

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

GUÍA DE COMPRADORES

Ventas

Servicio

Refacciones

LICUADORAS INDUSTRIALES

- Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Rompeolas troquelado para un mejor licuado.
- Cable tomacorriente de uso rudo.
- Interruptor a 20 A.
- Disponible en 127 v y 220 v (LI-2A solo 127 v).
- Foco piloto que indica cuando la licuadora está funcionando.
- Tapa esférica en acero inoxidable T-304 grado alimenticio con empaque y tapón alimentador de hule grado alimenticio, que se fija al vaso.
- Aspas de abanico diseñadas para una molienda más densa en mayores cantidades y en menor tiempo.
- Asas cubiertas con hule vulcanizado para una mejor manipulación del vaso y soportando altas temperaturas.
- Broches satinados en A.I. T-304 con flejes templados que garantiza el cierre hermético de la tapa (excepto LI-2A).
- Protector térmico.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS									
MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	MOTOR	VOLTAJE	HZ		
LI-2A	5.5 kg	17 cm	49 cm	24 cm	1 h.p.	127 v	60 hz		
MODELO	PESO	DIÁMETRO	MOTOR	RPM	VOLTAJE	HZ	FASE	AMPERAJE	
LI-3A	13.5 kg	23.0 cm	0.75 h.p.	3500	127 v	60	1	9.39	
LI-5A	14.5 kg	26.0 cm	0.75 h.p.	3500	127 v	60	1	9.39	
LI-12A	21.0 kg	32.0 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	14.95	



LICUADORAS DE VOLTEO

Base pedestal en tubo de acero inoxidable de fácil manejo por su sistema de volteo que evita tener que cargar el vaso.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	DIÁMETRO	MOTOR	RPM	VOLTAJE	HZ	FASE	AMPERAJE
LI-17A	22.5 kg	32.5 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	14.95
LI-12VAM	34.0 kg	60x45 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	14.95
LI-12VA	34.0 kg	60x45 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	14.95



LICUADORA - EXPRIMIDOR



LICUADORA DE FRAPPÉ

- Vaso de policarbonato de 1.5 litros.
- Base de acero inoxidable acabado satinado.
- Con removedor-mezclador de plástico.
- Para elaboración de: malteada, yogurt, frappé, smoothie y granita.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	MOTOR	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	VOLTAJE	HZ
LH-2V	3 h.p.	5.1 kg	17 cm	41.5 cm	24 cm	127 v	60



EXPRIMIDOR

- Produce hasta 90 litros por hora.
- Proceso de producción continuo hasta 120 minutos por 10 minutos de descanso.
- Depósito de derrame fabricado en A.I. T-304 grado alimenticio.
- Para elaboración de jugos provenientes de cítricos.
- Fácil de limpiar.
- Foco piloto que indica si el equipo está en operación.
- Con piña para limón opcional.
- Disponibles en 220 v.
- Protector térmico.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ANCHO	MOTOR	R.P.M.	VOLTAJE	HZ
EJ-4	13.0 kg	34.0 cm	0.33 h.p.	1725	127 v	60

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fáciles de operar y limpiar.
- Depósitos fabricados en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Disponibles en 220 v.
- Foco piloto que indica si el equipo está en operación.
- Gran aprovechamiento de fruta y vegetal.
- Nuevo pisador ABS en una sola pieza, mayor resistencia y durabilidad.
- Las tapas son de acrílico transparente color humo que permite ver la operación del equipo.
- Coladores de malla en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Discos sierra de acero inoxidable.
- Protector térmico.



EX-5 50.5 cm

EX-5

- Menor peso para mejor transportación.
- Extracción del bagazo en forma manual.
- Produce mas de 60 litros por hora.



EX-A 60.0 cm

EX-A

- Roldana protectora de derrames para evitar introducción de líquido al motor.
- Produce más de 90 litros por hora.
- Expulsión automática del bagazo.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ANCHO	MOTOR	R.P.M.	VOLTAJE	HZ
EX-5	14.5 kg	34.0 cm	0.50 h.p.	3450	127 v	60
EX-A	18.0 kg	46.0 cm	0.75 h.p.	3450	127 v	60

DYNAMIC



1.- MX070 MINI PRO



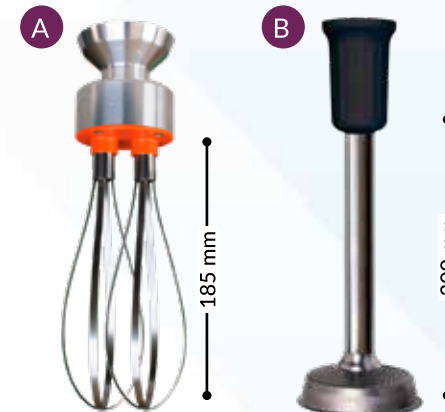
2.- MX052



3.- MD95



4.- JRDMX225



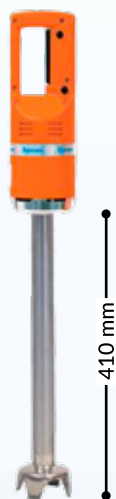
ACCESORIOS JRDMX225

A) AC102

B) AC103



5.- PMX98



6.- MX91



7.- MASTERDMX



ACCESORIOS MASTERDMX

A) AC003



B) AC004



8.- SMX600E

1. MX070 MINI PRO

- Capacidad de producción de 1 a 4 L es ideal para todas las mezclas ligeras, rápidas y eficientes.
- Velocidad variable.

2. MX052 PACK DYNAMIX

- Triturador con producción de 1 a 4 L.
- Paquete constituido por: 1 dinamix 160, 1 cuchilla emulsionadora, 1 cuchilla estándar, 1 disco batidor, 1 disco emulsionador y 1 bol de 1 L con tapa.

3. MD95 MINI TURBOLICUADOR

- Producción de 4 a 12 L.
- Pequeño, robusto y ligero.
- Indicado para pequeñas porciones de sopas, salsas, mayonesas, etc.

4. JRDMX225 TURBOLICUADOR

- Producción de 5 a 25 L.
- Pequeño, robusto y ligero.
- Indicado para pequeñas porciones de sopas, salsas, mayonesas, etc.
- Brazo desmontable.

5. PMX98 TURBOLICUADOR

- Producción de 20 a 40 L.
- Indicados para preparaciones medianas o grandes.
- Fácil mantenimiento.
- Desmontaje sin herramientas especiales.

6. MX91 TURBOLICUADOR

- Producción de 40 a 100 L.
- Indicados para preparaciones grandes y muy grandes.
- Idóneos para trabajar en ollas hasta de 100 L.

7. MASTERDMX TURBOLICUADOR

- Producción de 40 a 100 L.
- Indicados para preparaciones grandes y muy grandes.
- Idóneos para trabajar en ollas hasta de 100 L.
- Brazo desmontable.

