CATÁLOGO DE EQUIPO MAYOR



https://equipodecocinas.com/

NUESTRAS MARCAS



https://equipodecocinas.com/








Concat®

Mejores ideas para cocinar®






SAEC




https://equipodecocinas.com/

EC-2-HM DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
- 2 charolas antiderrames.

- **Horno mediano**, de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 ºC, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.690 m, fondo: 0.565 m, alto: O. 960 m.
- Peso: 91 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501500	17010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501580	17010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501570	17010531
EMPAQUE 302030	EMPAQUE AE003433

EC-3-HG DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas antiderrames.

- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 110 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511400	16010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511480	16010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511470	16010531
EMPAQUE 302029	EMPAQUE AE003434

• ESTUFAS DE PISO PETIT •

MINICHEF DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abierto**s octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno mediano** con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 140 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543500	**17010611**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543580	**17010621**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543570	**17010631**
EMPAQUE 302023	**EMPAQUE AE003435**

• ESTUFAS DE PISO PETIT •

EC-3-H-GRILL DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- **Gratinador** de 0.540 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno** grande, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m. con
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 1 00 a 300 ºC, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.460 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 182 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521400	16010611

VERSIÓN A.INOX.TREND AGAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521480	16010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521470	16010631
EMPAQUE 302024	EMPAQUE AE003437

• ESTUFAS DE MESA PETIT •

MINICHEF DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m
- Peso: 75 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542600	18010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542680	18010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542670	18010631
EMPAQUE 302033	EMPAQUE AE003436

ACCESORIOS OPCIONALES

BASEMINICHEF DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1½" X 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.220 m, fondo: 0.500 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 17.2 kg**.
- Lista para recibir: MINICHEF PETIT DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390078	30012217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390079	30012237

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF PETIT DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

EC-3-GRILL DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 quemadores abierto**s octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m.
- **Charola** para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- **Gratinador** de 0.540 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Medidas exteriores totales: frente: 1.460 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 95 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542700	18010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542780	18010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542770	18010531
EMPAQUE 302035	EMPAQUE AE003438

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-3-GRILL DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1½" X 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.480 m, fondo: **0.500 m, alto: 0.63**0 m.
- Peso: 17.2 kg.
- Lista para recibir: EC-3-GRILL PETIT DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

• Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390080	30011917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

• Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390081	30011937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF PETIT DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

• Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO PETIT



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **Freidora**: tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias,
cap. 3 litros de aceite,
medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de:
frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.

• Plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de:
frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
• Charola para recolección de aceite.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable
de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
• Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
• Charola para captar escurrimientos.

• 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable
en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas
sobre cubierta semi-sellada.
• 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas,
certificadas CSA uso comercial.
• 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

• Horno mediano, medida interior de:
frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m.
• Con 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC,
válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
• Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

• 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
• Medidas exteriores totales:
frente: 1.520 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 172 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542000	**17010711**

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542080	**17010721**

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542070	**17010731**
EMPAQUE 302022	**EMPAQUE AE003437**

MULTICHEF DE PISO TURBO PETIT



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **Freidora**: tina en acero inoxidable tipo 304,
capacidad de 6.5 litros de aceite.
• Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior:
frente: 0.120 m, fondo: 0.21 O m, alto: 0.11 O m.
• 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
• 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 ºC.
• 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T
para una regulación precisa del paso de gas.
• 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
• Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
• Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
• 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
• 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.

• Plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de:
frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
• Charola para recolección de aceite.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
• Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
• Charola para captar escurrimientos.

• 2 quemadores abiertos octagonales con tapa
desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
• 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo,

• Horno mediano con medida interior de:
frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m,
• 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC,
con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
• Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

• 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
• Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m,
• Peso: 197 kg,
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543300	**17010811**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543380	**17010821**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543370	**17010831**
EMPAQUE 302022	**EMPAQUE AE003437**

MULTICHEF DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias.
  cap. 3 litros de aceite, medida interior:
  frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de:
  frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de:
  frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m con charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable
  en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre
  cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 92 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541800	18010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541880	18010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541870	18010731
EMPAQUE 302032	EMPAQUE AE003438

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
  frente: 1.540 m, fondo: 0.500 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 17.2 kg.**
- Lista para recibir: MUL TICHEF PETIT DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390053	30012417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390069	30012437

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MUL TICHEF PETIT DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO PETIT



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias,
cap. 3 litros de aceite, medida interior:
frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de:
frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.

• **Plancha** cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil:
frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
• Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
• Charola para captar escurrimientos.

• **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido11 área útil de:
frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.
• Charolas para captar escurrimientos.

• **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable
en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
• 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 3 charolas para captar escurrimientos.

• 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

• **Horno grande** con medida interior de:
frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m con
• 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC,
con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
• 1 puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

• **2 gabinetes** con puerta bajo la freidora y el gratinador.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
• Medidas exteriores totales:
frente: 1.71 O m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 192 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541900	**16010711**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541980	**16010721**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541970	**16010731**
EMPAQUE 302021	**EMPAQUE AE003439**

MÚLTIPLE DE PISO TURBO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora Turbo:** tina acero inoxidable tipo 304, capacidad 6.5 litros de aceite, medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 ºC.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T para una regulación precisa del paso de gas.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
- 3 Charolas para captar escurrimientos.

- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m con
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.

- **Gabinete** con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.71 O m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 217 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543200	**16010811**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543280	**16010821**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543270	**16010831**
EMPAQUE 302021	**EMPAQUE AE003439**

MÚLTIPLE DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior de: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.

- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.340 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.

- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Medidas exteriores totales: frente: 1.710 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.300 m.
- Peso: 105 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541400	18010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541480	18010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541470	18010831
EMPAQUE 302031	EMPAQUE AE003440

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MÚLTIPLE DE MESA PETIT



½ " ½"
- Estructura angular de 1 X 1
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.173m, fondo: 0.500 m, alto: 0.63**0 m.**
- **Peso: 19** kg.
- Lista para recibir: MÚLTIPLE DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390052	30012617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390068	30012637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MÚLTIPLE DE MESA PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

FC-10 DE MESA PETIT



- 1 tina lámina acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 3 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto:0.155 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- 1 piloto individual acero inoxidable.
- 1 válvula de aiuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón roio.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 16 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571500	20010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571580	20010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571570	20010231
EMPAQUE 302057	AE003426

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE FC-10 DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.340m, fondo: 0.440 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso:** 7 kg.
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390050	30010317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390060	30010337

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **FREIDORA FC-10 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• FREIDORAS DE MESA PETIT •

FC-10-D DE MESA PETIT



- 2 tinas en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 3 litros de aceite c/u.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior c/u: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, con certificado CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.640 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 25 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571900	20010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571980	20010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571970	20010331
EMPAQUE 302054	EMPAQUE AE003427

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE FC-10-D DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.660m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 7 k**g.
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10-D PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390051	30010417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390061	30010437

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **FREIDORA FC-10-D PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •

TURBO-6.5-1Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 6.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior c/u: frente: 0.070 m, fondo: 0.21 O m, alto: 0.11 O m.
- 1 quemador recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 ºC.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 25 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573800	20010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573880	20010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573870	20010431
EMPAQUE 302038	EMPAQUE AE003428

TURBO-10-2Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 10 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.267 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 2 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573500	20010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573580	20010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573570	20010531
EMPAQUE 302038	EMPAQUE AE003428

• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •

TURBO-12.5-3Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 12.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.347 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.160 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 3 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u..
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 35 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573600	20010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573680	20010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573670	20010631
EMPAQUE 302082	EMPAQUE AE003428

TURBO-17-4Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 17 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.436 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.200 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 4 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.480 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573200	20010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573280	20010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573270	20010731
EMPAQUE 302039	EMPAQUE AE003429

• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •

TURBO-19-5Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 19 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.518 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.240 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 5 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.560 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 45 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573400	20010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573480	20010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573470	20010831
EMPAQUE 302040	EMPAQUE AE003429

CH-1 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” espesor, área útil de: frente: 0.288 m, fondo: 0.344 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 22 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610500	26010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610580	26010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610570	26010531
EMPAQUE 302045	EMPAQUE AE003409

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6**.6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-1 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390044	30010617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390062	30010637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CH-1 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010637

CH-2 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de aiuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón roio.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 36 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611500	26010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611580	26010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611570	26010631
EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6**.6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CH-2 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

CH-3 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.344 m.
- 3 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de aiuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores** totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 50 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609500	26010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609580	26010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609570	26010731
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9**.4 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CH-3 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

CH-4 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 1.166 m, fondo: 0.344 m.
- 4 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de aiuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores** totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 95 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617500	26010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617580	26010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617570	26010831
EMPAQUE 302095	EMPAQUE AE003412

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 13**.5 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-4 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CH-4 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA PETIT •

PCH-1 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **1 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 1 piloto individual acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 20 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605500	25010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605580	25010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605570	25010531
EMPAQUE 302045	EMPAQUE AE003409

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 PETIT



½ " ½"
- Estructura angular de 1 X 1
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6.6** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-1 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390044	30010617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390062	30010637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-1 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCH-2 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificado CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.610 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 39 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606500	25010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606580	25010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606570	25010631
EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6.6** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-2 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCH-3 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 Om.
- Peso: 55 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607500	25010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607580	25010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607570	25010731
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9.4** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-3 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA PETIT •

PCH-4 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 72 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608900	25010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608980	25010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608970	25010831
EMPAQUE 302095	EMPAQUE AE003412

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 13.**5 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-4 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **FREIDORA FC-10 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-1 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Parrilla reversible** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601500	10010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601580	10010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601570	10010531
EMPAQUE 302045	**EMPAQUE AE003409**

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6**.6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-1 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390044	30010617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390062	30010637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-1 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-2 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charola para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 48 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602500	10010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602580	10010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602570	10010631
EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso:** 8 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-2 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-3 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 6 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charola para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 66 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603500	10010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603580	10010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603570	10010731
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9**.4 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-3 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-4 DE MESA PETIT



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
.
• **4 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
• 1 capa de piedra refractaria por sección.
• 8 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
• 8 pilotos individuales en acero inoxidable.
• 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
• 4 charola para recolección de grasa.

• **Medidas exteriores totales:** frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
• Peso: 94 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604500	10010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604580	10010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604570	10010831
EMPAQUE 302095	EMPAQUE AE003412

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT



½ " ½"
• Estructura angular de 1 X 1
• 4 tornillos niveladores.
• Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
• **Peso: 13**.5 kg.
• Lista para recibir: ASADOR ACH-4 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



• 4 tubos embutidos de 2" de O.
• Altura ajustable.
• Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
• Peso: 1.5 kg.
• Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-4 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• SALAMANDRAS PETIT •

SC-16.5-G PETIT



- Para 1 platillo de 0.250 m de Ø.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambrón niquelado.
- Medidas de: frente: 0.370 m, fondo: 0.324 m.
- 1 gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- 1 charola para recibir escurrimientos.
- 1 quemador infra-rojo con carcaza en hierro colado y mallas de acero INCONEL® de 35,000 B.T.U./h.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.500 m, fondo: 0.360 m, alto: 0.440 m.
- Peso: 23 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631900	28010111

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631980	28010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631970	28010131
EMPAQUE 302056	EMPAQUE AE003423

ACCESORIOS OPCIONALES

MÉNSULA SC-16.5-G PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½".

- Medidas exteriores totales: frente: 0.520 m, fondo: 0.380 m, alto: 0.480 m
- **Peso: 5.5 kg**
- **Preparada para recibir: SALAMANDRA SC-16.5-G PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631220	30012717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631224	30012737

• HORNOS PIZZINO DE PISO PETIT •

PIZZINO-1 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 1 pizza de 0.400 m de O.
- **Medida interior**:
  frente: 0.650 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 ºC.
- 1 quemadores tipo "U" en acero inoxidable
  de 26,000 B.T.U/hr cada uno.
- 1 piso cerámico de alta concentración de temperatura, medidas:
  frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
  frente: 0.890 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 70 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653300	21010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653380	21010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653370	21010531
EMPAQUE 302099	EMPAQUE AE003453

PIZZINO-2 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 2 pizzas de 0.400 m de O.
- **Medida interior:**
  frente: 0.820 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 ºC.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable
  de 26,000 B.T.U/h cada uno.
- 2 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas:
  frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
  frente: 1.350 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 130 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653400	21010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653480	21010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653470	21010631
EMPAQUE 302101	EMPAQUE AE003454

• HORNOS PIZZINO DE PISO PETIT •

PIZZINO-3 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 3 pizzas de 0.400 m de Ø.
- **Medida interior: frente:**
  1.410 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable
  de 26,000 B.T.U/h cada uno.
- 3 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura:
  frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
  frente: 1.700 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 160 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653500	21010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653580	21010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653570	21010731
EMPAQUE 302060	EMPAQUE AE003455

• ESTUFAS DE PISO MÁSTER •

EC-4-HM DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Horno mediano**, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.690 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 137 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501300	17010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501380	17010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501370	17010131
EMPAQUE 302049	EMPAQUE AE003441

EC-6-HG DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Horno grande,** medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h dentro del horno.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 165 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511300	16010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511380	16010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511370	16010131
EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442

MINICHEF DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 charola para captar escurrimientos.

- Plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 6 válvulas de ajuste fiama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- Horno mediano, medida interior de: ffrente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 195 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543000	**17010211**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543080	**17010221**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543070	**17010231**
EMPAQUE 302050	**EMPAQUE AE003443**

EC-6-H-GRILL DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.540 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno grande** con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 274 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521300	**16010211**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521380	**16010221**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521370	**16010231**
EMPAQUE 302051	**EMPAQUE AE003445**

MINICHEF DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.200 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 112 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542400	18010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542480	18010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542470	18010231
EMPAQUE 302019	EMPAQUE AE003444

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MINICHEF DE MESA MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente:1.220 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 20.5 kg**.
- Lista para recibir: MINICHEF MÁSTER DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390074	30012117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390075	30012137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF MÁSTER DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

EC-6-GRILL DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.576 m, fondo: 0.540 m
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.540 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 148 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542500	18010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542580	18010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542570	18010131
EMPAQUE 302020	EMPAQUE AE003446

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-6-GRILL DE MESA MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.480 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 20.5 kg.**
- Lista para recibir: EC-6-GRIL MÁSTER DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390076	30012017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390077	30012037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **EC-6-GRIL MÁSTER DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 3 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente:0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charola para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno mediano**, medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.540 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 250 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541700	17010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541780	17010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541770	17010331
EMPAQUE 302083	EMPAQUE AE003445

MULTICHEF DE PISO TURBO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 ºC.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.

- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- 2 quemadores "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 charola para captar escurrimientos.

- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno mediano**, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 ºC, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 280 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542300	**17010411**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542380	**17010421**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542370	**17010431**
EMPAQUE 302083	**EMPAQUE AE003445**

MULTICHEF DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304,
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área úti: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 140 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542100	18010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542180	18010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542170	18010331
EMPAQUE 302018	EMPAQUE AE003446

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF DE MESA MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.540 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 19.5 kg.**
- Lista para recibir: MULTICHEF MÁSTER DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390072	30012317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390073	30012337

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MULTICHEF MÁSTER DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO MÁSTER



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304,esquinas sanitarias.
• Capacidad 3 litros de aceite, medida interior:
frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de:
frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.

• **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de:
frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
• Charola para recolección de aceite.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
• Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
• Charola para captar escurrimientos.

• **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil:
frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
• 1 cama de piedra refractaria.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
• Charola para captar escurrimientos.

