



MAINHO[®]
Garden

*Professionnalisme et design
cohabitent dans votre jardin.*



Grils



La gamme de grils professionnels Mainho est équipée avec soin afin d'apporter fonctionnalité et productivité, quelles que soient les attentes du moment ; l'esthétique et le design n'ont pas non plus été délaissés et habillent les espaces extérieurs avec distinction.

Cet ensemble de grils avec couvercle et meuble est conçu pour fonctionner avec des équipements puissants et autonomes ; Ils permettent de cuisiner une grande variété d'aliments : légumes, viande, poisson ou pizza.

Le couvercle constitue un excellent complément grâce à ses différentes fonctions : conservation de la chaleur, effet four, fumage, etc.

- Matériau :

- Ensembles entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Charbon volcanique réfractaire et incombustible.
- Choix de grilles : bleuissage ou acier inoxydable



► Propriétés :

Grils :

- Robinets à gaz avec thermocouple de sécurité.
- Batteries de brûleurs tubulaires en émail vitrifiés au feu.
- Récupérateur de graisse facilement démontable intégré à l'avant.
- Modèle Bras Grill : la hauteur des grilles peut être réglée indépendamment de chaque côté.
- Modèle Vasca Inox : la hauteur des grilles peut être réglée à l'arrière.

Couvercle :

- Accélération du processus de rôtissage jusqu'à 60 %.
- Poignée de levage avec protection thermique.
- Thermomètre pour contrôler la température de la chambre.
- Format concave pour éviter la perte de calories et accélérer le processus de rôtissage.

Grilles :

- Variété des finitions, cannelées ou tiges en acier bleui ou en acier inoxydable.
- Modules de 30 cm pour un nettoyage facile, aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle.

Meuble :

- Démontable.
- La hauteur des pieds est réglable de 6 cm.
- Variété des finitions : portes, étagères, châssis.



► Caractéristiques techniques

Bras Grill & Vasca Inox

Type de grilles : Acier inoxydable ou acier bleui noir.

Forme de grilles : Cannelées ou en tiges



Vasca Inox
PBV-60

SÉRIE VASCA INOX	PBV-60	PBV-90	PBV-120
Dimensions extérieures	60x55x25,5h	90x55x25,5h	114x55x25h
Surface utile	54x47,5	82x47,5	109x47,5
kg	45	63	83
kcal/h	13 037	19 556	26 075
kW	15,16	22,74	30,32
m²	0,19	0,29	0,37



Bras Grill
PBI-90

PB : Grille en acier bleui
PBI : Grille en acier inoxydable

SÉRIE BRAS GRILL	PB/PBI-30	PB/PBI-60	PB/PBI-90	PB/PBI-120
Dimensions extérieures	33x55x25,5h	60x55x25,5h	90x55x25h	114x55x25,5h
Surface utile	27x47,5	54x47,5	82x47,5	109x47,5
kg	23	39	54	73
Kcal/h	6 518	13 037	19 556	26 075
kW	7,58	15,16	22,74	30,32
m²	0,08	0,19	0,29	0,37



Grils en pierre volcanique réfractaire. Ils sont dotés d'un récupérateur de résidus facilement amovible à l'avant.



Grilles de tiges en acier inoxydable. Détail des points de levage arrière de la gamme Vasca Inox.



Grilles de tiges en acier bleui noir.



Grilles cannelées en acier inoxydable. Détail de la poignée de levage sur les côtés. 3 hauteurs différentes.



Thermomètre.



Couvercle accélérateur de rôissage

* Compatible avec les gammes Vasca Inox et Bras Grill.

COUVERCLE GRIL	Dimensions extérieures	kg	m3
THP-60	65,5x50x22h	9	0,10
THP-90	95,5x50x22h	11	0,14
THP-120	119,5x50x22h	13	0,17

Table de support

Tous les grils de la gamme Bras Grill et Vasca Inox disposent de tables compatibles avec chaque taille.

* Possibilité de personnaliser les étagères, les roues et les portes.

