



Paellero a gas mainho ELPA-41G con dos intensidades de calor, ideal para tu cocina profesional. Ideal para arrocerías diámetro de paella 38cms.

Catálogo de paelleros industriales

Paellero industrial Mainho ELPA-41G 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 paella de 38 cm en acero pulido
- Medidas exteriores: 40x50x24h
- Diámetro paella: 38
- Kg: 11
- kW: 5.5
- Kcal/h: 4.675
- Es un 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. ies una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

MAINHO, es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Es un fabricante muy solvente y sus productos son perfectos.

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

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!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x500x240mm