



Freidora **ELF-62EMG de Mainho** diseñada para un alto rendimiento en espacios compactos, cuenta con dos cestas de 8+8 L de capacidad, resistencias extraíbles en acero inoxidable para facilitar la limpieza, grifo de vaciado para un manejo seguro y eficiente del aceite, y termostato de seguridad que garantiza un uso fiable. Su diseño optimiza la durabilidad y la funcionalidad en cocinas profesionales.

Catálogo de freidoras eléctricas industriales

Freidora **ELF-62EMG de Mainho** diseñada para un alto rendimiento en espacios compactos, cuenta con dos cestas de 8+8 L de capacidad, resistencias extraíbles en acero inoxidable para facilitar la limpieza, grifo de vaciado para un manejo seguro y eficiente del aceite, y termostato de seguridad que garantiza un uso fiable. Su diseño optimiza la durabilidad y la funcionalidad en cocinas profesionales.

- Medidas comunes: 50cm de profundidad x 24 de altura
- Alto rendimiento. RESistencia blindada en acero inoxidable
- Cabezal de resistencia de fácil extracción para su limpieza
- Con grifo de vaciado
- 2 cestas de 8+8 l de capacidad
- Termostato de seguridad incorporado

- Regulación de temperatura a través de termostato de trabajo
- Medidas exteriores: 60x50x24
- Medidas cesta: 23,5x21x10 x 2
- Cesta en acero inoxidable
- Kg neto: 18
- kW: 9
- Kg bruto: 21
- m3: 0.18

● ¿Por qué elegir una freidora MAINHO para tu negocio de hostelería?

Las freidoras MAINHO están diseñadas pensando en la eficiencia y durabilidad que los profesionales de la hostelería necesitan. Ofrecen un alto rendimiento, fácil mantenimiento y sistemas de seguridad avanzados, lo que garantiza un funcionamiento continuo y fiable incluso en los entornos más exigentes.

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

Las freidoras MAINHO destacan por:

- **Construcción robusta:** Materiales de alta calidad como acero inoxidable, garantizando resistencia y larga vida útil.
- **Eficiencia energética:** Consumo optimizado para reducir costes operativos.
- **Fácil limpieza:** Componentes extraíbles y diseño práctico para el mantenimiento diario.
- **Versatilidad:** Modelos adaptados a diferentes volúmenes de trabajo y necesidades específicas.

● ¿Cómo ayuda una freidora MAINHO a mejorar la productividad en tu cocina?

Las freidoras MAINHO están diseñadas para acelerar los tiempos de cocción gracias a sus potentes resistencias y rápida recuperación de temperatura. Esto permite preparar más raciones en menos tiempo, aumentando la eficiencia y mejorando la experiencia del cliente.

● ¿Es fácil mantener y limpiar una freidora

MAINHO?

Sí, las freidoras MAINHO están equipadas con sistemas que facilitan el mantenimiento, como:

- **Grifos de vaciado integrados** para cambiar el aceite sin complicaciones.
- **Resistencias desmontables** que permiten una limpieza rápida y profunda.
- Superficies lisas de acero inoxidable que previenen la acumulación de residuos.

● ¿Qué modelos de freidoras MAINHO son ideales para mi restaurante?

MAINHO ofrece una amplia gama de freidoras adaptadas a diferentes necesidades:

- **Freidoras compactas:** Perfectas para pequeños negocios o cocinas con espacio limitado.
- **Freidoras de alta capacidad:** Diseñadas para grandes volúmenes de trabajo en restaurantes concurridos.
- **Freidoras de sobremesa y de pie:** Opciones que se ajustan a la disposición de tu cocina.

● ¿Las freidoras MAINHO cumplen con los estándares de seguridad y sostenibilidad?

Sí, las freidoras MAINHO incluyen características de seguridad como termostatos de corte y control de sobrecalentamiento. Además, su diseño eficiente minimiza el consumo de energía y aceite, ayudando a reducir costes y el impacto ambiental.

● ¿Cómo se compara la relación calidad-precio de las freidoras MAINHO?

Con MAINHO, obtienes equipos de calidad profesional a precios competitivos. Su durabilidad y bajo mantenimiento garantizan una inversión rentable a largo plazo, ideal para profesionales que buscan optimizar sus recursos.

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 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. ¡Es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUERPOS DE SOBREMESA CON GRIFOS MAINHO ELF-62EM



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): 600x500x240mm