TABLES SUPPORT	Description	Dimensions	kg	m³
MFTP-60	Table	60x49x62h	14	0,05
MFTP-90	Table	90x49x62h	19	0,07
MPB-120	Table	114x49x62h	24	0,09
EMFTP-60	Étagère	51,5x49x2,5h	2,5	0,01
EMFTP-90	Étagère	81,5x49x2,5h	4,5	0,02
EMFTP-120	Étagère	105,5x49x2,5h	6,5	0,03
PMFTP-30	Porte	30x47x2h	2	0,01
RM	Roue sans frein	Diamètre 80 mm	0,5	-
RMF	Roue avec frein	Diamètre 80 mm + frein	0,75	-



Détail d'une table de support complète avec étagère et porte. Entièrement fabriquée en acier inoxydable.



Plancha basique



Cette gamme de planchas économiques Mainho apporte l'efficacité d'une plancha professionnelle chez vous.

Elles se caractérisent par la simplicité de leur utilisation et leur fonctionnalité.

Grâce à sa forme ergonomique et à son design pratique, la plancha Mainho ECO est sans aucun doute d'une grande aide lors des repas et des rassemblements informels.

• **Matériau :**

- Planchas en acier inoxydable avec commandes en plastique ABS chromé noir.
- Chariot à ciseaux en fer peint, résistant aux intempéries.
- Choix entre des plaques en chrome dur de 12 mm d'épaisseur et en acier bleui de 6 mm d'épaisseur.



PLANCHA BASIQUE

► Propriétés :

- Toutes les planchas sont équipées d'un tiroir récupérateur de résidus à l'avant, facile à retirer et de grande capacité.
- Raccordement du gaz des deux côtés de la machine.

Planchas à gaz :

- Allumage piézoélectrique.
- Robinets thermostatiques (chrome dur) ou robinets à gaz avec thermocouple de sécurité (acier bleui).

Planchas électriques :

- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Thermostats avec interrupteur de marche.

Chariot à ciseaux :

- Conçu pour faciliter la mobilité.
- Dispose d'une étagère aux pieds du chariot pour accueillir la bouteille de gaz.
- Possibilité de l'équiper d'une étagère, d'un couvercle ou d'une housse.



► Caractéristiques techniques

Eco & Ecoem UNI

Type de plaques : Acier inoxydable ou acier bleui noir.

Version : Gaz (ECO) et électrique (ECOEM)



Eco
ECO-60CD UNI



Eco
ECO-60PV UNI

SÉRIE ECO-CD/PV UNI	ECO-45CD UNI ECO-45PV UNI	ECO-60CD UNI ECO-60PV UNI	ECO-75CD UNI ECO-75PV UNI	ECO-90CD UNI ECO-90PV UNI
Dimensions extérieures	46x43,5x19h	61x43,5x19h	76x43,5x19h	91x43,5x19h
Surface utile	44x39	59x39	74x39	89x39
kg	CD 22 / PV 15	CD 31 / PV 21	CD 38 / PV 26	CD 45 / PV 30
kcal/h	3 526	7 052	7 482	10 922
kW	4,1	8,2	8,7	12,7
m³	0,07	0,08	0,10	0,20



Ecoem
ECOEM-75CD UNI



Ecoem
ECOEM-75PV UNI

SÉRIE ECOEM-PV UNI	ECOEM-45CD UNI ECOEM-45PV UNI	ECOEM-60CD UNI ECOEM-60PV UNI	ECOEM-75CD UNI ECOEM-75PV UNI	ECOEM-90CD UNI ECOEM-90PV UNI
Dimensions extérieures	46x43,5x19h	61x43,5x19h	76x43,5x19h	91x43,5x19h
Surface utile	44x39	59x39	74x39	89x39
kg	CD 22 / PV 15	CD 31 / PV 21	CD 38 / PV 26	CD 45 / PV 30
kW	2,6	4	4	6
m³	0,07	0,08	0,10	0,20



Détail de la plaque en acier noir bleui,
de 6 mm d'épaisseur.
Tiroir récupérateur à l'avant facile à retirer.



Raccordement électrique.
Commandes ABS noir avec affichage de la température.



Détail de la plaque en chrome dur de 12 mm d'épais-
seur.
Tiroir récupérateur à l'avant facile à retirer.
Soudure polie et étanche entre la plaque et le dossier.



Détail du bouton poussoir piézoélectrique.

