



COCINAS WOK

WOK COOKERS



**Cocinas profesionales
para la cocción oriental**

Professional cookers for asian cooking



W-321

Woks profesionales - Woks económicos - Proyectos personalizados
Professional Woks - Economic Woks - Custom Projects

Serie
Profesional & Económica
Series professional & economical



▼
W-300

Base encimera wok profesional
Professional wok cooktop base



▼
W-200-ECO

Base encimera wok económico.
Economic wok cooktop base.

Profesionales (W) - Económicos (W-ECO)

- 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 negro.

- Completely made of 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, attaining 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 to the extraction of the same.
- **ECONOMICAL:** - Aros Wok in blued black steel. - Controls in black ABS.

▼
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	2.379
W-200	100x75x41h	2	3.183
W-300	150x75x41h	3	4.257
W-400	200x75x41h	4	4.828
W-500	250x75x41h	5	5.549

▷ **Base encimera wok profesional.**
Professional wok cooktop base

Modelos	Medidas Exteriores	Nº Fuegos	€
W-100-ECO	70x70x41h	1	1.494
W-200-ECO	100x70x41h	2	2.189
W-300-ECO	150x70x41h	3	3.121
W-400-ECO	200x70x41h	4	4.056
W-500-ECO	250x70x41h	5	4.809

▷ **Base encimera wok económico.**
Economic wok cooktop base.

Opciones para el equipamiento

Options for equipment



O-PW-
Pared trasera de acero inox de 225mm/altura para ubicar los grifos

Rear wall of stainless steel 225 mm/height to fit the taps.



O-GPW
Grifo pared orientable. Incluye pedal que lo acciona.

Swivel wall tap. Includes pedal that operates it.



O-DW
Ducha de barrido de residuos hacia el canal recolector, situada en la parte frontal de la bañera
Waste sweeping shower to the collection channel, located on the front of the bath.



O-MSW
Mesa de soporte con pies graduables en altura.

Support table with adjustable height legs.



O-PSW
Conjunto pies de soporte graduables en altura.

Set of adjustable height support legs.



O-QPW
Quemador de 12 Kw, de baja potencia.

12 kW burner, low power.



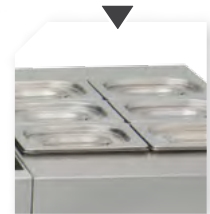
O-QGW
Quemador de 18 Kw, de alta potencia.

18 kW burner, high power.



O-GPWT
Grifo de pared manual orientable. Incluye llave de paso.

Manual swivel wall tap. Includes stopcock.



O-CW
Cubetero/salsero.

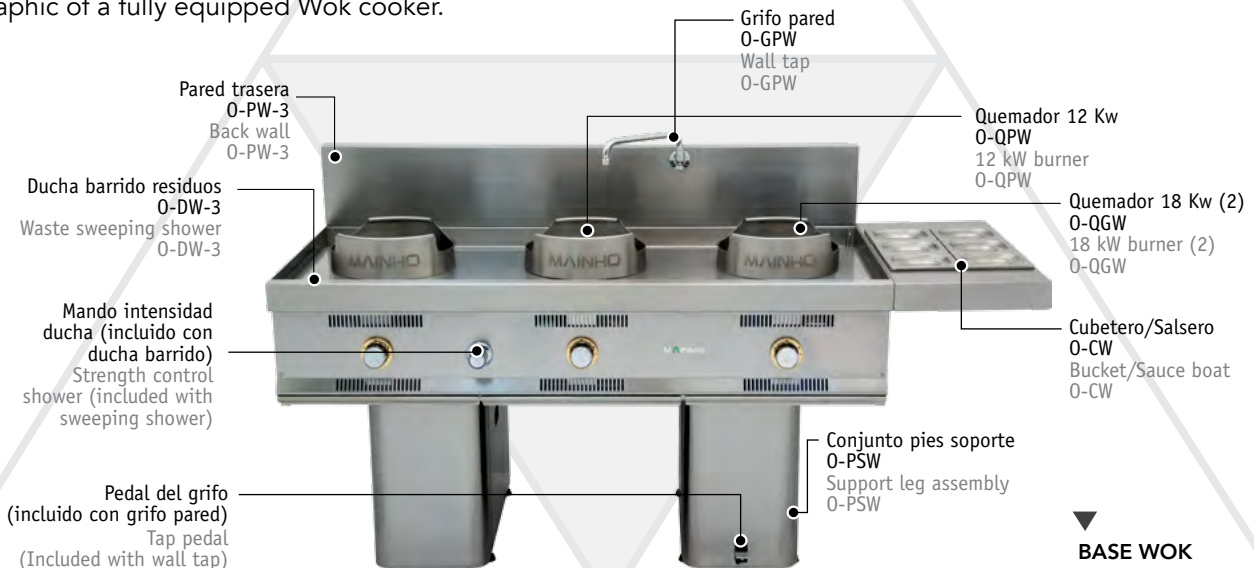
Bucket/sauce boat.

