40 AÑOS
1981 2021

MAINHO®
Garden

Profesionalidad y diseño conviven en tu jardín.

Parrillas

La gama de parrillas profesionales de Mainho están equipadas hasta el más mínimo detalle para ser funcional y productiva, sean cuales sean las espectativas de cada momento;
sin olvidar la estética y el diseño que visten un espacio exterior distinguido.

Este conjunto de parrillas con tapa y mueble está diseñado para trabajar con un equipo potente y autónomo;
Se pueden cocinar gran variedad de alimentos: verduras, carne, pescado o pizza.
La tapa, un gran complemento con distintas funciones, desde la conservación de calor, efecto horno, ahumado, etc.

• **Material:**

- Conjuntos construidos completamente en acero inoxidable.
- Carbón volcánico refractario e incombustible.
- Rejillas a elegir: pavonadas o de acero inoxidable

▸ Propiedades:

Parrillas:
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados y vitrificados al fuego.
- Recolector de grasas de fácil extracción integrado en el frontal.
- Modelo Bras Grill: altura de las rejillas regulables en altura de forma independiente por cada lado.
- Modelo Vasca Inox: Altura de las rejillas regulables en altura trasera.

Tapa:
- Acelera hasta un 60% el proceso de asado de los alimentos.
- Asa de elevación con protección del calor.
- Termómetro para controlar la temperatura de la cámara.
- Formato cóncavo para evitar la pérdida de calorías y acelerar el proceso de asado.

Rejillas:
- Versatilidad en acabados, acanaladas o de rejilla y pavonadas o de acero inoxidable.
- Módulos de 30cm para facilitar el lavado, tanto a mano como en el lavavajillas.

Mueble:
- Desmontable.
- Altura de las patas graduable en 6cm.
- Versatilidad en acabados: puertas, estante, chasis.

▸ Características técnicas

Bras Grill & Vasca Inox
Tipo de rejillas: Acero inoxidable o acero pavonado en negro.
Forma de rejillas: Acanaladas o de varilla

Vasca Inox
PBV-60

SERIE VASCA INOX	PBV-60	PBV-90	PBV-120
Medidas Exteriores	60x55x25,5h	90x55x25,5h	114x55x25h
Superfície útil	54x47,5	82x47,5	109x47,5
Kg	45	63	83
Kcal/h	13.037	19.556	26.075
kW	15,16	22,74	30,32
m³	0,19	0,29	0,37

Bras Grill
PBI-90

PB: Rejilla pavonada
PBI: Rejilla inoxidable

SERIE BRAS GRILL	PB/PBI-30	PB/PBI-60	PB/PBI-90	PB/PBI-120
Medidas Exteriores	33x55x25,5h	60x55x25,5h	90x55x25h	114x55x25,5h
Superfície útil	27x47,5	54x47,5	82x47,5	109x47,5
Kg	23	39	54	73
Kcal/h	6.518	13.037	19.556	26.075
kW	7,58	15,16	22,74	30,32
m³	0,08	0,19	0,29	0,37

Parrillas de piedra volcánica refractaria. Disponen de un recolector de residuos de fácil extracción en el frontal.

Rejillas inoxidables de varillas.
Detalle de los puntos de elevación trasera de la gama Vasca Inox.

Rejillas de varilla pavonadas en negro.

Rejillas inoxidables acanaladas.
Detalle de la palanca elevadora de los laterales.
3 puntos de altura.

Termómetro de temperatura.

Tapa aceleradora del asado

* Compatible con las gamas Vasca Inox y Bras Grill.

TAPA PARRILLA	Medidas exteriores	Kg	m3
THP-60	65,5x50x22h	9	0,10
THP-90	95,5x50x22h	11	0,14
THP-120	119,5x50x22h	13	0,17

Detalle de una mesa de soporte completa con estante y puerta. Construidas completamente en acero inoxidable.

Mesas de soporte

Todas las parrillas de la gama Bras Grill y Vasca Inox tienen mesas compatibles a cada tamaño.

* Opción de personalizar estantes, ruedas y puertas.