8. SMX600E TURBOLICUADOR

- Producción de 75 a 200 L.
- Indicado para trabajos de gran envergadura.
- Fácil de manejar.
- Sistema de enfriamiento del motor.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	LARGO	POTENCIA	PESO
MX070	160 mm	200 w	1.1 kg
MX052	160 mm	220 w	1.0 kg
MD95	160 mm	250 w	1.2 kg
JRDMX225	225 mm	270 w	1.9 kg
AC102	185 mm	-	-
AC103	200 mm	-	-
PMX98	300 mm	350 w	2.4 kg
MX91	410 mm	600 w	3.4 kg
MASTERDMX	410 mm	600 w	3.7 kg
AC003	245 mm	-	-
AC004	420 mm	-	-
SMX600E	530 mm	850 w	6.1 kg



DYNAMIC

SECADOR DE VERDURAS

Modelos: E-10, E-20.

- Indispensables para preparación de ensaladas y verduras en gran cantidad.
- Centrifugadoras manuales que ahorran tiempo y mano de obra respecto a la delicadeza del producto.
- Robusto, rápido y de uso intensivo.
- E-20 cuenta con pequeña manguera de desagüe.



E-10



E-20

CORTADOR DE VEGETALES

Modelo: DYNACUBE

- Garantiza un corte limpio de hortalizas, frutas, carnes cocidas y demás productos blandos.
- Producción de 30 a 50 kg/h.
- Limpieza sencilla y fácil de transportar.
- Tres tipos de cortes:
 - Dados: con rejillas de corte y aspa inferior giratorio
 - Palitos: (papas fritas) con las dos rejillas de corte y sin aspa inferior.
 - Rodajas: solo con rejilla de corte superior.
- Con rejillas de 8.5 x 8.5 mm ó 7.5 x 7.5 mm



DYNACUBE

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	DIÁMETRO	ALTURA	PESO
E-10	330 mm	420 mm	2.4 kg / 3.0 kg
E-20	430 mm	500 mm	3.6 kg / 4.8 kg
DYNACUBE	400 mm	330 mm	3.1 kg / 4.4 kg

CAFETERAS SECRETARIALES

- Llave de salida de café o agua en latón cromado y manija de baquelita de 2 posiciones a prueba de goteo.
- Capacidad para 42, 60 y 90 tazas respectivamente.
- Fabricadas en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- LED indicadores de encendido, calentando, cuando el café está listo y de alarma, cada uno en color diferente.
- Termostatos para mantener el café a temperatura uniforme.
- Indicador de nivel de agua o café.
- Doble resistencia a 1850 w en el preparado y 150 w en el mantenimiento de la temperatura.



MODELO	PESO	ALTO	DIÁMETRO	CAPACIDAD		TIEMPO PREP	ELÉCTRICAS		
				L	Taz.		Resist.	Consumo	Voltaje
SE-42	4.6 kg	37.0 cm	22.0 cm	7	42	18 min	2000 w	16.6 A	127 v
SE-60	5.1 kg	46.0 cm	22.0 cm	10	60	24 min	2000 w	16.6 A	127 v
SE-90	6.8 kg	50.0 cm	29.0 cm	15	90	32 min	2000 w	16.6 A	127 v

PARRILLA CONSERVADORA DE CAFÉ

- Fabricada en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Diseñada para conservar el café a una temperatura perfecta.
- Interruptor con foco individual.
- Sistema automático de encendido cuando se coloca la jarra.
- Cuenta con dos resistencias eléctricas de 130 w a 127 v.

JARRA CORY

- Modelo J-2.
- Jarra de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Manija de baquelita resistente al calor y altas temperaturas.
- Capacidad 2 L.



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
PA-2B	35.5 cm	18.6 cm	9.0 cm	2.5 kg



PERCOLADORAS AUTOMÁTICAS

- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta filtros, hechos de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Llaves de salida de café o agua en latón cromado y manijas de baquelita de dos posiciones a prueba de goteo.
- Indicadores de nivel de agua o café.
- Termómetro indicador de temperatura.
- Sistemas de calentamiento a gas L.P. 11-13 lb./Pulg.
- Válvula pilostática para mayor seguridad del equipo.
- Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90 °C).
- Sistema de calentamiento eléctrico por resistencias de inmersión.
- Control eléctrico para llenado de agua automático del tanque envolvente (protege las resistencias).
- LED indicadores de encendido, calentando, percolando y recuperación de nivel de agua.
- Timer para el colado automático del café.
- Sistema auxiliar de colado.

* La percoladora modelo 12-12 automática es sobre pedido a 127 v.

* Las percoladoras modelo 40-40 y 50-50 automática son sobre pedido y sólo a 220 v.

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	MODELOS Y CARACTERÍSTICAS		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					CAPACIDAD	L			Taz.	Resist.	Consumo
12-12 A	43 kg	69.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
20-20 A	48 kg	77.0 cm	44.0 cm	99.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v



* Modelo eléctrico



* Modelo a gas

PERCOLADORAS MANUALES

- Disponibles en sistema eléctrico y a gas.
- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta filtros, hechos de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Llaves de salida de café o agua en latón cromado y manijas en baquelita de dos posiciones a prueba de goteo.
- Llaves de entrada de agua en latón cromado y perillas de baquelita.
- Indicadores de nivel de agua o café.
- Termómetro indicador de temperatura.
- Sistemas de calentamiento a gas L.P. 11-13 Lb. / Pulg.
- Válvula pilostática para mayor seguridad de equipos a gas.
- Termostato para regulación de temperatura.
- Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90° C)².
- Sistema de calentamiento con resistencias de inmersión en modelos eléctricos.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP	ELÉCTRICAS		
					L	Taz.			Resist.	Consumo	Voltaje
12-12 E	31 kg	88.0	44.0 cm	62.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
12-12 G	31 kg	88.0	44.0 cm	62.0 cm	24	144	51 L	150 min	N/A	N/A	N/A
20-20 E	36 kg	93.0	44.0 cm	70.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v
20-20 G	36 kg	93.0	44.0 cm	70.0 cm	40	240	68 L	240 min	N/A	N/A	N/A

CAFETERA MANUAL A GAS MODELO: GALIZA 1 GRUPO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Manómetro de presión de caldera.
- Superficie caliente tazas.
- Manivela para llenado manual, a través de garrafón.
- Pomos de mando agua caliente y vapor.
- Grupo de palanca profesional Faema E 61 de 58 mm con acabados en cromo.
- Lanceta de salida de agua caliente (Cool Touch).
- Nivel de caldera.
- Patas regulables.
- Rejilla y bandeja inox.
- Bomba mecánica para el llenado manual de la caldera inox. de 6 L.
- Caldera en acero inoxidable T-304
- Funcionamiento con Gas L.P.
- Equipada con válvula pilostática de alivio y de seguridad.
- Regulador de presión.



* Capacidad aproximada de 40 tazas por hora.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CALDERA	TIEMPO PREP.	COMBUSTIBLE
GG-1G	27.0 kg	44.0 cm	48.0 cm	50.0 cm	6 L	2 h	GAS LP



DREAM

BASIC



* Capacidad aproximada de 20 tazas por hora.