PLANCHA BASIQUE



Accessoire d'étagère adapté à tous les modèles de la gamme ECO. Entièrement fabriqué en acier inoxydable.



Accessoire grill avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W. Adaptable à toute plancha Mainho.



Détail du chariot à ciseaux, avec une étagère à la base du chariot pour la bouteille de gaz.



Chariot à ciseaux complet.

Équipement :

Toutes les planchas ECO peuvent être équipées d'un chariot, d'une étagère, d'un couvercle, d'un grill et d'une housse.

TABLES SUPPORT	Description	Dimensions	kg
X-45	Chariot à ciseaux plancha 45	56x47,5x73h	10
X-60	Chariot à ciseaux plancha 60	65,5x47,5x73h	10
X-75	Chariot à ciseaux plancha 75	80x47,5x73h	11
X-90	Chariot à ciseaux plancha 90	94,5x47,5x73h	12
TEB-45 UNI	Couvercle basculant plancha 45	47x44x96h	3
TEB-60 UNI	Couvercle basculant plancha 60	62x44x96h	3,5
TEB-75 UNI	Couvercle basculant plancha 75	77x44x96h	4
TEB-90 UNI	Couvercle basculant plancha 90	92x44x96h	4,5
EST-3	Étagère	34,5x36,5	1,5
COB-60	Housse pour plancha 60	62x47x25h	-
COB-80	Housse pour plancha 75	82x47x25h	-
COB-90	Housse pour plancha 90	102x47x25h	-
SW-35	Machine à sandwiches	41,5x53x17h	12,5

Plancha DeLuxe



La plancha professionnelle Mainho est un classique. Des machines équipées pour une vie longue et durable. Le client a le choix entre de nombreuses finitions qui répondent à chaque besoin et demande.

L'ensemble DELUXE équipe la plancha d'un chariot en acier inoxydable, idéal pour ranger la bouteille de butane ou les ustensiles.

• **Matériau :**

- Planchas et chariot entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Commandes en ABS chromé.
- Choix de plaques supérieures de 15 mm d'épaisseur en chrome dur ou en acier rectifié.



► Propriétés :

- Toutes les planchas sont équipées d'un tiroir récupérateur de résidus à l'avant, facile à retirer et de grande capacité.
- Finitions de la plaque : Lisse, semi-rainurée, entièrement rainurée.

Planchas à gaz :

- Allumage par train d'étincelles alimenté par batterie.
- Plancha Chrome : Robinets thermostatiques.
- Plancha rectifiée : Robinets à gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité.

Planchas électriques :

- Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec interrupteur de marche.

Chariot professionnel :

- Conçu pour faciliter la mobilité.
- Accessoires pour équiper le chariot professionnel : Couvercle, étagère, porte-bouteilles, housse.

Machine à sandwichs :

- Gril en acier inoxydable 18/8, avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W.
- Adaptable à toute plancha professionnelle.



► Caractéristiques techniques

Novo-Crom

Type de plaque : Chrome dur.

Version : Gaz (NC-NCR-NCRR) et Électrique (NCEM-NCREM-NCRREM)

☐ Plaque lisse NC
 ☐ Plaque semi-rainurée NCR
 ☐ Plaque rainurée NCRR



Novo-Crom
NC-60 N



Novo-Crom
NCRREM-60 N



Détail de la plaque en chrome dur de 15mm d'épaisseur.
Tiroir récupérateur à l'avant, facile à retirer
(les modèles de 100 ont 2 tiroirs).



Les modèles à gaz Novo-Crom et Novo-Snack s'allument au moyen d'un train d'étincelles alimenté par une batterie.



Détail de la finition ergonomique de la plaque.
Soudure polie et étanche entre la plaque et le dossier.



Accessoire grill avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8, épaisseur 3 mm et puissance 1000 W.
Adaptable à toute plancha Mainho.

