recoge grasas en la parte inferior. Dispone de elevadores laterales para la regulación independiente de las rejillas en altura. Rejillas superiores acanaladas en acero pavonado para modelos PB (Bras-grill) y rejillas en acero inoxidable para los modelos PBI (Bras-Grill Inox). OPCIONAL: rejillas de varilla en acero pavonado o 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 périmétrique avec élévateurs latéraux pour le réglage des grilles en hauteur. Grilles supérieures en acier bleui pour les modèles PB (Bras-grill) et grilles en acier inoxydable pour les modèles PBI (Bras-Grill Inox). EN OPTION: grilles à tige en acier bleui ou inoxydable.

**ENTRETIEN:** Facilité grâce à un simple démontage du panneau avant et à l'accès 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 at the frontal part, fat tray collector on the lower part and panel protection with both side elevators for the grills height regulation. Upper grills made of blued steel for models PB (Bras-grill), grills on stainless steel for models PBI (Bras-Grill Inox). OPTIONAL: rod grills in blued or stainless steel.

**MAINTENANCE:** Easy accessibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and through the extraction of the fat collector tray located at the lower part of the machine.

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

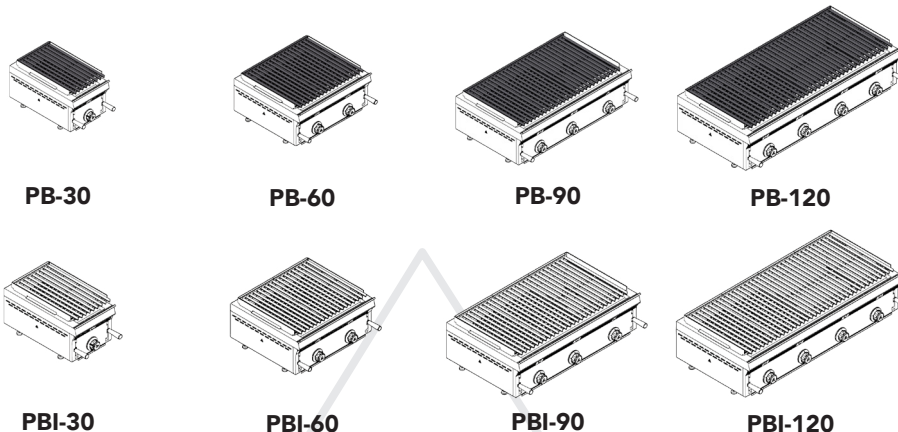
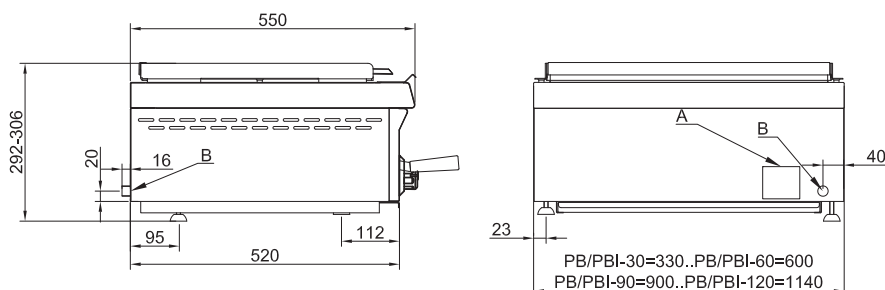


# FICHA TÉCNICA

Data Sheet - Fiche technique



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



Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado rejilla	Zonas y potencia	Potencia total	Volumen	Peso
Modèles	Mesures	Surface utile	Grill finish	Zones&power	Total puissance	Volume	Weight
	cm	cm	Inox Pavonada	N° kW	kW kcal/h	m <sup>3</sup>	kg
<b>PB-30</b>	33x55x25,5h	27x47,5	▲	1 7,58	7,58 6.518	0,08	23
<b>PB-60</b>	60x55x25,5h	54x47,5	▲	2 7,58	15,16 13.037	0,19	39
<b>PB-90</b>	90x55x25,5h	82x47,5	▲	3 7,58	22,74 19.556	0,29	54
<b>PB-120</b>	114x55x25,5h	109x47,5	▲	4 7,58	30,32 26.075	0,37	73
<b>PBI-30</b>	33x55x25,5h	27x47,5	▲	1 7,58	7,58 6.518	0,08	23
<b>PBI-60</b>	60x55x25,5h	54x47,5	▲	2 7,58	15,16 13.037	0,19	39
<b>PBI-90</b>	90x55x25,5h	82x47,5	▲	3 7,58	22,74 19.556	0,29	54
<b>PBI-120</b>	114x55x25,5h	109x47,5	▲	4 7,58	30,32 26.075	0,37	73

- \* Opcional: rejillas de varilla.
- \* Optionnel: grilles à tige.
- \* Optional: Rod grilles.

Inox Blued  
Inox Bruni

\* 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](http://www.mainho.com)