La barbacoa **PB-90** de gas de **Maincho** con tres fuegos destaca por sus **rejillas ajustables** para una cocción versátil, calefacción por sistema de refracción por piedra lávica para un calor uniforme y un **cajón recolector frontal** que facilita la limpieza, garantizando **rendimiento profesional** y **practicidad en el uso diario**.

Catálogo de barbacoas industriales

La barbacoa **PB-90** de gas de **Maincho** con tres fuegos destaca por sus **rejillas ajustables** para una cocción versátil, calefacción por sistema de refracción por piedra lávica para un calor uniforme y un **cajón recolector frontal** que facilita la limpieza, garantizando **rendimiento profesional** y **practicidad en el uso diario**.

- Barbacoa encimera.
- Placa inoxidable.
- Bandejas recogegrasas de fácil extracción para su limpieza.
- Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica.
- Baterias de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- Zona de trabajo independientes.
- Válvulas de seguridad con termopar.
- Rejillas regulables en altura trasera.
- Rejillas acanaladas.
- medidas: 900x550x255h mm
- superfície útil: 820x475mm
- Peso: 54kgs
- Potencia: 22,74Kw
- Kcal/h: 19.556

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

Las barbacoas MAINHO están diseñadas específicamente para los profesionales de la hostelería, ofreciendo **durabilidad, rendimiento excepcional y facilidad de uso**. Su construcción en acero inoxidable garantiza una larga vida útil, mientras que su tecnología avanzada asegura una cocción uniforme, ideal para satisfacer las demandas de cualquier cocina profesional.

¿Qué ventajas ofrecen las barbacoas MAINHO frente a otras marcas?

MAINHO destaca por su compromiso con la **calidad industrial**, incorporando quemadores de alto rendimiento, sistemas de distribución uniforme del calor y diseños que facilitan la limpieza. Además, sus modelos son versátiles y adaptables a diversas necesidades, desde restaurantes hasta catering y eventos.

¿Cómo garantiza MAINHO una cocción uniforme y profesional en sus barbacoas?

Las barbacoas MAINHO utilizan **quemadores de piedra lávica** o de gas con sistemas avanzados de distribución de calor. Esto permite una cocción homogénea, manteniendo los sabores y texturas perfectas de los alimentos, ideales para platos a la parrilla con calidad de restaurante.

¿Cuáles son las características únicas de las barbacoas MAINHO?

Entre las características más destacadas están sus **rejillas ajustables**, cajones recolectores de grasa, encendido rápido y materiales de alta calidad como acero inoxidable. Estas características garantizan una experiencia práctica y eficiente en cualquier entorno hostelero.

¿Qué modelos de barbacoas MAINHO son ideales para restaurantes o eventos?

MAINHO ofrece una amplia gama de barbacoas, como la **PB-90**, perfecta para restaurantes que buscan combinar versatilidad con rendimiento profesional. También cuentan con modelos más grandes para eventos y servicios de alta demanda, así como modelos más pequeños para espacios reducidos y cocinas de todos los tamaños.

¿Las barbacoas MAINHO son fáciles de limpiar y mantener?

Sí, las barbacoas MAINHO están diseñadas pensando en la facilidad de mantenimiento. Incluyen **cajones recolectores de grasa** accesibles y materiales resistentes que simplifican la limpieza, ahorrando tiempo y esfuerzo en la operación diaria.

¿Cómo pueden las barbacoas MAINHO optimizar la productividad de tu cocina profesional?

Con su **rápido calentamiento y distribución uniforme del calor**, las barbacoas MAINHO permiten preparar grandes cantidades de alimentos en menos tiempo, optimizando los procesos y reduciendo los tiempos de espera en tu negocio.

¿Qué accesorios complementan el uso de las barbacoas MAINHO en la hostelería?

Las barbacoas MAINHO pueden equiparse con **rejillas ajustables, campanas extractoras y soportes adicionales**, mejorando su funcionalidad y adaptándose a diferentes necesidades culinarias.

¿Por qué las barbacoas MAINHO son una inversión rentable para tu negocio?

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. ¡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): 900x550x255h mm