MESAS SOPORTE	Descripción	Medidas	Kg	m³
MFTP-60	Mesa	60x49x62h	14	0,05
MFTP-90	Mesa	90x49x62h	19	0,07
MPB-120	Mesa	114x49x62h	24	0,09
EMFTP-60	Estante	51,5x49x2,5h	2,5	0,01
EMFTP-90	Estante	81,5x49x2,5h	4,5	0,02
EMFTP-120	Estante	105,5x49x2,5h	6,5	0,03
PMFTP-30	Puerta	30x47x2h	2	0,01
RM	Rueda sin freno	Diámetro 80mm	0,5	-
RMF	Rueda con freno	Diámetro 80mm+freno	0,75	-

Plancha básica

Esta gama de planchas económicas de Mainho llevan a tu espacio doméstico la eficiencia de una plancha profesional.

Se caracterizan por la sencillez y funcionalidad en su uso. Gracias a su forma ergonómica y su diseño pensado para la practicidad en su uso, la plancha ECO de Mainho es, sin duda, una buena ayuda en comidas y encuentros desenfadados.

• **Material:**
- Planchas construidas en acero inoxidable, vestidas con mandos de plástico ABS cromados en negro.
- Carro tijera de hierro pintado y resistente a la intemperie.
- A elegir entre placas de cromo duro de 12mm de espesor o bien acero pavonado de 6mm.

▸ Propiedades:

- Todas las planchas disponen de un cajón recolector de residuos en el frontal, de fácil extracción y gran capacidad.
- Conexión de gas en ambos laterales de la máquina.

Planchas de gas:
- Encendido por piezoeléctrico.
- Válvulas termostáticas (cromo duro) ó válvulas de gas con termopar de seguridad (pavonadas).

Planchas eléctricas:
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Termostatos con conmutador de encendido.

Carro tijera:
- Diseñado para facilitar la movilidad.
- Dispone de un estante en los pies del carro para colocar la bombona de gas.
- Posiblidad de equiparlo con estante, tapa o funda.

▸ Características técnicas

Eco & Ecoem UNI

Tipo de placas: Acero inoxidable o acero pavonado en negro.
Versión: Gas (ECO) y Eléctrica (ECOEM)

Eco
ECO-60CD UNI

Eco
ECO-60PV UNI

SERIE ECO-CD/PV UNI	ECO-45CD UNI ECO-45PV UNI	ECO-60CD UNI ECO-60PV UNI	ECO-75CD UNI ECO-75PV UNI	ECO-90CD UNI ECO-90PV UNI
Medidas Exteriores	46x43,5x19h	61x43,5x19h	76x43,5x19h	91x43,5x19h
Superfície útil	44x39	59x39	74x39	89x39
Kg	CD 22 / PV 15	CD 31 / PV 21	CD 38 / PV 26	CD 45 / PV 30
Kcal/h	3.526	7.052	7.482	10.922
kW	4,1	8,2	8,7	12,7
m³	0,07	0,08	0,10	0,20

Ecoem
ECOEM-75CD UNI

Ecoem
ECOEM-75PV UNI

SERIE ECOEM-PV UNI	ECOEM-45CD UNI ECOEM-45PV UNI	ECOEM-60CD UNI ECOEM-60PV UNI	ECOEM-75CD UNI ECOEM-75PV UNI	ECOEM-90CD UNI ECOEM-90PV UNI
Medidas Exteriores	46x43,5x19h	61x43,5x19h	76x43,5x19h	91x43,5x19h
Superfície útil	44x39	59x39	74x39	89x39
Kg	CD 22 / PV 15	CD 31 / PV 21	CD 38 / PV 26	CD 45 / PV 30
kW	2,6	4	4	6
m³	0,07	0,08	0,10	0,20

Detalle de la placa de acero pavonado negro,
de 6mm de espesor.
Cajón recolector en el frontal de fácil extracción.

Conexión eléctrica.
Mandos en ABS negro, con marcador de temperatura.

Detalle de la placa de cromo duro, de 12mm de espesor.
Cajón recolector en el frontal de fácil extracción.
Soldadura pulida y hermética entre placa y peto.

Detalle del pulsador del piezoeléctrico.

Accesorio estante adaptado a todos los modelos de la Gama ECO. Completamente en acero inox.

Accesorio Grill con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3mm de espesor y 1000W de potencia. Adaptable a cualquier plancha Mainho.

