



BARBACOAS





Piedra volcánica refractaria

Refractory volcanic rock

Pierre volcanique réfractaire

ES - La piedra volcánica aporta a los alimentos el característico aroma de la brasa, ofreciendo una cocción estable y uniforme con el control y la potencia de un equipo profesional.

Absorbe y distribuye el calor de forma homogénea, evitando picos de temperatura y potenciando el sabor del producto gracias a la vaporización natural de sus jugos.

EN - Volcanic rock imparts the characteristic charcoal-grilled aroma to food, providing stable and even cooking with the control and power of professional equipment.
It absorbs and distributes heat evenly, preventing temperature peaks and enhancing the flavour of the product through the natural vaporization of its juices.

FR - La pierre volcanique apporte aux aliments l'arôme caractéristique de la cuisson à la braise, offrant une cuisson stable et homogène avec le contrôle et la puissance d'un équipement professionnel. Elle absorbe et répartit uniformément la chaleur, évitant les pics de température et renforçant la saveur des aliments grâce à la vaporisation naturelle de leurs jus.





Serie **Royal Grill**



PSI-120

ES - Diseñada para alta producción. Ofrece una amplia superficie de trabajo y gran potencia, pensados para gestionar altos volúmenes de producto con agilidad. Su diseño de gran formato permite mantener estabilidad térmica y control en la cocción. Es una solución orientada a restaurantes con alta rotación que necesitan rendimiento, capacidad y resultados homogéneos en cada servicio.

EN - Designed for high production. It offers a large cooking surface and high power, designed to handle high volumes of product with agility. Its large-format design ensures thermal stability and precise cooking control. It is a solution aimed at high-turnover restaurants that require performance, capacity, and consistent results in every service.

FR - Conçue pour la haute production. Elle offre une large surface de travail et une grande puissance, pensées pour gérer des volumes élevés de produits avec agilité. Son design grand format permet de maintenir une stabilité thermique et un contrôle précis de la cuisson. C'est une solution destinée aux restaurants à forte rotation qui recherchent performance, capacité et résultats homogènes à chaque service.



ES - Rejillas de acero inox regulables en altura trasera.

EN - Rear height-adjustable stain steel grids.

FR - Grilles en acier inox réglables en hauteur à l'arrière.



ES - Cajón recolector de 4L situado en el frontal.

EN - 4L collection drawer located on the front.

FR - Tiroir collecteur de 4L situé à l'avant.



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Rejillas de acero inox acanaladas regulables en altura.
- Cajones recolectores de residuos de gran capacidad.
- Mandos ergonómicos en latón cromado.
- Encendido por tren de chispas a batería.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Quemadores de fácil extracción para una mejor limpieza.
- Patas de altura regulable (6 cm).

EN

- Refractory volcanic stone barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- Grooved stain steel grates, adjustable in height.
- High-capacity waste collection drawers.
- Ergonomic chrome-plated brass control knobs.
- Battery-powered spark ignition system.
- Gas valves with safety thermocouple and pilot flame.
- Easily removable burners for improved cleaning.
- Adjustable height legs (6 cm).

FR

- Barbecues à pierre volcanique réfractaire.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Grilles en acier inox rainurées, réglables en hauteur.
- tiroirs collecteurs de résidus de grande capacité.
- Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves gaz avec thermocouple de sécurité et veilleuse.
- Brûleurs facilement extractibles pour un meilleur nettoyage.
- Pieds réglables en hauteur (6 cm).



ES - Quemadores de fácil extracción.

EN - Easy-to-remove burners.

FR - Brûleurs faciles à retirer.



ES - Mandos ergonómicos en latón cromado.

EN - Ergonomic chrome-plated brass control knobs.

