

Plancha eléctrica MAINHO MAX-60EMR semiranurada profesional de acero rectificado con control preci



Plancha industrial Mainho MAX-60EMR con frontal desmontable y placa de acero rectificado semiranurada diseñada para uso intensivo en cocina profesional.

En EquipoH la recomendamos por su fácil mantenimiento, versatilidad (lisa + ranurada) y control térmico preciso.

Ideal para restaurantes, bares y colectividades que buscan una plancha duradera y eficiente.

*** Enchufe no incluido.**

Catálogo de planchas industriales eléctricas

La plancha eléctrica MAINHO MAX-60EMR está diseñada para cocinas profesionales que necesitan precisión térmica, versatilidad y facilidad de uso sin instalación de gas. Con **60 cm de ancho, placa rectificad semiranurada (lisa + ranurada) y 4 kW de potencia**, es una solución eficiente para trabajar de forma continua con control total de temperatura.

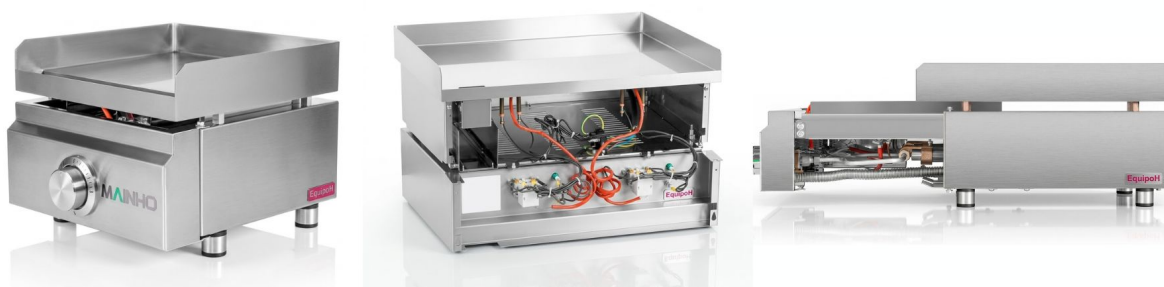
Plancha eléctrica MAINHO MAX-60EMR semiranurada profesional de acero rectificado con control preci

Gracias a su sistema eléctrico con termostato, permite ajustar la cocción con precisión, mientras que su diseño mixto permite trabajar distintos productos simultáneamente.

* **Enchufe no incluido.**

→ **Características técnicas de la plancha de gas Mainho MAX-60EMR**

- Modelo: **MAX-60EMR**
- Dimensiones: **60 x 49 x 24 h cm**
- Superficie útil: **59,5 x 43 cm**
- Tipo de placa: **rectificada**
- Acabado de placa: **semiranurada (lisa + ranurada)**
- Espesor placa: **15 mm**
- Zonas de trabajo: **2**
- Potencia: **4 kW**
- Peso neto: **43 kg**
- Volumen: **0,12 m³**
- Medidas embalaje: **64 x 53 x 25 h cm**
- Resistencias blindadas en acero inoxidable
- Termostato de trabajo
- Interruptor de encendido
- Cajón recoge grasas frontal extraíble
- Frontal desmontable con acceso total a componentes internos
- Construcción en acero inoxidable
- Patas regulables en altura



* **¿Necesitas una plancha industrial versátil y fácil de mantener?**

Si trabajas en restauración, sabes que una plancha debe ser fiable en pleno servicio. Pero además, necesitas que se adapte a distintos productos: carnes, bocadillos, desayunos...

Aquí es donde una **plancha semiranurada eléctrica** marca la diferencia: versatilidad + control.

Además, lo último que quieres es depender de un técnico para cualquier ajuste o mantenimiento.

MAX-60EMR: rendimiento profesional con mantenimiento sin complicaciones

La **plancha industrial Mainho MAX-60EMR** destaca por su equilibrio entre potencia, tamaño compacto y facilidad de uso. Su placa de acero rectificado permite trabajar con precisión, consiguiendo sellados perfectos y una cocción uniforme en todo momento.

Pero donde realmente marca la diferencia frente a otras planchas industriales es en su diseño técnico:

- Acceso frontal total sin desmontar
- Intervenciones rápidas en segundos
- Reducción de costes de servicio técnico

Esto la convierte en una **plancha industrial de bajo coste de mantenimiento**, ideal para negocios que buscan rentabilidad a largo plazo.

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: “No había pensado en tener en cuenta que sea fácil de reparar”

Una plancha sin este sistema de acceso puede generar gastos constantes en reparaciones. Con la MAX-60EMR estás invirtiendo en una **plancha profesional duradera, fácil de reparar y pensada para uso intensivo sin paradas**.

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 la realidad del sector. Esta plancha responde a una necesidad crítica: reducir incidencias y facilitar el mantenimiento en cocina.

Es perfecta para profesionales que buscan una **plancha industrial fiable, eficiente y sin complicaciones técnicas**.

No vendemos máquinas, recomendamos soluciones que funcionan.

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**.



Plancha eléctrica MAINHO MAX-60EMR semiranurada profesional de acero rectificado con control preci



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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 60x49x24h cm