Detalle del carro tijera, con un estante en la base del carro para la bombona de gas.

Carro tijera completo.

Equipamiento:

Todas las planchas ECO pueden ser equipadas con carro, estante, tapa, Grill y fundas.

MESAS SOPORTE	Descripción	Medidas	Kg
X-45	Carro tijera plancha 45	56x47,5x73h	10
X-60	Carro tijera plancha 60	65,5x47,5x73h	10
X-75	Carro tijera plancha 75	80x47,5x73h	11
X-90	Carro tijera plancha 90	94,5x47,5x73h	12
TEB-45 UNI	Tapa basculante plancha 45	47x44x96h	3
TEB-60 UNI	Tapa basculante plancha 60	62x44x96h	3,5
TEB-75 UNI	Tapa basculante plancha 75	77x44x96h	4
TEB-90 UNI	Tapa basculante plancha 90	92x44x96h	4,5
EST-3	Estante	34,5x36,5	1,5
COB-60	Funda plancha 60	62x47x25h	-
COB-80	Funda plancha 75	82x47x25h	-
COB-90	Funda plancha 90	102x47x25h	-
SW-35	Sandwichera	41,5x53x17h	12,5

Plancha DeLuxe

La plancha profesional de Mainho es nuestra clásica. Máquinas equipadas para tener una vida larga y resistente. Con numerosos acabados diferentes a elegir por el cliente para satisfacer cada una de las necesidades y peticiones particulares.

El conjunto DELUXE equipa la plancha con un carro de acero inxodable, ideal para guardar la botella de butano o hacer de armario.

- **Material:**

- Planchas y carro construidos totalmente en acero inoxidable.
- Mandos en ABS cromados.
- Placas superiores a elegir entre cromo duro o acero rectificado de 15mm de espesor.

▸ Propiedades:

- Todas las planchas disponen de un cajón recolector de residuos en el frontal, de fácil extracción y gran capacidad.
- Acabados de placa: Lisa, semi-ranurada, ranurada completa.

Planchas de gas:
- Encencido por tren de chispas a batería.
- Plancha Cromo: Válvulas termostáticas.
- Plancha Rectificada: Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad.

Planchas eléctricas:
- Resistencias blindadas en acero inoxidable. Termostatos con conmutador de encendido.

Carro profesional:
- Diseñado para facilitar la movilidad.
- Accesorios para equipar el carro profesional: Tapa, estante, botellero, funda.

Sandwichera:
- Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3mm de espesor y potencia de 1000W.
- Adaptable a cualquier plancha profesional.

▸ Características técnicas

Novo-Crom
Tipo de placa: Cromo duro.
Versión: Gas (NC-NCR-NCRR) y Eléctrica (NCEM-NCREM-NCRREM)

☐ **Placa lisa** NC ◧ **Placa semi-ranurada** NCR ■ **Placa ranurada completa** NCRR

Novo-Crom
NC-60 N

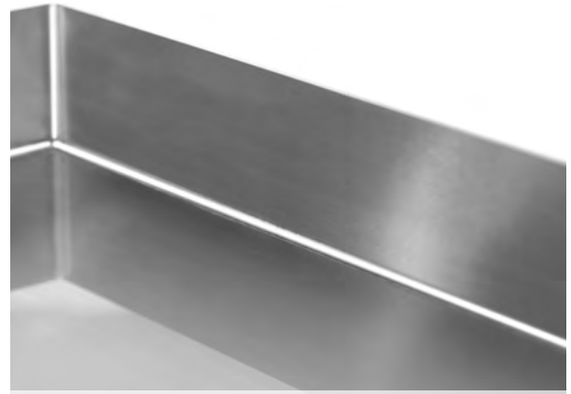
Novo-Crom
NCRREM-60 N

SERIE NOVO-CROM GAS	NC-40 NCRR-40	NC-60 NCR-0 NCRR-60	NC-80 NCR-80 NCRR-80	NC-100 NCR-100 NCRR-100
Medidas Exteriores	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Superfície útil	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
Kg	28	40	54	64
Kcal/h	3.526	7.052	10.528	12.814
kW	4,1	8,2	12,3	14,9
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

SERIE NOVO-CROM ELÉCTRICA	NCEM-40 NCRREM-40	NCEM-60 NCREM-60 NCRREM-60	NCEM-80 NCREM-80 NCRREM-80	NCEM-100 NCREM-100 NCRREM-100
Medidas Exteriores	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Superfície útil	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
Kg	30	43	57	67
kW	2,6	4	5,3	6
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

Detalle de la placa de cromo duro, de 15mm de espesor. Cajón recolector en el frontal de fácil extracción (modelos de 100 disponen de 2 cajones).