SÉRIE NOVO-CROM GAZ	NC-40 NCR-40	NC-60 NCR-60 NCRR-60	NC-80 NCR-80 NCRR-80	NC-100 NCR-100 NCRR-100
Dimensions extérieures	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Surface utile	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
kg	28	40	54	64
kcal/h	3 526	7 052	10 528	12 814
kW	4,1	8,2	12,3	14,9
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

SÉRIE NOVO-CROM ÉLECTRIQUE	NCEM-40 NCRREM-40	NCEM-60 NCRREM-60 NCRR-60	NCEM-80 NCRREM-80 NCRR-80	NCEM-100 NCRREM-100 NCRR-100
Dimensions extérieures	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Surface utile	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
kg	30	43	57	67
kW	2,6	4	5,3	6
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

PLANCHA DELUXE



Novo-Snack

Type de plaque : Acier rectifié
Version : Gaz (NS-NSR-NSRR) et Électrique (NSEM-NSREM-NSRREM)

- ☐ Plaque lisse NS ☐ Plaque semi-rainurée NSR ☐ Plaque rainurée NSRR



SÉRIE NOVO-SNACK GAZ	NS-40 NSRR-40	NS-60 NSR-60 NSRR-60	NS-80 NSR-80 NSRR-80	NS-100 NSR-100 NSRR-100
Dimensions extérieures	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Surface utile	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
kg	24	34	46	56
kcal/h	3 526	7 052	10 528	12 814
kW	4,1	8,2	12,3	14,9
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

SÉRIE NOVO-SNACK ÉLECTRIQUE	NSEM-40 NSRREM-40	NSEM-60 NSREM-60 NSRREM-60	NSEM-80 NSREM-80 NSRREM-80	NSEM-100 NSREM-100 NSRREM-100
Dimensions extérieures	40x44x18h	60x44x18h	80x44x18h	100x44x18h
Surface utile	39,5x43	59,5x43	79,5x43	99,5x43
kg	25	37	48	58
kW	2,6	4	5,3	6
m³	0,07	0,12	0,16	0,20

► Caractéristiques techniques

Équipement :

Toutes les planchas professionnelles Mainho peuvent être équipées d'un ou plusieurs accessoires du chariot.
Chariot entièrement fabriqué en acier inoxydable.
Possibilité de l'équiper de roulettes ou de pieds réglables en hauteur de 6 cm.

Référence	Description	Dimensions	kg
K-C-NE-80	Chariot complet	88x57x79h	27,5
C-NE-80	Chariot	88x57x79h	24
TB-40	Couvercle basculant plancha 40	41x46x15h	3
TB-60	Couvercle basculant plancha 60	61x46x15h	5
TB-80	Couvercle basculant plancha 800	81x46x15h	5,5
COB-60	Housse pour plancha 60	-	250 g
COB-80	Housse pour plancha 80	-	305g
COB-100	Housse pour plancha 100	-	350g
EST-2	Étagère chariot	30x43x11h	2
SB-1	Support bouteilles chariot	31,5x30x96h	1,5
SW-35	Gril Machine à sandwichs	41,5x53x17h	12,5





Cuisine modulaire



La ligne de cuisine modulaire ECO-LINE, avec des machines d'une profondeur de 50 cm, est idéale pour assembler la cuisine de vos envies en combinant les éléments à votre guise. La variété des machines, des dimensions et des fonctionnalités permet à chaque client de trouver ce qui s'adapte le mieux à ses exigences.

Grâce à un design épuré et ergonomique, cette ligne est non seulement esthétique, mais aussi fonctionnelle, efficace et facile à nettoyer.

• **Matériau :**

- Ensembles entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Finitions des plaques de planchas : chrome dur - acier rectifié - acier bleui



► Propriétés :

- Tous les produits Eco-Line sont fabriqués en version gaz (GPL et méthane) et électrique (monophasé 230 V 50/60 Hz), sauf les cuisinières Wok qui sont à gaz (propane et méthane).

- **Cuisinières à gaz** : Feux 6 kW et diamètre 12 cm. Option : plaque d'acier rectifié réglable sur la grille, le complément parfait pour combiner le feu et la plancha en un seul élément.

- **Cuisinières électriques** : Diamètre des plaques : 220 mm, avec une puissance de 2 600 W et un limiteur de température sur la plaque.

- **Cuisinières Wok** : Brûleur atmosphérique de 12 kW à haute performance. Génère une flamme verticale dirigée vers le centre de la poêle wok et diffusant la chaleur sur toute la surface de manière homogène.

