



MVW[®]**MINHO**

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

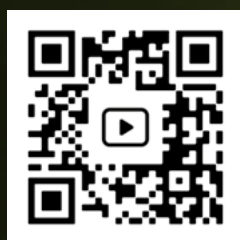
 **apice**[®]
COOLING TECHNOLOGY

**EXPORT
MAY
2023**

WOKS WOKS

**Cocinas profesionales,
para la cocción oriental.**

*Professional cookers
for oriental cooking.*





Profesionales & Económicos

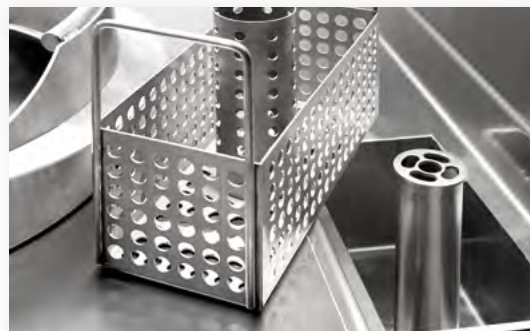
Professional & Economical



W-300
Base encimera wok profesional
Professional wok cooktop base



W-200-ECO
Base encimera wok económico
Economical wok cooktop base



Cesta desagüe
Drainage basket



Aro Antitsunami
Anti-Tsunami ring

► Construidos totalmente en acero inoxidable. ► Quemadores atmosféricos de gran rendimiento. ► Encimera de acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor, reforzada por tirantes internos. ► Fuegos de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que realiza un abanico de calor por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción.

► Equipados con válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

► **PROFESIONALES:** Aros Wok en acero inoxidable 18/8. ► Mandos ergonómicos en latón cromado.

► Encimera de trabajo tipo “bañera” con canal recoge-residuos, rebosadero y cesta adaptada a la extracción de los mismos.

► **ECONÓMICOS:** Aros Wok en acero pavonado negro. ► Mandos en ABS cromado.

► Entirely built in stainless steel. ► High performance atmospheric burners. ► Stainless steel cooktop 18/8 with thickness of 3 mm, reinforced by internal straps. ► Vertical flame burners directed to the centre of the wok, that spreads the heat over the entire surface, reaching an extreme and ideal temperature for this type of cooking.

► Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot light.

► **PROFESSIONAL:** Aros Wok in 18/8 stainless steel. ► Ergonomic controls in chrome-plated brass.

► “Bathtub” type worktop with waste collection channel, overflow and basket adapted for their removal.

► **ECONOMICAL:** - Aros Wok in blued black steel. ► Controls ABS chromed.

► Dimensiones y precios de la BASE WOK a falta de opciones y accesorios.

Dimensions and prices of the WOK BASE without options and accessories.

Modelos	Medidas exteriores	nº Fuegos
W-100	70x75x41h	1
W-200	100x75x41h	2
W-300	150x75x41h	3
W-400	200x75x41h	4
W-500	250x75x41h	5

Base encimera wok profesional - Adaptables a todas las opciones de equipamiento.

Professional wok cooktop base – Adaptable to all equipment options.

Models	External dimensions	No. burners
W-100 ECO	70x70x41h	1
W-200 ECO	100x70x41h	2
W-300 ECO	150x70x41h	3
W-400 ECO	200x70x41h	4
W-500 ECO	250x70x41h	5

Base encimera wok económica - Adaptable solo a quemadores y mesas de soporte.

Economical wok cooktop base - Adaptable only for burners and support bases.

Opciones de equipamiento

Equipment options



O-PW

Pared trasera de acero inox de 225mm de altura para ubicar los grifos.
Rear wall of stainless steel 225mm height to fit the taps.



O-GPW

Grifo de pared orientable a pedal situado en los pies/mesa de soporte.
Pedal-operated wall tap located on the supporting feet/table.