Modelos Novo-Crom y Novo-Snack a gas se encienden mediante tren de chispas a batería.



Detalle del acabado ergonómico de la placa. Soldadura pulida y hermética entre placa y peto.

Accesorio Grill con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 3mm de espesor y 1000W de potencia. Adaptable a cualquier plancha Mainho.

Detalle de la placa de acero rectificado, de 15mm de espesor.
Cajón recolector en el frontal de fácil extracción (modelos de 100 disponen de 2 cajones).

Detalle del cajón recolector del frontal. Higiénico, de fácil uso y de extracción para un vaciado rápido y limpieza.

Todos los modelos Novo Crom y Novo-Snack tienen la opción de ranura en la placa. Tanto media placa como ranura completa.

Las fundas (COB) están fabricadas para tapar y proteger las planchas de la intemperie. Adaptadas a todos los modelos de planchas Mainho.

Novo-Snack

Tipo de placa: Acero rectificado
Versión: Gas (NS-NSR-NSRR) y Eléctrica (NSEM-NSREM-NSRREM)

Placa lisa NS
Placa semi-ranurada NSR
Placa ranurada completa NSRR

Novo-Snack
NS-80 N

Novo-Snack
NSEM-40 N

SERIE NOVO-SNACK GAS	NS-40 NSRR-40	NS-60 NSR-60 NSRR-60	NS-80 NSR-80 NSRR-80	NS-100 NSR-100 NSRR-100
Medidas Exteriores	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Superfície útil	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
Kg	24	34	46	56
Kcal/h	3.526	7.052	10.528	12.814
kW	4,1	8,2	12,3	14,9
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

SERIE NOVO-SNACK ELÉCTRICA	NSEM-40 NSRREM-40	NSEM-60 NSREM-60 NSRREM-60	NSEM-80 NSREM-80 NSRREM-80	NSEM-100 NSREM-100 NSRREM-100
Medidas Exteriores	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Superfície útil	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
Kg	25	37	48	58
kW	2,6	4	5,3	6
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

Características técnicas

Equipamiento:
Todas las planchas profesionales de Mainho pueden equiparse con cualquiera de los accesorios del carro.
Carro construido completamente en acero inoxidable.
Opción de equiparlo con ruedas o con pies de soporte graduables en 6cm de altura.

Referencia	Descripción	Medidas	Kg
K-C-NE-80	Carro completo	88x57x79h	27,5
C-NE-80	Carro	88x57x79h	24
TB-40	Tapa basculante plancha 40	41x46x15h	3
TB-60	Tapa basculante plancha 60	61x46x15h	5
TB-80	Tapa basculante plancha 800	81x46x15h	5,5
COB-60	Funda plancha 60	-	250g
COB-80	Funda plancha 80	-	305g
COB-100	Funda plancha 100	-	350g
EST-2	Estante carro	30x43x11h	2
SB-1	Soporte botellas carro	31,5x30x96h	1,5
SW-35	Grill Sandwichera	41,5x53x17h	12,5

Cocina modular

La línea de cocina ECO-LINE modular, con una profundidad común de las máquinas de 50cm. es ideal para montar la cocina que se desee combinando los elementos al gusto.
La gran versatilidad que presenta en maquinaria, medidas y funcionalidad permite a cada cliente ajustar al máximo sus deseos con el resultado final.
Con un diseño limpio y trabajado para lograr ser lo más ergonómico posible, esta línea, además de ser estéticamente bonita, es funcional, productiva y de muy fácil limpieza.

• **Material:**
- Conjuntos construidos totalmente en acero inoxidable.
- Acabados en placas de planchas: cromo duro -
acero rectificado - acero pavonado

▸ Propiedades:

- Todos los productos de la línea Eco-Line se han fabricado en versión gas (GPL y metano) y en versión eléctrica (monofásicas 230V 50/60Hz), excepto las cocinas Wok que son a gas (propano y metano).

