



PLANCHAS



Serie Max



MAX-80GC

ES - La serie MAX de Mainho es una línea de planchas profesionales pensada para alto rendimiento y uso intensivo. Su diseño optimiza la distribución del calor bajo la placa y facilita el mantenimiento, garantizando eficiencia y durabilidad en el día a día. Disponible en versiones gas y eléctrica y con acabado de placa en cromo y acero rectificado.

EN - The MAX series by Mainho is a range of professional griddles designed for high performance and intensive use. Its design optimizes heat distribution beneath the plate and simplifies maintenance, ensuring efficiency and durability in daily operation. Available in gas and electric versions, with chrome or polished steel plate finishes.

FR - La série MAX de Mainho est une gamme de planchas professionnelles conçue pour un haut rendement et un usage intensif. Son design optimise la distribution de la chaleur sous la plaque et facilite la maintenance, garantissant efficacité et durabilité au quotidien. Disponible en versions gaz et électrique, avec finition de plaque en chrome ou en acier rectifié.



MAINHO



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de acero de 15 mm de grosor disponible en cromo duro y acero rectificado.
- Superficie de la placa: Lisa o semiranurada.

Modelos a gas:

- Bandeja extraíble que facilita el acceso a los componentes internos de la plancha.
- Encendido por piezoeléctrico a batería.
- Válvulas: **Modelos en cromo duro:** válvulas termostáticas con termopar de seguridad.

Modelos en acero rectificado: válvulas con termopar de seguridad.

Modelos eléctricos:

- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Componentes internos situados en la parte frontal para facilitar el acceso y manipulación.

EN

- 15 mm thick steel plate available in hard chrome and polished steel.
- Plate surface: Smooth or half-ribbed.

Gas models.

- Removable tray that provides easy access to all internal components of the griddle.
- Battery-powered piezoelectric ignition.
- Valves: **Hard chrome models:** thermostatic valves with safety thermocouple.

Polished steel models: valves with safety thermocouple.

Electric models.

- Armoured heating elements in stainless steel.
- Internal components located at the front for easier access and handling.

FR

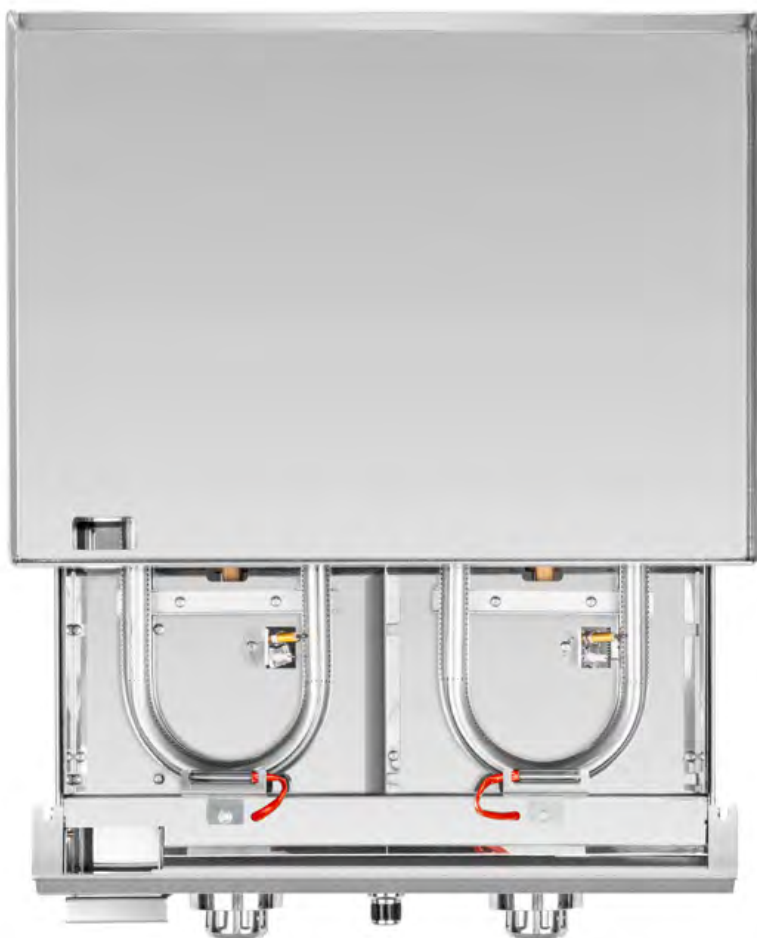
- Plaque en acier de 15 mm d'épaisseur disponible en chrome dur et en acier rectifié.
- Surface de la plaque : Lisse ou semi-rainurée.