FR - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
PSI-80	80x96x110h	72x79	225	22,8	19.608	87x109x125h	1.42	166	5.040
PSI-120	120x96x110h	105x79	262	34,2	29.412	130x109x125h	1.74	229	7.138
PSI-160	160x96x110h	141x79	335	45,6	39.216	170x109x125h	2.07	299	8.549

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful surface
Surface utile

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*

Vistas

Views - *Vues*



PSI-80



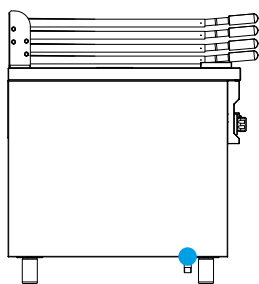
PSI-120



PSI-160

Conexión

Connection - *Connexion*



 **Gas 3/4"**

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel





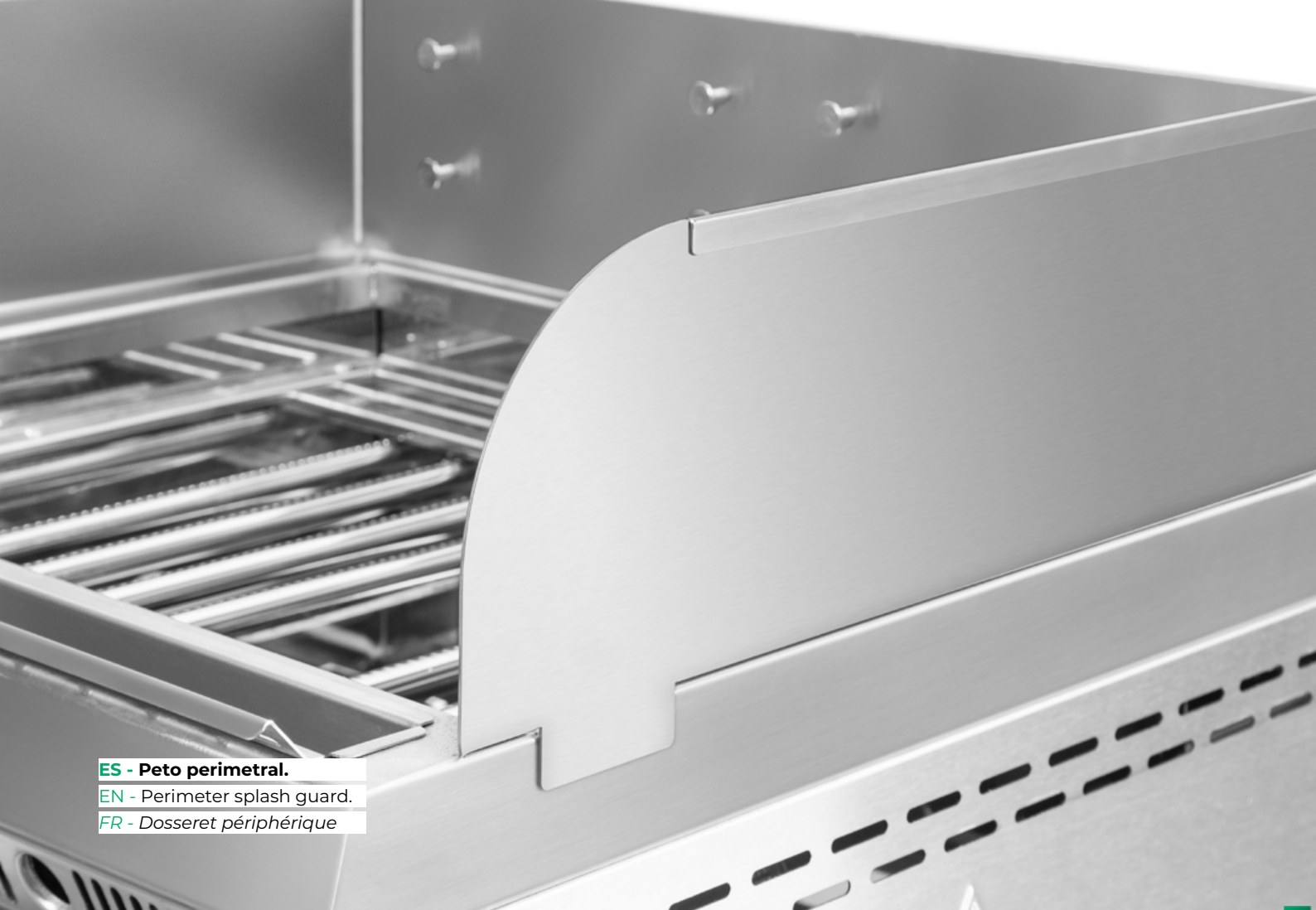
Serie **Vasca inox**



ES - La Vasca Inox es la barbacoa clásica de Mainho, diseñada para aprovechar al máximo el calor y trabajar de forma eficiente en el día a día. Una opción práctica y fiable de barbacoa de piedra volcánica para conseguir una brasa estable y fácil de gestionar en el servicio.

