



La barbacoa eléctrica **ELB-62EM** de **Mainho** ofrece **zonas independientes**, resistencias blindadas en acero inoxidable y un grifo de vaciado para limpieza fácil. Su diseño incluye una **cubeta de agua integrada** que elimina hasta el 80% de humo y llama, ideal para entornos profesionales exigentes.

Catálogo de barbacoas industriales

La barbacoa eléctrica **ELB-62EM** de **Mainho** ofrece **zonas independientes**, resistencias blindadas en acero inoxidable y un grifo de vaciado para limpieza fácil. Su diseño incluye una **cubeta de agua integrada** que elimina hasta el 80% de humo y llama, ideal para entornos profesionales exigentes.

- Regulador de energía de 6 posiciones
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Cabezal de resistencia de fácil extracción para su limpieza
- Dotada de grifo de vaciado
- Cubeta contenedora de agua, que elimina el 80% de humo y llama
- Peto perimetral de acero inoxidable
- Zonas de trabajo independientes
- Medidas: 60x50x24h

- Superficie útil: 49x35
- Kg (neto): 16
- Kw: 3.3

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

Las barbacoas eléctricas MAINHO son perfectas para cocinas profesionales gracias a su **diseño robusto**, eficiencia energética y capacidad de ofrecer resultados consistentes en cada cocción. Su facilidad de uso y versatilidad las convierten en una solución ideal para cualquier negocio de hostelería.

● ¿Qué ventajas ofrecen las barbacoas eléctricas MAINHO frente a las de gas o carbón?

A diferencia de las de gas o carbón, las barbacoas eléctricas MAINHO son más limpias y fáciles de operar, con **control preciso de la temperatura**, menor emisión de humo y un diseño compacto que se adapta a cualquier cocina profesional.

● ¿Cómo las barbacoas eléctricas MAINHO garantizan una cocción uniforme y de calidad?

Gracias a sus **resistencias de acero inoxidable y zonas de cocción independientes**, las barbacoas MAINHO distribuyen el calor de manera uniforme, asegurando que los alimentos se cocinen a la perfección sin puntos fríos.

● ¿Qué modelos de barbacoas eléctricas MAINHO son ideales para cocinas profesionales?

MAINHO ofrece una gama de modelos, como la **ELB-62EM**, que combina tamaño compacto con alta potencia, ideal para todo tipo de espacios. Para necesidades mayores, existen modelos con superficies más amplias y mayor capacidad.

● ¿Las barbacoas eléctricas MAINHO son eficientes en el consumo energético?

Sí, están diseñadas para maximizar la eficiencia energética, utilizando resistencias de bajo consumo y materiales de alta conductividad térmica que reducen el tiempo de calentamiento y optimizan el uso de electricidad.

● ¿Qué materiales y tecnologías hacen únicas a las barbacoas eléctricas MAINHO?

Fabricadas con **acero inoxidable de alta calidad**, las barbacoas MAINHO son resistentes, duraderas y fáciles de limpiar. Incorporan tecnologías como resistencias de alto rendimiento y cajones recolectores para mayor practicidad.

● ¿Cómo se limpian y mantienen las barbacoas eléctricas MAINHO?

Las barbacoas MAINHO están equipadas con **cajones recolectores desmontables** para grasas y superficies antiadherentes, lo que facilita la limpieza diaria y garantiza un mantenimiento sencillo, ideal para cocinas con alto volumen de trabajo.

● ¿Qué accesorios pueden complementar una barbacoa eléctrica MAINHO?

Accesorios como **campanas extractoras, espátulas especiales y protectores laterales** aumentan la funcionalidad, seguridad y comodidad en el uso diario de las barbacoas MAINHO.

● ¿Por qué una barbacoa eléctrica MAINHO es una inversión rentable para tu negocio?

Por su **durabilidad, eficiencia energética y calidad en los resultados**, las barbacoas MAINHO reducen costos operativos y aumentan la satisfacción del cliente, asegurando un retorno de inversión sólido.

● ¿Qué tipo de alimentos puedes preparar en una barbacoa eléctrica MAINHO?

Desde carnes y pescados hasta verduras y paninis, las barbacoas MAINHO son versátiles y permiten cocinar una amplia variedad de alimentos, manteniendo su sabor y textura originales.

● ¿Cómo elegir la mejor barbacoa eléctrica MAINHO para tu restaurante o catering?

Considera el espacio disponible, la cantidad de comensales y los tipos de alimentos

que prepararás. MAINHO ofrece modelos compactos y de gran capacidad para adaptarse a cualquier necesidad.

Con su **durabilidad, bajo consumo energético y facilidad de mantenimiento**, las barbacoas MAINHO reducen costos operativos a largo plazo. Su capacidad para ofrecer resultados consistentes asegura la satisfacción de tus clientes, aumentando la rentabilidad de tu negocio.

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. ies 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): 600x500x240