O-DW

Ducha de barrido, situada en la parte frontal de la bañera. Dirige los residuos hacia el canal recolector.
Squirter, located at the front of the tub. It directs the waste into the collection channel.



O-MSW

Mesa de soporte con pies graduables en altura.
Support table with adjustable height legs.



O-PSW

Conjunto de pies soporte graduables en altura.
Set of adjustable height support legs.



O-QPW

Quemador de 12kW.
12kW burner.



O-QGW

Quemador de 18kW, de alta potencia.
18kW burner, high power.



O-GPWT

Grifo de pared orientable. Incluye la llave de paso manual.
Swivel wall tap.
Manual stopcock included.



O-CW

Cubetera/salsero.
Bucket/sauce boat.

Realiza tu presupuesto

Make your own quote

¿Cuánto vale mi Wok?

How much does my Wok cost?

Para realizar tu propio presupuesto, seguimos 3 pasos:

To make your own quote, we follow 3 steps:

1. Elige Base Wok. (página nº8)

Choose Wok Base. (page no. 8)

2. Elige aquí equipamientos para tu Wok (columna derecha)

Select equipment for your Wok here (right column)

3. Suma el total de la base + equipamientos

Add total amount of the base + equipment

► Precios equipamientos - Prices equipment

Optional equipment	Worktop 1 burner	Worktop 2 burners	Worktop 3 burners	Worktop 4 burners	Worktop 5 burners
Equipamiento opcional	Encimera 1 fuego	Encimera 2 fuegos	Encimera 3 fuegos	Encimera 4 fuegos	Encimera 5 fuegos
O-PW-...	O-PW-1	O-PW-2	O-PW-3	O-PW-4	O-PW-5
Pared trasera					
O-DW-..	O-DW-1	O-DW-2	O-DW-3	O-DW-4	O-DW-5
Ducha barrido					
O-MSW-..	O-MSW-1	O-MSW-2	O-MSW-3	O-MSW-4	O-MSW-5
Mesa soporte *					
O-GPW					
Grifo pedal					
O-PSW					
Pies soporte *					
O-QPW					
Quemador 12kW *					
O-QGW					
Quemador 18kW *					
O-CW					
Cubetero /salsero**					
O-GPWT					
Grifo manual					
O-GSWT					
Grifo TOP manual					
O-CSW					
Grifo sobre a pedal					

(*) Elementos opcionales adaptables a cocinas profesionales y económicas.

(**) Incluye 6 cubetas GN 1/6 con sus tapas.

(*) Optional items adapted to professional and economical cookers.

(**) Includes 6 GN 1/6 tubs with their lids.



¿Tienes dudas sobre cómo realizar tu propio presupuesto?

Llama a nuestras oficinas.

Do you have any questions on how to make your own quote?

Call our office and we will help you.

Pared
O-PW-...

Wall
O-PW-



Grifo pared a pedal
O-GPW

Wall tap to pedal
O-GPW



Ducha barrido
O-DW-...

Sweeping shower
O-DW-...



Mesa soporte
O-MSW...

Support table
O-MSW...



Conjunto pies
soporte
O-PSW

Support leg
assembly
O-PSW



Quemador de 12 kW
O-QPW

12 kW burner
O-QPW



Quemador de 18 kW
O-QGW

18 kW burner
O-QGW



Grifo pared manual
O-GPWT

Manual wall tap
O-GPWT



Cubetero/salsero
O-CW

Bucket/sauce boat
O-CW



Opciones de equipamiento

Equipment options



Compuesta por / Composed by
Base profesional /
Professional base W-400 +



O-PW-4

+



O-GPWT

+



O-DW-4

+



O-QPW

+



O-QGW

Base WOK / Wok Base:

W-400

Equipamiento / Equipment:

- 1 x Pared / Wall (O-PW-4)
- 2 x Grifo manual / Manual tap (O-GPWT)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-4)
- 2 x Quemadores / Burners 12kW (O-QPW)
- 2 x Quemadores / Burners 18kW (O-QGW)