EN - Vasca Inox is Mainho's classic grill, designed to make the most of the heat and work efficiently day to day. A practical and reliable lava stone grill option to achieve a stable ember that's easy to manage during service.

FR - Vasca Inox est la barbacoa classique de Mainho, conçue pour tirer le meilleur parti de la chaleur et travailler de manière efficace au quotidien. Une option pratique et fiable de barbacoa à pierre volcanique pour obtenir une braise stable et facile à gérer pendant le service.



ES - Peto perimetral.

EN - Perimeter splash guard.

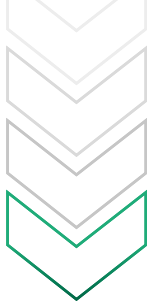
FR - Dossieret périphérique



ES - Baterías de quemadores tubulares de alto rendimiento.

EN - High-performance tubular burner assemblies.

FR - Batteries de brûleurs tubulaires haute performance.



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Rejillas de varilla de 10mm, regulables en 3 posiciones en la parte trasera.
- Bandeja recolectora de residuos situada en el frontal.
- Peto perimetral inoxidable, que reduce las salpicaduras y mejora el rendimiento.
- Baterías de quemadores tubulares.
- Válvulas con termopar de seguridad.

EN

- Refractory volcanic rocks barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- 10 mm rod grates, adjustable in 3 rear positions.
- Front waste collection tray.
- Perimeter stainless steel splash guard that reduces splashing and improves performance.
- Tubular burner assemblies.
- Valves with safety thermocouple.

FR

- Barbecues à pierre volcanique réfractaire.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Grilles en tige de 10 mm, réglables en 3 positions à l'arrière.
- Bac collecteur de résidus situé à l'avant.
- Dossieret périmétral en inox, qui réduit les projections et améliore le rendement.
- Batteries de brûleurs tubulaire.
- Valves avec thermocouple de sécurité.



ES - Rejillas acanaladas - rejillas de varilla.

EN - Grooved griddles - rod griddles.

FR - Grilles cannelées - grilles à barreaux.



ES - Rejilla inferior de acero inoxidable con protección de quemadores.

EN - Lower stainless steel grille with burner protection.

FR - Grille inférieure en acier inoxydable avec protection des brûleurs.



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
PBV-60	60x55x35h	54x47,5	45	12	10.320	66x64x46h	0,19	52	1.847
PBV-90	90x55x35h	82x47,5	63	18	15.480	96x64x48h	0,29	73	2.372
PBV-120	114x55x35h	109x47,5	83	24	20.640	119x64x48h	0,37	93	3.071

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful surface
Surface utile

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*

Vistas

Views - *Vues*



PBV-60



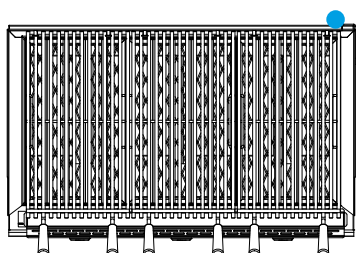
PBV-90



PBV-120

Conexión

Connection - *Connexion*



 Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



ES - Vista cenital.

EN - Top view.

FR - Vue zénithale..



ES - Regulador de altura trasera.

EN - Rear height adjuster.

FR - Réglage de hauteur arrière.



Serie Bras Grill



ES - La serie Bras Grill es una solución práctica y cómoda gracias a la modulación de las rejillas mediante un alzador frontal. Permite ajustar la altura de trabajo de forma sencilla durante el servicio. Una línea versátil que ofrece la posibilidad de elegir entre rejillas de acero inoxidable (PBI) o acero pavonado (PB) según el tipo de uso.

EN - The Bras Grill series is a practical and convenient solution thanks to the grate adjustment system operated by a front lifter. It allows easy height adjustment during service. A versatile line that offers the option of stainless steel (PBI) or blued steel (PB) grates depending on the intended use.