- Thermoblock profesional Aluminio + inox.
- Tamper profesional de aluminio (incluido).
- Nuevo grifo vapor/agua.
- Electroválvula 3 vías. Dosis secas.
- Aluminio 100%.
- Bandeja Inox.
- Depósito de agua de 1.3 litros.
- Bomba 20 bar.
- Porta filtros y filtros profesionales.
- Cinco filtros profesionales de serie (2 tradicionales, 2 presurizados y 1 monodosis E.S.E.).

- El diseño del tubo de vapor permite realizar cremosos capuchinos y lattes de una forma tan sencilla que casi parece magia.
- Potente vapor/agua caliente.
- Gracias al nuevo grupo aluminio + inox. tenemos vapor continuo e ilimitado.
- Además la vida útil del grupo se alarga gracias a que la cal no se incrusta en el circuito inox.
- Pomos de madera.
- Fácil limpieza.

- Depósito de agua de 2 litros.
- Extraíble para mantenimiento y limpieza de fácil acceso visual para constatar la cantidad de agua en el depósito.
- Calienta tazas; en la zona superior se ha habilitado una superficie que mantiene la temperatura de las tazas.
- Bandeja inoxidable; mantiene la base de la taza limpia de restos de café.
- Dotada de LED azules que le dan una personalidad propia.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	POTENCIA	HZ	VOLTAJE
DREAM	10.0 kg	24.5 cm	34.5 cm	28.0 cm	1050 w	60	120 v
BASIC	07.0 kg	21.0 cm	31.0 cm	29.0 cm	1050 w	60	120 v



*Capacidad aproximada de producción 40 tazas por hora.



STEEL DUO PROF

- Fabricada en acero inoxidable dotada de LED azules que le dan una personalidad propia.
- Caldera de gran dimensión (325 cc) de latón niquelado.
- Bomba de 20 Bares.
- Electroválvulas de 3 vías y OPV (Oper Pressure Valve).
- Calienta - tazas para evitar que el café pierda la temperatura óptima.
- Incluye Tamper profesional de aluminio.
- Tubo de vapor en acero inoxidable, anticalórico, rotativo 360° y especial para capuchino.
- Dos termostatos controlan la temperatura para el café, el vapor y un tercer termostato protege a la máquina de sobrecalentamiento accidental.
- Dispone de un Termoblock, que permite una fácil utilización y una extracción excelente de las monodosis, además, producción de vapor ilimitada.
- Portafiltros y filtros profesionales.
- Inclinación del portafiltro de 10°, con diseño ergonómico.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	RESISTENCIA	DEPÓSITO DE AGUA
STEEL DUO PROF	15.0 kg	27 cm	36 cm	31.5 cm	2068 w	2 L



*Capacidad aproximada de producción 100 tazas por hora.



*Capacidad aproximada de producción 200 tazas por hora.

BAR ONE 1 GRUPO

- Cafeteras para espresso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- Para conectar a la red de agua y versión con kit para trabajar a garrafón.
- Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- Pre-infusión para un café gourmet.
- Tubos vapor y agua en acero inoxidable multidireccionales a 360°.
- El tubo de vapor permanece frío al tacto minimizando el riesgo de quemadura por contacto.
- La incrustación de la leche se reduce al máximo facilitando su limpieza.

BAR ONE 2 GRUPOS

- Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma antideslizante para un mejor manejo.
- Botonera retro-iluminada de fácil programación .
- Manómetros de alta precisión.
- Bandeja inoxidable de fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.
- Mango ergonómico a 10° de inclinación facilita uso para un perfecto prensado de molienda.
- Anticalcáreo (no adhesión de cal).
- Caldera y resistencia en Al T-304 grado alimenticio.
- Ahorro energético hasta un 30% con respecto a calderas de cobre y mayor estabilidad térmica.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS							
MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	RESISTENCIA	CALDERA	VOLTAJE
BAR ONE 1 GR	25.0 kg	40.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	2400 w	4 L	120 v
BAR ONE 2 GR	34.0 kg	56.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	3200 w	4 L	120 v

BARISTA PROFESIONAL AUTOMÁTICA

- Cafeteras para espresso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- Para conectar a la red de agua ó a garrafón.
- Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua .
- Pre-infusión para un café gourmet.
- Tubos vapor y agua en acero inoxidable multidireccionales a 360°.
- El tubo de vapor permanece frío al tacto reduciendo el riesgo de quemadura por contacto.
- La incrustación de la leche se reduce al máximo facilitando su limpieza.
- Ciclo de lavado automático.
- Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma anti-deslizante.
- Botonera retro-iluminada de fácil programación.
- Iluminación led en zona de trabajo.
- Manómetros de alta precisión.
- Bandeja inoxidable de fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.
- Mango ergonómico a 10° de inclinación facilita uso para un perfecto prensado de molienda.
- Anticalcáreo no adhesión de la cal.
- Caldera y resistencia en Al T-304 grado alimenticio.
- Ahorro energético hasta un 30% con respecto a calderas de cobre y mayor estabilidad térmica.



2 GRUPOS
BAR221



2 GRUPOS
BAR255



1 GRUPO
BAR224

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD	RESISTENCIA	CALDERA	VOLTAJE
BAR221	71.0 kg	70.0 cm	53.5 cm	47.5 cm	240 tz	3500 w	13 L	120 v
BAR255	71.0 kg	70.0 cm	53.5 cm	47.5 cm	240 tz	3500 w	13 L	120 v
BAR224	40.0 kg	44.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	120 tz	1800 w	5 L	120 v

I-MINI



MOLINOS DE CAFÉ

NANOF4 E



- Tolva elaborada con un plástico especial de gran dureza, con capacidad de 250 gr.
- Transparente y con tapa incluida.
- Fresas profesionales, son de acero especial templado.
- El grupo es de latón y las fresas planas de acero (diámetro 54 mm).
- Control punta molienda.
- Nos permite visualizar el punto de molienda seleccionado.
- El sistema de regulación micrométrica permite ajustar al máximo el punto de molienda, garantizando una adaptación perfecta a cada tipo de café o máquina espresso.