- Cocinas gas: Fuegos de 6kW y diámetro de 12cm. Opción: placa de acero rectificado ajustable a la rejilla, complemento perfecto para combinar fuego y plancha en el mismo elemento.
- Cocinas eléctricas: Diámetro de placas: 220mm, con potencia de 2.600W y con limitador de temperatura en la placa.
- Cocinas Wok: Quemador atmosférico de 12kW de gran rendimiento. Genera una llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, realizando un abanico uniforme de calor en toda la superfície.
- Inducción: Cristal superior de 4mm de espesor. Manejo fácil e intuitivo. De fácil limpieza y gran potencia.
- Planchas: Versatilidad en acabados de placa: cromo duro, rectificadas y pavonadas.
- Barbacoas gas: Rejillas a elegir entre acero inox y pavonadas en negro. Cajón recolector de residuos en el frontal. Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica.
- Barbacoas eléctricas: opción con menos humo y llama, gracias a la cubeta contenedora de agua. Asa los alimentos sobre resistencias blindadas en acero inoxidable, que están diseñadas para limpiarlas fácilmente después de su uso.
- Paellero: dotado de un quemador en forma de estrella que reparte el calor de forma uniforme por toda la paella.
- Freídoras eléctricas: Freidoras de gran rendimiento. Los modelos EMG disponen de un grifo de vaciado del aceite en el frontal.
- Creperas: Las nuevas placas de acero rectificado de 15mm de espesor reparten el calor de forma uniforme por toda la superfície, ademas de hacer la propia placa más duradera.
- Baño maría: Cuba GN1/2 x 15h, lo que permite poner cubetas GN modulables.
- Fregadero: Deben ir montados sobre un mueble.
- Equipamiento: Las mesas son desmontables y regulables en altura. Ofrecen gran versatilidad en medidas y acabados; abiertas, con puertas, estantes, esquinas, etc.

CONJUNTO 1:

Barbacoa a gas ELBI-62G - **Sobre neutro** ELN-3
Plancha a gas ELP-62GCN - **Mesa con puertas y ruedas**
ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF

Referencia	Dimensiones exteriores	Superfície útil	Kcal	kW	Kg	m³
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	11.180	13	37	0,19
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	5	0,08
ELP-62 GCN	60x50x24h	59x43,5	7.000	8,2	36	0,19
ELM-15	150x44x74h	-	-	-	24	0,1
PELM-50	50x65x1,5h	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24; 8,2h				0,60	-
RMELF	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	0,70	-
CONJUNTO	150x50x98h					

CONJUNTO 2:

Paellero ELPA-61G - **Plancha a gas** ELP-31GCN - **Sobre neutro** ELN-3 - **Barbacoa a gas** ELBI-62GN - **Mesa con puertas y ruedas** ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF

Referencia	Dimensiones exteriores	Superfície útil	Ø Paella	Kcal	kW	Kg	m³
ELPA-61G	40x50x24h		38	4.675	5,5	11	0,11
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	-	3.528	4,1	20	0,08
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	-	11.180	13	37	0,19
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	-	5	0,08
ELM-15	80x44x74h	-	-	-	-	15,5	0,07
PELM-50 (x3)							
RMEL	Ø60x24: 8,2h					0,60	
RMELF	Ø60x24: 8,2h	-	-	-	-	0,70	-
CONJUNTO	150x50x96h						

CONJUNTO 3:

Plancha a gas ELP-31GN - **Barbacoa a gas** ELB-31GN
Sobre neutro ELN-3 - **Mesa con puertas** ELM-9 + PELM-40 + PELM-50 + RMEL + RMELF

Referencia	Dimensiones exteriores	Superfície útil	Kcal	kW	Kg	m³
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	3.528	4,1	18	0,08
ELB-31GN	30x50x24h	26x42,5	5.590	6,5	21	0,08
ELN-3	30x50x24h	-	5	-	-	0,08
ELM-9	90x44x74h	-	-	-	17	0,07
PELM-50	50x65x1,5h	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24; 8,2h				0,60	-
RMELF	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	0,70	-
CONJUNTO	90x50x96h					