- **Induction** : Verre supérieur de 4 mm d'épaisseur. Utilisation simple et intuitive. Facile à nettoyer et puissante.

- **Planchas** : Variété des finitions de la plaque : chrome dur, rectifié et bleui.

- **Barbecues à gaz** : Grilles en acier inoxydable ou acier bluei noir, au choix. Tiroir récupérateur de résidus à l'avant. Chauffage par système de réfraction à pierre de lave.

- **Barbecues électriques** : option avec moins de fumée et de flammes, grâce au réservoir d'eau. Il grille les aliments sur des résistances blindées en acier inoxydable, faciles à nettoyer après utilisation.

- **Poêle à paella** : équipée d'un brûleur en forme d'étoile qui répartit la chaleur de manière homogène dans la paella.

- **Friteuses électriques** : Friteuses à haute performance. Les modèles EMG sont dotés d'un robinet de vidange d'huile à l'avant.

- **Crêpières** : Les nouvelles plaques en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur répartissent la chaleur de manière homogène sur toute la surface, tout en rendant la plaque plus durable.

- **Bains-marie** : Cuve GN1/2 x 15h, qui permet l'utilisation de cuves GN modulaires.

- **Évier** : Ils doivent être montés sur un meuble.

- **Équipement** : Les tables sont démontables et réglables en hauteur. Elles offrent une grande variété de mesures et de finitions : ouvertes, avec portes, étagères, angles, etc.





ENSEMBLE 1 :

Barbecue à gaz ELBI-62G - Plan neutre ELN-3
Plancha à gaz ELP-62GCN - Table avec portes et roulettes
ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF

Référence	Dimensions extérieures	Surface utile	Kcal	kW	kg	m²
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	11 180	13	37	0,19
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	5	0,08
ELP-62 GCN	60x50x24h	59x43,5	7 000	8,2	36	0,19
ELM-15	150x44x74h	-	-	-	24	0,1
PELM-50	50x65x1,5h	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24; 8,2h				0,60	-
RMELF	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	0,70	-
ENSEMBLE	150x50x98h					





ENSEMBLE 2 :

Poêle à paella ELPA-61G - Plancha à gaz ELP-31GCN - Plan neutre ELN-3 - Barbecue à gaz ELBI-62GN - Table avec portes et roulettes ELM-15 + PELM-50 (x3) + RMEL + RMELF

Référence	Dimensions extérieures	Surface utile	Ø Paella	Kcal	kW	kg	m³
ELPA-61G	40x50x24h		38	4 675	5,5	11	0,11
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	-	3 528	4,1	20	0,08
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	-	11 180	13	37	0,19
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	-	5	0,08
ELM-15	80x44x74h	-	-	-	-	15,5	0,07
PELM-50 (x3)							
RMEL	Ø60x24: 8,2h					0,60	
RMELF	Ø60x24: 8,2h	-	-	-	-	0,70	-
ENSEMBLE	150x50x96h						

▼
ENSEMBLE 3 :

Plancha à gaz ELP-31GN - Barbecue à gaz ELB-31GN
Plan neutre ELN-3 - Table avec portes ELM-9 + PELM-40 +
PELM-50 + RMEL + RMELF

Référence	Dimensions extérieures	Surface utile	Kcal	kW	kg	m³
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	3 528	4,1	18	0,08
ELB-31GN	30x50x24h	26x42,5	5 590	6,5	21	0,08
ELN-3	30x50x24h	-	5	-	-	0,08
ELM-9	90x44x74h	-	-	-	17	0,07
PELM-50	50x65x1,5h	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24; 8,2h				0,60	-
RMELF	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	0,70	-
ENSEMBLE	90x50x96h					





ENSEMBLE 4 :

Cuisinière à gaz ELE-31G - Plancha à gaz ELP-62GCN
Barbecue à gaz ELBI-62GN - Plan neutre ELN-3
Table combinée ELM-9 (x2) + portes PELM-50 (x2) et
PELM-40 (x2) - RMEL (x4) - RMELF (x4)