- Tolva elaborada con un plástico especial de gran dureza, con capacidad de 600 gr.
- Transparente y con tapa incluida.
- Fresas profesionales, son de acero especial templado.
- El grupo es de latón y las fresas planas de acero (diámetro 54 mm).
- Control digital (Programable).
- Nos permite visualizar el punto de molienda seleccionado.
- El sistema de regulación micrométrica permite ajustar al máximo el punto de molienda. Garantizando una adaptación perfecta a cada tipo de café o máquina espresso.
- Portafiltro.
- Contador de tazas, fecha y hora en pantalla.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRESAS	FRENTE	ALTO	FONDO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD TOLVA
I-MINI	03.7 kg	54 Ø	13.0 cm	33.0 cm	23.0 cm	250 w	120 v	250 gr
NANOF4 E	10.0 kg	58 Ø	16.9 cm	47.3 cm	24.0 cm	250 w	120 v	600 gr

CALENTADOR MULTIFUNCIONAL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Tazón con capacidad de 3.9 litros.
- Control de temperatura y resistencia eléctrica de 350 w a 127 v.
- Pantalla con fotografía intercambiable con la imagen del producto (Chocolate, Queso y sopa).
- Incluye cucharón para servir.
- Para calentar chocolate, queso y sopas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
CMF-1	04.5 kg	22.0 cm	30.0 cm	27.5 cm



EXHIBIDOR DE NACHOS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Costados de cristal de 0.4 cm de espesor.
- Resistencia de 30 w. a 127 v. y foco spot de 75 w.
- Puerta abatible para la extracción del producto.
- Mantiene los nachos a 30°C sobre la temperatura ambiente.
- Diseñado para su fácil limpieza.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
EN-3	43.0 cm	37.0 cm	60.0 cm	14.5 kg



PALOMERA

- Capacidad de 8 y 15 onzas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Costados de acrílico transparente de gran resistencia y durabilidad.
- Resistencias de 750 y 1250 w a 127 v respectivamente.
- Iluminación interna para mejor exhibición de producto y mantener la temperatura del producto durante más tiempo .
- Incluye cucharón para maíz de 250 grs.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
PM-8	21.0 kg	46.0 cm	40.0 cm	75.0 cm	08.0 Oz
PM-15	30.5 kg	54.0 cm	54.0 cm	95.0 cm	15.0 Oz

CARRO GABINETE PARA PALOMERA

- Fabricación: Cajón principal con aplicación de pintura electrostática, charola y jaladera en acero inoxidable.
- Compartimento de gran capacidad para almacenaje de materiales.
- Fácil de transportar debido a sus ruedas industriales de 4" de alta resistencia.
- Puerta de compartimiento reforzada.
- Charola integrada para exhibición de producto.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
CPM	33.0 kg	53.0 cm	90.0 cm	79.0 cm	N/A





ESPIROPAPAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- De uso continuo, fácil manejo y fácil limpieza.
- Producto a cortar máximo 15 cm de largo y 14 cm de diámetro.
- Con el espesor exacto en la espiral de la papa para su rápida cocción
- Se puede procesar además otras frutas y verduras.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
EP-1	02.15 kg	17.0 cm	46.0 cm	16.0 cm



SURTIDOR DE CATSUP Y MOSTAZA

- Fabricado en acero inoxidable.
- 3 insertos sextos para tomate, cebolla y jalapeño.
- 2 depósitos para poner catsup y mostaza (no directamente).
- 2 bombas de plástico para el surtido del producto.
- Tapa de acrílico para la sección de insertos.

*Con bomba de plástico adicional de repuesto.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
SC-3	09.0 kg	85.0 cm	20.0 cm	42.8 cm

FREIDOR Y MÁQUINA PARA EMPANADAS

FREIDOR ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Con capacidad para 5 litros de aceite.
- Inserto desmontable para su fácil limpieza.
- Resistencia eléctrica de 2200 w. a 127 v.
- Termostato eléctrico con rango de 50 a 300°C
- Bajo consumo de energía contra freidor de gas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS




MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
F5L-E	08.5 kg	30.0 cm	67.0 cm	37.0 cm



MÁQUINA PARA EMPANADAS

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
ME1	12.0 kg	810.0 mm	230.0 mm	272.0 cm

DIMENSIONES	CLAVES MOLDES	MOLDES	IMAGEN
ALTO: 38.0 mm F: 76.0 mm L: 127.0 mm	INTER-EMP05A INTER-EMP05B	Empanada circular grande (incluida en equipo)	
ALTO: 45.0 mm F: 83.0 mm L: 171.0 mm	INTER-EMP01A INTER-EMP01B	Empanada circular extragrande (se vende por separado)	
ALTO: 25.0 mm F: 70.0 mm L: 127.0 mm	INTER-EMP02A INTER-EMP02B	Empanada triangular grande (Se vende por separado)	



- Diseño compacto, fácil de operar y fácil de limpiar.
- Crea diferentes formas, simplemente cambiando los moldes (se vende por separado)
- Moldes de aluminio anodizado para no contaminar la masa.
- Sella perfectamente los bordes de la empanada, sin necesidad de sellarlos externos.
- Incluye charola para colocar el producto formado.
- Palanca con baquelita.

VITRINA CALIENTE PARA EXHIBICIÓN DE PIZZAS, EMPANADAS, PASTES Y OTROS ALIMENTOS.

Mantiene tus productos a temperatura de servicio.



- Equipo fabricado en acero inoxidable.
- Cristales en costados, frentes y puerta de 3 mm de espesor.
- Resistencia 2x100 w.
- Temperatura programable hasta 50° C.
- Alarma sonora de puerta abierta.
- 4 parrillas en A.I. T-304, movibles que permiten ajustar la altura deseada.
- Charola de recolección de migajas en acero inoxidable.
- Luces LED para enfatizar la vista del producto.
- Renovación continua de aire caliente.
- Calcomanías laterales imantadas removibles.

MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	VOLTAJE	HZ	FASE
VC-1 SM	27.0 kg	47.5 cm	47.5 cm	82.0 cm	127 v	60	1



- Equipo fabricado en acero inoxidable.
- Cristales en costados, frentes y puerta de 3 mm de espesor.
- Resistencia 2x100 w.
- Temperatura programable hasta 50 °C.
- Rack giratorio de A.I. T-304, con 4 niveles para pizzas de hasta 38 cm.
- Alarma sonora de puerta abierta.
- Sistema de seguridad:
- Detiene la rotación del rack y resistencia del calentamiento por cada apertura de puerta.
- Charola de recolección de migajas en acero inoxidable.
- Luces LED para enfatizar la vista del producto.
- Renovación continua de aire caliente.
- Calcomanías laterales imantadas removibles.

MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	VOLTAJE	HZ	FASE
VC-1 CM	26.0 kg	47.5 cm	47.5 cm	82.0 cm	127 v	60	1

ASADOR Y TRAMPA DE GRASA

ASADOR DE CARNE AL PASTOR



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
APR-AI	22.0 kg	55.0 cm	70.0 cm	79.5 cm	35.0 kg

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cerámicas refractarias que emiten rayos infrarrojos para una mejor cocción de la carne.
- Cuenta con dos válvulas independientes para optimizar el consumo de gas.
- Calibrado para gas L.P. de 11-13 Lb./Pulg.
- Dimensiones de plancha:
Frente: 41.5 cm, Fondo: 22.5 cm , Alto: 1.9 cm.
- Plancha de 3/8" con quemador y válvula independiente.
- Capacidad para carne de 35 kg.

TRAMPA DE GRASA



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
TG-INTER 50	44.0 kg	62.0 cm	43.0 cm	27.0 cm	50.0 lb
TG-INTER 95	65.0 kg	66.5 cm	49.0 cm	48.0 cm	95.0 lb

- Construida en placa de acero al carbón de 0.32 cm de espesor.
- Soldadura de alta calidad.
- Acabado exterior con pintura electrostática color gris.
- Tapa superior fabricada en hierro fundido con superficie anti-derrape.
- Sellado hermético en la tapa.
- Lista para instalarse a nivel de piso.
- Entrada y salida de 2" y 3" respectivamente.