• 4 **quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en
hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre
cubierta semi-sellada.
• 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

• **Horno grande** con medida interior de:
frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m,alto: 0.420 m
• 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad
integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
• Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
• 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

• **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.710 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 290 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541300	**16010311**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541380	**16010321**

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541370	**16010331**
EMPAQUE 302077	**EMPAQUE AE003447**

MÚLTIPLE DE PISO TURBO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador:** parrilla reversible en hiero fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m
- Charola para captar escurrimientos.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales: frente:** 1.710 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542200	16010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542280	16010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542270	16010431
EMPAQUE 302077	EMPAQUE AE003447

• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •

MÚLTIPLE DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior de: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- Charola para captar escurrimientos.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.710 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 160 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541200	18010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541280	18010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541270	18010431
EMPAQUE 302017	EMPAQUE AE003448

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MÚLTIPLE DE MESA MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.730 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 20.5kg**.
- Lista para recibir: MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390070	30012517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390071	30012537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **FREIDORA FC-10 PETIT.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ESTUFONES DE PISO MÁSTER •

EC-1T DE PISO MÁSTER



- 1 sección.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 piloto individual de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.570 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 48 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644300	19010111

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644370	19010131
EMPAQUE 302062	EMPAQUE AE003419

EC-2T DE PISO MÁSTER



- 2 secciones.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido.
- 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.140 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 85 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645300	19010211

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645370	19010231
EMPAQUE 302052	EMPAQUE AE003420

EC-3T DE PISO MÁSTER



- 3 secciones.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 6 parrillas superiores en hierro fundido.
- 3 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.710 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 132 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646300	19010311

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646370	19010331
EMPAQUE 302053	EMPAQUE AE003421

• FREIDORAS TURBO DE PISO MÁSTER •

TURBO-8-1Q DE PISO MÁSTER



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304
- Capacidad de 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada medida interior de cada una: frente: 0.070 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573900	20010911

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573980	20010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573970	20010931
EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430

TURBO-16-2Q DE PISO MÁSTER



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad de 16 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.267 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 2 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1” de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 35 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573700	20011011

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573780	20011021

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573770	20011031
EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430

• FREIDORAS TURBO DE PISO MÁSTER •

TURBO-20-3Q DE PISO MÁSTER



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304
- Capacidad de 20 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.347 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.160 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 3 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.390 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578300	20011111

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578380	20011121

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578370	20011131
EMPAQUE 302085	EMPAQUE AE003430

CV-1 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 0.288 m, fondo: 0.560 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 1 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610300	26010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610380	26010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	26010131
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 8**.2 kg.

- Lista para recibir: PLANCHA CV-1 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-1 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.560 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611300	26010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611380	26010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611370	26010231
EMPAQUE 302080	EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9.6 kg.**
- **Lista para recibir: PLANCHA CV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-3 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente:0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 80 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609300	26010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609380	26010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609370	26010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6.**6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CV-3 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-3 MÁSTER**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 1.166 m, fondo: 0.560 m.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente:1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 165 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617300	26010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617380	26010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617370	26010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 15**.5 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-4 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 32 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605300	25010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605380	25010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	25010131
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, ondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 8.2 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 58 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606300	25010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606380	25010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606370	25010231
EMPAQUE 302080	EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9.3** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-6 DE MESA MÁSTER



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
• 3 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
• 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
• 3 charola para captar escurrimientos.

• **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
• Peso: 82 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607300	25010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607380	25010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607370	25010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



• Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
• 4 tornillos niveladores.
• Medidas exteriores totales:
frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
• **Peso: 11.2 kg.**
• **Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



• 4 tubos embutidos de 2" de O.
• Altura ajustable.
• Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
• Peso: 1.5 kg.
• Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-8 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **8 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 4 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 8 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 82 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608300	25010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608380	25010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608370	25010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 15.50** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-8 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-1 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto

- 1 parrilla reversible de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
- 1 capa de piedra refractaria.
- 1 quemador "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.81 O m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 45 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601300	10010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601380	10010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601370	10010131
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: rente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso: 8**.2 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-1 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACV-1 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto

- 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 2 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para recolección de grasa.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602300	10010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602380	10010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602370	10010231
EMPAQUE 302080	EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 9.6 kg.**
- **Lista para recibir: ASADOR ACV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-3 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto

- 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 3 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para recolección de grasa.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 77 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603300	10010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603380	10010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603370	10010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 11**.2 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-3 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACV-3 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto

- 4 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 4 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 110 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604300	10010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604380	10010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604370	10010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6.**6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• SALAMANDRAS MÁSTER •

SC-31.5-G MÁSTER



- Para 2 platillos de 0.250 m de Ø.

- 2 quemadores infrarrojos con carcaza en hierro colado y mallas de acero INCONEL® de 35,000 B.T.U./hr cada uno.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambrón niquelado, con medidas de: frente: 0.750 m, fondo: 0.324 m.
- 1 gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importada con certificado CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recibir escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.360 m, alto: 0.440 m.
- Peso: 38 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631300	28010211

VERSIÓN A.INOX.TREND

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631380	28010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631370	28010231
EMPAQUE 302078	EMPAQUE AE003424

ACCESORIOS OPCIONALES

MÉNSULAS SC-31.5-G MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½".

- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.380 m, alto: 0.480 m.
- **Peso: 7.5 kg.**
- **Preparada para recibir: SALAMANDRA SC-31.5-G MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631214	30012817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero laminado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631223	30012837

HC-35 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr.
- 1 puerta con bisagras.
- 4 patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
  frente: 0.880 m, fondo: 0.740 m, alto: 1.440 m.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651300	21010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651380	21010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651370	21010131
EMPAQUE 302058	EMPAQUE AE003449

HC-35-D DE PISO MÁSTER



- 2 compartimentos con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m c/u.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro de cada horno horno.
- 2 termostatos importados, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificados CSA uso comercial.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 puertas con bisagras.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:**
  frente: 0.880 m, fondo: 0.740 m, alto: 1.620 m.
- Peso: 150 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652300	21010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652380	21010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652370	21010231
EMPAQUE 302063	EMPAQUE AE003450

HC-35-C DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.530 m x 0.325 m.
- Medida interior: frente: 0.540 m, fondo: 0.400 m, alto: 0.560 m.
- 4 parrillas niqueladas dentro.
- Control digital de temperatura importado con rango de 100 a 300 °C.
- Turbina interior propulsada por un motor de 1/2 h.p.
- Rotación de Turbina Bidireccional.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- Puerta con ventana de cristal.
- Luz interior.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.970 m, fondo: 0.840 m, alto: 1.667 m.
- Peso: 80 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654300	21010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654380	21010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654370	21010331
EMPAQUE 302059	EMPAQUE AE003451

HC-35-C-XL DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.655 m x 0.516 m.
- Medida interior: frente: 0.665 m, fondo: 0.550 m, alto: 0.560 m.
- 4 parrillas niqueladas dentro.
- Control digital de temperatura importado con rango de 0 a 300 °C.
- Turbina interior propulsada por un motor de 1/2 h.p.
- Rotación de Turbina Bidireccional.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 40,000 B.T.U./h c/u.
- Puerta con ventana de cristal. Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.100 m, fondo: 0.990 m, alto: 1.667 m.
- Peso: 110 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654700	21010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654780	21010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654770	21010431
EMPAQUE 302097	EMPAQUE AE003452

PIZZA-4 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 4 pizzas de 0.400 m de Ø.
- Medida interior: frente: 0.820 m, fondo: 0.890 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 2 quemadores tubulares en a.inox de 40,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.350 m, fondo: 1.220 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 230 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653100	21010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653180	21010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653170	21010831
EMPAQUE 302102	EMPAQUE AE003456

PIZZA-6 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 6 pizzas de 0.400 m de Ø.
- Medida interior: frente: 1.410 m, fondo: 0.890 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 3 quemadores tubulares en a.inox de 40,000 B.T.U./h c/u.
- 6 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:** frente:1.700 m, fondo: 1.220 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653200	21010911

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653280	21010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653270	21010931
EMPAQUE 302061	EMPAQUE AE003457

• ESTUFAS DE PISO HEAVY DUTY •

EC-4-HG DE PISO HD



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
• 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• **Horno grande**, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
• 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
• Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

• **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 150 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661300	16010911

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661380	16010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661370	16010931
EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442

EC-4-GA DE PISO HD



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
• 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• **Gabinete abierto** bajo las parrillas con medidas: frente: 0.750m, fondo: 0.680m, alto: 0.450m.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

• **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 100 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662300	16011011

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662380	16011021

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662370	16011031
EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442

EC-HG-GRILL DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Horno grande**, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 142 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671300	16011311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671380	16011321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671370	16011331
EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442

EC-GA-GRILL DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Plancha** de cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Gabinete** abierto bajo la plancha con medidas: frente: 0.750m, fondo: 0.680m, alto: 0.450m.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 98 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672300	16011211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672380	16011221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672370	16011231
EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-1 DE MESA HD



- **1 quemador abierto** octagonal con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 1 piloto individual acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importadas, certificada CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.440 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 25 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664500	25011311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664580	25011321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664570	25011331
EMPAQUE 302087	EMPAQUE AE003413

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 44 HHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.460 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.**630 m.**
- **Peso: 9 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCH-1 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390086	30011317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390087	30011337

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-1 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-2 DE MESA HD



- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 46 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665500	25011411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665580	25011421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665570	25011431
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 44 HHD



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.**630 m.**
- **Pes**o: 9 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-2 HD.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-2 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-3 DE MESA HD



- 3 **quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 66 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666500	25011511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666580	25011521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666570	25011531
EMPAQUE 302089	EMPAQUE AE003414

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 132 HHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.340 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9 .4 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCH-3 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390088	30011417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390089	30011437

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-3 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-4 DE MESA HD



- 4 **quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.760 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 85 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667500	25011611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667580	25011621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667570	25011631
EMPAQUE 302094	EMPAQUE AE003415

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 176 HHD



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.780 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 13.5 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCH-4 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390090	30011517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390091	30011537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCH-4 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCV-2 DE MESA HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.440 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664300	25010911

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664380	25010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664370	25010931
EMPAQUE 302086	EMPAQUE AE003416

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 44 VHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: rente: 0.460 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso: 9 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390082	30011617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390083	30011637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-2 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCV-4 DE MESA HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 70 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665300	25011011

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665380	25011021

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665370	25011031
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 VHD



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 9.4 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-4 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCV-6 DE MESA HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.320 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 97 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666300	25011111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666380	25011121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666370	25011131
EMPAQUE 302088	EMPAQUE AE003417

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 132 VHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.340 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 16.5 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390084	30011717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390085	30011737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-6 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCV-8 DE MESA HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **8 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 8 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.760 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 125 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667300	25011211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667380	25011221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667370	25011231
EMPAQUE 302093	EMPAQUE AE003418

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 176 VHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.780 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 16.5 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390092	30011817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390093	30011837

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-8 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

TURBO-25.5-4Q DE PISO HD



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad 25.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.436 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.200 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 4 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica, calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.480 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 45 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573100	20011211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573180	20011221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573170	20011231
EMPAQUE 302043	EMPAQUE AE003431

TURBO-30-5Q DE PISO HD



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad 30 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.518 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.240 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.140 m.
- 5 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica, calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: frente: 0.560 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 50 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575300	20011311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575380	20011321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575370	20011331
EMPAQUE 302044	EMPAQUE AE003431

IC-38 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 21/2” de Ø. • Capacidad de almacenaje 9 kg de grasa. • Capacidad de flujo 38 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.530 m, alto: 0.320 m. • Peso 19 kg.	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240120	31010107
		EMPAQUE INCLUIDO	

IC-75 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” de Ø. • Capacidad de almacenaje 18 kg de grasa. • Capacidad de flujo 75 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.600 m, alto: 0.440 m. • Peso 25 kg.	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240220	31010207
		EMPAQUE INCLUIDO	

IC-132 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” de Ø. • Capacidad de almacenaje 32 kg de grasa. • Capacidad de flujo 132 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.595 m, fondo: 0.782 m, alto: 0.550 m. • Peso 38 kg.	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240320	31010307
		EMPAQUE INCLUIDO	

IC-187 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” de Ø. • Capacidad de almacenaje 45 kg de grasa. • Capacidad de flujo 187 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.595 m, fondo: 0.782 m, alto: 0.600 m. • Peso 47 kg.	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240510	31010407
		EMPAQUE INCLUIDO	

https://equipodecocinas.com/

Equipos eléctricos

MASTER SERIES

Código	Modelo	Descripción		
16010113	EC-6-HG-E	Estufa eléctrica con 6 platos de 2,600 w c/u Horno con resistencia de 4,870 w		
16010213	EC-6-H-GRILL-E	Estufa eléctrica con 6 platos de 2,600 w c/u Plancha cold rolled con 2 resistencias de 4,870 w c/u. Horno y gratinador integrados		
16010313	MULTIPLE-E	Estufa eléctrica con 4 platos de 2,600 w c/u 3 resistencias de 1,800 w para plancha y asador Freidora con capacidad de 3L de aceite Horno y gratinador integrados		
17010113	EC-4-HM-E	Estufa eléctrica con 4 platos de 2,600 watts c/u Horno con resistencia de 3,950 w		
19010113	EC-1-E	Estufon eléctrico con resistencias de 2,600 w y 2,900 w Rango de 100 a 300 ºC		
20011713	CHALLENGER-E	Freidora con 3 resistencias de 5,620 w Capacidad para 15 L de aceite Rango de 100 a 230 ºC		
21010113	HC-35-E	Horno eléctrico con resistencia de 4,870 w Dimensiones 0.66 m x 0.58 m x 0.43 m		
21010213	HC-35-D-E	Horno eléctrico doble con resistencia de 4,870 w		
25010113	PCV-2-E	Parrilla eléctrica con 2 platos de 2,600 w c/u		
25010213	PCV-4-E	Pariila eléctrica con 4 platos de 2,600 w c/u		
25010313	PCV-6-E	Parrilla eléctrica con 6 platos de 2,600 w c/u		

SAEC

MASTER SERIES

Código	Modelo	Descripción		
26010113	CV-1-E	Plancha eléctrica con 1 resistencia de 3,350 w		
26010213	CV-2-E	Plancha eléctrica con 2 resistencias de 3,350 w c/u		
26010313	CV-3-E	Plancha eléctrica con 3 resistencias de 3,350 w c/u		
26010413	CV-4-E	Plancha eléctrica con 4 resistencias de 3,350 w c/u		
28010213	SC-31.5-G-E	Salamandra eléctrica con 2 resistencias de 1,950 w c/u		

PETIT SERIES

Código	Modelo	Descripción		
20010113	FC-10-MINI-E	Freidora con 1 resistencia de 1,800 w Capacidad para 3 L de aceite		

SAEC

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP
LATINOAMÉRICA

FOOD SERVICE

SAEC



HOBART BAXTER

https://equipodecocinas.com/

ÍNDICE



PREPARACION **DE ALIMENTOS**

REBANADORAS.....4
EQUIPOS DE PROCESO.....8
BATIDORAS.....14
PELADOR DE PAPAS.....18
SECADORES DE VEGETALES.....19
PROCESADORES DE ALIMENTACIÓN CONTINUA.....20
PROCESADOR DE ALIMENTOS ALTA PRODUCCIÓN.....24



LAVADO **Y SANITIZADO**

LAVALOZAS BAJO BARRA.....26
TABLA DE LAVALOZAS BAJO BARRA.....29
LAVALOZAS DE PUERTA.....30
LAVALOZAS DE TÚNEL.....41
SISTEMA DE LAVADO HOBART.....45
FILTROS SUAVIZADORES 48
TRITURADORES.....49



PANADERÍA

HORNOS DE PANADERÍA.....51
FERMENTADORAS.....54
OTROS.....55



CONDICIONES **DE VENTA**

CONDICIONES DE VENTA.....57

FOOD SERVICE

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SAEC









REBANADORA EDGE10-11 | USO INTERMEDIO

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor ⅓ HP.
- Material de la base, carro y cubierta de cuchilla de aluminio anodizado.
- Afilador piedra desmontable.
- Carro removible para limpieza.
- Cero exposición de la cuchilla.
- Diámetro de capacidad de corte (rectangular y circular) de 17.5 x 23.5 cm.
- Máximo grueso de rebanada de 1.2 cm.