Modèles gaz.

- Bac amovible facilitant l'accès à tous les composants internes de la plancha.
- Allumage piézoélectrique à batterie.
- Valves : **Modèles en chrome dur:** vannes thermostatiques avec thermocouple de sécurité. **Modèles en acier rectifié:** vannes avec thermocouple de sécurité.

Modèles électriques.

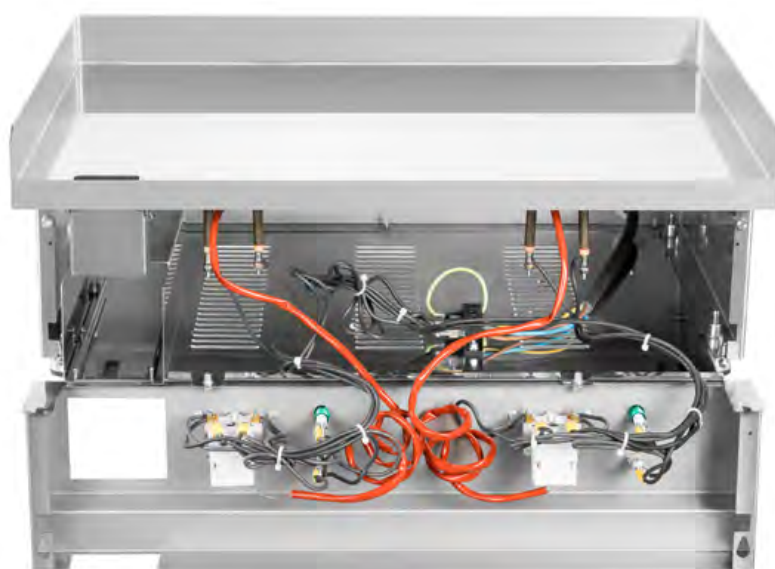
- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Composants internes situés à l'avant pour faciliter l'accès et la manipulation.



ES - Modelo de gas con bandeja extraíble abierta.

EN - Gas model with open removable tray.

FR - Modèle à gaz avec tiroir extractible ouvert.



ES - Modelo eléctrico con componentes internos en el frontal de la máquina.

EN - Electric model with internal components located on the front of the machine.

FR - Modèle électrique avec composants internes sur la façade de avant de la machine.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