FOGONES

- Estructura fabricada en ángulo de 2" y 1 1/2", acabado esmaltado.
- Ajuste de nivel para un correcto apoyo.
- Triple quemador concéntrico para 110,000 BTU/Hora.
- Parrillas dentadas de servicio pesado fabricadas en hierro fundido.
- Válvulas de gas independientes para cada aro del quemador regulables para gas natural.
- Perillas de baquelita de alta resistencia al calor para evitar quemaduras.
- El frente de las válvulas está fabricado en acero inoxidable.
- Charola de derrames independiente.
- Conexión de 1 1/4" NPT para gas L.P.
- Presión de gas L.P. 11-13 Lb./Pulg.²

F-2



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CONSUMO
F-1	53.0 kg	62.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	110,000 btu/hr
F-2	103.0 kg	122.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	220,000 btu/hr
F-3	155.0 kg	182.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	330,000 btu/hr

F-1



F-3



MESA DE TRABAJO CON LAMBRÍN Y ENTREPAÑO

- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio.
- Cubierta de acero inoxidable T-304, cal. 18.
- Sellado entre uniones con silicón que evita la propagación de plagas .
- Certificado en calidad de materiales opcional.
- Facilidad para transportarse, fácil armado y desarmado en sitio.
- Cuenta con regatones niveladores de plástico.
- Entrepaño con altura ajustable según se requiera.
- Buje en cada pata con tornillo Allen para su fijación que brinda rigidez y firmeza, (llave Allen incluida en el equipo).
- Patas en tubo de acero inoxidable T-304, cal. 18.
- Se entrega desarmada y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
MEL.800	22.0 kg	80.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MEL.1200	27.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MEL.1800	38.5 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm

MESA DE TRABAJO CON LAMBRÍN, ENTREPAÑO Y TARJA



- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio.
- Facilidad para transportarse, fácil armado y desarmado en sitio.
- Cuenta con regatones niveladores de plástico.
- Sellado entre uniones con silicón que evita la propagación de plagas.
- Posición de la tina según se requiera (izquierda o derecha)
- Entrepaño con altura ajustable según se requiera.
- Con buje en cada pata con dos tornillos tipo Allen para su fijación que brinda mayor rigidez y fuerza, (llave Allen incluida en el equipo).
- Cubierta, tina y patas de tubo en acero inoxidable T-304 cal. 18.
- Medidas de tina 45x45x25 cm.
- Pata de tubo de acero inoxidable T-304 cal. 18.
- Orificios para colocar mezcladora en lambrín (distancia entre centros 8").
- Certificado en calidad de materiales opcional.
- Se entregan desarmadas y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.
- Disponible en 1 o 2 tarjas.

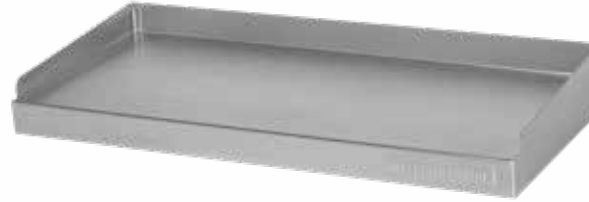
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
MELT1D.1200	29.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1I.1200	29.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1D.1800	33.7 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1I.1800	33.7 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT2D.1800	39.0 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT2I.1800	39.0 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm

REPISA DE APOYO A PARED

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
REPP.800	04.0 kg	80.0 cm	30.0 cm	90.0 cm
REPP1200	05.5 kg	120.0 cm	30.0 cm	90.0 cm
REPP.1800	08.0 kg	180.0 cm	30.0 cm	90.0 cm



- Barrenos de 1/4" en la parte posterior de cada costado para su fijación.
- Modelo REPP.1800, cuenta con soporte de apoyo intermedio adicional brindando mayor seguridad en su área de carga.

GARABATO PARA OLLAS

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO
GAR.800	03.8 kg	80.0 cm	39.0 cm
GAR.1200	04.6 kg	120.0 cm	39.0 cm
GAR.1900	06.0 kg	190.0 cm	39.0 cm



*Se entregan desarmados y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.

- Cuenta con dos bujes: superior e inferior y tornillo en cada costado.
- Costado izquierdo y derecho en acero inoxidable T-304 cal. 16.
- Tubo de 1 1/4" en acero inoxidable T-304 cal.18.
- Ganchos de redondo macizo de 1/4" en acero inoxidable T-304.

Mod: GAR.1900

- Cuenta con soporte de apoyo intermedio en acero inoxidable T-304, Cal. 16.
- Con dos barrenos en la parte posterior de 1/4" para su fijación.

LÁMPARA CALENTADORA

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	VOLTAJE	RESISTENCIA	AMPERAJE
LC-24	03.0 kg	61.0 cm	15.0 cm	6.0 cm	127 v	500 w	03.9 A
LC-36	05.0 kg	91.5 cm	15.0 cm	6.0 cm	127 v	800 w	06.3 A
LC-48	06.5 kg	122.0 cm	15.0 cm	6.0 cm	127 v	1100 w	08.6 A



- Fabricada en acero inoxidable (envolvente) y lámina aluminizada (lámina radiante), calibre 20.
- Aislante interior para mejor aprovechamiento del calor .
- Cuenta con interruptor de encendido y apagado.
- Uso en barras de servicio para mantener caliente el platillo preparado.
- La clavija no está incluida.
- Fácil de instalar.

HORNO COMBI

Naboo[®] reloaded



LAINOX



AUTOCLIMA

AUTOCLIMA



FAST DRY

FAST-DRY



SINCRONIZACIÓN



MULTINIVEL



LAVADO AUTOMÁTICO



SMOKEGRILL



VERSIÓN PARA BUQUES



ASISTENCIA REMOTA



ECOVAPOR



ECOSPEED



JUST IN TIME



LAVADO ECO



AHUMADO



ENERGY MONITOR



NABOOK CLOUD



MONITOR DEL ABLANDADOR DE AGUA



TURBOVAPOR



AROMATIZACIÓN

Naboo
reloaded

MODALIDAD DE COCCIÓN

ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.

Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.

Modalidad programable: posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.

Modalidad multinivel y jit.

Multinivel: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.

AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.

FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga.

Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.

Cálculo de los costos de los alimentos de las recetas y menús por cada ración.

Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato PDF, Excel y Word.

Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.

Control HACCP.

Asistencia en remoto.

Actualización software.



LCD 10" Touch Screen

Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla táctil".

FUNCIONAMIENTO

Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

Inicio de una cocción automática (ICS) "ONE TOUCH".

Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.

Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.

Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "pantalla táctil".

Mando scroller plus con función de scroll y de push para confirmar las elecciones.

Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto "open" (opcional).

Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

DOTACIONES DE CONTROL

Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema delta T.

Condensación de vapores regulada automáticamente. Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.

Inicio cocciones diferido en el tiempo programable. Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación;

Las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.

Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.

Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.

Sonda para 2 corazones.

Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.

Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.

Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.

Predisposición al sistema de optimización energética sn (opcional).

Programa de service: prueba de las funciones ficha Electrónica-visualización de sondas de temperatura- contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.

Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.

Ecospeed - en base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.

Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.



FAST-DRIVE

FAST-DRY[®] sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.



AUTOCLIMA

AUTOCLIMA[®] sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara.



VERSIÓN PARA BUQUES

Full aisi 304 - pies con arandela. Protección de pantalla / mandos Rack con rieles antideslizantes Puerta con inmovilizador.



6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN

Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.



LAVADO AUTOMÁTICO

Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con detergente líquido COMBICLEAN, en envases reciclables al 100% de cocción.



ECOSPEED

ECOSPEED - en base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, Mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.



LAVADO ECO

El nuevo nivel de lavado ECO sumado a los existentes contribuye a reducir aún más los tiempos y los consumos de detergente para el beneficio de la reducción de los costos.



ECOVAPOR

AUTOCLIMA[®] sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.



SAPIENS RELOADED

Todo lo que necesitas

Pantalla alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System).

Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.

Barras de led para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.

Todas las funciones se controlan electrónicamente en todo momento, con la máxima eficiencia.

De esta manera Sapiens regula constantemente la cocción de manera automática con el resultado de darte siempre preparaciones ideales, carnes jugosas, salteados y doraduras excelentes, alimento perfectamente cocido en cada parte, postres o panes fragantes, fritos secos y crujientes, excelentes platos gratinados.

Cocción manual con tres modalidades de cocción:

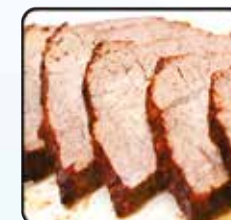
Convección de 30°C a 300°C
Vapor de 30°C a 130°C, combinado
Convección + vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.



COCCIÓN A CONVECCIÓN



COCCIÓN AL VAPOR



COCCIÓN COMBINADA



COCCIÓN AL VACÍO



SISTEMA AUTOMÁTICO

Aromatizar un producto en cocción ya no es un problema, gracias al sistema automático del que se dispone Aroma Naboo



AROMATIZACIÓN

Obtener distintas tipologías de comidas con los más variados tipos de aromas.



LAVADO ECO

El nuevo nivel de lavado ECO sumado a los existentes contribuye a reducir aún más los tiempos y los consumos de detergente para el beneficio de la reducción de los costos.



ECOSPEED

Ecospeed - en base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones



ENERGY MONITOR

Monitoreo del consumo de energía, gas, agua y detergente



FAST-DRY

FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción



SINCRONIZACIÓN

A través del portal en Nabook puedes configurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.



AUTOCLIMA

AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción



ASISTENCIA REMOTA

Servicio de asistencia técnica siempre disponible gracias a la asistencia en remoto



ECOVAPOR

Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.



MONITOR DEL ABLANDADOR DE AGUA

Supervisión y control de la eficiencia y mantenimiento del ablandador de agua externo



MULTINIVEL

El desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva



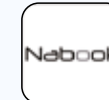
JUST IN TIME

Puedes cocinar simultáneamente productos con distintos tiempos de cocción y diferentes tamaños.



LAVADO AUTOMÁTICO

Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con detergente líquido COMBICLEAN, en envases reciclables al 100%



NABOOK CLOUD

Te propone recetas de panadería y pastelería siempre nuevas y variadas a lo largo del año.



VERSIÓN PARA BUQUES

Full aisi 304 - pies con arandelas. Protección de pantalla / mandos. Rack con rieles anti-deslizantes. Puerta con inmovilizador.

HORNO COMBI

LAINOX



ICON COCINA A PRIMERA VISTA

MODELO: TOUCH

MODALIDAD DE COCCIÓN

Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).

Cocción manual con tres modalidades de cocción:
Convección de 30°C a 260°C.
Vapor de 30°C a 130°C.
Combinado de 30°C a 260°C.

CLIMA, sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

La función Touch & Cook cuenta con diez tipos de cocciones ya predefinidas



10 recetas de ejecución inmediata con la función Touch & Cook

Panel de mandos de control electrónico Touch

Selector Scroll & Push



Touch & Cook cuenta con diez tipos de cocciones ya predeterminadas



Touch & Cook cuenta con diez tipos de cocciones ya predeterminadas



Gestión de la humedad "Clima" para cocciones a la parrilla y los fritos



Lavado automático con detergente líquido en cartucho 100% reciclable



Sistema de modulación del consumo energético.



Reducción de consumos de agua y de energía.



Para lo dulce y lo salado. Icon es adecuado para todo tipo de bandeja, para la gastronomía y la pastelería.



HORNO COMBI

Compact Naboo



LCD 7" Touch Screen

Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla táctil".



ECOSPEED



ENERGY MONITOR



ECOVAPOR



AUTOCLIMA



ASISTENCIA REMOTA



VERSIÓN PARA BUQUES



MULTINIVEL



SINCRONIZACIÓN



JUST IN TIME



LAVADO AUTOMÁTICO



NABOOK CLOUD



MONITOR DEL ABLANDADOR DE AGUA



LAVADO ECO



FAST-DRY

MODALIDAD DE COCCIÓN

ICS sistema automático de cocción para recetas internacionales.

Cocción manual con tres modalidades de cocción:

Convección de 30°C a 300°C

Vapor de 30°C a 130°C

Combinado convección + vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.

Modalidad programable: posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) nombre, una foto e información sobre la receta.

Modalidad multinivel y jit.

Multilevel plus: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.

Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.

Fast-dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

Inicio de una cocción automática (ICS) "one touch".

Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.

Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema delta T.

Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.

Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.

Sonda para 2 corazones.

Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.

Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.

Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.

Ecospeed - en base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.

Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía.

Energy monitor - monitoreo del consumo de energía, gas, agua y detergente.

Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional).

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.

Cálculo de los costos de los alimentos de las recetas y menús por cada ración.

Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.

Control HACCP.

Asistencia en remoto.

Actualización software.

HORNO COMBI

LAINOX



Compact Sapiens



SAPIENS RELOADED TODO LO QUE NECESITAS

Pantalla alfanumérica en led de alta visibilidad HVS (High Visibility System).

Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.

95 programas de cocción probados y guardados, con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).

Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.

Fast-dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

Barras de led para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.

MÁS FÁCIL, MÁS INTUITIVO Y MÁS COMPLETO



COCCIÓN A CONVECCIÓN



COCCIÓN AL VAPOR



COCCIÓN AL VACÍO



COCCIÓN COMBINADA

Cocción manual con tres modalidades de cocción:

Convección de 30°C a 300°C.

Vapor de 30°C a 130°C, combinado.

Convección + vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.