Référence	Dimensions extérieures	Surface utile	n° Feux	Kcal	kW	kg	m³
ELE-31G	30x50x24h		1	5 100	6	11	0,08
ELN-3	30x50x24h	-	-	-	-	5	0,08
ELP-62GCN	30x50x24h	29x43,5	-	3 528	4,1	20	0,08
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	-	11 180	13	37	0,19
ELM-9 (x2)	150x44x74h	-	-	-	-	24	0,1
PELM-40 (x2)	40x65x1,5h	-	-	-	-	4	0,02
PELM-50 (x2)	50x65x1,5h	-	-	-	-	4,9	0,02
RMEL	Ø60x24: 8,2h						0,60
RMELF	Ø60x24: 8,2h						0,70
ENSEMBLE	180x50x96h						

► Caractéristiques techniques

Eco-Line

Type de plaques : Chrome dur - acier noir bleui - acier rectifié

Type de grilles : acier inoxydable - acier noir bleui

Version : Gaz (-G) et Électrique monphasé 230 V 50/60 Hz (-EM)

Dimensions communes : 50 cm de profondeur.

Dimensions modulaires : 30 cm - 40 cm - 50 cm - 60 cm - 80 cm - 90 cm

Tous les modèles de la gamme Eco-Line

Type	Référence	Description	Finition plaque/grille	Dimensions extérieures	Surface utile	n° Feux	Diamètre paella/plaque	Capacité litres/huile	Dimensions panier/ cuve/cuvette	Compatible avec...	kg	Kcal	kW	m³
🔥	ELE-31G	Cuisinière plan de travail	-	30x50x24h	-	1	-	-	-	-	11	5 100	6	0,08
🔥	ELE-62G	Cuisinière plan de travail	-	60x50x24h	-	2	-	-	-	-	18	10 200	12	0,15
🔥	ELE-93G	Cuisinière plan de travail	-	90x50x24h	-	3	-	-	-	-	30	15 300	18	0,22
⚡	ELE-31EM	Cuisinière plan de travail	-	30x50x24h	-	1	22 cm	-	-	-	8	-	2,6	0,08
⚡	ELE-62EM	Cuisinière plan de travail	-	60x50x24h	-	2	22 cm	-	-	-	15	-	5,2	0,15
⚡	ELE-93EM	Cuisinière plan de travail	-	90x50x24h	-	3	22 cm	-	-	-	22	-	7,8	0,22
🔥	ELW-41G	Cuisinière Wok	-	40x50x24h	-	1	-	-	-	-	13,5	10 320	12	0,11
⚡	ELI-41EM	Cuisinière à induction	-	40x50x24h	-	-	-	-	-	-	10	-	3,5	0,11
🔥	ELP-31GN	Plancha	bleuie	30x50x24h	28x43	-	-	-	-	-	18	3 528	4,1	0,08
🔥	ELE-62GN	Plancha	bleuie	60x50x24h	58x43	-	-	-	-	-	31	7 000	8,2	0,19
🔥	ELE-93GN	Plancha	bleuie	90x50x24h	88x43	-	-	-	-	-	45	10 584	12,3	0,29
🔥	ELP-31GRN	Plancha	rectifiée	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	20	3 528	4,1	0,08
🔥	ELP-62GRN	Plancha	rectifiée	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	36	7 000	8,2	0,19
🔥	ELP-93GRN	Plancha	rectifiée	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	53	15 584	12,3	0,29
🔥	ELP-31GCN	Plancha	chromée	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	20	3 528	4,1	0,08
🔥	ELP-62GCN	Plancha	chromée	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	36	7 000	8,2	0,19
🔥	ELP-93GCN	Plancha	chromée	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	53	10 584	12,3	0,29