» Modelos con placa lisa

Models with smooth plate - *Modèles avec plaque lisse*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome Chromé	Rectif. Rectified Rectifié							
🔥 MAX-40G	40x49x19,2h	39,5x43		●	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	30	895
🔥 MAX-60G	60x49x19,2h	59,5x43		●	40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	1.045
🔥 MAX-80G	80x49x19,2h	79,5x43		●	54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	1.260
🔥 MAX-100G	100x49x19,2h	99,5x43		●	64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	1.490
🔥 MAX-40GC	40x49x19,2h	39,5x43	●		28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	30	1.150
🔥 MAX-60GC	60x49x19,2h	59,5x43	●		40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	1.568
🔥 MAX-80GC	80x49x19,2h	79,5x43	●		54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	1.990
🔥 MAX-100GC	100x49x19,2h	99,5x43	●		64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	2.258
⚡ MAX-40EM	40x49x19,2h	39,5x43		●	29	2,6	-	51x53x25h	0,07	30	964
⚡ MAX-60EM	60x49x19,2h	59,5x43		●	43	4	-	64x53x37h	0,12	46	1.124
⚡ MAX-80EM	80x49x19,2h	79,5x43		●	57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	1.387
⚡ MAX-100EM	100x49x19,2h	99,5x43		●	67	6	-	104x53x37h	0,20	73	1.650
⚡ MAX-40EMC	40x49x19,2h	39,5x43	●		29	2,6	-	51x53x25h	0,07	30	1.290
⚡ MAX-60EMC	60x49x19,2h	59,5x43	●		43	4	-	64x53x37h	0,12	46	1.650
⚡ MAX-80EMC	80x49x19,2h	79,5x43	●		57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	2.050
⚡ MAX-100EMC	100x49x19,2h	99,5x43	●		67	6	-	104x53x37h	0,20	73	2.390

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful
surface
*Surface
utile*

Plate finish
Finition plate

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*

Vistas

Views - Vues



MAX-40G



MAX-60G



MAX-80G



MAX-100G



MAX-40GC



MAX-60GC



MAX-80GC



MAX-100GC



MAX-40EM



MAX-60EM



MAX-80EM



MAX-100EM



MAX-40EMC



MAX-60EMC



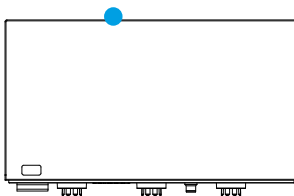
MAX-80EMC



MAX-100EMC

Conexión

Connection - Connexion

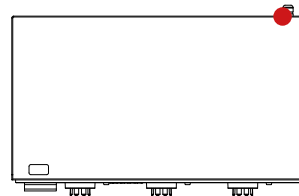


Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

» Modelos con placa semi-ranurada

Models with half-ribbed plate - *Modèles avec plaque semi rainurée*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome Chromé	Rectif. Rectified Rectifié							
🔥 MAX-60GR	60x49x19,2h	59,5x43		●	40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	1.170
🔥 MAX-80GR	80x49x19,2h	79,5x43		●	54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	1.350
🔥 MAX-100GR	100x49x19,2h	99,5x43		●	64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	1.650
🔥 MAX-60GCR	60x49x19,2h	59,5x43	●		40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	1.820
🔥 MAX-80GCR	80x49x19,2h	79,5x43	●		54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	2.210
🔥 MAX-100GCR	100x49x19,2h	99,5x43	●		64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	2.495
⚡ MAX-60EMR	60x49x19,2h	59,5x43		●	43	4	-	64x53x37h	0,12	46	1.310
⚡ MAX-80EMR	80x49x19,2h	79,5x43		●	57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	1.560
⚡ MAX-100EMR	100x49x19,2h	99,5x43		●	67	6	-	104x53x37h	0,20	73	1.890
⚡ MAX-60EMCR	60x49x19,2h	59,5x43	●		43	4	-	64x53x37h	0,12	46	1.895
⚡ MAX-80EMCR	80x49x19,2h	79,5x43	●		57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	2.290
⚡ MAX-100EMCR	100x49x19,2h	99,5x43	●		67	6	-	104x53x37h	0,20	73	2.695

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful
surface
*Surface
utile*

Plate finish
Finition plate

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*

* **Superficie ranurada** - Ribbed surface - *Zone rainurée*

MAX-40 = Ranura completa - Full ribbed surface - *Surface entièrement rainurée*

MAX-60 / MAX-80 = 30 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 30 cm*

MAX-100 = 40 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 40 cm*

* **Placas completamente ranuradas: consultar con fábrica**

* Fully ribbed plates: please consult the factory.

