



El modelo **ELP-93GCN** de Mainho es una **plancha a gas de 3 fuegos y cromo duro** diseñada para ofrecer **máximo rendimiento**, con **placa** de alta conductividad térmica para cocciones homogéneas y fácil limpieza. **Ahorro energético y robustez industrial.**

Catálogo de planchas industriales

El modelo **ELP-93GCN** de Mainho es una **plancha a gas de 3 fuegos y cromo duro** diseñada para ofrecer **máximo rendimiento**, con **placa** de alta conductividad térmica para cocciones homogéneas y fácil limpieza. **Ahorro energético y robustez industrial.**

- Plancha encimera de gas, tres fuegos
- Placa de cromo duro de 12mm de espesor.
- Valvula termostática.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Bandejas recoge grasas de fácil extracción para su limpieza.
- Medidas exteriores: 90x50x24h cms
- Superficie útil: 89x43,5 cms
- Peso: 53Kgs
- 12.3Kw
- 10.584 Kcal/h

● **¿Por qué elegir una plancha de gas Mainho para**

tu negocio de hostelería?

Las planchas de gas Mainho destacan por su construcción robusta en acero inoxidable y su diseño profesional, que garantizan durabilidad y rendimiento superior. Además, ofrecen un calentamiento uniforme gracias a sus superficies de acero rectificado o pavonado, ideales para cocinas de alto volumen.

● ¿Qué ventajas ofrece la tecnología de cocción de las planchas Mainho?

La tecnología de las planchas Mainho asegura una distribución uniforme del calor, minimizando puntos fríos y maximizando la eficiencia. Esto se traduce en un menor consumo de gas y un mayor control en la cocción de alimentos, permitiéndote ofrecer calidad constante a tus clientes.

● ¿Cómo ayuda una plancha Mainho a optimizar el tiempo en tu cocina profesional?

Gracias a su rápida respuesta térmica y facilidad de limpieza, las planchas Mainho reducen los tiempos de preparación y mantenimiento. Su diseño ergonómico permite un uso continuo, ideal para servicios intensivos en restaurantes, bares y colectividades.

● ¿Qué tipos de planchas Mainho están disponibles y cuál es ideal para tu negocio?

Mainho ofrece una amplia gama de modelos que se adaptan a diferentes necesidades: desde compactas para espacios reducidos hasta planchas grandes para cocinas de alto rendimiento, así como diferentes tipos de materiales (acero rectificado, cromo duro...). Según el espacio y el volumen de tu negocio, siempre habrá una opción ideal.

● ¿Cómo garantiza Mainho la seguridad y calidad en sus planchas de gas?

Todas las planchas Mainho están equipadas con válvulas de gas con termopar de seguridad, lo que previene fugas accidentales. Su fabricación cumple con los más altos estándares, asegurando equipos confiables y seguros para cualquier cocina profesional.

¿Cómo realizar un mantenimiento efectivo de las planchas Mainho?

Las planchas Mainho están diseñadas para un mantenimiento sencillo gracias a su bandeja recolectora de grasas extraíble y superficies de acero fáciles de limpiar. Esto prolonga la vida útil del equipo y garantiza su óptimo funcionamiento.

● ¿Por qué una plancha Mainho es una inversión inteligente para tu restaurante o bar?

Su durabilidad, eficiencia energética y rendimiento excepcional convierten a las planchas Mainho en una herramienta imprescindible para cocinas profesionales. Reducen costes operativos a largo plazo y elevan la calidad de tus platos, mejorando la experiencia de tus clientes.

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!

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): 90X50X24