CONJUNTO 4:

Cocina a gas ELE-31G - **Plancha a gas** ELP-62GCN
Barbacoa a gas ELBI-62GN - **Sobre neutro** ELN-3
Mesa combinada ELM-9 (x2) + **puertas** PELM-50 (x2) y PELM-40 (x2) - RMEL (x4) - RMELF (x4)

Referencia	Dimensiones exteriores	Superficie útil	nº Fuegos	Kcal	kW	Kg	m^3
ELE-31G	30x50x24h		1	5.100	6	11	0,08
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	-	5	0,08
ELP-62GCN	30x50x24h	29x43,5	-	3.528	4,1	20	0,08
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	-	11.180	13	37	0,19
ELM-9 (x2)	150x44x74h	-	-	-	-	24	0,1
PELM-40 (x2)	40x65x1,5h	-	-	-	-	4	0,02
PELM-50 (x2)	50x65x1,5h	-	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24: 8,2h						0,60
RMELF	Ø60x24: 8,2h						0,70
CONJUNTO	180x50x96h						

▸ Características técnicas

Eco-Line
Tipo de placas: Cromo duro - acero pavonado en negro - acero rectificado
Tipo de rejillas: acero inoxidable - acero pavonado en negro
Versión: Gas (-G) y Eléctrica monofásica 230V 50/60Hz (-EM)
Medidas comunes: 50cm de profundidad.
Medidas modulables: 30cm - 40cm - 50cm - 60cm - 80cm - 90cm

ELE-62G

ELI-41EM

Todos los modelos de la Línea Eco-Line

Tipo	Referencia	Descripción	Acabado placa/rejilla	Medidas exteriores	Superfície útil	nº Fuegos	Diámetro paella/placa	Capacidad litros/aceite	Medidas cesta/ cuba/cubeta	Compatible con...	Kg	Kcal	kW	m³
🔥	ELE-31G	Cocina encimera	-	30x50x24h	-	1	-	-	-	-	11	5.100	6	0,08
🔥	ELE-62G	Cocina encimera	-	60x50x24h	-	2	-	-	-	-	18	10.200	12	0,15
🔥	ELE-93G	Cocina encimera	-	90x50x24h	-	3	-	-	-	-	30	15.300	18	0,22
⚡	ELE-31EM	Cocina encimera	-	30x50x24h	-	1	22cm	-	-	-	8	-	2,6	0,08
⚡	ELE-62EM	Cocina encimera	-	60x50x24h	-	2	22cm	-	-	-	15	-	5,2	0,15
⚡	ELE-93EM	Cocina encimera	-	90x50x24h	-	3	22cm	-	-	-	22	-	7,8	0,22
🔥	ELW-41G	Cocina Wok	-	40x50x24h	-	1	-	-	-	-	13,5	10.320	12	0,11
⚡	ELI-41EM	Cocina inducción	-	40x50x24h	-	-	-	-	-	-	10	-	3,5	0,11
🔥	ELP-31GN	Plancha	Pavonada	30x50x24h	28x43	-	-	-	-	-	18	3.528	4,1	0,08
🔥	ELE-62GN	Plancha	Pavonada	60x50x24h	58x43	-	-	-	-	-	31	7.000	8,2	0,19
🔥	ELE-93GN	Plancha	Pavonada	90x50x24h	88x43	-	-	-	-	-	45	10.584	12,3	0,29
🔥	ELP-31GRN	Plancha	Rectificada	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	20	3.528	4,1	0,08
🔥	ELP-62GRN	Plancha	Rectificada	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	36	7.000	8,2	0,19
🔥	ELP-93GRN	Plancha	Rectificada	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	53	15.584	12,3	0,29
🔥	ELP-31GCN	Plancha	Cromada	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	20	3.528	4,1	0,08
🔥	ELP-62GCN	Plancha	Cromada	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	36	7.000	8,2	0,19
🔥	ELP-93GCN	Plancha	Cromada	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	53	10.584	12,3	0,29