EDGE10-11

Rebanadora de carnes uso intermedio 10” en 120/60/1.

REBANADORA EDGE12-11 | USO INTERMEDIO

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Rebanado más suave para mejores resultados con carnes frías.
- Ideal para aplicaciones de rebanado de volumen medio.
- Fácil de limpiar: carro y cubierta de la cuchilla de fácil remoción para una limpieza profunda y desinfección.
- Acabado en aluminio anodizado con superficies redondeadas resistente a manchas, corrosión y desprendimientos.
- Motor de la cuchilla ½ HP con 1 velocidad.
- Cuchilla de acero al carbono cromada de 12” (30 cm) de diámetro.
- Anillo protector permanente.



EDGE12-11

Rebanadora de carnes uso intermedio 12” en 120/60/1.

REBANADORA EDGE14-11 | USO INTERMEDIO

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor ½ HP.
- Material de la base, carro y cubierta de cuchilla de aluminio anodizado.
- Afilador piedra desmontable.
- Carro removible para limpieza.
- Cero exposición de la cuchilla.
- Diámetro de capacidad de corte (rectangular y circular) de 64.0 X 44.0 cm.
- Máximo grueso de rebanada de 1.8 cm.



EDGE14-11

Rebanadora de carnes uso intermedio 14” en 120/60/1.

REBANADORAS HS
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Protección anti-bacterial MICROBAN® en componentes de plástico, inhiben el crecimiento de bacterias.
- Sistema exclusivo de carro abatible para fácil limpieza y desinfección.
- Cuchilla CleanCut™ de Stellite (cobalto-cromo), “Cuchilla de 13”, 120/60/1”, desmontable.
- Brazo sujetador de carnes y vegetales removible.
- Motor de medio caballo de fuerza, trabaja a 430 rpm.
- Manija ergonómica.



HS6N-1
Rebanadora manual uso intenso sin cuchilla desmontable 1 velocidad.

HS6-1
Rebanadora manual uso intenso con cuchilla desmontable 1 velocidad.

HS7N-1
Rebanadora automática uso intenso sin cuchilla desmontable 4 velocidades.

HS7-1
Rebanadora automática uso intenso con cuchilla desmontable 4 velocidades.

VS9
Principales beneficios

- Rebana, pica y ralla vegetales, semillas y quesos.
- Para uso con batidoras y molinos.
- Cuchillas de acero inoxidable para un corte limpio, rápido y uniforme.



VS9-12

Accesorio rebanador, compatible con batidoras y molinos con entrada de motor del #12, tolva frontal y disco rebanador ajustable.

Para rallar y gratinar se debe considerar el sujetador + discos deseados:



VS9HOLD-SHG12
Sujetador para discos.



VS9PLT-GRATER
Disco para gratinado.



VS9PLT-3/32SH
Plato para rallado fino 3/32".



VS9PLT-3/16SH
Plato para rallado medio 3/16".



VS9PLT-1/2SH
Plato para rallado continuo 1/2".

MOLEDORA DE CARNE
Principales beneficios

- Muele y combina ingredientes en productos cárnicos:

  - Embutidos.
  - Patés.
  - Quesos untables.



12TIN-C/EPAN
Moledora de carne (cabezal con cilindro recto y charola redonda) de acero de 12".

12KNF-STA/SH
Cuchilla stay sharp para moledora de 12".

12PLT-1/4S
Cedazo stay sharp 1/4".

12PLT-1/8S
Cedazo stay sharp 1/8".

4812 | MOLINO DE CARNE
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de ½ HP para las operaciones más demandantes. También disponible en 1 ½, 3 y 5 HP.
- Ideal para picar carne fresca al instante que se requiere.
- Puede alimentarse de forma continua sin machacar la carne.
- Todas las partes en contacto con los alimentos son de remoción fácil para limpiar sin necesidad de herramientas.
- Transmisión de 174 rpm.
- Cabezal de molino con ranuras en espiral.
- Cedazo de acero inoxidable.
- Muele 3 kilos ½ por minuto.



4812-36+12TIN-C/EAN+12/22PN-SST

Molino 120/60/1 incluye; cabezal estañado #12 con cuchillo afilado, 5 discos: 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2 y charola rectangular de acero inoxidable.

6614 & 6801 | SIERRAS DE CARNE

Principales beneficios

- Construcción de estructura abierta y capacidad de limpiar con manguera.
- Motor resistente al agua de 3 HP.
- Operación simple con botón de empujar - jalar.
- Mesa de corte que proporciona amplio espacio y se desarma fácilmente para su limpieza.
- Remoción de poleas, limpiadores y guías de cinta sin herramientas para facilitar la limpieza.
- Transmisión de engranes directa.
- El espacio de corte es de 12 ½" de largo por 15 ½" de alto por 20" de ancho únicamente para el modelo 6614.
- El espacio de corte es de 17 ½" de alto por 15 ¾" de ancho, únicamente para el modelo 6801.



PARA MAYOR INFORMACIÓN **CLICK AQUÍ**

6614-1

Sierra de carnes para cinta de 5/8" x 126" 220/60/3.

PARA MAYOR INFORMACIÓN **CLICK AQUÍ**

6801-18

Sierra de carnes para cinta de 5/8" x 142" 220/60/3.

84145 & 84186 | PICADORA
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Gran versatilidad para corte, picado, desmenuzado y rebanado.
- Base sanitaria de aluminio bruñido en una sola pieza, sin hendiduras o uniones que previenen el crecimiento de bacterias.
- Cubierta del tazón, cuchillas y tazón removibles sin herramientas lo que permite llevarlas a tarjas de tres compartimentos para su limpieza.
- Seguros en la cubierta, previenen que la máquina inicie hasta que todos los componentes estén en su posición y evita que la cubierta pueda abrirse mientras el equipo está operando.
- Capacidad de la picadora 84145 de 2.26 kg.
- Capacidad de la picadora 84186 es de 6.8 kg.
- Cuchillas dobles de acero inoxidable con grado de cuchillería.





84145-1

Cortadora picadora con salida para motor para accesorios #12, 115/60/1. 1/2 HP, plato 14”.

84186-1

Cortadora picadora con salida para motor para accesorios #12, 115/60/1. 1 HP, plato 18”.

HCM450 CORTADORA MEZCLADORA PICADORA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Lo último en flexibilidad de equipo: corte, mezcla y combina una gran variedad de productos, desde salsas, ensaladas hasta masas, en segundos.
- Cubierta transparente de Lexan™ permite sellar la tapa para evitar derrames de líquidos permitiendo mirar los productos mientras se procesan.
- Tazón gira a un ángulo de 90° para fácil retiro y descarga del producto.
- Temporizador de 5 minutos, posiciones de “mantener” e “intermitente” permiten al operador la flexibilidad necesaria para recetas con tiempos específicos.



HCM450-62

Cortadora mezcladora 45 lt (motor 5 HP) 230/60/3, 45 litros capacidad.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

BATIDORA N50
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de ⅙ HP para las operaciones más demandantes.
- Transmisión de engranes que aseguran máxima consistencia y mínimo tiempo muerto.
- Tres velocidades fijas para batir, mezclar y emulsificar.
- Gran variedad de accesorios para múltiples aplicaciones.



N50-60

Batidora de mesa 5 cuartos, color gris, 120/60/1 con tazón de acero inoxidable, paleta tipo “B”, globo tipo “D” y gancho tipo “ED”.

BATIDORA HL200
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de ½ HP para las operaciones más demandantes.
- Rejilla protectora de los operadores, la máquina no enciende si está fuera de su posición, fácilmente removible.
- Transmisión de engranes que asegura máxima consistencia y mínimo tiempo muerto.
- Tres velocidades fijas para batir, mezclar, emulsificar y velocidad lenta de incorporar.
- Con batidor gancho incluido eddough.



HL200-1STD

Batidora 20 cuartos, 120/60/1 con paquete estándar de accesorios: tazón de acero inoxidable, paleta de aluminio tipo “B”, globo tipo “D”, guarda de acero inoxidable, cable con clavija, gancho tipo “ED”.

BATIDORA HL300
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de ½ HP para las operaciones más demandantes.
- Rejilla protectora de los operadores, la máquina no enciende si está fuera de su posición, fácilmente removible.
- Transmisión de engranes que asegura máxima consistencia y mínimo tiempo muerto.
- Tres velocidades fijas para batir, mezclar, emulsificar y velocidad lenta de incorporar.



HL300-3STD

Batidora 30 cuartos, 120/60/1 con paquete estándar de accesorios: tazón de acero inoxidable, paleta tipo “B” y globo tipo “D” con cable y clavija.

HL300-3STD + EDDOUGH-HL30AL +CHUTEHL4030

Batidora 30 cuartos, 120/60/1 con paquete de lujo de accesorios: tazón de acero inoxidable, embudo para ingredientes, paleta tipo “B”, gancho tipo “ED” y globo tipo “D” con cable y clavija.

BATIDORA HL600
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de ½ HP para las operaciones más demandantes.
- Rejilla protectora de los operadores, la máquina no enciende si está fuera de su posición, fácilmente removible.
- Transmisión de engranes que asegura máxima consistencia y mínimo tiempo muerto.
- Tres velocidades fijas para batir, mezclar, emulsificar y velocidad lenta de incorporar.



HL600-1STD
Batidora 60 cuartos, 220/60/3/1 con paquete de accesorios estándar: tazón de acero inoxidable, paleta tipo “B”, globo tipo “D” y gancho tipo “ED”.

TRUCK-HL1486
Carro para tazón, para usarse con batidoras legacy de 60, 80 & 140 cuartos.

BATIDORA HL800
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Motor de uso intenso diseñado por Hobart de 3 HP para las operaciones más demandantes.
- Rejilla protectora de los operadores, la máquina no enciende si está fuera de su posición, fácilmente removible.
- Cuatro velocidades más velocidad lenta de incorporación de ingredientes, ofrecen gran flexibilidad y consistencia.
- Ideal para cualquier tipo de masa.



HL800-1STD

Batidora de 80 cuartos 220/60/3 con paquete estándar de accesorios incluye: tazón, paleta tipo “B”, gancho “ED”, carrito para tazón y guarda de acero inoxidable.

6115 & 6430 | PELADOR DE PAPAS

Principales beneficios

- Varias capacidades:
  - 15-20 libras en 1-3 minutos (6115).
  - 30-33 libras en 1-3 minutos (6430).
  - 50-60 libras en 1-3 minutos (6460).
- El disco abrasivo y la cubierta interior abrasivas son removibles para facilitar la limpieza.
- Temporizador ajustable desde 1/2 minuto hasta 4 minutos ajustable cada 15 segundos.
- Modelo 6115 puede ser usado con una base portátil, modelos 6430 y 6460 sólo pueden ser utilizados con una base fija.



PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

6115-1

Pelador de papas portátil sin base capacidad de 15 a 20 lb 115/60/1 1/3 HP.

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

6430-1

Pelador de papas portátil sin base capacidad de 30 a 33 lb 115/60/1 3/4 HP.

6115-CBTSST

Base para pelador modelo 6115-1.

6430-CBTSST

Base para pelador modelo 6430-1.

SDPE & SDPS | SECADOR DE ENSALDAS

Principales beneficios

- Capacidad de secado de hasta 16 cabezas de lechuga en pocos minutos.
- Con cronómetro de 5 minutos.
- SDPE fabricado en polietileno.
- SDPS fabricado en acero Inoxidable.
- Mejora la vida de anaquel y frescura de los vegetales.



SDPE-11

Secador de ensaladas material polietileno 115/60/1.

SDPS-11

Secador de ensaladas material acero inoxidable 115/60/1.

FP100 | PROCESADOR DE ALIMENTACIÓN CONTINUA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Funcionamiento confiable con transmisión planetaria de engranes, no requiere descanso entre cargas.
- Protección de uso previene la operación cuando el empujador está fuera de su posición.
- Cabezal de alimentación inclinado facilita la carga de producto. Descarga por debajo para facilitar la recolección de producto cortado.
- Tubo de alimentación para productos largos como pepinos o zanahorias manteniendo la consistencia del corte.
- Capacidad de producción por minuto de 5 kg.
- Motor de ⅓ HP.



FP100-1

Procesador de alimentación continua con cabezal media luna, capacidad de 299 kg/hra, ½ HP de 3.5 amperes.

FP100-1 + PLATE-3PACK-SS

Procesador de alimentación continua con cabezal media luna, capacidad de 299 kg/hra, incluye juego de 3 discos.

FP100-1 + PLTSS-6PACK

Procesador de alimentación continua con cabezal media luna, capacidad de 299 kg/hra, incluye juego de 6 discos.

FP150 | PROCESADOR DE ALIMENTACIÓN CONTINUA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Funcionamiento confiable con transmisión planetaria de engranes, no requiere descanso entre cargas.
- Protección de uso previene la operación cuando el empujador está fuera de su posición.
- Cabezal de alimentación inclinado facilita la carga de producto. Descarga por debajo para facilitar la recolección de producto cortado.
- Tubo de alimentación para productos largos como pepinos o zanahorias manteniendo la consistencia del corte.
- Capacidad de producción por minuto de 6.5 kg.
- Motor de ½ HP.



FP150-1

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 381 kg/hra, 1/2 HP de 4.8 amperes.

FP150-1 + 15PLATE-3PACK-SS

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 381 kg/hra, incluye juego de 3 discos.

FP150-1 + 15PLTSS-6PACK

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 381 kg/hra, incluye juego de 6 discos.

FP250 | PROCESADOR DE ALIMENTACIÓN CONTINUA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Funcionamiento confiable con transmisión planetaria de engranes, no requiere descanso entre cargas.
- Protección de uso previene la operación cuando el empujador está fuera de su posición.
- Cabezal de alimentación inclinado facilita la carga de producto. Descarga por debajo para facilitar la recolección de producto cortado.
- Tubo de alimentación para productos largos como pepinos o zanahorias manteniendo la consistencia del corte.
- Capacidad de producción por minuto de 8 kg.
- Motor de ¾ HP.



FP250-1

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 544 kg/hra, 3/4 HP de 8 amperes.

FP250-1 + 15PLATE-3PACK-SS

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 544 kg/ hra, incluye juego de 3 discos.

FP250-1 + 15PLTSS-6PACK

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 544 kg/hra, incluye juego de 6 discos.

FP350 | PROCESADOR DE ALIMENTACIÓN CONTINUA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Funcionamiento confiable con transmisión planetaria de engranes, no requiere descanso entre cargas.
- Protección de uso previene la operación cuando el empujador está fuera de su posición.
- Cabezal de alimentación inclinado facilita la carga de producto. Descarga por debajo para facilitar la recolección de producto cortado.
- Tubo de alimentación para productos largos como pepinos o zanahorias manteniendo la consistencia del corte.
- Capacidad de producción por minuto de 12 kg.
- Motor de 1 HP.