VERSIÓN PARA BUQUES

Full aisi 304 - pies con arandelas. Protección de pantalla / mandos. Rack con rieles antideslizantes. Puerta con inmovilizador.



AUTOCLIMA

AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control de porcentaje de humedad en la cámara de cocción



FAST-DRY

FAST DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.



ECOVAPOR

Ecovapor - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.



ECOSPEED

Ecospeed - en base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, Mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.



LAVADO AUTOMÁTICO

Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con detergente líquido COMBICLEAN, en envases reciclables al 100%



LAVADO ECO

El nuevo nivel de lavado ECO sumado a los existentes contribuye a reducir aún más los tiempos y los consumos de detergente para el beneficio de la reducción de los costos.

HORNO DE COCCIÓN ACELERADA

Oracle

EL SABOR DE LA VELOCIDAD

Cuando todo tiene que ser rápido, se necesita un horno que pueda hacer más que cocinar comidas deliciosas. Todo es más rápido con Oracle, desde la instalación, hasta el servicio al cliente.

Gracias a la interfaz Touchscreen HD True-Touch™ y a las numerosas recetas preconfiguradas con tan solo tocar el ícono del plato deseado se inicia el procedimiento de cocción



MODELO: ORAC 2



AIRE CICLÓNICO

Potencia de hasta 3 kW para garantizar tareas de tostado y dorado excelentes.



CONVECCIÓN

Temperatura entre 95°C y 270°C con velocidad del ventilador ajustable.



MICROONDAS

Potencia de hasta 2 kW para calentar rápidamente y reducir el tiempo de cocción.



PANTALLA CONFIGURABLE

Potencia de hasta 3 kW para garantizar tareas de tostado y dorado excelentes.



CONECTADO

Estándar de conectividad WiFi, Ethernet y USB.



LIMPIO EN UN INSTANTE

Gracias a las protecciones antiadherentes especiales, montadas de serie en la cámara de cocción, y al enfriamiento rápido Oracle se puede limpiar rápidamente al final de la jornada.

MODALIDADES DE COCCIÓN

- Aire ciclónico - 3 kw
- Convección - 95°C / 270°C
- Microondas - 2 kw
- Función descongelación por microondas
- Manual hasta 4 ciclos
- Programable con posibilidad de guardar 1200 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos) asignando el nombre y el ícono correspondiente

FUNCIONAMIENTO

Pantalla táctil HD TRUE-TOUCH™ de 7" totalmente personalizable
Recalentamiento automático

Neo



6 funciones:

- Abatimiento Positivo +90 / +3°C
- Congelación +90 / -18°C
- Descongelación
- Fermentación controlada
- Cocción lenta / Mantenimiento a temperatura específica para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc.
- Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



LCD 7" Touch Screen

Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT -IPS), de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se puede visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.

Cocción lenta y mantenimiento a temperatura.

El control de la temperatura y su mantenimiento dentro de los valores predefinidos permiten preparaciones que protegen no solo el gusto y el sabor, si no también la jugosidad y la textura de los alimentos para conseguir resultados realmente apasionantes. Esta función es muy sencilla de usar y es perfecta para mantener calientes los alimentos durante el servicio, ayudando a mejorar la preparación y la organización.



Fermentación controlada

La flexibilidad de producto "just in time" es la mejor manera para optimizar los recursos, gestionar el tiempo y satisfacer la variabilidad de las solicitudes. Se puede elegir una fermentación directa o programada: se prepara, se deja fermentar, se mantiene la fermentación y se decide programar la frase de cocción. Todo ello con un control preciso de la humedad para obtener un resultado siempre perfecto.



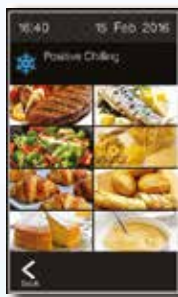
Congelación +90 / -18°C

Permite que el centro del producto alcance rápidamente una temperatura de -18°C, manteniendo intactas la estructura y la consistencia del producto. La congelación rápida permite comprar los productos en el momento de máxima frescura, maduración y disponibilidad en el mercado y conservar intactas todas las peculiaridades de éstos. Gracias a un flujo de aire controlado a -40°C se puede mantener en el tiempo las calidades de un producto fresco.



Abatimiento Positivo +90 / +3°C

Permite que el centro del producto alcance rápidamente una temperatura de +3°C, reduce la evaporación natural del producto manteniendo la humedad del mismo y evita la proliferación bacteriana después de la cocción. La función de abatimiento permite planificar por anticipado las preparaciones, aumentar la productividad, mantener inalterado el sabor, color, perfume y peso y eliminar riesgos de intoxicación y los restos. Gracias al perfecto control del aire y de la temperatura en la cámara se mantienen intactas todas las características organolépticas.



Descongelación

Poder controlar y determinar la descongelación de un producto significa mantener intactas las características organolépticas y optimizar las reservas, evitando desperdicios. La descongelación se realiza con la máxima seguridad alimentaria, mediante la reabsorción lenta del agua microcristalizada en el interior de los alimentos. Es el ciclo ideal para productos que se deben servir crudos o frescos, como el pescado o productos de pastelería, ya que no daña la estructura molecular.



HORNOS SOBRE MOSTRADOR

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS	
MODELO	DESCRIPCIÓN
HMB MINI PLUS	HORNO MIBRASA HMB MINI PLUS
HMB 75	HORNO MIBRASA HMB 75
HMB 110	HORNO MIBRASA HMB 110
HMB160	HORNO MIBRASA HMB 160

* Se vende por separado

HMB



*Soporte de bandeja

*Modelo HMB

*Armario bajo



Atizador



Pinzas



Parrillas



Pala recoge cenizas



Cepillo de púas



Cortafuegos

Incluye

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS	
MODELO	DESCRIPCIÓN
AB 75	ARMARIO BAJO HMB 75
AB 110	ARMARIO BAJO HMB 110
AB 160	ARMARIO BAJO HMB 160

HORNOS

PUERTAS DE COLOR

INOX



AMARILLO



ROJO



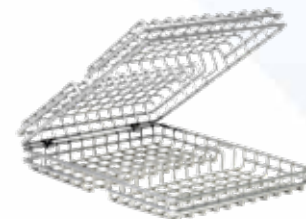
NEGRO



ACCESORIOS



MENAJE



Pinzas Horno Pinzas Bandejas Besuguera Jaula



Cacerola Con Tapa



Tablas Para Ahumar

SOPORTE DE BANDEJA

MODELO	DESCRIPCIÓN
SOPBAN 75	SOPORTE BANDEJAS HMB 75
SOPBAN 110	SOPORTE BANDEJAS HMB 110
SOPBAN 160	SOPORTE BANDEJAS HMB 160

MESA HORNO

MODELO	DESCRIPCIÓN
MESAHORNO 75	MESA P/HORNO HMB 75
MESAHORNO 110	MESA P/HORNO HMB 110
MESAHORNO 160	MESA P/HORNO HMB 160

MENAJE



CHAROLAS



PLATO GRANITO SOPORTE MADERA

PARRILLA MIBRASA PORTÁTIL

- Fabricado en acero inoxidable, componentes desarmables para su limpieza.