ELE-62G



ELI-41EM



ELE-62EM



ELW-41G



ELP-62GCN

Tous les modèles de la gamme Eco-Line

Type	Référence	Description	Finition plaque/grille	Dimensions extérieures	Surface utile	n° Feux	Diamètre paella/plaque	Capacité litres/huile	Dimensions panier/ cuve/cuvette	Compatible avec...	kg	Kcal	kW	m²
⚡	ELP-31EMN	Plancha	bleuie	30x50x24h	28x43	-	-	-	-	-	19	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMN	Plancha	bleuie	60x50x24h	58x43	-	-	-	-	-	34	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMN	Plancha	bleuie	90x50x24h	88x43	-	-	-	-	-	49	-	6	0,29
⚡	ELP-31EMRN	Plancha	rectifiée	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	21	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMRN	Plancha	rectifiée	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	39	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMRN	Plancha	rectifiée	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	57	-	6	0,29
⚡	ELP-31EMCN	Plancha	chromée	30x50x24h	29x43,5	-	-	-	-	-	21	-	2	0,08
⚡	ELP-62EMCN	Plancha	chromée	60x50x24h	59x43,5	-	-	-	-	-	39	-	4	0,19
⚡	ELP-93EMCN	Plancha	chromée	90x50x24h	89x43,5	-	-	-	-	-	57	-	6	0,29
🔥	ELB-31GN	Barbecue	bleuie	30x50x24h		-	-	-	-	-	21	5 590	6,5	0,08
🔥	ELB-62GN	Barbecue	bleui	60x50x24h		-	-	-	-	-	37	11 180	13	0,19
🔥	ELB-93GN	Barbecue	bleui	90x50x24h		-	-	-	-	-	54	16 770	19,5	0,29
🔥	ELBI-31GN	Barbecue	inox	30x50x24h		-	-	-	-	-	21	5 590	6,5	0,08
🔥	ELBI-62GN	Barbecue	inox	60x50x24h		-	-	-	-	-	37	11 180	13	0,19
🔥	ELBI-93GN	Barbecue	inox	90x50x24h		-	-	-	-	-	54	16 770	19,5	0,29
⚡	ELB-41EM	Barbecue	-	40x50x24h		-	-	-	-	-	11	-	2,2	0,11
⚡	ELB-62EM	Barbecue	-	60x50x24h		-	-	-	-	-	16	-	3,3	0,18
⚡	ELB-93EM	Barbecue	-	80x50x24h		-	-	-	-	-	21	-	4,4	0,27
🔥	ELPA-41G	Poêle à paella	-	40x50x24h		-	38cm	-	-	-	11	4 675	5,5	0,11
🔥	ELPA-61G	Poêle à paella	-	60x50x24h		-	50cm	-	-	-	15	4 675	5,5	0,15
🔥	ELPA-82G	Poêle à paella	-	80x50x24h		-	38 cm + 38 cm	-	-	-	19	9 350	11	0,22
⚡	ELF-31EM	Friteuse sans robinet	-	30x50x24h		-	-	8L	23,5x21x10h	-	9,5	-	4,5	0,08
⚡	ELF-62EM	Friteuse sans robinet	-	60x50x24h		-	-	8L+8L	(23,5x21x10h)x2	-	18	-	9	0,18
⚡	ELF-31EMG	Friteuse avec robinet	-	30x50x24h		-	-	8L	23,5x21x10h	-	9,5	-	4,5	0,08
⚡	ELF-62EMG	Friteuse avec robinet	-	60x50x24h		-	-	8L+8L	(23,5x21x10h)x2	-	18	-	9	0,18
🔥	ELC-41G	Crêpière	rectifiée	40x50x24h		-	35cm	-	-	-	19	4 675	5,5	0,11
🔥	ELC-82G	Crêpière	rectifiée	80x50x24h		-	35cm+35cm	-	-	-	35	9 350	11	0,29