FP350-1

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 708 kg/hra, 1 HP de 10 amperes.

FP350-1 + 3PLATE-3PACK-SS

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 708 kg/hra, incluye juego de 3 discos.

FP350-1 +3PLATE-6PACK-SSP

Procesador de alimentación continua con cabezal luna completa, capacidad de 708 kg/hra, incluye juego de 6 discos.

FP400I TUBE FEED | PROCESADOR DE ALIMENTACIÓN CONTINUA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLICK AQUÍ

- Velocidades del disco de 200 y 400 rpm.
- Transmisión de engranes.
- Alojamiento de acero inoxidable.
- Motor de 2 HP con 2 velocidades.
- Tolva tripe y seguro en la tapa.
- Dos patas frontales fijas y dos patas traseras con ruedas para facilitar la movilidad.
- Procesa hasta 88 lb (39.9 kg) por minuto.



(con cabezal manual-opcional)

TUBE FEED

FP400i-1	Procesador 208-240/60/3 (debe seleccionar un cabezal).
400iTB-FEED	Tubo alimentador
400iPFD-CYL	Cabezal para alimentación con cilindro manual o tubular con 3 cuchillos para corte. Se tiene agregar 400imnl-handle.
400iSTK-CYL	Cabezal para alimentación con cilindro manual o tubular.

MANUAL HANDLE

FP400i-1	Procesador 208-240/60/3 (debe seleccionar un cabezal).
400iMNL-HANDLE	Empujador para alimentación manual.
400iPFD-CYL	Cabezal para alimentación con cilindro manual o tubular con 3 cuchillos para corte. se tiene agregar 400imnl-handle.
400iSTK-CYL	Cabezal para alimentación con cilindro manual o tubular.

FEED HOPPER

FP400i-1	Procesador de alimentación contínua de alta producción, (40 kg por minuto).
400iFD-HOPPER	Tolva de alimentación a granel con cilindro independiente, no requiere accesorios adicionales.
3PLATE-3PACK-SS	Juego de 3 discos.
4PLATE-6PACK-SSP	Juego de 6 discos.

FOOD SERVICE

LAVADO Y SANITIZADO

SAEC



LAVADO Y SANITIZADO

H44 | LAVALOZA BAJO BARRA
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Lavadora eléctrica para cristalería con doble pared de acero inoxidable en el tanque.
- Desinfección de la loza pora gua caliente. Mínimo espacio requerido.
- Fácil instalación con sobrecalentador de agua integrado, agua de alimentación de 15-60°C, 2.6kw de booster.
- Incluye bomba de químicos.
- 24 canastillas por hora.
- Ciclo de 90, 120 y 150 segundos. 480 vasos por hora (20 por rack).
- Canastilla de 40 x 40 cm.



H44-1
Lavaloza eléctrica con sobre calentador 220/60/1 controles digitales.

H55 | LAVALOZA BAJO BARRA
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Lavadora eléctrica para loza con doble pared de acero inoxidable en el tanque.
- Desinfección de la loza por agua caliente.
- Fácil instalación con sobrecalentador integrado de 3 kw, agua de alimentación a 55 °C.
- Incluye bomba de químicos.
- 30 o 40 canastillas por hora.
- 500 platos por hora (25 por rack).
- 2160 vasos por hora (36 por rack).
- Canastilla de 50 x 50 cm (estándar americano).
- Tiempos de ciclo: 72, 110 y 150 segundos.



H55-1
Lavaloza eléctrica con sobre calentador 220/60/1 controles digitales.

LXN | LAVALOZA BAJO BARRA

Principales beneficios

- Aumenta la capacidad a 48 canastillas/hora.
- Ahorra hasta $450 por año en costos de operación.*
- **Incluye:** un deslizador de canastilla, y una canastilla de alambre con dos insertos para cubiertos.
- La única solución con **canastilla de dos niveles y certificación NSF** ayuda a garantizar que tu vajilla esté totalmente limpia y sanitizada.
- Una **excelente solución** para entornos con diversos tipos de utensilios. Lava platos y cubiertos en la parte superior, y vasos, sartenes y cubiertos en la parte inferior.
- **Compatible con los nuevos modelos de la serie LXe** que cuentan con un riel integrado en el segundo nivel.
- Retira fácilmente el kit cuando necesites lavar utensilios más grandes.
- **Canastilla de repuesto disponible** con canastilla metálica y dos insertos para cubiertos.
- Operación de canastilla de dos niveles: la canastilla superior está aprobada por la NSF para platos y cubiertos. La canastilla inferior está aprobada por la NSF para todos los utensilios.
- Operación de una sola canastilla: aprobada por la NSF para todos los utensilios.

*Ahorro anual promedio proyectado para el modelo LxeR vs. LXeH al procesar 50 canastillas al día con productos químicos y calefacción a gas. LXeR incluye operación de dos niveles y Eficiencia Energética sin Ventilación.

**Compatible con los nuevos modelos de la serie LXe bajo mostrador que cuentan con un riel integrado en el segundo nivel.

DISPONIBLE A PARTIR DE ABRIL 2024

Mientras se surtirá LXe.



LXN | LAVALOZA BAJO BARRA



TWOLEVELKIT-LX

Kit de segundo nivel para máquina bajo mostrador Lxn. Compatible con LXnH, LXnC, LXnR y LXeR.

DISHRACK-GLASS

Canastilla especial para copas.

LXNH-2

Lavaloza eléctrica bajo mostrador con sobrecalentador y bombas para detergente.

LXNR-2

Lavaloza eléctrica bajo mostrador con sobrecalentador y bombas para detergente, sistema advansys.

LXGNR-2

Lavaloza eléctrica bajo mostrador con sistema energy recovery, 2 ciclos de lavado y tres bombas para detergentes, sanitización agua caliente.

LXGNPR-2

Lavaloza eléctrica con sanitización por químicos (baja temperatura), cuenta con sistema puririnse

TABLA DE LAVALOZAS BAJO BARRA

	LAVALOZA LXE BASE MODELO A ALTA Y BAJA TEMPERATURA	LAVALOZA LXE CON SISTEMA ADVANSYS MODELO A ALTA TEMPERATURA	LAVAVASOS LXGER ALTA TEMPERATURA	LAVAVASOS LXGEPR BAJA TEMPERATURA
Modelo	**LXeH, LXeC**	**LXeR**	**LXGeR-2**	**LXGePR-2**
Pantalla inteligente.	Sí	Sí	Sí	Sí
Eliminación de vapor y recuperación de energía.	No	Sí	SÍ	No
Función PuriRinse.	No	No	No	SÍ
Ciclo(s).	Normal	Ligero, normal e intenso	Ligero y normal	Ligero y normal
Consumo de agua (litros).	.74	.62	2.81	5.18
Brazo de enjuague de colocación a presión.	No	Sí	Sí	Sí
Ciclo automático de desincrustación.	No	Sí	Sí	Sí
Aviso de desincrustación.	Sí	Sí	Sí	Sí
Aviso de brazo de lavado tapado.	No	Sí	Sí	Sí
Certificación ENERGY STAR.	Sí	Sí	Sí	Sí
Bombas de químicos incluidas.	Sí	Sí	Sí	Sí
Certificación de la NSF para ollas y sartenes.	No	Sí, en el ciclo intenso	No	No

H66 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Tres ciclos de lavado de 1, 2 y 3 minutos para una gran versatilidad de lavado.
- Sobre calentador integrado de 8 kw para alimentación de agua a partir de 42°C.
- 20, 30 o 60 canastillas por hora dependiendo del ciclo de lavado y condiciones requeridas de lavado.
- Panel con pantalla digital que indica el ciclo, la temperatura y diagnóstico para facilitar el servicio de mantenimiento.
- Construcción en acero inoxidable para una larga vida con tanque de doble pared.
- Funcionamiento totalmente automatizado. Puede funcionar lineal o en esquina.



H66-2

Lavaloza eléctrica 220/60/3 controles digitales.

AM16-BAS | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 60 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70° F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.



AM16-BAS-2

AM16-ASR-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 60 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Eliminación automática de desperdicios (ASR).
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado configurables.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sin sobrecalentador.
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Fabricación 100% acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.



AM16-ASR-2

AM16VL-BAS-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 45 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.



AM16VL-BAS-2

AM16VL-ADV-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 40 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Recuperación de energía de drenado de agua (DWER).
- Eliminación automática de desperdicios (ASR).
- Recuperación de energía (Energy Recovery) sin ventilación.
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.



AM16VL-ADV-2

AM16T-BAS-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 60 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Capota de 3 lados.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.



AM16T-BAS-2

AM16T-ASR-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 52 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Eliminación automática de desperdicios (ASR).
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Capota de 3 lados.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos del avado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctricocon tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.
- Canastilla para charolas.



AM16T-ASR-2

AM16VTL-BAS-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 40 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Recuperación de energía (Energy Recovery) sin ventilación.
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Capota de 3 lados.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.
- Canastilla para charolas.



AM16VLT-BAS-2

AM16VTL-ADV-2 | LAVALOZA DE PUERTA

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Uso de sólo 2.53 litros de enjuague final bombeado por canastilla.
- Lava 36 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Recuperación de energía de drenado de agua (DWER).
- Eliminación automática de desperdicios (ASR).
- Recuperación de energía (Energy Recovery) sin ventilación.
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi.
- Aplicación SmartConnect y nube con estado del equipo, registros de temperatura, informes de códigos de error y análisis de costos, consumo y uso.
- Capota de 3 lados.
- Bloqueos de temperatura y químicos (con bombas para productos químicos equipadas de Hobart).
- Ciclos de lavado cronometrados para 1, 2, 4 y 6 minutos.
- Certificada por NSF para lavado de loza, ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 70 °F (21 °C).
- Bomba de lavado autodrenante de alta eficiencia con impulsor de acero inoxidable.
- Brazos de lavado anti-obstrucción superior e inferior intercambiables, giratorios en forma de X en acero inoxidable.
- Brazos de enjuague superiores e inferiores giratorios e intercambiables.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- AutoClean.
- Control de ventilación.
- Diagnósticos de servicios.
- Ciclo de desincrustación con notificaciones automática.
- Canastilla para charolas.

AM16VLT-ADV-2



LAVADO Y SANITIZADO

2.53 Litros



advansys

40 canastillas (STD)
36 canastillas (ALTO)
por hora

2.53 Litros



ASR
52 canastillas
por hora

2.53 Litros



Base
60 canastillas (STD/ALTA)
45 canastillas (STD/Ventless)
40 canastillas (Alta/Ventless)
por hora

CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO Y MODELOS AM16

SELECCIONE LA SOLUCIÓN AM16 ADECUADA PARA SU LAVAPLATOS			
CARACTERÍSTICAS	ADV	ASR	BASE
Recuperación de energía de agua de drenaje (DWER)	Sí	Sí	–
Eliminación automática de suelo (ASR)	Sí	Sí	–
Opción sin ventilación (con cerradura de puerta estándar)	Sí	–	Sí
Altura estándar / capota de 5 lados	Sí – 17 "	Sí – 17 "	Sí – 17 "
Capota de 3 lados / altura alta	Sí – 17 "	Sí – 17 "	Sí – 17 "
Controles de pantalla táctil	Sí	Sí	Sí
Aplicación Wifi Connectivity & Smart Connect	Sí	Sí	Sí
Brazos de lavado en forma de X	Sí	Sí	Sí
Amplificador integrado Sense-A-Temp ***	Sí	Sí	Sí
Drenaje bombeado / Enjuague bombeado	Sí	Sí	Sí
Filtración de dos etapas	–	–	Sí
208-240 / 60/3 (campo convertible a monofásico)	Sí	Sí	Sí
Templado de agua de drenaje instalado en fábrica	Sí	Sí	–
Línea de llenado en frío **	Sí	Sí	Caliente / Frío
Bombas químicas (con cierres químicos vacíos)	Accesorio	Accesorio	Accesorio
Descalcificar	Automático (incluye refuerzo)	Automático (incluye refuerzo)	Notificación / Manual
Método de desinfección	Agua caliente	Agua caliente	Agua caliente
Racks por hora	36-40	52	40-60
Litros por rack	2.53	2.53	2.53

AMTL–2 | LAVALOZA DE PUERTA TWO LEVEL

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Capotas de lavado independientes con sistemas de enjuague por bombeo separados.
- Uso de sólo 2.34 litros de enjuague final bombeado por canastilla en capota inferior y superior.
- Lava 80 canastillas por hora con desinfección por agua caliente.
- Operaciones de ciclo múltiple, incluido un ciclo de utensilios en la capota inferior.
- La apertura de la puerta de la capota inferior de 87⁄8“ acepta platos de 7” (17.78 cm).
- Controles de pantalla táctil inteligente fáciles de usar.
- Conectividad WiFi y aplicación Hobart Smart Connect.
- Filtración de dos etapas.
- Capota de 5 lados.
- Puerta inferior aislada.
- Bloques de temperatura.
- Ciclos de lavado programados durante 1, 2, 4 o 6 minutos (cámara inferior - ciclo de utensilios durante 3 y 6 minutos).
- Cámara superior: Certificada por NSF para ollas y sartenes para ciclos de 2, 4 y 6 minutos.
- Sobrecalentador (booster) eléctrico con tecnología Sense-A-Temp™ para aumentar la temperatura 60 °F (15.55°C).
- Capota superior: giratoria, superior e inferior intercambiables brazos de lavado anti-obstrucción.
- Capota superior: giratoria, superior e inferior intercambiables brazos de lavado de enjuague.
- Capota inferior: brazo inferior giratorio de enjuague y de lavado a presión.
- Sistema inclinado y de auto posicionamiento con canastilla de desperdicios y rejilla de una sola pieza.
- Llenado automático.
- AutoClean.
- Conexión USB para diagnóstico de servicio.
- Ciclo de desincrustación con notificación.



AMTL–2

CL44eN | LAVALOZA DE TÚNEL
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Lava 202 canastillas por hora.
- Sistema exclusivo Hobart Opti-rinse ahorra agua, energía y químicos.
- Brazos de lavado con posicionamiento automático garantizan un enjuague correcto.
- Sistema dual de brazos de lavado superior e inferior con sistema de anti-taponamiento para un lavado eficiente.
- Filtro con canastilla de acumulación de residuos en el tanque mantienen el agua más limpia y reduce el costo de detergentes.
- Cerrado automático del drenaje evita errores de operación y ahorra agua.
- Certificada Energy Star para ahorro de energía.
- Booster de 30 kw (entrada de agua a 42 °C) configurable a 15 kw (entrada de agua a 62 °C).
- Altura de la abertura de la camara de 50cm (acepta charolas para hornear).
- Ciclo de desincrustación.
- Solo en el modelo Advansys incluye sistema ASR (canastilla exterior para residuos sólidos).