ELE-62EM

ELW-41G

ELP-62GCN

Todos los modelos de la Línea Eco-Line

Tipo	Referencia	Descripción	Acabado placa/rejilla	Medidas exteriores	Superfície útil	nº Fuegos	Diámetro paella/placa	Capacidad litros/aceite	Medidas cesta/ cuba/cubeta	Compatible con...	Kg	Kcal	kW	m³
⚡	ELP-31EMN	Plancha	Pavonada	30x50x24h	28x43	-	-	-	-	-	19	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMN	Plancha	Pavonada	60x50x24h	58x43	-	-	-	-		34	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMN	Plancha	Pavonada	90x50x24h	88x43	-	-	-	-	-	49	-	6	0,29
⚡	ELP-31EMRN	Plancha	Rectificada	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	21	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMRN	Plancha	Rectificada	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	39	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMRN	Plancha	Rectificada	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	57	-	6	0,29
⚡	ELP-31EMCN	Plancha	Cromada	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	21	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMCN	Plancha	Cromada	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	39	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMCN	Plancha	Cromada	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	57	-	6	0,29
🔥	ELB-31GN	Barbacoa	Pavonada	30x50x24h		-	-	-	-	-	21	5.590	6,5	0,08
🔥	ELB-62GN	Barbacoa	Pavonada	60x50x24h		-	-	-	-	-	37	11.180	13	0,19
🔥	ELB-93GN	Barbacoa	Pavonada	90x50x24h		-	-	-	-	-	54	16.770	19,5	0,29
🔥	ELBI-31GN	Barbacoa	Inox	30x50x24h		-	-	-	-	-	21	5.590	6,5	0,08
🔥	ELBI-62GN	Barbacoa	Inox	60x50x24h		-	-	-	-	-	37	11.180	13	0,19
🔥	ELBI-93GN	Barbacoa	Inox	90x50x24h		-	-	-	-	-	54	16.770	19,5	0,29
⚡	ELB-41EM	Barbacoa	-	40x50x24h		-	-	-	-	-	11	-	2,2	0,11
⚡	ELB-62EM	Barbacoa	-	60x50x24h		-	-	-	-	-	16	-	3,3	0,18
⚡	ELB-93EM	Barbacoa	-	80x50x24h		-	-	-	-	-	21	-	4,4	0,27
🔥	ELPA-41G	Paellero	-	40x50x24h		-	38cm	-	-	-	11	4.675	5,5	0,11
🔥	ELPA-61G	Paellero	-	60x50x24h		-	50cm	-	-	-	15	4.675	5,5	0,15
🔥	ELPA-82G	Paellero	-	80x50x24h		-	38cm + 38cm	-	-	-	19	9.350	11	0,22
⚡	ELF-31EM	Freidora sin grifo	-	30x50x24h		-	-	8L	23,5x21x10h	-	9,5	-	4,5	0,08
⚡	ELF-62EM	Freidora sin grifo	-	60x50x24h		-	-	8L+8L	(23,5x21x10h)x2	-	18	-	9	0,18
⚡	ELF-31EMG	Freidora con grifo	-	30x50x24h		-	-	8L	23,5x21x10h	-	9,5	-	4,5	0,08
⚡	ELF-62EMG	Freidora con grifo	-	60x50x24h		-	-	8L+8L	(23,5x21x10h)x2	-	18	-	9	0,18
🔥	ELC-41G	Crepera	Rectificada	40x50x24h		-	35cm	-	-	-	19	4.675	5,5	0,11
🔥	ELC-82G	Crepera	Rectificada	80x50x24h		-	35cm+35cm	-	-	-	35	9.350	11	0,29

