

~~1,132.00 €~~

849.00 €



Entre las características destacadas de la cocina industrial Mainho ELE-93G dispone de encimera con **tres fuegos**, ideal para cualquier cocina profesional, bares, pequeños restaurantes, restaurantes que tienen su gran producción en horno de convección y necesitan una cocina de sobremesa para acabar platos o hacer algún huevo frito!

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial Mainho ELE-93G, con tres fuegos

Cocina industrial **Mainho ELE-93G** una opción de cocina encimera perfecta para bares, cafeterías, chiringuitos, cuarteles, etc.

- medidas exteriores: 90 x 50 x 24 cm
- Cocina encimera a gas, tres fuegos.
- Fuego de 6Kw de potencia.
- Rejillas de fundición.
- Cuerpo de fogón de acero al carbono y corona de latón.
- Válvulas de seguridad con termopar.

Es una cocina profesional a gas ideal para instalar en cualquier sitio. ¡El básico de los básicos!

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!

Mainho es una marca que produce todos sus productos con sede en Barcelona, innova constantemente, y produce, cocina profesionales de alta calidad y muy competitivas en precio.

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 aqui 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): 900X500X240