MODELO	CALENTAMIENTO	BOOSTER	I-D	D-I	PRECIO
CL44eN-BAS	Eléctrico	Eléctrico	BAS8	BAS2	
	Gas	SÍ	BAS43	BAS54	
CL44eN-EGR	Eléctrico	SÍ (De línea)	EGR4	EGR2	
	Gas		EGR18	EGR19	
CL44eN-ADV	Eléctrico	SÍ (De línea)	ADV11	ADV12	

CLPS66EN | LAVALOZA DE TÚNEL
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Cámara de prelavado de 22” ayuda a que la loza muy sucia, o con residuos difíciles de retirar, quede limpia a la primera lavada, ahorra tiempo y ahorra mano de obra.
- Sistema exclusivo Hobart Opti-rinse ahorra agua, energía y químicos.
- Brazos de lavado con posicionamiento automático garantizan un enjuague correcto.
- Sistema dual de brazos de lavado superior e inferior con sistema de anti-taponamiento para un lavado eficiente.
- Filtro con canastilla de acumulación de residuos en el tanque mantienen el agua más limpia y reduce el costo de detergentes.
- Cerrado automático del drenaje evita errores de operación y ahorra agua.
- Certificada Energy Star para ahorro de energía.
- Booster de 30 kw (entrada de agua a 42ºC) configurable a 15 kw (entrada de agua a 62ºC).
- Solo en el modelo Advansys incluye sistema ASR (canastilla exterior para residuos sólidos).



MODELO	CALENTAMIENTO	BOOSTER	I-D	D-I	PRECIO
CLPS66eN-BAS	Eléctrico	Sí	BAS1	BAS7	
	Gas	Sí	BAS80	BAS50	
CLPS66eN-EGR	Eléctrico	Sí (De línea)	EGR1	EGR9	
	Gas		EGR12	EGR16	
CLPS66eN-ADV	Eléctrico	Sí (De línea)	ADV10	ADV13	

CL44eN | LAVALOZA DE TÚNEL
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Sistema exclusivo Hobart Opti-rinse ahorra agua, energía y químicos.
- Brazos de lavado con posicionamiento automático garantizan un enjuague correcto.
- Sistema dual de brazos de lavado superior e inferior con sistema de anti-taponamiento para un lavado eficiente.
- Filtro con canastilla de acumulación de residuos en el tanque mantienen el agua más limpia y reduce el costo de detergentes.
- Cerrado automático del drenaje evita errores de operación y ahorra agua.
- Certificada Energy Star para ahorro de energía.
- Booster de 30 kw (entrada de agua a 42ºC) configurable a 15 kw (entrada de agua a 62ºC).
- Lava 245 canastillas por hora.
- Solo en el modelo Advansys incluye sistema ASR (canastilla exterior para residuos sólidos).



MODELO	CALENTAMIENTO	BOOSTER	I-D	D-I	PRECIO
CL54eN-BAS	Eléctrico	Sí	BAS11	BAS1	
	Gas	SÍ	BAS61	BAS58	
CL54eN-EGR	Eléctrico	SÍ (De línea)	EGR7	EGR9	
	Gas		EGR14	EGR13	
CL54eN-ADV	Eléctrico	SÍ (De línea)	ADV7	ADV8	

LAVADO Y SANITIZADO

MODELO	ACCESORIOS	PRECIO
DISHRAK-PEG20	Canastilla para platos de plástico moldeado de 20” x 20” (51 x 51 cm).	
DISHRAK-COM20	Canastilla para platos de plástico moldeado de 20” x 20” (51 x 51 cm).	
DISHRAK-P1400	Canastilla de 20” x 20” (51 x 51 cm) completamente de plástico con un extremo abierto para charolas. Tiene espacio para charolas de hasta 16” x 22” (41 x 56 cm) en los modelos CLeN de altura están dar y charolas de pan de hasta 18” x 26”(46 x 66 cm) en modelos CLeN más altos que la medida estándar. Puede trabajar con charolas de 16” x 22” (41 x 56 cm) en lavalozas serie AM instalada linealmente o de una medida máxima de 16” x 20” (41 x 51 cm) en las lavalozas AM instaladas en esquina. Especificar el tamaño de la charola al momento de ordenar. No compatible con las charolas ovaladas.	
BUNPAN-RACK	Canastillas para charolas de pan de 20” x 20” (51 x 51 cm) que entra en las aberturas de los modelos CLeN con altura estándar. Cuenta con inserto de alambre cromado y trabaja con tres (3) charolas de 18” x 26” (46 x 66 cm).	
RACK-TRAY	Tiene capacidad para cuatro charolas ovaladas. Fabricadas en plástico y acero inoxidable. Para modelos CLeN más altos que la medida estándar	
SHTPAN-RACK	Canastilla para charola plana de 20” X 20” (51 x 51 cm) para los modelos CLeN. Tiene espacio hasta para seis charolas de 18” x 26” (46 x 66 cm) en modelos CLeN de altura estándar.	



DISHRAK-PEG20



DISHRAK-P1400



RACK-TRAY



DISHRAK-COM20



BUNPAN-RACK



SHTPAN-RACK

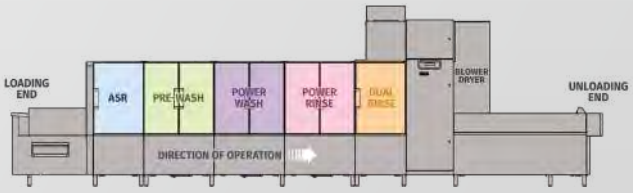
FT1000e | LAVALOZA FLIGHT TYPE

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Sistema con bomba de enjuague.
- Consumo de gua de 58 galones por hora.
- Controles digitales con pantalla para mostrar la temperatura del tanque, alertas y diagnósticos de servicio.
- Alerta de baja temperatura.
- Cabina de prelavado, lavado, power rains, dual rains y ASR.
- Indicador de puertas abiertas y drenaje abierto.
- Motores de 3 1/2 HP.
- Velocidad de los dedos de arrastre variable.
- Interruptores de arranque y paro en ambos lados de carga y descarga.
- Altura estandar 31” de la abertura de la camara.
- Abertura de la cámara de 30” de ancho (36 cm).
- Limpia hasta 14,316 artículos por hora.
- Paneles fabricados en acero inoxidable.
- Sistema de llenado automático a tiempo completo.
- Conexiones comunes para agua, vapor y drenaje.
- Cortinas de banda a lo largo de todo el equipo.





SOBRE PROYECTO

FT1000 BASE		FT1000 ENERGY RECOVERY		FT1000 ADVANSYS	
CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES
• Enjuague doble (Dual Rinse). • Brazos de lavado sin tapa.	• Carga >5’ (1.5 m) 7’ (2.1 m) y 9’ (2.7 m) • Centro >8’ (2.4 m) • Descarga > 5’6” (1.6 m) 7’6” (2.2 m) 9’ (2.7 m)	• Enjuague doble. • Brazos de lavado sin tapa. • Sistema automático de eliminación de desperdicios (Sistema ASR). • Limpieza automática (Auto Clean). • Desincrustación automática. • Recuperación de energía (Energy Recovery). • Ventilador secador.	• Carga >7’ (2.1 m) y 9’ (2.7 m) • Centro >8’ (2.4 m) • Descarga >5’6” (1.6 m)* 7’6” (2.2 m) 9’ (2.7 m) *Únicamente disponible sin ventilador secador	• Enjuague doble. • Brazos de lavado sin tapa. • Sistema ASR. • Limpieza automática. • Desincrustación automática. • Energy Recovery. • Ventilador secador. • Tecnología sin extracción (Ventless).	• Carga >7’ (2.1 m) y 9’ (2.7 m) • Centro >8’ (2.4 m) • Descarga >5’6” (1.6 m)* 7’6” (2.2 m) 9’ (2.7 m)

FT1000S | LAVALOZA FLIGHT TYPE

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Conexión para ventilación directa de un solo punto.
- Puertas de acceso con bisagras tipo gabinete y aisladas.
- 58 gph (219.5 L/hora) con sistema de bombeo para el enjuague final.
- Paquete de apagado automático para ahorro de energía.
- Paneles fabricados en acero inoxidable.
- Limpia hasta 10,611 artículos por hora.
- Sistema de llenado automático a tiempo completo.
- Conexiones comunes para agua, vapor y drenaje.
- Cortinas de banda a lo largo de todo el equipo.
- Control de velocidad variable, 4 a 6.3 fpm (1.2 a 1.9 metro/minuto).
- Ahorrador en enjuague final.
- Controles digitales con pantalla para mostrar la temperatura del tanque, alertas y diagnósticos de servicio.
- Interruptores de arranque y paro en ambos lados de carga y descarga.
- Altura estándar de 22” (56 cm) de la abertura de la cámara.
- Abertura de la cámara de 30” de ancho (36 cm).
- Filtro de una sola pieza y canastilla profunda para desperdicios.
- Puesta en marcha gratuita dentro de un radio de 80 km de la oficina de servicio.

SOBRE PROYECTO



FT1000 BASE		FT1000 ADVANSYS	
CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES
• Enjuague doble (Dual Rinse). • Brazos de lavado sin tapa.	• Carga >5’ (1.5 m), 7’ (2.1 m) y 9’ (2.7 m) • Centro >8’ (2.4 m) • Descarga > 5’6” (1.6 m) 7’6” (2.2 m) 9’ (2.7 m)	• Enjuague doble. • Brazos de lavado sin tapa. • Sistema automático de eliminación de desperdicios (Sistema ASR). • Limpieza automática (Auto Clean). • Desincrustación automática. • Recuperación de energía (Energy Recovery). • Ventilador secador.	• Carga >7’ (2.1 m) y 9’ (2.7 m) • Centro >8’ (2.4 m) • Descarga >5’6” (1.6 m)* 7’6” (2.2 m) 9’ (2.7 m) *Únicamente disponible sin ventilador secador

LAVADO Y SANITIZADO

LAVALOZAS DE UTENSILIOS
Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN **CLIC AQUÍ**





PW10-1	Lavaloza de utensilios de 10 charolas.
PW10ER-1	Lavaloza de utensilios de 10 charolas Advansys (recuperación de energía).
PW20-1	Lavaloza de utensilios de 20 charolas.
PW20ER-1	Lavaloza de utensilios de 20 charolas Advansys (recuperación de energía).

TURBOWASH





TURBOWASH



Aerowerks

Sistemas de transportación de loza

FILTROS SUAVIZADORES HYDROLINE PROTECT

Principales beneficios

- Protege el equipo contra la cal prolongando los intervalos de mantenimiento y vida útil.
- Regeneración automática del sistema de ablandamiento del agua.
- Sistema de mezcla integrado en el cabezal de control para ajustar la dureza del agua local.
- Funciona con agua fría o caliente hasta 50°C.
- Optimiza la eficacia de los detergentes.
- No requiere suministro eléctrico.
- Versión económica de bajo costo.

CONSUMOS	LT / MIN
LXEH-2	1.4
AM16-BASX	2.5
CL44EN	7.7
CLPS66EN	7.9
CL64EN	8.3
CL54EN	8.7
CLPS76EN	8.7



SD-H



SE-H

SE-H + IS2

Filtros Suavizadores.

SD-H + IS2

Filtros Suavizadores.

FD4 | TRITURADOR DE ALIMENTOS

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Dos bloques de corte hechos en acero inoxidable endurecidos puede ser girados para dar nuevos ángulos de corte o cambiados a través de la boquilla del triturador.
- Navajas de corte giratorias que muelen, evitando que se enreden desperdicios en el centro de la rueda giratoria.
- Volante giratorio maquinado a precisión y balanceado, tiene ranuras que pasan por los dientes del anillo fijo para asegurar que las partículas son cortadas a la medida necesaria antes de ir a la línea de drenaje.
- Estructura de triturado y descarga hecha de aluminio reduce el nivel de ruido.
- Sello contra agua tipo plano de uso intenso consistente de anillo de bronce con un anillo accionado con resorte de carbón insertado en un almohadilla de hule garantiza un sello excelente.



FD4/150



FD4/300



FD4/500



GROUP 5

FD4/150-1

Triturador de desperdicios 1 ½ HP 208-240/480/60/3.

FD4/300-1

Triturador de desperdicios 3 HP 208-240/460/60/3.

FD4/500-1

Triturador de desperdicios 5 HP 208-230/460/60/3.

ACCESORIOS COMUNES:

CONTROL-GRP50KP

Caja de control incluye: Contactor magnético, botones de arranque y paro, reversa automática, válvula solenoide 110V, aislamiento contra agua NEMA12, 200-240/440-480/60/3.

ACCESS-GROUPD

Accesorios para adaptar a la tarja incluye: boquilla de vinil retenedora de cubiertos, adaptador de 7" para soldar a tarja, boquilla de agua dirección fija e interruptor de vacio.

SPRAY-PR3F

Manguera flexible de prelavado de 38" con llave y soporte a pared.

FOOD SERVICE

PANADERÍA

SAEC



OV500 | HORNO GIRATORIO
Principales beneficios

- Panel de control digital avanzado:
  - Temporizador de horneado y vapor.
  - Modo de enfriamiento rápido.
  - Encendido y apagado automático.
  - Control de la ventilación.
- Sistema altamente eficiente de generación de calor.
- Elevador de carro para uso pesador incluyendo rodamiento resistente a la temperatura.
- Puerta reversible.
- Puerta con ventana para mejor control del producto terminado.
- Sistema generador de vapor de rápida recuperación.
- Un solo punto de ventilación de 8”.
- Permite almacenar hasta 99 recetas con 4 pasos cada una.
- El cristal exterior tiene bisagras lo que permite hacer la limpieza a ambos lados.
- Fabricación de acero inoxidable.
- Intercambiador de calor sin soldaduras para una mayor durabilidad.
- Sistema de vapor de auto contenido de esferas de fundición patentado.
- Campana con cámara y conexión de ventilación de un sólo punto.



PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

OV500G1-EE19 PROPANO
OV500G1-EE4 NATURAL

Horno giratorio panadero sencillo a gas Energy Efficient con panel de control digital especializado 208-240/60/3; 120/60/1.

OV500E1-14

Horno giratorio panadero sencillo eléctrico Energy Efficient con panel de control digital especializado 208-240/60/3; 120/60/1.

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

OV500G2-EE93 PROPANO
OV500G2-EE45 NATURAL

Horno giratorio panadero sencillo a gas Energy Efficient con panel de control digital especializado 208-240/60/3; 120/60/1.

OV500E2-21

Horno giratorio panadero sencillo a gas Energy Efficient con panel de control digital especializado 208-240/60/3; 120/60/1.

BSSRSB-15A

Carro para horno sencillo de 15 niveles separación de 4”, carga lateral.

BDRSB-15A

Carro para horno doble de 15 niveles separación de 4”, carga lateral.

INSTALL-OS

Armado y puesta en marcha horno panadero sencillo (sin viáticos) EXTRACTOR ES ADICIONAL.

INSTALL-OD

Armado y puesta en marcha horno panadero doble (sin viáticos) EXTRACTOR ES ADICIONAL.

OV310 | MINI HORNO ROTATORIO

Principales beneficios

- Protege el equipo contra la cal prolongando los intervalos de mantenimiento y vida útil.
- Regeneración automática del sistema de ablandamiento del agua.
- Sistema de mezcla integrado en el cabezal de control para ajustar la dureza del agua local.
- Funciona con agua fría o caliente hasta 50°C.
- Optimiza la eficacia de los detergentes.
- No requiere suministro eléctrico.
- Versión económica de bajo costo.



PARA MAYOR INFORMACIÓN **CLIC AQUÍ**

OV310G-10 Propano
OV310G-2 Natural

Mini horno giratorio panadero a gas 120/60/1.

OV310E-2

Mini horno giratorio panadero a eléctrico 208/60/3; control 120/60/1.

PARA MAYOR INFORMACIÓN **CLIC AQUÍ**

MB300-1

Base fermentadora para horno ov310 16 charolas con rueda 120/60/1, no incluye tapa.

MB300-COVER

Cubierta base fermentadora para uso independiente

RCK12E

Conversión de rack para 12 charolas (END LOAD).