FR - La série Bras Grill est une solution pratique et confortable grâce à la modulation des grilles via un élévateur frontal. Elle permet d'ajuster facilement la hauteur de travail pendant le service. Une ligne polyvalente qui offre la possibilité de choisir entre des grilles en acier inoxydable (PBI) ou en acier bruni (PB) selon l'usage.



ES - Altura regulable de las rejillas en tres niveles a través del frontal.

EN - Adjustable grill height on three levels from the front panel.

FR - Hauteur des grilles réglable sur trois niveaux depuis la façade.



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Bandeja recolectora de residuos situada en el frontal.
- Regulación de la altura de las rejillas mediante alzador situado en el frontal.
- Válvulas con termopar de seguridad.

Modelos PB: Rejillas de acero pavonado.

Modelos PBI: Rejillas de acero inoxidable.

EN

- Refractory volcanic stone barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- Front waste collection tray.
- Grate height adjustment via front lifter.
- Valves with safety thermocouple.

PB models: blued steel grates.

PBI models: stainless steel grates.

FR

- Barbecues à pierre volcanique réfractaire.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Bac collecteur de résidus situé à l'avant.
- Réglage de la hauteur des grilles par élévateur situé à l'avant.
- Valves avec thermocouple de sécurité.

Modèles PB: grilles en acier bruni.

Modèles PBI: grilles en acier inoxydable.



ES - Piedra volcánica refractaria.

EN - Refractory volcanic stone.

FR - Pierre volcanique réfractaire.



ES - Quemadores tubulares.

EN - Tubular burners.

FR - Brûleurs tubulaires.



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	kW	Kcal/h	Tipo de rejilla		Medidas Embalaje	m3	Kg bruto	€
						Inox Inox Inox	Pavon. Blued Bruni				
PB-30	33x55x31h	27x47,5	23	6	5.160		●	37x64x35h	0,08	25	1.180
PB-60	60x55x31h	54x47,5	39	12	10.320		●	66x64x46h	0,19	46	1.643
PB-90	90x55x31h	82x47,5	54	18	15.480		●	96x64x48h	0,29	64	2.098
PB-120	114x55x31h	109x47,5	73	24	20.640		●	119x64x48h	0,37	83	2.583
PBI-30	33x55x31h	27x47,5	23	6	5.160	●		37x64x35h	0,08	25	1.230
PBI-60	60x55x31h	54x47,5	39	12	10.320	●		66x64x46h	0,19	46	1.712
PBI-90	90x55x31h	82x47,5	54	18	15.480	●		96x64x48h	0,29	64	2.202
PBI-120	114x55x31h	109x47,5	73	24	20.640	●		119x64x48h	0,37	83	2.743

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful
surface
*Surface
utile*

Type of grill
Type de grille

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Vistas

Views - *Vues*



PB-30



PB-60



PB-90



PB-120



PBI-30



PBI-60



PBI-90



PBI-120



ES - Rejilla inferior con protector de quemadores.

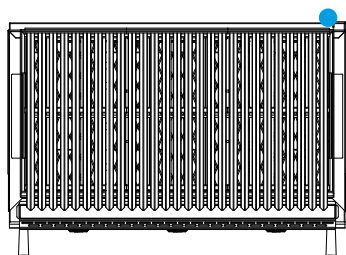
EN - Lower grille with burner protection.

FR - Grille inférieure avec protection des brûleurs.

Índice - Index - Indice

Conexión

Connection - Connexion



 **Gas 1/2"**

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Serie Nova Grill



ES - Las barbacoas con sistema de agua utilizan pabellones de acero inoxidable que irradian el calor hacia las rejillas, permitiendo asar y sellar el producto de forma eficaz. La grasa cae en los depósitos de agua situados en la parte inferior, lo que ayuda a reducir considerablemente la generación de humo y llama. Una alternativa práctica para quienes quieren trabajar con barbacoa en espacios donde no es viable el uso de piedra volcánica.

