



Plancha industrial a gas Mainho MAX-40GC superficie cromada lisa con acceso frontal técnico.

En EquipoH la recomendamos por su potencia, limpieza fácil y mantenimiento rápido sin desmontajes. Ideal para cocinas profesionales que buscan rendimiento y durabilidad real.

Catálogo de planchas industriales a gas

La **plancha industrial a gas Mainho MAX-40GC** es una solución profesional diseñada para cocinas exigentes que necesitan rendimiento constante, fácil limpieza y mantenimiento eficiente. Con 3,3 kW de potencia y superficie útil de 39,5 x 43 cm, combina potencia y formato compacto.

Su placa cromada de 15 mm asegura una excelente transmisión térmica, mientras que su diseño incorpora **acceso frontal técnico**, clave en entornos de uso intensivo.

→ Características técnicas de la max-40gc_mainho

- Dimensiones: 40 x 49 x 23 h cm

Plancha de gas Mainho MAX-40GC compacta de sobremesa con acceso frontal técnico

- Superficie útil: 39,5 x 43 cm
- Tipo de placa: lisa cromada
- Espesor placa: 15 mm acero rectificado S355J2+N
- Potencia: 3,3 kW
- Potencia calorífica: 2.838 Kcal/h
- Zonas de trabajo: 1
- Peso: 28 kg
- Volumen: 0,07 m³
- Medidas embalaje: 51 x 53 x 25 h cm
- Conexión gas: 1/2"



* ¿Necesitas una plancha de gas compacta pero de uso intensivo?

Si trabajas en un bar o cafetería, sabes que el espacio es oro. Necesitas una plancha que responda rápido, que sea cómoda y que no te falle en pleno servicio.

No quieres una máquina complicada de limpiar, ni difícil de mantener. Tampoco quieres parar producción por una avería que podría resolverse fácilmente si el equipo estuviera bien diseñado.

Aquí es donde una plancha como la MAX-40G cobra sentido: compacta, potente y pensada para trabajar todos los días sin complicaciones.

↪ Mainho MAX: rendimiento industrial en formato compacto

Esta plancha no solo está pensada para cocinar, está pensada para durar.

Fabricada en acero inoxidable con acabados profesionales, incorpora detalles clave como mandos ergonómicos, estructura robusta y un diseño orientado al uso intensivo.

Pero lo que realmente marca la diferencia —y aquí está el punto clave— es su diseño técnico:

La serie MAX se desmonta completamente por el frontal, permitiendo un acceso directo a todos los componentes internos.

Esto se traduce en:

- mantenimiento rápido y sencillo
- menor coste en reparaciones
- menos tiempo de máquina parada
- mayor vida útil del equipo

En una cocina profesional, esto no es un extra... es una ventaja competitiva.

Además, su formato compacto permite integrarla fácilmente en cualquier línea de trabajo sin perder capacidad operativa.

Objeción habitual: “Se me puede quedar pequeña”

Es una duda muy común. Pero la clave está en elegir la máquina adecuada para tu volumen real de trabajo.

La MAX-40G es perfecta como:

- plancha principal en negocios pequeños o medianos
- plancha de apoyo en cocinas más grandes
- solución compacta para desayunos y cocina rápida

Muchas veces, una máquina bien dimensionada es más rentable que una sobredimensionada.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la plancha de gas que realmente necesitas?

Debes analizar:

- volumen de producción en horas punta
- tipo de producto (carne, bocadillos, desayunos...)
- espacio disponible en cocina
- rapidez de servicio necesaria
- facilidad de limpieza y mantenimiento

Desde el punto de vista técnico, es clave valorar también:

- accesibilidad a componentes
- robustez estructural
- estabilidad del equipo
- facilidad de intervención técnica

Porque una plancha no solo debe cocinar bien, debe poder mantenerse bien.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos el sector desde dentro.

La mayoría de máquinas funcionan bien al principio. El problema viene con el uso, el mantenimiento y las averías.

La **serie MAX de Mainho**, con su **acceso frontal desmontable**, está pensada para eso:

- facilitar el trabajo al técnico
- reducir costes de mantenimiento
- alargar la vida útil real del equipo

En EquipoH apostamos por maquinaria que no solo funcione... sino que siga funcionando con el tiempo.

Esta plancha es ideal para profesionales que buscan **fiabilidad, facilidad de mantenimiento y rendimiento real en cocina**.

Sobre el fabricante

Mainho es un fabricante especializado en maquinaria de cocción profesional, reconocido por su enfoque en robustez, funcionalidad y diseño orientado al uso intensivo en hostelería.

Sus equipos están pensados para facilitar el trabajo diario y garantizar durabilidad en entornos exigentes.

Si tienes dudas sobre si esta plancha encaja en tu cocina o necesitas comparar con otros modelos, escríbenos por el chat.

En EquipoH te ayudamos a elegir con criterio técnico.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Plancha de gas Mainho MAX-40GC compacta de sobremesa con acceso frontal técnico



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 30X50X24cms