* *Plaques entièrement rainurées: consulter l'usine.*



Views - Vues



MAX-60GR



MAX-80GR



MAX-100GR



MAX-60GCR



MAX-80GCR



MAX-100GCR



MAX-60EMR



MAX-80EMR



MAX-100EMR



MAX-60EMCR



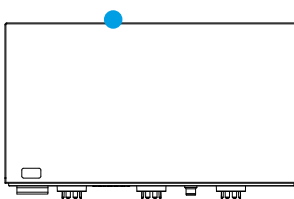
MAX-80EMCR



MAX-100EMCR



Connection - Connexion

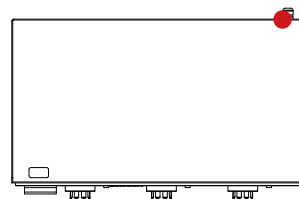


Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Equipamiento

Equipment - Equipement

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
Z-E-1	Espátula <i>Spatula - Spatule</i>	-	100g	31x12x4h	-	170g	15
Z-E-2	Espátula pequeña <i>Small spatula - Petite spatule</i>	-	65g	31x12x4h	-	135g	14
Z-C-1	Rasqueta <i>Table - Table</i>	-	240g	31x12x4h	-	310g	51
Z-C-2	Rasqueta ranurada <i>Grooved scraper Raclette rainurée</i>	-	195g	31x12x4h	-	265g	19
ZK-PAC-12	Desengrasante 12uds. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	13,3	37x29x27h	0,02	14,5	270
ZK-PAC-6	Desengrasante 6 uds. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	6,6	28x19,5x27h	0,01	7,5	144
ZK-PAC-1	Desengrasante 1ud. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	1,1	7x9x24h	-	-	37
COB-45	Funda plancha MAX-40 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	47x47x25h	205g	-	-	-	37
COB-60	Funda plancha MAX-60 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	62x47x25h	250g	-	-	-	51
COB-80	Funda plancha MAX-80 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	82x47x25h	305g	-	-	-	57
COB-100	Funda plancha MAX-100 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	102x47x25h	350g	-	-	-	73
TB-40	Tapa basculante 40cm <i>Hinged lid Couvercle basculant</i>	41x46x15h	3	47x42x17h	0,03	4	222
TB-60	Tapa basculante 60cm <i>Hinged lid Couvercle basculant</i>	61x46x15h	5	64x49x17h	0,05	6	247
TB-80	Tapa basculante 80cm <i>Hinged lid Couvercle basculant</i>	81x46x15h	7	84x49x17h	0,07	8	266
TB-100	Tapa basculante 100cm <i>Hinged lid Couvercle basculant</i>	101x46x15h	9	104x49x17h	0,09	10	286

Description
Description

External dimensions
Dimensions extérieures

Packaging dimensions
Dimensions emballage

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
EST-2	Estante carro CNE Cart shelf <i>Étagère de chariot</i>	30x43x11h	2	32x44x12h	0,02	2,5	132
SB-1	Soporte botellas Bottle holder <i>Porte-bouteilles</i>	30x12x30h	1,5	32x31x15h	0,01	2	150
C-NE-60	Carro planchas 60cm Griddle Trolley <i>Chariot planchas</i>	60x43x79h	17,5	68x65x17h	0,09	19,5	964
C-NE-80	Carro planchas 80cm Griddle Trolley <i>Chariot planchas</i>	80x43x79h	24	88x65x17h	0,09	26	997
C-NE-100	Carro planchas 100cm Griddle Trolley <i>Chariot planchas</i>	100x43x79h	30,5	108x65x17h	0,09	32,5	1.193





Serie **Eco-Uni**



ECO-90CD UNI

ES - La Serie Eco-Uni se caracteriza por ofrecer una plancha versátil y práctica para el trabajo diario. Gracias a la variedad de acabados de placa y a su disponibilidad en distintas medidas, se adapta tanto a cocinas profesionales con necesidades variadas como a espacios domésticos que buscan potencia, rendimiento y sensaciones propias de un equipo profesional.