STAND-12PAN

Base con ruedas y guías para charolas

INSTALL-MH

Armado y puesta en marcha mini horno panadero (sin viáticos)

WM600

Medidor de agua (cuenta litros) con controles digitales 110-120/60/1.

PW1 / PW2 | CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Panel de control digital en la puerta a una altura de fácil visualización.
- Control del calor y humedad para mejores resultados del producto con alarma.
- Construcción modular de fácil ensamble.
- No requiere de drenaje – fácil mantenimiento.
- Cierre de la puerta hidráulico para asegurar calidad del producto.
- Capacidad estándar:
  - PW2S – 2 carros dobles.
  - PW1E – 2 carros sencillos.



PW1S-36 (80.5D – 208/60/1)

Fermentadora de cámara sencilla para dos carros sencillos sin piso 220/60/1.

PW2S-48 (80.5D – 208/60/1)

Fermentadora de cámara doble para dos carros dobles sin piso 220/60/1.

INSTALL-C1

Armado y puesta en marcha de cámara sencilla sin viáticos.

INSTALL-C2

Armado y puesta en marcha de cámara doble sin viáticos.

AMASADORA EFFEDUE

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Cuerpo de acero, brazo en espiral, rejilla protectora y tazón hechos de acero inoxidable.
- Reloj con 2 velocidades.
- Posibilidad de cambiar la rotación del tazón.
- Transmisión de bandas que elimina vibraciones y ruido, así como fácil mantenimiento.



M40 ONE

Amasadora de 40 kgs 220/60/3.

M60 ONE

Amasadora de 60 kgs 220/60/3.

M80 ONE

Amasadora de 80 kgs 220/60/3.

M130 UNIMIX

Amasadora de 130 kgs 220/60/3.

LAMINADORA KEMPLEX

Principales beneficios

PARA MAYOR INFORMACIÓN CLIC AQUÍ

- Laminadora de control manual.
- Ancho de 60 cm.
- Tamaño de trabajo de 60 cm x 1.2 m.
- Motor 1 HP.
- Rodillo cromado con apertura de 0 a 35 mm.



SF50A09KAD

Laminadora SBF500 110/60/1.

SF60A12KAO

Laminadora SF600-1200 Voltaje 220/60/3.

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP
LATINOAMÉRICA

LÍNEA RESTAURANTERA

SAEC



ecomax centerline by Traulsen VULCAN Restaurantero PizzaMaster®

ÍNDICE

LAVADO Y SANITIZADO

LAVALOZAS BAJO BARRA.....6
LAVALOZA DECAPOTA.....8
LAVALOZA DE TÚNEL.....9

COCCIÓN

PIZZA MASTER.....11
FREIDORA.....13
EQUIPOS DE SOBREPONER.....14
ESTUFA CON HORNO.....17
HORNO DE CONVECCIÓN.....18
GRATINADOR DE QUESO.....19
ESTUFÓN.....20

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PROCESADOR DE ALIMENTOS.....22
BATIDORA ENTERLINE.....24

REFRIGERACIÓN

BLAST CHILLER.....27
REFRIGERADORES Y CONGELADORES VERTICALES.....28
REFRIGERADORES Y CONGELADORES BAJO BARRA.....31
MESAS DE PREPARACIÓN.....37

CONDICIONES DE VENTA

CONDICIONES DE VENTA.....40









LÍNEA RESTAURANTERA

LAVADO Y SANITIZADO

SAEC



LAVALOZAS BAJO BARRA

ecomax E400-1



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado
  120 segundos
- Dosificador integrado de QS
  NO
- Capacidad de rack
  20 platos
- Canastillas por hora
  20
- Ciclos de lavado
  1 ciclo

ecomax E500-1DP



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado
  60, 120 y 180 segundos
- Dosificador integrado de QS
  SÍ
- Capacidad de rack
  25 platos
- Canastillas por hora
  20, 30 y 60
- Ciclos de lavado
  3 ciclos

LAVALOZA DE CAPOTA

ecomax E800-2DP



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado
  60, 120 y 150 segundos
- Dosificador integrado de QS
  NO
- Capacidad de rack
  25 platos
- Canastillas por hora
  20, 30 y 60
- Ciclos de lavado
  3 ciclos

LAVALOZA DE TÚNEL

ecomax CCR130



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado
  30, 40 y 70 segundos
- Dosificador integrado de QS
  NO
- Capacidad de rack
  25 platos
- Canastillas por hora
  50, 100 y 130
- Ciclos de lavado
  3 ciclos

LAVADO Y SANITIZADO

¿CUÁL ES LA MEJOR LAVALOZA PARA CUMPLIR CON SUS NECESIDADES?

Utilice nuestro buscador de productos para identificar el sistema ideal de lavado para usted.

	BAJO BARRA	CAPOTA	TÚNEL
Tipo de servicio de alimentos			
Bares y tabernas	•	•	
Restaurantes de servicio limitado			
Restaurante de servicio rápido	•	•	
Restaurante informal-rápido	•	•	
Restaurante de servicio completo			
Restaurante informal	•	•	•
Restaurante de categoría media		•	•
Restaurante de categoría alta		•	•
Centros de venta minorista (retail)			
Área de comida en supermercados		•	
Tiendas de conveniencia	•	•	
Hotelería / Alojamiento	•	•	•
Sector empresarial	•	•	•
Educación			
Escuelas de educación primaria y secundaria	•	•	•
Colegios y universidades			•
Centros de atención médica			
Hospitales		•	•
Asistencia y enfermería especializada	•	•	•
Gobierno/correccionales			•
Servicio de comida y bebida	•	•	
Volumen (comidas por hora)			
Hasta 50	•		
50 a 250	•	•	•
250 a 400		•	•
400 a 750			•
750 a 1500			
1500 o más			
Área del cuarto de lavado / Espacio disponible			
25” x 25” (63.5 x 63.5 cm)	•		
44” x 30” (111.7 x 76.2 cm)		•	•
64” x 30” (162.5 x 76.2 cm)			•
9 1/2’X 26’ (289.5 x 792.4 cm)			•



LAVALOZA ELÉCTRICA BAJO BARRA

Principales beneficios 400X400 220/60/1

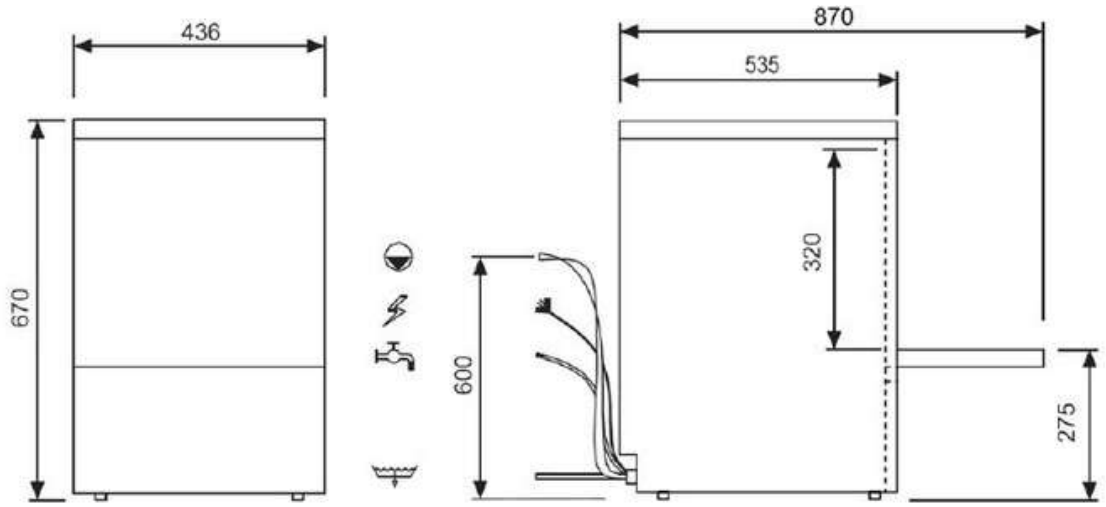
- Operación completamente automática.
- Un ciclo de lavado de 120 segundos para una mayor versatilidad de uso.
- Capacidad de 20 canastillas por hora.
- 400 platos por hora (Rack de 20 platos) en el ciclo de 120 segundos.
- Operación sencilla con solo oprimir un botón.
- Mínimo consumo de agua y electricidad.
- Termómetros al frente para indicar la temperatura de lavado y enjuague.
- Controles digitales de fácil uso.

ecomax

E400-1

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ





LAVALOZA ELÉCTRICA BAJO BARRA

Principales beneficios 500X500 220/60/1

- Operación completamente automática.
- Tres ciclos de lavado de 60, 120 y 180 segundos, para una mayor versatilidad de uso.
- Capacidad de 20, 30 ó 60 canastillas por hora.
- 500 platos por hora (Rack de 25 platos).
- Operación sencilla con solo oprimir un botón.
- Mínimo consumo de agua y electricidad.
- Termómetros al frente para indicar la temperatura de lavado y enjuague.
- Controles digitales de fácil uso.

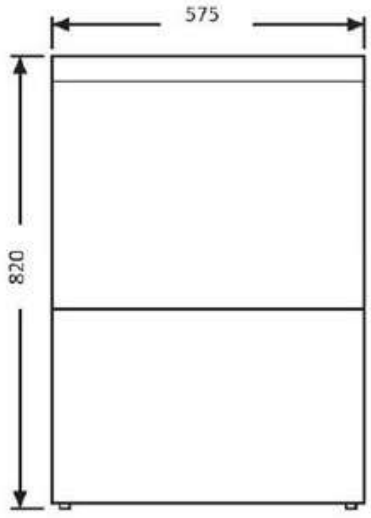
¡Ahora con bomba de químicos y drenaje!

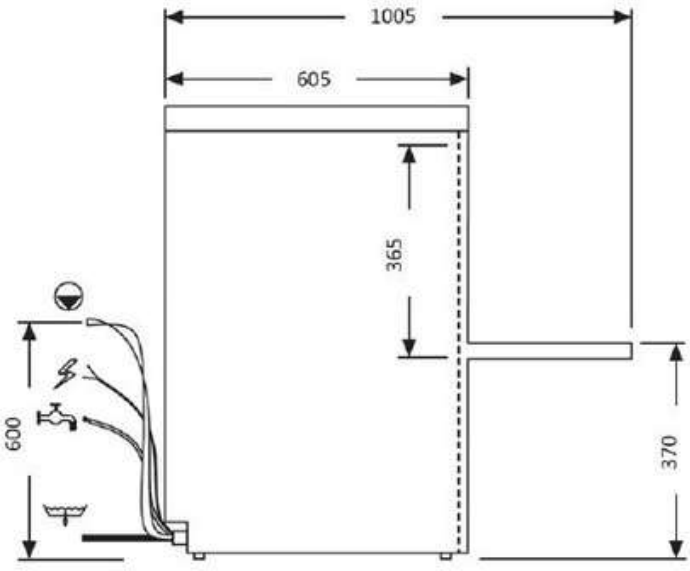
ecomax

E500-1DP

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ







LAVALOZA ELÉCTRICA DE CAPOTA

Principales beneficios 230/60/3

- Tres ciclos de lavado de 1, 2 y 3 minutos para una mayor versatilidad de lavado.
- Sistema de enjuague por agua caliente para sanitizado de la loza al final del ciclo.
- Sobrecalentador integrado de 8 Kw para alimentación de agua a partir de 15°C (trifásico).
- 20, 30 ó 60 canastillas por hora dependiendo del ciclo de lavado y condiciones requeridas de lavado (500, 600 a 1,200 platos por hora).
- Controles sencillos, de fácil uso y gran resistencia digital.
- Construcción en acero inoxidable para una larga vida útil.
- Funcionamiento totalmente automatizado.
- Puede funcionar lineal o en esquina.
- Termómetros al frente para indicar la temperatura de lavado y enjuague.

ecomax

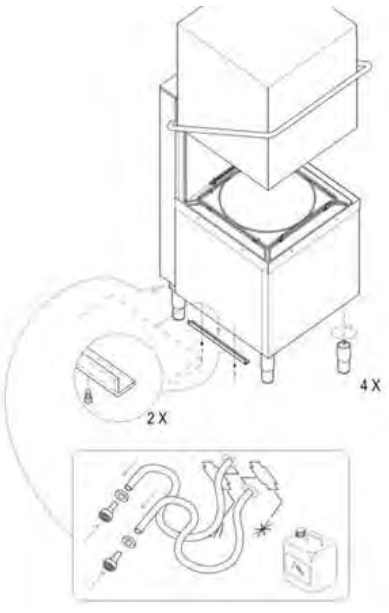
E800-2DP

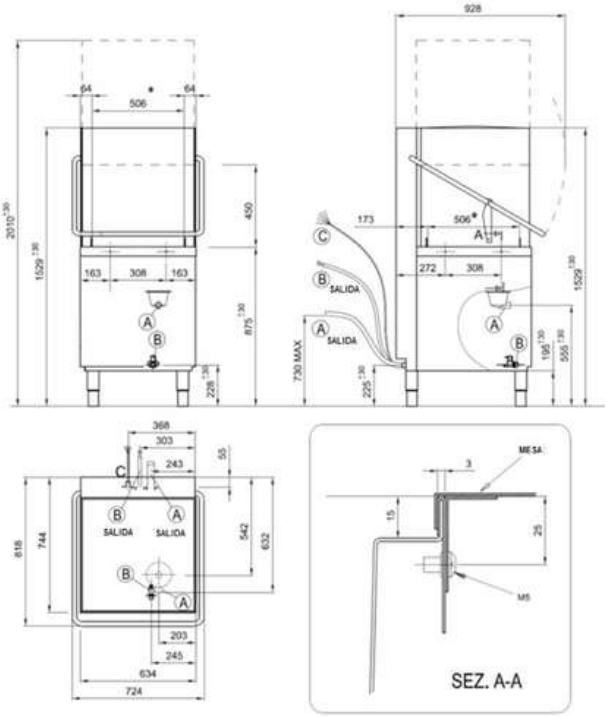
PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

Opciones de servicio

Instalación, extensión de garantía y mantenimiento preventivo.





LAVALOZA ECOMAX DE TÚNEL

Principales beneficios 230/60/3



- Sistema dual de lavado: automático continuo hasta 130 canastillas por hora, o funcionamiento manual por tiempo para mayor flexibilidad.
- Sobrecalentador de agua integrado para sanitizado por agua caliente.
- Control automático con indicador digital de temperaturas de lavado y enjuague.
- Eficiente consumo de energía, reduce los gastos de operación.
- Construcción de doble pared para aislamiento térmico y reducción de ruido en la cocina.
- Puede manejar hasta 2,400 platos por hora.

