



No Pierdas Esta Oportunidad

compra 2 máquinas Mainho y Llévatelas al 30% de descuento en cada una.

Promoción válida hasta el 30 de octubre. ¡Equipa tu cocina con la mejor calidad al mejor precio!

Combina: cocina, paellers, freidoras, planchas. **OFERTA PERSONALIZADA AL MEJOR PRECIO**

Catálogo de maquinaria de cocción EHC Fest

Mainho es una marca líder en la fabricación de maquinaria de cocción industrial, especialmente diseñada para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales y colectividades. Con una amplia gama de equipos de alta tecnología, Mainho garantiza eficiencia, durabilidad y rendimiento en todas sus máquinas.

Aprovecha nuestra Oferta Especial

Hasta el **30 de octubre**, puedes aprovechar nuestra **oferta exclusiva: compra 2 máquinas Mainho y obtén un 30% de descuento en cada una**. Esta es la oportunidad perfecta para actualizar tu cocina profesional con la mejor maquinaria del mercado a un precio increíble.

¿Qué Maquinaria Fabrica Mainho?

A continuación, te presentamos algunas de las principales máquinas de cocción fabricadas por Mainho, reconocidas por su robustez y eficiencia en cocinas industriales:

1. Planchas a Gas Mainho

Las planchas a gas de Mainho están diseñadas para ofrecer un control preciso del calor, garantizando una cocción uniforme en carnes, pescados y verduras. Son ideales para restaurantes, bares y colectividades que requieren un uso intensivo y constante.

Características:

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Superficies de cocción antiadherentes.
- Opciones con control manual o automático.

2. Freidoras Industriales Mainho

Las freidoras de Mainho están optimizadas para un rendimiento eficiente en el consumo de aceite y energía. Su diseño asegura una fritura perfecta en menos tiempo, lo que resulta en un ahorro considerable de recursos.

Características:

- Capacidad de varios litros para freír grandes volúmenes.
- Termostato regulable para un control preciso de la temperatura.
- Fáciles de limpiar gracias a sus componentes desmontables.

3. Cocinas Industriales Mainho

Las cocinas industriales de Mainho están equipadas con los últimos avances tecnológicos, ofreciendo una cocción rápida y uniforme. Disponibles en versiones a gas y eléctricas, se adaptan a cualquier tipo de cocina profesional.

Características:

- Varios quemadores de alto rendimiento.

-
- Encendido automático.
 - Construcción robusta en acero inoxidable.