

Plancha eléctrica MAINHO MAX-100EMCR semiranurada cromada profesional alto rendimien



Plancha eléctrica Mainho MAX-100EMCR semiranurada cromada, potente y compacta con acceso frontal técnico.

Combina zona lisa y ranurada con acabado en cromo duro para máxima limpieza y rendimiento.

En EquipoH la recomendamos por su durabilidad y facilidad de mantenimiento. Ideal para restaurantes y cocinas profesionales exigentes.

Enchufe no incluido*

Catálogo de planchas industriales eléctricas

La plancha eléctrica MAINHO MAX-100EMCR está diseñada para cocinas profesionales que necesitan **máxima superficie de trabajo, precisión térmica y limpieza rápida**. Con una superficie útil de 99,5 x 43 cm y doble zona de trabajo (lisa + ranurada), permite trabajar múltiples productos simultáneamente manteniendo un rendimiento constante en servicio intensivo.

A esto se suma su valor diferencial clave: **placa en cromo duro**, que mejora la limpieza, reduce la adherencia y optimiza el rendimiento en cocina profesional.

→ Características técnicas de la max-100 EMCR

- Dimensiones: 100 x 49 x 24 h cm
- Superficie útil: 99,5 x 43 cm
- Tipo de placa: acero con recubrimiento cromado (cromo duro)
- Acabado: semiranurada (lisa + ranurada)
- Espesor placa: 15 mm
- Zonas de trabajo: 3
- Potencia: 6 kW
- Peso: 67 kg
- Volumen: 0,20 m³
- Medidas embalaje: 104 x 53 x 25 h cm
- Resistencias blindadas en acero inoxidable
- Termostato de trabajo
- Interruptor de encendido
- Cajón recoge grasas extraíble frontal
- Sistema de recogida de grasas integrado
- Frontal desmontable con acceso total a componentes
- Construcción en acero inoxidable
- Patas regulables en altura



* ¿Necesitas una plancha versátil con limpieza rápida real?

En cocina profesional hay dos cosas que marcan la diferencia:

- cómo trabajas durante el servicio
- cuánto tardas en dejar la máquina lista

Si además necesitas versatilidad (carne + producto delicado), una semiranurada tiene sentido.

Pero si quieres ir un paso más allá... el cromo duro cambia el juego.

↪ MAINHO MAX-100EMCR: rendimiento profesional con limpieza superior

Esta plancha no solo te da versatilidad... te da eficiencia real en cocina.

Plancha eléctrica MAINHO MAX-100EMCR semiranurada cromada profesional alto rendimien

La combinación **lisa + ranurada** te permite:

- ✓ marcar carnes con efecto parrilla
- ✓ trabajar producto delicado en zona lisa
- ✓ separar elaboraciones en servicio

Y el **chromo duro** aporta un plus clave:

- ✓ menor adherencia del producto
- ✓ limpieza mucho más rápida
- ✓ mejor acabado visual
- ✓ menor esfuerzo en mantenimiento diario

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: “¿Realmente vale la pena la plancha cromada?”

Sí, ya que:

- ✓ Se limpia antes
- ✓ Trabaja mejor el producto
- ✓ Reduce desgaste
- ✓ Ahorra tiempo cada día

No es un gasto... es eficiencia acumulada en cada servicio.

¿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

Plancha eléctrica MAINHO MAX-100EMCR semiranurada cromada profesional alto rendimien



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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 100 x 49 x 24 h cm