EN - Water-system barbecues use stainless steel radiant panels that direct heat towards the grates, allowing food to be grilled and sealed effectively. Grease falls into the water trays located at the bottom, helping to significantly reduce the generation of smoke and flames. A practical alternative for those who want to work with a barbecue in spaces where the use of volcanic stone is not feasible.

FR - Les barbecues à système d'eau utilisent des panneaux rayonnants en acier inoxydable qui dirigent la chaleur vers les grilles, permettant de griller et saisir les aliments de manière efficace. Les graisses tombent dans les bacs d'eau situés dans la partie inférieure, ce qui aide à réduire considérablement la génération de fumée et de flammes. Une alternative pratique pour ceux qui souhaitent travailler avec un barbecue dans des espaces où l'utilisation de pierre volcanique n'est pas envisageable.



ES - Bandejas contenedoras de agua situadas bajo los quemadores.

EN - Water collection trays located beneath the burners.

FR - Bacs de récupération d'eau situés sous les brûleurs.



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas con sistema de agua integrado.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Batería de quemadores tubulares en acero inoxidable.
- Contenedores de agua situados bajo los quemadores que ayudan a reducir considerablemente el humo y la llama generados por la grasa.
- Todos los elementos superiores son desmontables y de fácil limpieza.
- Válvulas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Encendido por tren de chispas a batería.

EN

- Barbecues with integrated water system.
- Fully constructed in stainless steel.
- Battery of tubular burners in stainless steel.
- Water containers located under the burners that help significantly reduce the smoke and flame generated by the grease.
- All upper elements are removable and easy to clean.
- Valves with safety thermocouple and pilot flame.
- Battery spark ignition system.

FR

- Barbecues avec système d'eau intégré.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Batterie de brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Conteneurs d'eau situés sous les brûleurs qui aident à réduire considérablement la fumée et la flamme générées par la graisse.
- Tous les éléments supérieurs sont démontables et faciles à nettoyer.
- Valves avec thermocouple de sécurité et veilleuse.
- Allumage par train d'étincelles à batterie.



ES - Pabellones en acero inoxidable que irradian calor a la rejilla superior.

EN - Stainless steel heat-radiating panels that transfer heat to the upper grate.

FR - Pavillons en acier inoxydable qui diffusent la chaleur vers la grille supérieure.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
NG-33	33x55,5x32h	28,5x42	21	6,9	5.934	42x71x61h	0,18	26	1.645
NG-62	62x55,5x32h	57x42	36	13,8	11.868	65x67x52h	0,23	44	2.416
NG-90	90x55,5x32h	85,5x42	52	20,7	17.802	95x67x54h	0,34	62	3.335

External dimensions
Dimensions extérieures

Useful surface
Surface utile

External dimensions
Dimensions extérieures

Vistas

Views - *Vues*



PBV-60



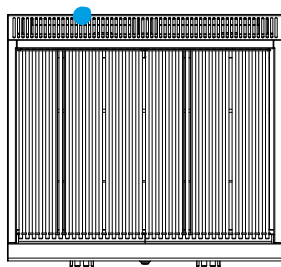
PBV-90



PBV-120

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas NG-33 1/2" · NG-62 - NG-90 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



ES - Quemadores bajo los pabellones.

EN - Burners under the canopies.

FR - Brûleurs sous les pavillons.



Tapa para barbacoas



THP-60
+ PBV-60

ES - La tapa aceleradora del asado tiene una forma cóncava que ayuda a retener y repartir el calor en la superficie de la barbacoa. Al aprovechar mejor la energía calorífica, mejora el rendimiento del equipo, acelera el proceso de asado y potencia el ligero efecto de ahumado sobre la carne.

EN - The roasting accelerator lid has a concave shape that helps retain and distribute heat across the barbecue surface. By making better use of thermal energy, it improves equipment performance, speeds up the grilling process, and enhances the light smoky effect on the meat.

FR - Le couvercle accélérateur de cuisson a une forme concave qui aide à retenir et répartir la chaleur sur la surface du barbecue. En optimisant l'énergie thermique, il améliore le rendement de l'équipement, accélère le processus de cuisson et renforce le léger effet fumé sur la viande.



ES - ¿En qué modelos puedes instalarla?

