



El paellero a gas **ELPA-41G** de **Mainho** destaca por su **quemador estrella esmaltado al fuego** para un calor uniforme, válvulas de gas seguras y una paella de acero pulido de 38 cm incluida. Ideal para cocinas profesionales que buscan precisión y rendimiento.

## Catálogo de paelleros industriales

La plancha **ELPA-41G** de **Mainho** destaca por su **quemador estrella esmaltado al fuego** para un calor uniforme, válvulas de gas seguras y una paella de acero pulido de 38 cm incluida. Ideal para cocinas profesionales que buscan precisión y rendimiento.

- 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
- Diametro 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!

## ● ¿Por qué elegir un paellero a gas MAINHO para tu negocio de hostelería?

Los paelleros a gas MAINHO combinan **potencia, precisión y facilidad de uso**, ideales para preparar paellas perfectas en cocinas profesionales o eventos de gran escala. Su diseño está pensado para garantizar resultados consistentes y satisfacer las altas demandas del sector.

## ● ¿Qué ventajas tienen los paelleros a gas MAINHO frente a otros modelos?

Los paelleros MAINHO cuentan con **quemadores estrella de alto rendimiento** que aseguran una distribución uniforme del calor, controles precisos de gas y una construcción robusta en acero inoxidable para máxima durabilidad.

## ● ¿Qué modelos de paelleros a gas MAINHO son ideales para cocinas profesionales?

MAINHO ofrece modelos como el **ELPA-41G**, diseñado con una paella de 38 cm de acero pulido, ideal para preparaciones individuales o eventos pequeños. También cuenta con opciones más grandes para volúmenes mayores, adaptándose a cualquier negocio.

## ● ¿Cómo un paellero a gas MAINHO optimiza la preparación de paellas?

Gracias a su **calentamiento rápido y uniforme**, los paelleros MAINHO eliminan puntos fríos y aseguran una cocción homogénea del arroz, garantizando el auténtico sabor y textura de una paella profesional.

## ● ¿Qué tipo de quemadores utilizan los paelleros MAINHO?

Los paelleros MAINHO están equipados con **quemadores estrella esmaltados al fuego**, que distribuyen el calor uniformemente y son resistentes a altas temperaturas, garantizando un rendimiento constante y duradero.

## ¿Cómo mantener y limpiar un paellero a gas MAINHO?

El diseño incluye superficies fáciles de limpiar y materiales resistentes al desgaste. Los paelleros también cuentan con componentes desmontables para un mantenimiento más sencillo, ideal para cocinas de alto rendimiento.

## ¿Qué accesorios pueden complementar el uso de un paellero MAINHO?

Los paelleros MAINHO pueden combinarse con **paelleras adicionales, bases de soporte y quemadores auxiliares**, ofreciendo mayor flexibilidad para adaptarse a diferentes necesidades culinarias.

## ¿Por qué los paelleros a gas MAINHO son ideales para catering y eventos?

Por su **portabilidad, potencia y facilidad de montaje**, los paelleros MAINHO son perfectos para catering y eventos al aire libre, permitiendo preparar grandes cantidades de paella con calidad profesional.

## ¿Cómo elegir el mejor paellero a gas MAINHO para tu negocio?

Considera el tamaño de las paellas que planeas preparar y el volumen de clientes que atenderás. MAINHO ofrece opciones desde modelos compactos hasta grandes, adaptándose a las necesidades de tu cocina profesional.

## ¿Por qué un paellero a gas MAINHO es una inversión rentable para tu negocio?

Los paelleros MAINHO combinan **eficiencia energética, durabilidad y precisión**. Su capacidad para producir resultados consistentes asegura la satisfacción del cliente y maximiza el retorno de inversión.

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. ¡es 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