



La plancha **ECOEM-60 PV UNI** combina una **placa de acero laminado de 6 mm** para cocciones precisas, **cajón recolector frontal**, y diseño compacto, ideal para cocinas profesionales exigentes. Ofrece durabilidad, eficiencia y fácil limpieza.

Catálogo de planchas industriales

La plancha **ECOEM-60 PV UNI** combina una **placa de acero laminado de 6 mm** para cocciones precisas, **cajón recolector frontal**, y diseño compacto, ideal para cocinas profesionales exigentes. Ofrece durabilidad, eficiencia y fácil limpieza.

- Placa de acero laminado de 6 mm
- Recolector delantero de fácil extracción
- Resistencias de acero inoxidable
- Termostatos con conmutador de encendido
- Monofásico de 230V
- Medidas exteriores: 60x43x19h
- Superficie útil: 59x39

● ¿Por qué elegir una plancha MAINHO para tu cocina profesional?

Las planchas MAINHO ofrecen **durabilidad industrial, cocción homogénea y eficiencia energética**. Fabricadas con materiales de alta calidad, son ideales para soportar el uso intensivo de las cocinas profesionales y garantizar resultados de

calidad en cada preparación.

● ¿Qué ventajas tienen las planchas MAINHO frente a otras marcas?

Las planchas MAINHO destacan por su **versatilidad, diseño robusto y tecnología avanzada**. Sus placa de cromo duro o acero laminado aseguran una transferencia térmica uniforme, mientras que sus sistemas de limpieza facilitan el mantenimiento diario, ahorrando tiempo y esfuerzo.

● ¿Cómo mejoran las planchas MAINHO la productividad de tu negocio?

Gracias a su **rápido calentamiento y distribución homogénea del calor**, las planchas MAINHO permiten preparar múltiples alimentos simultáneamente, reduciendo tiempos de espera y optimizando el rendimiento de la cocina.

● ¿Qué modelos de planchas MAINHO son ideales para mi restaurante?

MAINHO ofrece una amplia gama de modelos, desde compactos como la **ECOEM-45CD UNI** para cocinas pequeñas, hasta opciones más grandes como la **ECOEM-90CD**, ideales para restaurantes con alta demanda. Elige según el tamaño y necesidades de tu negocio.

● ¿Por qué las planchas MAINHO son perfectas para cocciones precisas?

Las planchas MAINHO están diseñadas con **placas de alta calidad**, como cromo duro o acero laminado, que distribuyen el calor de manera uniforme. Esto asegura que cada alimento alcance la cocción perfecta, manteniendo su textura y sabor.

● ¿Qué diferencia a las planchas MAINHO en términos de limpieza y mantenimiento?

Las planchas MAINHO cuentan con **cajones recolectores desmontables** y superficies antiadherentes que facilitan la limpieza diaria. Su diseño está pensado para garantizar una operación continua sin interrupciones por mantenimiento.

¿Cómo contribuyen las planchas MAINHO al ahorro energético?

Sus sistemas de control térmico aseguran que el calor se distribuya de manera eficiente, reduciendo el consumo energético y los costos operativos. Esto las convierte en una opción sostenible y rentable para cualquier negocio.

● ¿Por qué una plancha MAINHO es una inversión rentable para tu negocio?

Gracias a su **durabilidad, eficiencia y versatilidad**, las planchas MAINHO ofrecen una excelente relación calidad-precio. Su capacidad para mantener un rendimiento constante asegura la satisfacción de tus clientes y el éxito de tu negocio.

● ¿Cómo elegir la mejor plancha MAINHO para tu cocina?

Analiza el tamaño de tu cocina, la cantidad de alimentos que necesitas preparar y tu presupuesto. MAINHO ofrece opciones para todo tipo de negocios, desde pequeños bares hasta grandes restaurantes.

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): 60x44x21h