Total:



Compuesta por / Composed by:
Base profesional /
Professional base W-500 +



O-PW-5

+



O-GPW

+



O-DW-5

+



O-QPW

+



O-QGW

+



O-PSW

Base WOK / Wok Base:

W-500

Equipamiento / Equipment:

- 1 x Pared / Wall (O-PW-5)
- 2 x Grifo pedal / Pedal tap (O-GPW)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-5)
- 3 x Quemadores / Burners 12kW (O-QPW)
- 2 x Quemadores / Burners 18kW (O-QGW)
- 1 x Pies de soporte / Support feet (O-PSW)

Total:



Compuesta por / Composed by:
Base profesional /
Professional base W-200 +



O-PW-2

+



O-GPW

+



O-DW-2

+



O-QPW

+



O-QGW

+



O-MSW-2

+



O-CW

Base WOK / Wok Base:

W-200

Equipamiento / Equipment:

- 1 x Pared / Wall (O-PW-2)
- 1 x Grifo pedal / Pedal tap (O-GPW)
- 1 x Ducha barrido / Squirter (O-DW-2)
- 1 x Quemador / Burners 12kW (O-QPW)
- 1 x Quemador / Burners 18kW (O-QGW)
- 1 x Mesa de soporte / Support table (O-MSW-2)
- 1 x Cubetero / Salsero - Bucket / Sauce boat (O-CW)

Total:

Proyectos personalizados

Custom projects



Cocina mural WOK profesional
Wall cooker Professional WOK

Conjunto cocina WOK PROFESIONAL standard de 6 quemadores, 4 de 18kW y 2 de 12kW, soportado por dos pies para facilitar la limpieza del local. Formato tipo Z, intercalando los fuegos traseros con los delanteros, ajustando la medida de ancho a la mínima expresión posible.

Standard WOK PROFESSIONAL cooker unit with 6 burners, 4 of 18 kW and 2 of 12 kW, supported by two supporting legs to facilitate cleaning of the premises. Z-type format, interspersing the rear burners with the front ones, adjusting the width measurement to the minimum possible.



Cocina central Wok económico
Central cooker economical Wok

Conjunto cocina WOK versión ECONOMICA combinado con freidora de doble seno de una capacidad de 18+18 litros de aceite a gas, y con fry top cromado a gas, dotado de columna de agua articulada y de doble erogación, combinando así la cocina tradicional con la gastronomía asiática.

Combined ECONOMIC version WOK cooker unit with double fryer with a capacity of 18+18 litres of oil, gas powered and with chrome gas fry top, equipped with articulated water column and double dispensing, thus combining traditional cooking with Asian cuisine.



**Imagina tu cocina asiática.
Diseñala combinando los
woks con los elementos que
necesites para ajustar al
máximo tu espacio de
trabajo con tus necesidades.
Pídenos presupuesto
trabajaremos para hacer
real tu proyecto.**



Cocina mural Wok profesional
Wall cooker professional Wok

Conjunto mural multifunción, compuesto por 3 fuegos WOK versión profesional de 18kW, con un cuece pastas a gas de 40 litros, soporte cubetas Gastronorm 1/6x15cm, para ubicación de las salsas y barbacoa YAKITORI eléctrica sobre mostrador. Dispone de 3 grifos sobre fuegos wok, todo soportado por mueble neutro de puertas correderas.

Multifunction wall unit, consisting of 3 WOK burners, 18 kW professional version, with a 40-litre gas pasta cooker, 1/6x15 cm Gastronorm tub bracket for placing sauces and electric YAKITORI barbecue on the countertop. It has 3 taps on wok burners, all supported by a neutral unit with sliding doors.

Proyectos personalizados

Custom projects



Imagine your Asian cooker. Design it yourself by combining the woks with the items you need to adjust your workspace to your needs as far as possible. Ask for a quote, we will work to make your project real.



