



La plancha eléctrica **ECOEM-75CD UNI** de **Mainho** destaca por su **placa de cromo duro de 12 mm** para una cocción homogénea, **cajón recolector frontal** para fácil limpieza y diseño compacto, ideal para optimizar el espacio en cocinas profesionales. Resistente y eficiente, perfecta para hostelería.

Catálogo de planchas industriales

La plancha eléctrica **ECOEM-75CD UNI** de **Mainho** destaca por su **placa de cromo duro de 12 mm** para una cocción homogénea, **cajón recolector frontal** para fácil limpieza y diseño compacto, ideal para optimizar el espacio en cocinas profesionales. Resistente y eficiente, perfecta para hostelería.

- Robusta y fácil de utilizar
- Recolector delantero de fácil extracción
- Resistencias de acero inoxidable
- Termostatos con conmutador de encendido
- Medidas exteriores: 76x43,5x19h CMS
- Superficie útil: 74x39cms
- peso: 38 Kgs
- Kw: 8,7

● **¿Por qué las planchas eléctricas MAINHO son**

ideales para negocios de hostelería?

Las planchas eléctricas MAINHO están diseñadas para satisfacer las exigencias de la hostelería profesional. Ofrecen **cocción uniforme**, alta durabilidad y fácil mantenimiento, garantizando un rendimiento excepcional incluso en los entornos más exigentes.

● ¿Qué ventajas ofrecen las planchas eléctricas MAINHO frente a otras marcas?

Con materiales de alta calidad como **placas de cromo duro** y tecnología avanzada, las planchas MAINHO aseguran una distribución homogénea del calor, ahorro energético y resistencia al uso intensivo. Además, cuentan con diseños ergonómicos y cajones recolectores que facilitan la limpieza.

● ¿Cómo las planchas eléctricas MAINHO mejoran la productividad en cocinas profesionales?

Gracias a su rápido calentamiento y alta eficiencia, las planchas MAINHO reducen los tiempos de cocción, permitiendo preparar más platos en menos tiempo. Esto optimiza el flujo de trabajo y mejora la productividad en cocinas de alto volumen.

● ¿Qué modelos de planchas eléctricas MAINHO son más adecuados para tu negocio?

MAINHO ofrece una amplia gama de modelos como la **ECOEM-75CD UNI**, ideal para todo tipo de negocios de hostelería y modelos más grandes para cocinas de alta capacidad. Cada modelo está diseñado para adaptarse a las necesidades específicas de restaurantes, bares y hoteles.

● ¿Cómo aseguran las planchas eléctricas MAINHO una cocción uniforme y precisa?

Las planchas MAINHO incorporan placas de alta calidad que distribuyen el calor de manera uniforme en toda la superficie, evitando puntos fríos o calientes. Esto garantiza resultados consistentes y de calidad profesional en cada preparación.

● ¿Qué tipos de superficies ofrecen las planchas

eléctricas MAINHO y cuál elegir?

MAINHO ofrece superficies de **chromo duro**, ideales para una cocción rápida y fácil limpieza, y placas rectificadas para un control preciso de la temperatura. La elección dependerá del tipo de alimentos y necesidades de tu cocina.

● ¿Las planchas eléctricas MAINHO son fáciles de limpiar y mantener?

Sí, todas las planchas eléctricas MAINHO están diseñadas con **cajones recolectores de grasa** y superficies antiadherentes que facilitan su limpieza diaria. Esto reduce el tiempo de mantenimiento y prolonga la vida útil del equipo.

● ¿Cómo las planchas eléctricas MAINHO optimizan el consumo energético?

Las planchas eléctricas MAINHO están diseñadas con tecnología de **bajo consumo** que maximiza la eficiencia energética sin comprometer el rendimiento, ayudando a reducir costos operativos en tu negocio.

● ¿Por qué invertir en una plancha eléctrica MAINHO es una decisión rentable para tu negocio?

Las planchas MAINHO combinan **durabilidad, ahorro energético y resultados de alta calidad**, lo que las convierte en una inversión segura y rentable a largo plazo para cualquier negocio de hostelería.

● ¿Cómo elegir la mejor plancha eléctrica MAINHO según el tamaño de tu cocina?

Evalúa el espacio disponible y el volumen de trabajo. Para cocinas pequeñas, modelos compactos como la **ECOEM-45CD UNI** son ideales, mientras que para grandes demandas, opciones de mayor tamaño ofrecen un rendimiento superior.

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): 770X435X190MM