MODELO: HIBACHI



- Incluye: Parrilla, rejilla para carbón, quemador y embellecedor

ACCESORIOS OPCIONES



- Pinzas bamboo hibachi



- Pincho inox hibachi



- Encendedor hibachi

THE SMOKING GUN PRO®



La pistola ahumadora es excelente para el acabado de productos cocinados con sous vide u otros métodos en el que los alimentos normalmente no están expuestos directamente al fuego ó al humo. Produce humo en frío canalizando por medio de una manguera flexible que le permite ser utilizado para cualquier tipo de alimento o bebida. Simplemente llene la cámara de la pistola ahumadora con astillas de su elección (woodchips), enciéndalo con un fósforo o encendedor y aplique en un contenedor cerrado. Con este fabuloso producto, ¡el límite es tu imaginación!

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación: 4 pilas AA
Dimensiones: 25.4 x 23.5 x 5.7 cm
Peso: 0.68 kg
Contenido:
Soporte acrílico, manguera 46cm, 4 pilas AA y 2 muestras de 14g cada una de astillas de nogal americano y manzano.
Manual del operador.



Usar con
Recipiente / bolsa



En la mesa
con Campana



Usar con
Licuadora



Usar con
Batidora



Usar con
Coctelera

WOODCHIPS (KIT DE ASTILLAS)

La solución perfecta para crear sabores exquisitos en sus platos, es con una pistola ahumadora y astillas de madera woodchips, una técnica que conduce a una infusión más ligera o un acabado sutil de humo; algo que permite enfoques bastante inusuales para ahumar.



MEZQUITE



NUEZ



MANZANA



CEREZA



EMPACADORA AL VACÍO SERIE 300

La empacadora al vacío Serie 300 de PolyScience, ha sido diseñado específicamente para llevar las características de un sellador al vacío comercial.

A diferencia de las unidades comerciales que requieren cambios de aceite, la unidad cuenta con una bomba de pistón seco que no requiere mantenimiento.

MODELO	MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
VSCH-300AC1B	42.5 cm	36 cm	35 cm	120 v	60



SOUS VIDE PROFESSIONAL CLASSIC SERIE CON TINA DE BAÑO EN ACERO INOXIDABLE

La funcionalidad y la excelente apariencia de los sistemas de baño integrados de acero inoxidable PolyScience, resaltan tanto la belleza del metal como la durabilidad.

Las configuraciones de tanques de doble pared con aislamiento de 28 y 45 litros se pueden equipar con nuestra serie Sous Vide Professional Classic y se pueden cargar con excelentes características.

MODELO	MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
7306AC1B5-S28	64.8 cm	32.8 cm	40.4 cm	127 v	60



CONTROL FREAK®

El primer equipo de cocción por inducción que puede programarse y mantener cualquier temperatura desde 30°C hasta 250° (86°F a 482°F) para cualquier duración de tiempo. El "Control Freak" verifica la temperatura 20 veces por segundo para hacer virtualmente un ajuste instantáneo a la potencia para mantener las variaciones de temperatura en un mínimo.

- Mide directamente la temperatura de los ingredientes.
- El control por sonda puede fijar la estabilidad de la temperatura de los ingredientes a ± 1.0 °C.
- Ideal para cocciones húmedas y se mantiene precisa en líquidos con profundidades de hasta 5 mm.
- El control de sartén puede fijar la temperatura de forma increíblemente estable aún en las temperaturas agudas más elevadas.
- Puerto USB para actualización de software.
- Soporta golpes fuertes, derrames calientes u ollas que pesan hasta 90 kg, ya que está construido para cocinas comerciales.
- Cubierta extra gruesa de acero inoxidable grado comercial y una pantalla "Tritan" resistente al calor.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
CAG700SIL1BUC1	35 cm	47 cm	11 cm	120 v	60

ANTI-GRIDDLE™

PolyScience® Anti-Griddle™ es una plancha tradicional con un giro increíble: ¡El dispositivo congela rápidamente las salsas y los purés en lugar de calentarlos! Esta innovación única abre una nueva dimensión en la congelación de salsas, purés, cremas y espumas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
CAG700SIL1BUC1	40.3 cm	46.7 cm	26.7 cm	120 v	50/60





CHEF SERIES

Sous Vide Professional. Es un Termocirculador de inmersión desarrollado para satisfacer los requisitos de los mejores chefs del mundo y añadir una nueva dimensión de control a tu cocina. Con su Innovador diseño galardonado y sus nuevas características ofrece resultados sobresalientes bajo las condiciones y exigencias más duras.



CLASSIC SERIES

El Termocirculador de inmersión de la serie profesional CLASSIC de Sous Vide es la máquina legendaria que cambió las cocinas para siempre.

La innovación de este circulador de inmersión ayudó a impulsar el ámbito de la cocina Sous Vide.

Este modelo profesional ha sido diseñado para que solo sujete la unidad al lado de cualquier recipiente de cocina / recipiente de acero / policarbonato adecuado de hasta 45 litros de capacidad, y tenga un baño de agua instantánea con control de temperatura.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelo: SVC-AC1B
Volumen máximo de agua: 8 gal / 30 L
Salida máxima de la bomba: 3.2 gpm / 12 lpm
Temperatura máxima: 200°F / 95°C
Estabilidad de temperatura: $\pm 0.1^\circ\text{F}$ / $\pm 0.07^\circ\text{C}$
Potencia: 1100 Watts
Profundidad mínima de inmersión: 3.375 pulg. / 8.57 cm
Dimensiones de la unidad (H x W x D): 14.125 x 3.875 x 7.375 pulg. / 35.88 x 9.84 x 18.73 cm

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelo: 7306AC1B5
Volumen máximo de agua: 8 gal / 30 L
Salida máxima de la bomba: 3.2 gpm / 12 lpm
Temperatura máxima: 200°F / 93°C
Estabilidad de temperatura: $\pm 0.09^\circ\text{F}$ / $\pm 0.05^\circ\text{C}$
Potencia: 1100 Watts
Profundidad mínima de inmersión: 3.375 pulg. / 8.57 cm
Dimensiones de la unidad (H x W x D): 14.125 x 3.875 x 7.375 pulg. / 35.88 x 9.84 x 18.73 cm

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

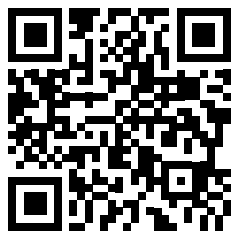
 **PolyScience[®]**
Innovative Culinary Technology

ascaso[®]
factory

 **Dynamic**

KitchenAid[®]


MIBRASA[®]



Fábrica +52(55)26197160 al 89 / Showroom: +52(55)26243624 / +52(55)52034116
ventas@international.com.mx / www.international.com.mx

 INTERNATIONALMEX

 INTERNATIONALMEX

 INTERNATIONAL

 @MiInternational