EN - The Eco-Uni Series is designed to offer a versatile and practical griddle for everyday use. Thanks to the variety of plate finishes and the availability of different sizes, it adapts perfectly to both professional kitchens with varied needs and domestic spaces looking for the power, performance and feel of professional equipment.

FR - La Série Eco-Uni se caractérise par une plancha polyvalente et pratique pour le travail quotidien. Grâce à la variété de finitions de plaque et aux différentes dimensions disponibles, elle s'adapte aussi bien aux cuisines professionnelles aux besoins variés qu'aux espaces domestiques recherchant la puissance, les performances et les sensations d'un équipement professionnel.



ES - Cajón recolector situado en el frontal.

EN - Grease collection drawer located on the front panel.

FR - Tiroir récupérateur situé sur la façade avant.



Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- **Planchas construidas completamente en acero inoxidable.**

- **Disponen de cajón recolector en el frontal.**

- Placas:

Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm de espesor.

Placa de acero pavonado de 6mm de espesor.

⬆ Modelos a gas:

Encendido por piezoeléctrico.

Válvulas termostáticas.

⚡ Modelos eléctricos:

Resistencias blindadas de acero inoxidable.

Termostatos con conmutador de encendido.

EN

- Griddles fully manufactured in stainless steel.

- Equipped with a grease collection drawer located on the front panel.

- Plates:

Hard chrome plate with more than 60 microns coating and 12 mm thickness.

Blued steel plate with 6 mm thickness.

⬆ Gas models:

Piezoelectric ignition.

Thermostatic valves.

⚡ Electric models:

Armoured stainless steel heating elements.

Thermostats with power switch.

FR

- *Plaques de cuisson entièrement fabriquées en acier inoxydable.*

- *Équipées d'un tiroir de récupération des graisses situé sur la façade avant.*

- Plaque:

Plaque en chrome dur avec revêtement supérieur à 60 microns et épaisseur de 12 mm.

Plaque en acier bleui d'une épaisseur de 6 mm.

⬆ Modèles à gaz:

Allumage piézoélectrique.

Vannes thermostatiques.

⚡ Modèles électriques:

Résistances blindées en acier inoxydable.

Thermostats avec interrupteur de mise en marche



ES - Cajón recolector situado en el frontal.

EN - Grease collection drawer located at the front.

FR - Tiroir récupérateur situé à l'avant.



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome Chromé	Pavon. Blued Bruni							
ECO-45PV UNI	45x40x19,6h	44x39		●	28	3,3	2.838	51x53x24h	0,07	17	498
ECO-60PV UNI	60x40x19,6h	59x39		●	40	6,6	5.676	64x53x24h	0,12	23	646
ECO-75PV UNI	75x40x19,6h	74x39		●	54	9,9	8.514	79,5x53x24h	0,16	28	674
ECO-90PV UNI	90x40x19,6h	89x39		●	64	9,9	8.514	104x53x24h	0,20	33	823
ECO-45CD UNI	45x40x19,6h	44x39	●		28	3,3	2.838	51x53x24h	0,07	24	1.014
ECO-60CD UNI	60x40x19,6h	59x39	●		40	6,6	5.676	64x53x24h	0,12	33	1.207
ECO-75CD UNI	75x40x19,6h	74x39	●		54	9,9	8.514	79,5x53x24h	0,16	40	1.374
ECO-90CD UNI	90x40x19,6h	89x39	●		64	9,9	8.514	104x53x24h	0,20	53	1.632
ECOEM-45PV UNI	45x40x19,6h	44x39		●	29	2,6	-	51x53x24h	0,07	17	680
ECOEM-60PV UNI	60x40x19,6h	59x39		●	43	4	-	64x53x24h	0,12	23	760
ECOEM-75PV UNI	75x40x19,6h	74x39		●	57	5,3	-	79,5x53x24h	0,16	28	775
ECOEM-90PV UNI	90x40x19,6h	89x39		●	67	6	-	104x53x24h	0,20	33	1.018
ECOEM-45CD UNI	45x40x19,6h	44x39	●		29	2,6	-	51x53x24h	0,07	24	1.014
ECOEM-60CD UNI	60x40x19,6h	59x39	●		43	4	-	64x53x24h	0,12	33	1.242
ECOEM-75CD UNI	75x40x19,6h	74x39	●		57	5,3	-	79,5x53x24h	0,16	40	1.361
ECOEM-90CD UNI	90x40x19,6h	89x39	●		67	6	-	104x53x24h	0,20	53	1.711