Serie Vasca Inox: PBV-60 y PBV-90 / **Serie Bras Grill (*):** PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90
 (*Necesita un peto perimetral para instalar la tapa).

EN - On which models can it be installed?

Vasca Inox Series: PBV-60 and PBV-90 / **Bras Grill Series(*):** PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90
 (*Requires a perimeter splash guard to install the lid).

FR - Sur quels modèles peut-il être installé?

Série Vasca Inox: PBV-60 et PBV-90 / **Série Bras Grill (*):** PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90 (*Nécessite un dossieret périmétral pour installer le couvercle).

» Características técnicas

Data sheet - *Connexion*

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m3	Medidas embalaje	Kg Bruto	€
THP-60	66x50x19,5 *	9	0,10	69x57x25h	13	535
THP-90	96x50x19,5 *	11	0,14	99x57x25h	15	606

External
dimensions
Dimensions
extérieures

Packaging
dimensions
Emballage
extérieures

*** Altura de THP + barbacoa: 53,5cm**

THP + barbecue height: 53.5 cm / Hauteur du THP + barbecue : 53,5 cm



Equipamiento

Equipment - Équipement



THP-90
PBI-90
MFTP-90
3 x PMFTP-30

ES - El equipamiento para barbacoas está adaptado a las diferentes series, permitiendo configurar cada equipo según las necesidades de trabajo. Incluye armarios neutros que sirven de soporte, facilitando una instalación más cómoda y estable en cocina.

EN - Barbecue equipment is adapted to the different series, allowing each unit to be configured according to specific working needs. It includes neutral cabinets that serve as support, ensuring a more comfortable and stable installation in the kitchen.

FR - L'équipement pour barbecues est adapté aux différentes séries, permettant de configurer chaque appareil selon les besoins de travail. Il comprend des armoires neutres servant de support, facilitant une installation plus confortable et stable en cuisine.



MAINHO





Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Muebles contruidos completamente en acero inoxidable.
- Desmontables.
- La altura de la zona de trabajo es de 85cm.
- Patas de soporte graduables en 6 cm de altura para mayor adaptabilidad a las necesidades del usuario.
- Mesas de soporte (MFTP): Todos los accesorios son opcionales: puertas, estantes, y ruedas.
- Chasis de soporte (STP): Ruedas opcionales.

EN

- Units fully constructed in stainless steel.
- Removable.
- The height of the working area is 85 cm.
- Support legs adjustable by 6 cm in height for greater adaptability to user needs.
- Support tables (MFTP): All accessories are optional: doors, shelves, and wheels.
- Support chassis (STP): Optional wheels.

FR

- Meubles entièrement construits en acier inoxydable.
- Démontables.
- La hauteur de la zone de travail est de 85 cm.
- Pieds de support réglables sur 6 cm en hauteur pour une meilleure adaptation aux besoins de l'utilisateur.
- Tables de support (MFTP) : Tous les accessoires sont optionnels : portes, étagères et roues.
- Châssis de support (STP) : Roues en option.



ES - Composición:

Barbacoa PBI-90

Tapa aceleradora THP-90

Mueble MFTP-90

Estante EMFTP-90

Puerta PMFTP (x3)

EN - Configuration:

Barbecue PBI-90

Accelerating lid THP-90

Cabinet MFTP-90

Shelf EMFTP-90

Door PMFTP (x3)

FR - Composition :

Barbecue PBI-90

Couvercle accélérateur THP-90

Meuble MFTP-90

Étagère EMFTP-90

Porte PMFTP (x3)



ES - Composición:

Barbacoa NG-90

Chasis de soporte STP/FC-90

EN - Configuration:

Barbecue NG-90

Support chassis STP/FC-90

FR - Composition :