Sentido de la operación:

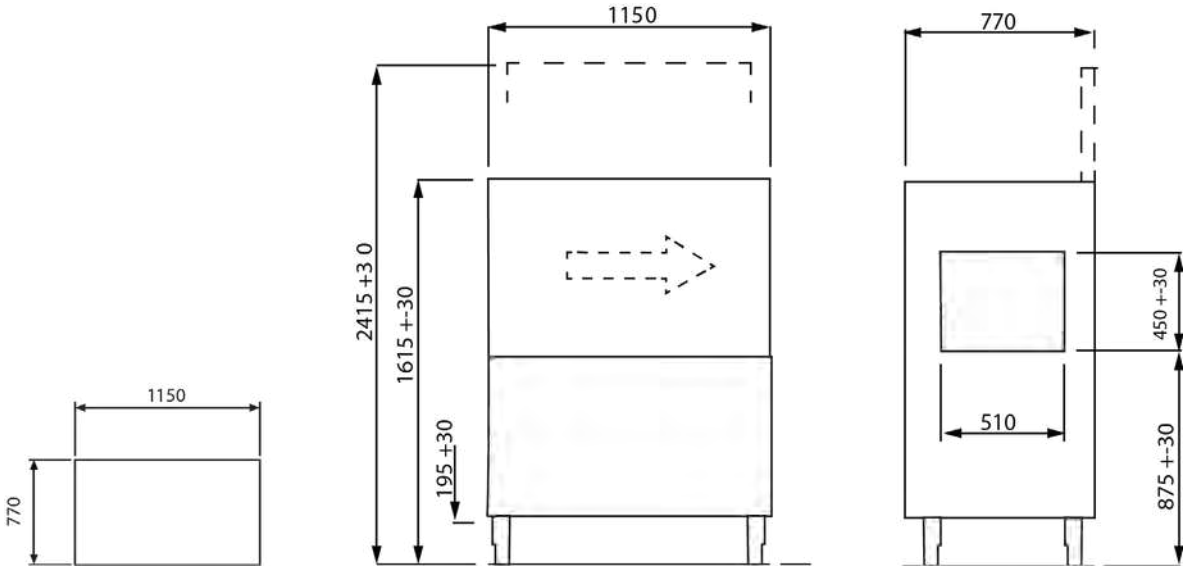
- **CCR130-L (Entrada derecha a izquierda)**
- **CCR130-R (Entrada izquierda a derecha)**

ecomax

CCR130

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



LÍNEA RESTAURANTERA

COCCIÓN

SAEC









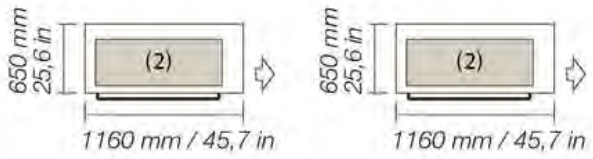




HORNOS PARA PIZZA

Principales beneficios

- Luz halógena en cada piso.
- Piedra especial de arcilla natural en cada piso.
- Exterior de acero inoxidable.
- Función de encendido turbo.
- Indicadores de termostato, encendido turbo y servicio.
- Puerta del horno transparente con cristal termorreflectante.
- 400°C / 752°F como estándar.
- Visor digital.
- Temporizador de apagado manual con alarma.
- Temporizador automático con alarma.
- Pizzas listas en 1:45 min.





PizzaMaster **PM451ED-1**

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

PizzaMaster **PM451ED-DW**

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

PizzaMaster **PM451ED-1DW**

SOBRE PROYECTO

ACCESORIOS

STACKING KIT: | **PALA:** *Solicitar Precio* | **CEPILLO:** *Solicitar Precio*

PM732ED (80002-ED)

DIMENSIÓN INTERIOR DE PIEDRAS (PULGADAS)

NO. CAVIDADES	NO. PIEDRAS	CONSUMO KW	FONDO	ANCHO
2	3	9.5	28	14

SOBRE PROYECTO



PM921ED (80222-ED)

DIMENSIÓN INTERIOR DE PIEDRAS (PULGADAS)

NO. CAVIDADES	NO. PIEDRAS	CONSUMO KW	FONDO	ANCHO
1	2	11.0	36.2	18.1

SOBRE PROYECTO



PM922ED

DIMENSIÓN INTERIOR DE PIEDRAS (PULGADAS)

NO. CAVIDADES	NO. PIEDRAS	CONSUMO KW	FONDO	ANCHO
2	2	11.0	44.3	53.2

SOBRE PROYECTO



FREIDORA VULCAN A GAS 35-40 LB

Principales beneficios



- Tanque de acero inoxidable 35-40 lb.
- Frente superior y puerta de acero inoxidable.
- Tres tubos intercambiadores de calor de alta eficiencia y posicionados para facilitar la limpieza.
- Canastillas gemelas con manijas recubiertas en plástico atérmico.
- 1 año de garantía en partes.
- Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

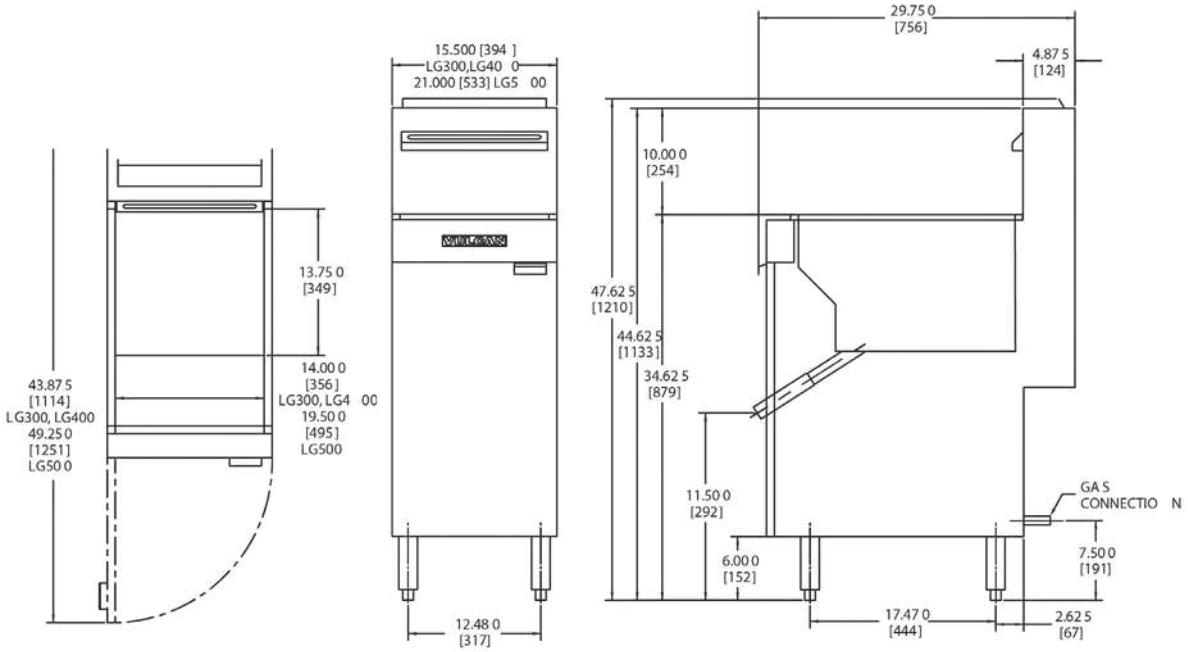
VULCAN Línea Restaurantera

LG300-2

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

***Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.**



PLANCHA A GAS

Principales beneficios

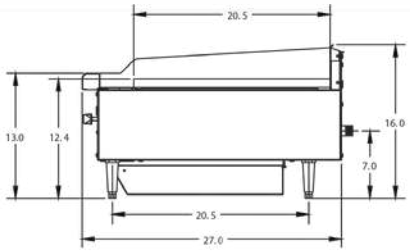


- Equipo disponible en 24, 36 y 48 pulgadas.
- Plancha de acero de carbono de 1 pulgada.
- Protecciones laterales para salpicaduras.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Bastidor fabricado en acero aluminado.
- Totalmente soldado en acero inoxidable.
- Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

VCRG24-M2*
Plancha 24”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

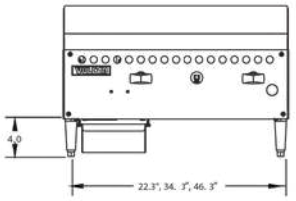
CLIC AQUÍ



VCRG36-M2*
Plancha 36”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

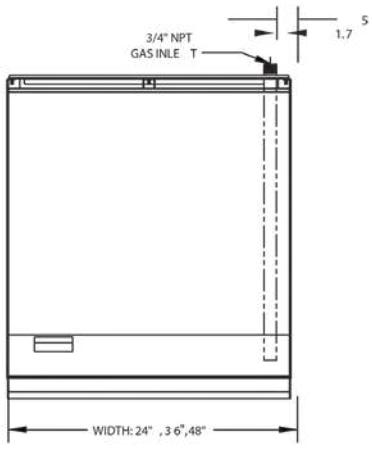
CLIC AQUÍ



VCRG48-M2*
Plancha 48”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

PARRILLA A GAS

Principales beneficios



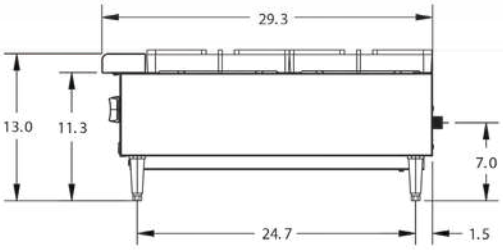
- Equipo disponible en 12, 24 y 36 pulgadas.
- Fabricado en acero inoxidable al frente, costados y parte superior.
- Bandeja para migajas completa al frente.
- Parrillas de hierro fundido en la pared superior.
- Totalmente soldado en acero inoxidable.
- Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

VCRH12-2*

Estufa parrilla de 2 quemadores 12”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

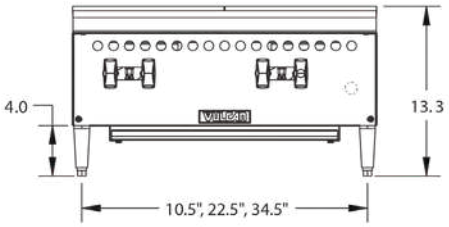


VCRH24-2*

Estufa parrilla de 4 quemadores 24”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

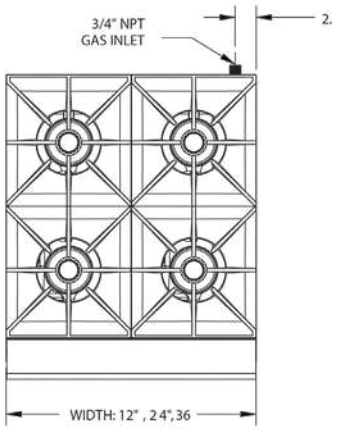


VCRH36-2*

Estufa parrilla de 6 quemadores 36”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

ASADOR A GAS

Principales beneficios



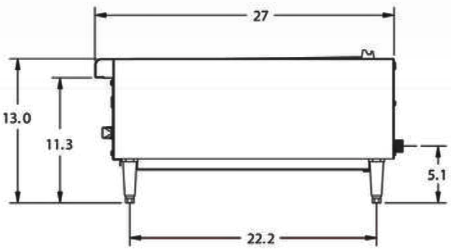
- Equipo disponible en 25 y 36 pulgadas.
- Frente, costado y parte superior fabricado en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro fundido de alta resistencia.
- La parrilla tiene dos posiciones para su uso.
- Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

VCRB25-2*

Asador 25”

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

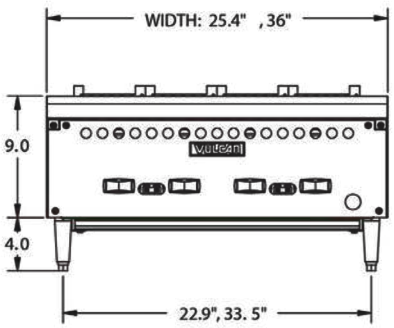


VCRB36-2*

Asador 36”

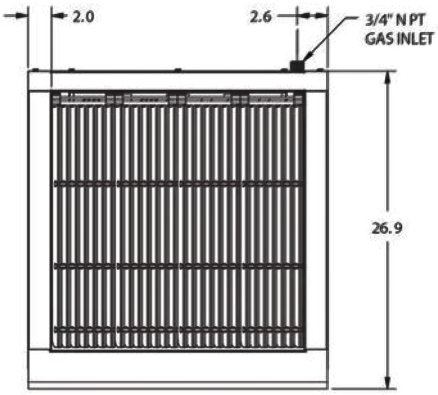
PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



VCRB47-2*

Asador 47”



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

ESTUFA CON HORNO

Principales beneficios



- Quemadores abiertos con cabezas removibles con potencia de 28,000 BTU/h.
- Ajuste de termostato del horno de 250 a 500 °F (121 a 260 °C).
- Rejilla para horno y cuatro lugares para ponerla.
- Frente y laterales, soporte trasero y estante elevado desmontable fabricados en acero inoxidable.
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6” (15cm).
- Sistema de tubo piloto cubierto (un piloto por cada dos quemadores).
- Equipo disponible con 4 y 6 quemadores con horno estándar.
- Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

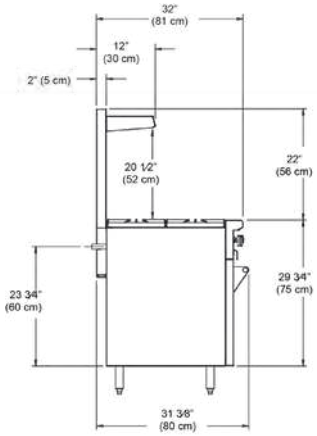
VULCAN LÍNEA Restaurantera

SX24-4BP

Estufa de 4 quemadores con horno

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



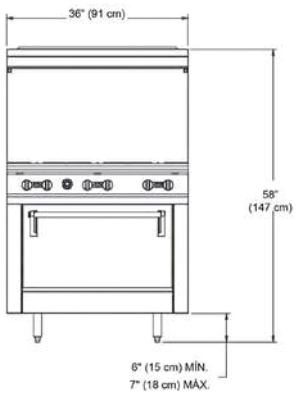
VULCAN LÍNEA Restaurantera

SX36- 6BP

Estufa de 6 quemadores con horno

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



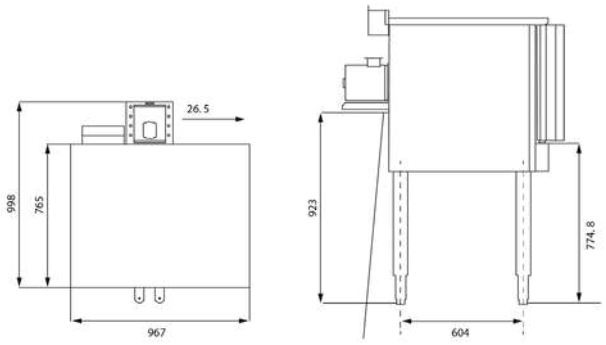
*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

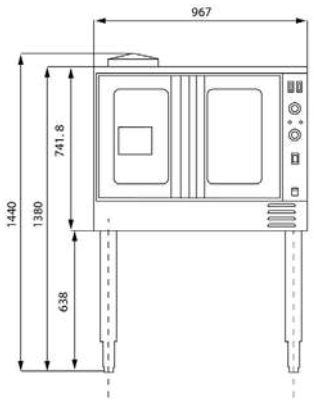
HORNO DE CONVECCIÓN

Principales beneficios



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.





- Cavidad recubierta de porcelana por dentro y por fuera.
- Esquinas curveadas en la cavidad, sin costuras en la parte inferior para fácil limpieza.
- Alta eficiencia, con temperatura nivelada en el interior de la cavidad.
- Disponible a Gas Natural y a Gas LP.

Cuatro características de superioridad

EFICIENTE: la circulación de aire caliente integrado de doble velocidad y el flujo de calor equilibrado garantiza la calidad del platillo.

AHORRO DE ENERGÍA: control automático y preciso de temperatura y control multifunción fácil de operar.

PRÁCTICO: tratamiento de esmalte en la cámara, libre de manchas de aceite y fácil de limpiar.

SEGURO: con la protección de falla de la flama y la protección de exceso de temperatura se garantiza la seguridad del operador y el producto.