Todos los woks Mainho se pueden personalizar. Elige una base wok y equípala.

All Mainho woks can be customised. Choose a wok base and equip it.

Infografía de una cocina Wok totalmente equipada.

Infographic of a fully equipped Wok cooker.



**BASE WOK
W-321 + equipamientos**

Realiza Tu Presupuesto

Realiza tu presupuesto

¿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)

1. Choose Wok Base. (page no. 8)

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

2. Select equipment for your Wok here (right column)

3. Suma el total de la base + equipamientos

3. Add total amount of the base + equipment

Precios equipamientos - Prices equipment

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	245 €	269 €	278 €	321 €	420 €
O-DW-..	O-DW-1	O-DW-2	O-DW-3	O-DW-4	O-DW-5
Ducha barrido	263 €	299 €	320 €	330 €	340 €
O-MSW-..	O-MSW-1	O-MSW-2	O-MSW-3	O-MSW-4	O-MSW-5
Mesa soporte *	357 €	392 €	479 €	562 €	619 €
O-GPW					
Grifo pedal	269€	269€	269€	269€	269€
O-PSW					
Pies soporte *	-	-	469 €	469 €	469 €
O-QPW					
Quemador 12kW *	265 €	265 €	265 €	265 €	265 €
O-QGW					
Quemador 18kW *	446 €	446 €	446 €	446 €	446 €
O-CW					
Cubetero /salsero**	405 €	405 €	405 €	405 €	405 €
O-GPWT					
Grifo manual	275 €	275 €	275€	275€	275 €

(*) 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 y te atenderemos encantados.

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

Call our office and we will be pleased to help you.

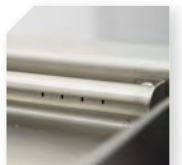
Pared
O-PW-...
Wall
O-PW-...



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



**Ejemplos
Presupuestos**
Examples: quotes



Ref. W-422

Compuesta por:

Base profesional W-400 +

Base WOK:

W-400 4.828 €

Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-4)	321 €
2 x Grifo manual (O-GPWT)	550 €
1 x Ducha barrido (O-DW-4)	330 €
2 x Quemadores 12kW (O-QPW)	530 €
2 x Quemadores 18kW (O-QGW)	892 €

Total: 7.451 €



Ref. W-523

Compuesta por:

Base profesional W-500 +

Base WOK:

W-500 5.549 €

Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-5)	420 €
2 x Grifo pared a pedal (O-GPW)	538 €
1 x Ducha barrido (O-DW-5)	340 €
3 x Quemadores 12kW (O-QPW)	795 €
2 x Quemadores 18kW (O-QGW)	892 €
1 x Pies de soporte (O-PSW)	469 €

Total: 9.003 €



Ref. W-211

Compuesta por:

Base profesional W-200 +

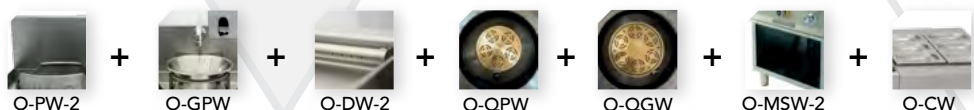
Base WOK:

W-200 3.183 €

Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-2)	269 €
1 x Grifo pared a pedal (O-GPW)	269 €
1 x Ducha barrido (O-DW-2)	299 €
1 x Quemador 12kW (O-QPW)	265 €
1 x Quemador 18kW (O-QGW)	446 €
1 x Mesa de soporte (O-MSW-2)	392 €
1 x Cubetero / Salsero (O-CW)	405 €

Total: 5.528 €



**Proyectos
personalizados**
Proyectos realizados



**Cocina mural
WOK profesional**
Wall cooker Professional WOK

Cocina de 4 fuegos de 18kw + zona central para ubicar las salsas, diseño básico para este tipo de cocción.