Barbecue NG-90

Châssis de support STP/FC-90



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Descripción	Compatibilidad	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
MFTP-60	Mesa bbq 60cm Table - Table	PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	0,05	15	470
MFTP-90	Mesa bbq 90cm Table - Table	PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	0,07	21	545
MPB-120	Mesa bbq 120cm Table - Table	PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	0,09	26	703
EMFTP-60	Estante 60cm Shelf - Étagère	PB PBI PBV	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	0,01	3	135
EMFTP-90	Estante 90cm Shelf - Étagère	PB PBI PBV	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	0,02	5	147
EMPB-120	Estante 120cm Shelf - Étagère	PB PBI PBV	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	0,03	7	188
PMFTP-30	Puerta Door - Porte	Todas las mesas All tables Toutes les tables	30x47x2h	2	32x50x6h	0,01	2,5	168
STP/FC-60	Chasis de soporte bbq 60cm BBQ support frame 60 cm Châssis de support BBQ 60 cm	PB PBI PBV	60x50x62h	17	68x56x12h	0,05	18	541
STP/FC-90	Chasis de soporte bbq 90cm BBQ support frame 90 cm Châssis de support BBQ 90 cm	PB PBI PBV	90x50x62h	20	98x56x12h	0,07	22	601
STP-120	Chasis de soporte bbq 120cm BBQ support frame 120 cm Châssis de support BBQ 120 cm	PB PBI PBV	114x50x62h	22	128x56x12h	0,09	24	654
STNG-62	Chasis de soporte bbq 60cm BBQ support frame 60 cm Châssis de support BBQ 60 cm	NG	62x48x62h	16	68x56x12h	0,05	18	595
STNG-90	Chasis de soporte bbq 90cm BBQ support frame 90 cm Châssis de support BBQ 90 cm	NG	90x48x62h	20	98x56x12h	0,07	22	639
RM	Rueda sin freno Wheel no brake Roue sans frein	MFTP PSI STP	ø 80mm	0,5	-	-	-	51
RMF	Rueda con freno Wheel+brake Roue + frein	MFTP PSI STP	ø 80mm+ Freno Break / Frein	0,75	-	-	-	70

Description
Description

Compatibility
Compatibilité

External
dimensions
Dimensions
extérieures

Packaging
dimensions
Emballage
extérieures



Accessories

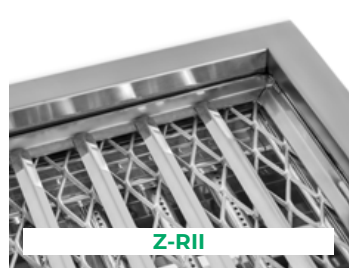
Accessories - Accessoires



Z-CR



Z-PT



Z-RII



Z-RVF



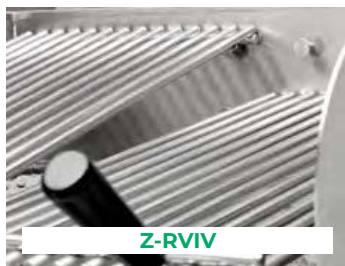
Z-RVI



Z-RAF



Z-RAI



Z-RVIV



Z-RAIV

Modelo	Descripción	€
Z-CR-1	Bolsa carbón - Charcoal bag - Sac charbon	68
Z-PT-60	Peto inox. Modelos PB/PBI-60 - Stainless steel panel. Models PB/PBI-60 - Dosseret inox. Modèles PB/PBI-60	158
Z-PT-90	Peto inox. Modelos PB/PBI-60 - Stainless steel panel. Models PB/PBI-90 - Dosseret inox. Modèles PB/PBI-90	171
Z-PT-120	Peto inox. Modelos PB/PBI-60 - Stainless steel panel. Models PB/PBI-120 - Dosseret inox. Modèles PB/PBI-120	189
Z-RII	Rejilla inferior soporte carbón PB/PBI/PBV - Lower charcoal grate - Grille inférieure charbon	85
Z-RIIE9	Rejilla inferior soporte carbón PB/PBI/PBV - Lower charcoal grate - Grille inférieure charbon	91
Z-RVF	Rejilla varilla PB - Rod grate - Grille à tiges	29
Z-RVI	Rejilla varilla inox PBI - Inox rod grate - Grille inox à tiges	109
Z-RAF	Rejilla acanalada PB - Grooved grate - Grille à rainurée	41
Z-RAI	Rejilla inox acanalada PBI - Inox grooved grate - Grille inox à rainurée	106
Z-RVIV	Rejilla varilla inox PBV - Inox rod grate - Grille inox à tiges	139
Z-RAIV	Rejilla acanalada inox PBV - Inox grooved grate - Grille inox rainurée	123