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Useful
surface
*Surface
utile*

Plate finish
Finition plate

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*



ECO-45PV UNI



ECO-60PV UNI



ECO-75PV UNI



ECO-90PV UNI



ECO-45CD UNI



ECO-60CD UNI



ECO-75CD UNI



ECO-90CD UNI



ECOEM-45PV UNI



ECOEM-60PV UNI



ECOEM-75PV UNI



ECOEM-90PV UNI



ECOEM-45CD UNI



ECOEM-60CD UNI



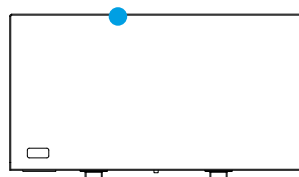
ECOEM-75CD UNI



ECOEM-90CD UNI

Conexión

Connection - Connexion

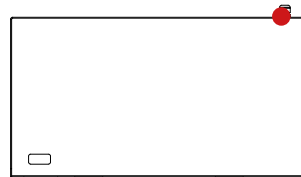


 **Gas 1/2"**

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



 **Eléctrica.**

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Equipamiento

Equipment - *Équipement*

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
Z-E-1	Espátula <i>Spatula - Spatule</i>	-	100g	31x12x4h	-	170g	15
Z-E-2	Espátula pequeña <i>Small spatula - Petite spatule</i>	-	65g	31x12x4h	-	135g	14
Z-C-1	Rasqueta <i>Table - Table</i>	-	240g	31x12x4h	-	310g	51
Z-C-2	Rasqueta ranurada <i>Grooved scraper Raclette rainurée</i>	-	195g	31x12x4h	-	265g	19
ZK-PAC-12	Desengrasante 12uds. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	13,3	37x29x27h	0,02	14,5	270
ZK-PAC-6	Desengrasante 6 uds. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	6,6	28x19,5x27h	0,01	7,5	144
ZK-PAC-1	Desengrasante 1ud. <i>Degreaser - Dégraissant</i>	-	1,1	7x9x24h	-	-	37
COB-45	Funda plancha ECO-45 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	47x47x25h	205g	-	-	-	37
COB-60	Funda plancha ECO-60 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	62x47x25h	250g	-	-	-	51
COB-80	Funda plancha ECO-75 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	82x47x25h	305g	-	-	-	57
COB-100	Funda plancha ECO-90 <i>Griddle cover Housse plancha</i>	102x47x25h	350g	-	-	-	73

Description
Description

External
dimensions
*Dimensions
extérieures*

Packaging
dimensions
*Dimensions
emballage*





Planchas

Serie modular

Snack



ES - Las planchas modulares están diseñadas para integrarse en conjuntos de cocina más amplios. Son ideales para montar cocinas con espacio limitado que, aun así, requieren potencia y alto rendimiento. Disponibles en versión gas y eléctrica, y con placas en hierro pavonado, rectificado o cromo duro.

EN - Modular griddles are designed to be integrated into larger kitchen setups. They are ideal for kitchens with limited space that still require power and high performance. Available in gas and electric versions, and with plates in blued steel, polished steel or hard chrome.

FR - Les plaques modulaires sont conçues pour s'intégrer dans des ensembles de cuisine plus complets. Elles sont idéales pour les cuisines disposant de peu d'espace mais nécessitant néanmoins puissance et performance. Disponibles en version gaz et électrique, avec plaques en acier bleui, acier rectifié ou chrome dur.