ELP-62GN

ELB-62GN

ELBI-62GN

ELPA-41G

ELF-31EM

Todos los modelos de la Línea Eco-Line

Tipo	Referencia	Descripción	Acabado placa/rejilla	Medidas exteriores	Superfície útil	nº Fuegos	Diámetro paella/placa	Capacidad litros/aceite	Medidas cesta/ cuba/cubeta	Compatible con...	Kg	Kcal	kW	m³
ϟ	ELC-41EM	Crepera	Rectificada	40x50x24h		-	35cm	-	-	-	20	-	2,4	0,11
ϟ	ELC-82EM	Crepera	Rectificada	80x50x24h		-	35cm+35cm	-	-	-	38	-	4,8	0,29
ϟ	ELBM-31EM	Baño maría	-	30x50x24h		-	-	-	GN 1/2 x 15h	-	8	-	0,9	0,08
-	ELFR-4	Fregadero	-	40x50x24h		-	-	-	29x35x14h	-	9	-	-	0,11
-	ELFR-6	Fregadero	-	60x50x24h		-	-	-	35x29x14h	-	11	-	-	0,15
-	ELN-3	Sobre neutro	-	30x50x24h		-	-	-	-	-	5	-	-	0,08
-	ELN-4	Sobre neutro	-	40x50x24h	-	-	-	-	-	-	7	-	-	0,11
-	ELN-6	Sobre neutro	-	60x50x24h	-	-	-	-	-	-	9	-	-	0,15
-	ELM-6N	Mesa	-	60x44x74h	-	-	-	-	-	-	13,5	-	-	0,05
-	ELM-8N	Mesa	-	80x44x74h	-	-	-	-	-	-	15,5	-	-	0,07
-	ELM-9N	Mesa	-	90x44x74h	-	-	-	-	-	-	17	-	-	0,07
-	ELM-10N	Mesa	-	100x44x74h	-	-	-	-	-	-	19,5	-	-	0,09
-	ELM-12N	Mesa	-	120x44x74h	-	-	-	-	-	-	21,5	-	-	0,09
-	ELM-15N	Mesa	-	150x44x74h	-	-	-	-	-	-	24	-	-	0,1
-	PELM-40	Puerta	-	40x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	4	-	-	0,02
-	PELM-50	Puerta	-	50x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	4,9	-	-	0,02
-	PELM-60	Puerta	-	60x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	5,8	-	-	0,02
-	RMEL	Rueda	-	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	-	-	ELM - ELMA	0,6	-	-	-
-	RMELF	Rueda con freno	-	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	-	-	ELM-ELMA	0,7	-	-	-
-	ELMA-6	Mueble angular	-	60x60x95h	-	-	-	-	-	-	33	-	-	0,51
-	ELMA-8	Mueble angular	-	80x80x95h	-	-	-	-	-	-	46	-	-	0,86
-	ELMA-8FR	Mueble angular con fregadero	-	80x80x95h	-	-	-	-	35x29x14h	-	50	-	-	0,86

ELF-62EMG

ELC-42G

ELBM-31EM

ELFR-4

ELN-4

Gran versatilidad en productos, modalidades, medidas y acabados.
Servicio técnico garantizado. **Pide presupuesto sin compromiso.**

¿Quiénes somos?

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Su vocación fue, desde el principio, la fabricación de máquinas destinadas a la hostelería.

La incorporación de nuevos productos derivó su atención a la comercialización de productos más especializados. El crecimiento ha sido debido tanto a la calidad como al incremento de la gama de productos ofertados, que de ser exclusivamente destinados a la pequeña hostelería (snacks) han pasado a cubrir todas las necesidades hasta las más grandes y complejas instalaciones. Este interés por satisfacer al máximo la demanda del mercado, fue el motivo del acuerdo con la firma italiana LOTUS para ofrecer sus productos a toda España con la máxima garantía y con el servicio más próximo.
La constante innovación, con el diseño y la fabricación de nuevas máquinas incorporando la más reciente tecnología, la calidad probada y el excelente servicio, han sido los factores determinantes de la satisfacción que siempre han demostrado los clientes.

MAINHO tiene numerosas delegaciones en toda España y, además, exporta a más de 40 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de MAINHO en las más importantes ferias especializadas de Europa.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se reserva el derecho de modificar los precios y diseños de los productos sin previo aviso.

MAINHO®
Garden

Contamos con un equipo de profesionales alrededor del país para darte un buen servicio, tanto de venta como de instalación y servicio técnico.

Contacta con nosotros y te asesoraremos.

SEDE CENTRAL MAINHO:
Maquinaria Industrial Hostelera SLU
c/ Juan de la Cierva, 4 - Naves B C D K y L - P. I . Can Galobardes - 08420 - Canovelles (Barcelona)
Tel. 938 498 273 · 938 406 531
mainho@mainho.com · export@mainho.com
www.mainho.com

MAINHO®
Garden

Maquinaria Industrial Hostelera S.L.U.
mainho@mainho.com - export@mainho.com
+34 938 498 588
www.mainho.com