



Barbacoa de gas **MAINHO PBV-60+THP-60** con tapa y con dos fuegos. Construcción robusta en acero inoxidable, con parrilla cóncava que acelera la cocción un 60% y termómetro integrado para un control preciso. Ideal para hostelería profesional, asegura resultados homogéneos y un mantenimiento sencillo, optimizando tiempo y calidad en cada uso.

Catálogo de barbacoas industriales

Barbacoa de gas **MAINHO PBV-60+THP-60** con tapa y con dos fuegos. Construcción robusta en acero inoxidable, con parrilla cóncava que acelera la cocción un 60% y termómetro integrado para un control preciso. Ideal para hostelería profesional, asegura resultados homogéneos y un mantenimiento sencillo, optimizando tiempo y calidad en cada uso.

Barbacoa:

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Recolector de grasas integrado en el marco frontal.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.

- Peto perimetral inoxidable.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- Rejillas regulables en altura trasera.
- Rejillas de serie: de varilla - Opcional: acanaladas.
- Medidas exteriores de la barbacoa sin tapa: 60x55x25,5h
- Superficie útil: 54x47,5
- Kg neto de la barbacoa sin tapa: 45
- kW: 15,16
- Kcal/h: 13.037

Tapa:

- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/8, de 1,5 mm de espesor.
- Formato cóncavo para evitar las pérdidas de calorías, consiguiendo un 60% más de rapidez en la cocción.
- Asa de elevación protegida.
- Incluye un termómetro para la medición de la temperatura en la cámara.
- Medidas exteriores de la tapa: 65,5x50x22h
- Kg neto de la tapa: 9

● ¿Por qué elegir la barbacoa de gas MAINHO PBV-60+THP-60 para tu negocio de hostelería?

La barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60 combina diseño robusto y funcionalidad profesional. Su tapa con termómetro integrado garantiza un control perfecto de la cocción, mientras que su construcción en acero inoxidable asegura durabilidad y fácil mantenimiento, perfecta para cocinas exigentes.

● ¿Qué ventajas ofrece la barbacoa de gas MAINHO PBV-60+THP-60 frente a otras opciones?

Entre sus ventajas destacan:

- **Cocción uniforme y rápida:** La parrilla cóncava mejora la distribución del calor y reduce los tiempos de cocción en un 60%.
- **Termómetro integrado:** Permite supervisar la temperatura con precisión sin necesidad de abrir la tapa.
- **Diseño resistente:** Construcción en acero inoxidable que soporta el uso intensivo y es fácil de limpiar.

¿Cómo mejora la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60 la productividad en tu cocina?

Su diseño eficiente permite cocinar más rápido y con menos esfuerzo. La tapa ayuda a mantener el calor, reduciendo el consumo de gas y manteniendo una temperatura constante para resultados perfectos en menos tiempo.

● ¿Es fácil mantener y limpiar la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60?

Sí, la barbacoa está fabricada en acero inoxidable, un material fácil de limpiar y resistente al desgaste. Además, su diseño incluye componentes desmontables que simplifican el mantenimiento, garantizando un equipo siempre en óptimas condiciones.

● ¿Qué tipo de platos puedes preparar con la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60?

La PBV-60+THP-60 es ideal para una amplia variedad de preparaciones:

- Carnes y pescados a la parrilla.
- Verduras y brochetas.
- Asados lentos con la tapa cerrada, aprovechando el control preciso de la temperatura.

● ¿Por qué la tapa de la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60 es una ventaja para tu negocio?

La tapa con termómetro integrado no solo retiene el calor para cocinar más rápido, sino que también amplía las posibilidades culinarias, permitiendo técnicas como el ahumado o la cocción lenta, ideales para enriquecer tu menú y diferenciarte de la competencia.

● ¿Cómo contribuye la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60 al ahorro energético?

Gracias a su diseño eficiente, la tapa minimiza la pérdida de calor y el consumo de gas, lo que se traduce en un uso más sostenible y económico para tu negocio.



¿Qué opinan otros profesionales de la hostelería sobre la barbacoa MAINHO PBV-60+THP-60?

Los usuarios destacan su facilidad de uso, rapidez en la cocción y durabilidad, convirtiéndola en una inversión fiable para cualquier negocio de hostelería que busque equipos eficientes y de alta calidad.

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 todas 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): 60x55x25,5h + 65,5x50x22h