Cocina mural WOK profesional
Wall cooker professional WOK

Conjunto que combina 2 fuegos tradicionales con 4 fuegos WOK versión profesional de 18kW de potencia, en la parte central del equipo se ubica un fregadero. En el peto trasero se suministran cuatro grifos que alimentan de agua a los fuegos wok. Soportado por cuatro pies soporte.

Set of 10 WOK burners, professional version, 6 of 18 kW and 4 of 12 kW, arranged on two sides, one in line and the other in Z layout, equipped with two articulated water columns and double dispensing. Waste collection channel located in the centre of the equipment. All this is supported by a neutral table with a shelf.



Cocina central WOK profesional
Central cooker Professional WOK

Conjunto de 10 fuegos WOK versión profesional, 6 de 18kW y 4 de 12kW, organizados en dos lados, uno dispuestos en línea y el otro lado en disposición Z, dotado de dos columnas de agua articuladas y de doble erogación. Canal recoge residuos ubicado en el centro del equipo. Todo ello soportado por una mesa neutra con estante.

Unit that combines 2 traditional burners with 4 WOK burners professional version of 18 kW in power. There is a sink in the central part of the unit. Four taps are supplied in the backsplash that feed the wok burners with water. Supported by four support legs.



Cocina central TOP profesional
Cocina Central TOP profesional

Cocina WOK versión PROFESIONAL de 6 fuegos de 18kW, con columna de agua articulada y de doble erogación. Quemadores dispuestos en ambos lados en línea. Equipo preparado para una colocación sobre una superficie plana.

WOK PROFESSIONAL version cooker with 6 burners of 18 kW, with articulated water column and double dispensing. Burners arranged on both sides in line. Unit prepared for placement on a flat surface.

Accesorios

Accessories



► **W-300 + equipamientos + accesorios**
W-300 + equipment + accessories

Personaliza tu cocina Wok con accesorios tradicionales de la cocina asiática

Customise your Wok cooker with traditional accessories of Asian cooking



Z01209000033
Espumadera araña Ø 28cm
Spider skimmer



Z01209000031
Cucharón grande 0,75l
Large ladle



Z01209000030
Cucharón pequeño 0,25l
Small ladle



Z01208500008
Soporte contenedor
Container support



Z01209000021
Sarten Wok Ø 36cm
Wok frying pan



Z01209000028
Contenedor de agua
Water container



Z01209000011
Z01209000012
Z01209000013
Z01209000014
Especieros
Spice racks



Z01208500006
Soporte especieros
Spice rack support

Description
Spice rack support
Container support
Net cover spice rack
Cover spice rack with holes diameter 1.2 mm
Cover spice rack with holes diameter 3 mm
Cover spice rack with holes diameter 4 mm
Wok frying pan Ø 36 cm
Water container
Small ladle 0.25L
Large ladle 0.75L
Spider skimmer Ø 28 cm

Código / Code	Descripción
Z01208500006	Soporte especieros
Z01208500008	Soporte contenedor
Z01209000011	Especiero tapa de red
Z01209000012	Especiero tapa con agujeros diámetro 1,2 mm
Z01209000013	Especiero tapa con agujeros diámetro 3 mm
Z01209000014	Especiero tapa con agujeros diámetro 4 mm
Z01209000021	Sartén Wok Ø 36cm
Z01209000028	Contenedor de agua
Z01209000030	Cucharón pequeño 0,25l
Z01209000031	Cucharón grande 0,75l
Z01209000033	Espumadera araña Ø 28cm

**Available
International**



Xavier Gambade
Commercial manager
DESIGN XP (France)
Tel +33 972 46 47 34 (lignes groupées)
Email: contact@mainho.net

FACTORY AND OFFICES

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain
Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com - pedidos@mainho.com - export@mainho.com
www.mainho.com



MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

Calle Juan de la Cierva, 4 - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles - Barcelona - España
+34 938 498 588 - export@mainho.com
www.mainho.com