ELP-62GN



ELB-62GN



ELBI-62GN



ELPA-41G



ELF-31EM

Tous les modèles de la gamme Eco-Line

Type	Référence	Description	Finition plaque/grille	Dimensions extérieures	Surface utile	n° Feux	Diamètre paella/plaque	Capacité litres/huile	Dimensions panier/ cuve/cuvette	Compatible avec...	kg	Kcal	kW	m²
⚡	ELC-41EM	Crêpière	rectifiée	40x50x24h		-	35cm	-	-	-	20	-	2,4	0,11
⚡	ELC-82EM	Crêpière	rectifiée	80x50x24h		-	35cm+35cm	-	-	-	38	-	4,8	0,29
⚡	ELBM-31EM	Bain-marie	-	30x50x24h		-	-	-	GN 1/2 x 15h	-	8	-	0,9	0,08
-	ELFR-4	Évier	-	40x50x24h		-	-	-	29x35x14h	-	9	-	-	0,11
-	ELFR-6	Évier	-	60x50x24h		-	-	-	35x29x14h	-	11	-	-	0,15
-	ELN-3	Plan neutre	-	30x50x24h		-	-	-	-	-	5	-	-	0,08
-	ELN-4	Plan neutre	-	40x50x24h	-	-	-	-	-	-	7	-	-	0,11
-	ELN-6	Plan neutre	-	60x50x24h	-	-	-	-	-	-	9	-	-	0,15
-	ELM-6N	Table	-	60x44x74h	-	-	-	-	-	-	13,5	-	-	0,05
-	ELM-8N	Table	-	80x44x74h	-	-	-	-	-	-	15,5	-	-	0,07
-	ELM-9N	Table	-	90x44x74h	-	-	-	-	-	-	17	-	-	0,07
-	ELM-10N	Table	-	100x44x74h	-	-	-	-	-	-	19,5	-	-	0,09
-	ELM-12N	Table	-	120x44x74h	-	-	-	-	-	-	21,5	-	-	0,09
-	ELM-15N	Table	-	150x44x74h	-	-	-	-	-	-	24	-	-	0,1
-	PELM-40	Porte	-	40x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	4	-	-	0,02
-	PELM-50	Porte	-	50x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	4,9	-	-	0,02
-	PELM-60	Porte	-	60x65x1,5h	-	-	-	-	-	-	5,8	-	-	0,02
-	RMEL	Roue	-	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	-	-	ELM - ELMA	0,6	-	-	-
-	RMELF	Roue avec frein	-	Ø60x24; 8,2h	-	-	-	-	-	ELM-ELMA	0,7	-	-	-
-	ELMA-6	Plan d'angle	-	60x60x95h	-	-	-	-	-	-	33	-	-	0,51
-	ELMA-8	Plan d'angle	-	80x80x95h	-	-	-	-	-	-	46	-	-	0,86
-	ELMA-8FR	Plan d'angle avec évier	-	80x80x95h	-	-	-	-	35x29x14h	-	50	-	-	0,86



ELF-62EMG



ELC-42G



ELBM-31EM



ELFR-4



ELN-4

Grande variété de produits, de modalités, de tailles et de finitions.
Service technique garanti.
Demandez un devis sans obligation d'achat.



Qui sommes-nous

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., est une entreprise basée à Barcelone qui a vu le jour en 1981. Dès le début, elle s'est tournée vers la fabrication de machines pour l'industrie hôtelière et la restauration.

L'ajout de nouveaux produits a permis de mettre l'accent sur la commercialisation de produits plus spécialisés. Cette croissance s'explique à la fois par la qualité et l'augmentation de la gamme de produits proposés, qui sont passés d'une offre exclusivement destinée à la petite restauration (snacks) à une offre couvrant tous les besoins des installations les plus grandes et les plus complexes. C'est ce désir de satisfaire au maximum la demande du marché qui a motivé l'accord avec l'entreprise italienne LOTUS afin d'offrir ses produits sur l'ensemble du territoire espagnol avec une garantie maximale et un service de proximité.

Une innovation constante, grâce à la conception et la fabrication de nouvelles machines intégrant les dernières technologies, une qualité éprouvée et un excellent service sont à l'origine de la satisfaction que les clients ont toujours manifestée.

MAINHO possède de nombreuses succursales dans toute l'Espagne et exporte dans plus de 40 pays. Les industriels de l'hôtellerie et de la restauration peuvent visiter les stands de MAINHO et apprendre à connaître ses produits lors des plus grands salons professionnels d'Europe.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se réserve le droit de modifier les prix et le design des produits sans préavis.





MAINHO[®]
Garden

Notre équipe de professionnels est à votre service pour vous donner les conseils techniques aussi bien pour le choix que pour l'installation de votre nouvel équipement MAINHO.

Contactez-nous pour obtenir des conseils.

MAINHO France :
DESIGN XP

160, av François de Maynard 46400 - Saint Céré (France) Tél. +33 971 38 66 39 lignes groupées

contact@mainho.net

www.mainho.net





Maquinaria Industrial Hostelera S.L.U.
mainho@mainho.com - export@mainho.com
+34 938 498 588
www.mainho.com