Destino: FRANCIA.

Cooker with 4, 18 kW burners + central area for locating the sauces, basic design for this type of cooking.

Destination: FRANCE.

**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, y
trabajaremos para hacer
tu proyecto realidad.**



**Cocina central
Wok económico**
Central cooker economical Wok

Cocina de 5 fuegos (3 de 18 Kw + 2 de 12 Kw). Equipada con 3 freidoras eléctricas + fry-top de cromo duro.

Combina la cocina asiática con la cocción a la plancha y fritura. Destino: ALEMANIA.

5 burner cooker (3 of 18 kW + 2 of 12 kW). Equipped with 3 electric fryers + fry-top in hard chrome.

Combines Asian cooking with grilled and fried cooking.

Destination: GERMANY.



**Cocina mural
Wok profesional**
Wall cooker professional Wok

Cocina de 2 fuegos de 18Kw + suplemento salsero + fry-top a gas de cromo duro integrado. Combina la cocina asiática con cocción a la plancha.

Destino: ISLAS CANARIAS.

Cooker with 2 18 kW burners + sauce boat supplement + integrated gas fry-top in hard chrome. Combines Asian cooking with grilled cooking.

Destination: CANARY ISLANDS.

Proyectos personalizados
Proyectos realizados



Cocina central WOK profesional
Cocina WOK profesional -

Cocina central sobre mesa con estantes, de 10 fuegos (6 de 18Kw + 4 de 12Kw). Equipada con 2 columnas de agua. Diseño básico para la cocción asiática, para trabajar por ambos lados.
Central cooker on table with shelves, with 10 burners (6 of 18 kW + 4 of 12 kW). Equipped with 2 water columns. Basic design for Asian cooking, for working on both sides. Destination: FRANCE.

Imagine your Asian cooker. Design it yourself by combining the woks with the items you need to adjust your workspace 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

Cocina de 4 fuegos wok (2 de 12Kw + 2 de 18Kw) + 2 fuegos convencionales + fregadero central. Combina la cocina asiática con soporte de fuegos convencionales.
Destino: NORUEGA.
4 wok burner cooker (2 of 12 kW + 2 of 18 kW) + 2 conventional burners + central sink. Combines Asian cooking with conventional burner support.
Destination: NORWAY.



Cocina mural sobre mostrador WOK profesional
Wall cooker on counter top Professional WOK

Cocina con 6 fuegos (2 de 18Kw + 4 de 12Kw). Formato encimera para ubicación sobre un mueble previamente instalado. Cocina asiática.
Destino: ESPAÑA.
Cooker with 6 burners (2 of 18 kW + 4 of 12 kW). Format cooktop for location on previously installed unit. Asian cooking.
Destination: SPAIN.

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

Descripción	Código	Descripción	€
Spice rack support	Z01208500006	Soporte especieros	155
Net cover spice rack	Z01209000011	Especiero tapa de red	15
Cover spice rack with holes diameter 1.2 mm	Z01209000012	Especiero tapa con agujeros diámetro 1,2 mm	12
Cover spice rack with holes diameter 3 mm	Z01209000013	Especiero tapa con agujeros diámetro 3 mm	12
Cover spice rack with holes diameter 4 mm	Z01209000014	Especiero tapa con agujeros diámetro 4 mm	12
Container support	Z01208500008	Soporte contenedor	85
Spider skimmer Ø 28 cm	Z01209000033	Espumadera araña Ø 28cm	24
Water container	Z01209000028	Contenedor de agua	28
Large ladle 0.75l	Z01209000031	Cucharón grande 0,75l	24
Small ladle 0.25l	Z01209000030	Cucharón pequeño 0,25l	16
Wok frying pan Ø 36 cm	Z01209000021	Sartén Wok Ø 36cm	130