Características

- Vidrio reflejante templado con lámpara a prueba de explosiones y resistente al calor más eficaz que permite ver con claridad los productos horneados.
- El recordatorio de tiempo requiere de menos atención al control.
- El proceso de sellado de la hoja de acero inoxidable en vez del anillo de sello tradicional da mejor sellado, seguridad e higiene.
- Patas ajustables de acero inoxidable para pisos resistentes.

ecomax FGC100

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ

GRATINADOR DE QUESO A GAS SERIE VICM

Principales beneficios

- Fabricación de acero inoxidable.
- Rejilla cromada de alta resistencia con 3 guías.
- Chasis de acero inoxidable y aluminizado soldado.
- Sistema de encendido con piloto permanente. Disponible en 24 y 36”



VULCAN LÍNEA Restaurantera

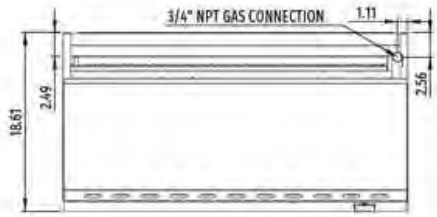
VICM24-2*

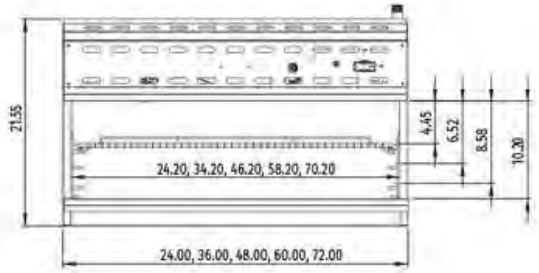


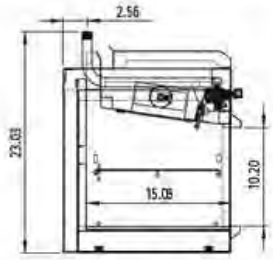
VULCAN LÍNEA Restaurantera

VICM36-2*

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.









REAR VIEW -PASS THROUGH MODELS



ESTUFÓN A GAS SERIE VSP

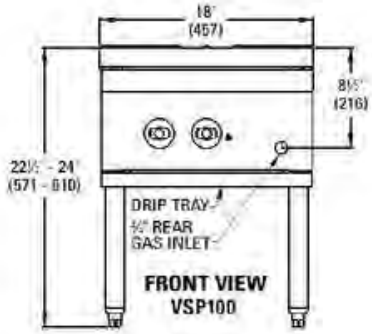
Principales beneficios

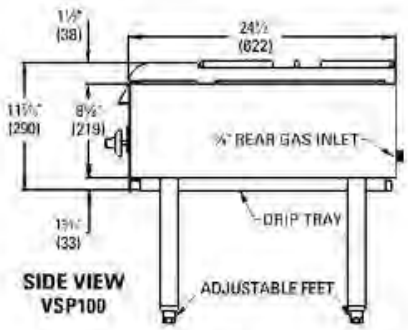
- Fabricación de acero inoxidable.
- Rejilla removible de hierro fundido pesado.
- Dos anillos de 55,000 BTU/hr. con quemadores de 18“ (110.000 BTU/h. entrada por sección).
- Sistema de encendido con piloto permanente.
- Dos válvulas infinitas de control de calor por sección.
- Escudo térmico para proteger las válvulas de control.

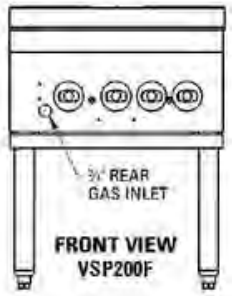
VULCAN LÍNEA Restaurantera

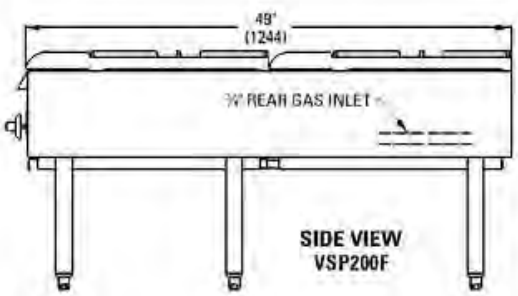
VSP100-2*

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.









LÍNEA RESTAURANTERA

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SAEC









CC32S - PROCESADOR COMBI

Principales beneficios

•Diseño compacto para mínimo uso del espacio.

•2 máquinas en uno: cortador vertical de verduras corta y ralla: y tazón para picar, batir y mezclar. Máxima versatilidad en la cocina.

•CC32S cuenta con 2 velocidades de selección automática, una para corte y otra para picar.

•Función de inicio y paro automático al colocar el empujador en posición de corte.

•Sistema de interruptores de seguridad que lo hacen una máquina fácil y segura de usar.

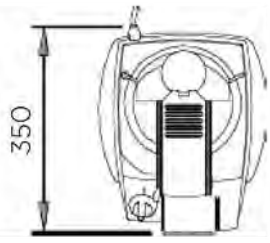
•Procesa hasta 2 kg por minuto, recomendado para preparar de 10 hasta 80 porciones por día.

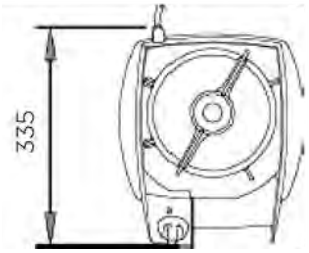
Incluye 3 discos; Rebanador 2MM (85002), Rebanador 4MM (85004) y Rallador 4MM (85040)

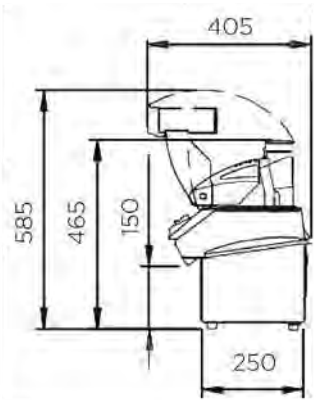
ecomax **CC-32S-ECOMAX**

PARA MAYOR INFORMACIÓN

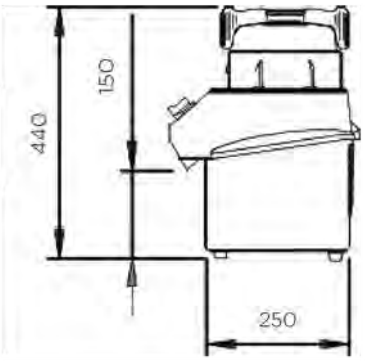
CLIC AQUÍ











REBANADORES



83304	Rebanador estándar 10 mm (cuchilla plana)	
84050	Rebanador fino 1 mm (cuchilla curva)	
83310	Rebanador fino (2 navajas) 1.5 mm (cuchilla curva)	
84051	Rebanador fino 2 mm	
84052	Rebanador fino 4 mm	
84053	Rebanador fino 6 mm	
83362	Rebanador fino (1 navaja) 15 mm *Use separado o combinado con las rejillas de cubos de 20 x 20 mm o 15 x 15 mm	



CORTE JULIANO



84054	Corte juliano 2 x 2 mm	
83328	Corte juliano (2 navajas) 2.5 x 2.5	
84055	mm Corte juliano 4.5 x 4.5 mm	
83336	Corte juliano 10 x 10 mm	
84057	Rebanador ondulado 4.5 mm	

RALLADORES



83210	Rallador de 1.5 mm	
84058	Rallador de 2 mm	
83212	Rallador de 3 mm	
84059	Rallador de 4.5 mm	
84060	Rallador de 6 mm	
84061	Rallador de 8 mm	
83272	Rallador de 10 mm	
84062	Rallador fino	
83284	Rallador extra fino	
83249	Rallador para quesos duros (parmesano)	



SOPORTE DE PARED

1076	Soporte de pared para 3 discos	



BATIDORA CENTERLINE

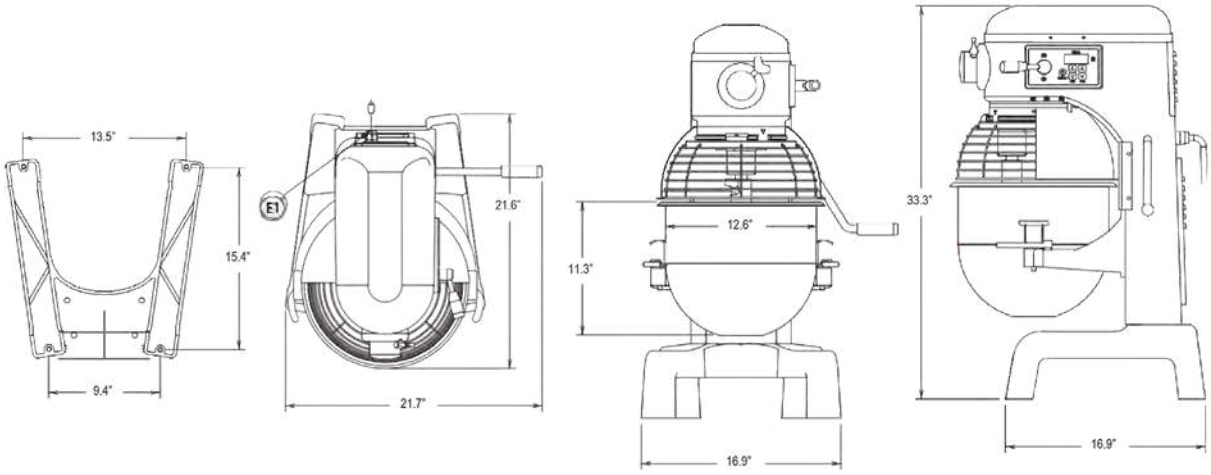
Principales beneficios

- Capacidad de 10 cuartos.
- Transmisión de engranaje.
- 3 velocidades fijas.
- Motor de uso intensivo.
- Salida planetaria 3/4 HP.
- Tecnología GearSafeTM.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible de tazón.
- **Entrada de aditamento #12 INCLUYE: Tazón de acero inoxidable de 10 cuartos, globo para 10 cuartos, paleta para 10 cuartos, gancho para masa 10 cuartos.**

centerline **HMM10-1STD**

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ





BATIDORA CENTERLINE

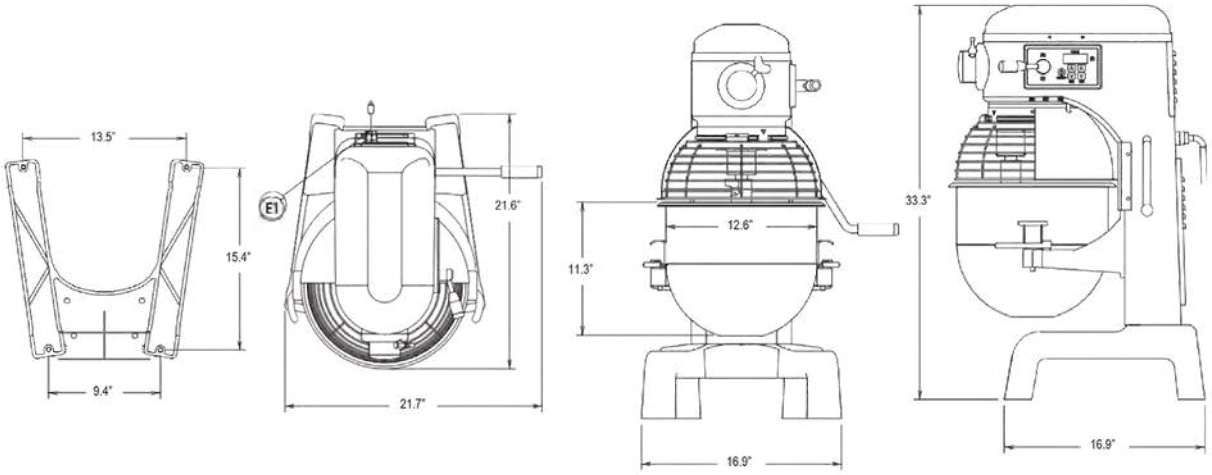
Principales beneficios

- Capacidad de 20 cuartos.
- Transmisión de engranaje.
- 3 velocidades fijas.
- Motor de uso intensivo.
- Salida planetaria 1/2 HP.
- Tecnología GearSafeTM.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible de tazón.
- **Entrada de aditamento #12 INCLUYE: Tazón de acero inoxidable de 20 cuartos, globo para 20 cuartos, paleta para 20 cuartos, gancho para masa 20 cuartos.**

centerline **HMM20-1STD**

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



LÍNEA RESTAURANTERA

REFRIGERACIÓN

SAEC







BLAST CHILLERS

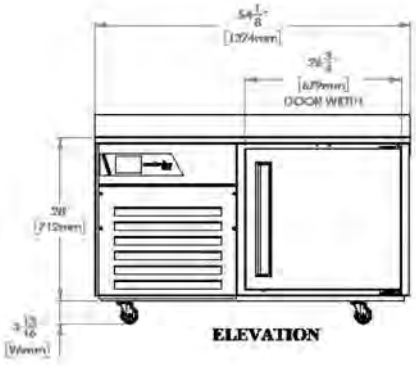
Principales beneficios

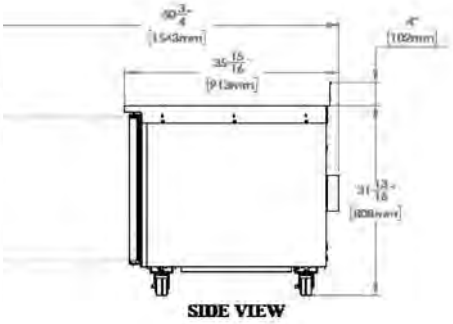
- **Versátil**, disponible en vertical (Reach-In) y bajo barra para todos los espacios.
- **Dos modos:**
  1. **Soft Chill:** un proceso de enfriamiento suave diseñado para aplicaciones delicadas.
  2. **Hard Chill:** circulación avanzada de aire frío adecuada para alimentos más densos.
- **Sonda de alimentos** estándar para lecturas de temperatura precisas.
- **Construcción duradera**; frente, lados, puerta e interior de acero inoxidable.
- **Controles digitales** de 2.8 pulgadas fácil de usar con pantalla LED.
- **Puerta;** con cierre automático a 120 grados para facilitar la carga del producto.
- **Seguridad alimenticia;** La forma más segura de enfriar alimentos para reducir el crecimiento potencial de bacterias dañinas en la zona de peligro de temperatura.

centerline

CLBC7-L	CLBC4-WT-R
Blast Chiller Reach-In	Blast Chiller Bajo Barra









REFRIGERADORES Y CONGELADORES VERTICALES (REACH IN)

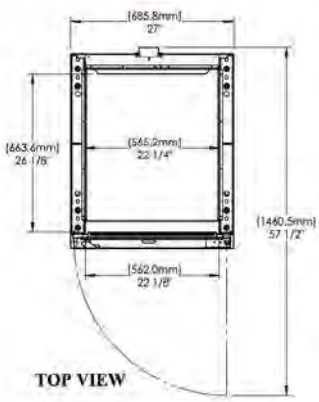
Principales beneficios

- Disponible con puertas de cristal y sólidas. (solo refrigeradores).
- Versatilidad en equipos sencillos o dobles desde 1 hasta 4 puertas.
- Fabricación de alta durabilidad exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- Compresor montado en la parte inferior para un mejor mantenimiento y limpieza fácil.
- Fácil de usar, control electrónico con pantalla led.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra.
- Luz led.
- Manija lateral para un fácil agarre.
- Espacio disponible para almacenamiento en la parte superior de la unidad.

centerline

PARA MAYOR INFORMACIÓN

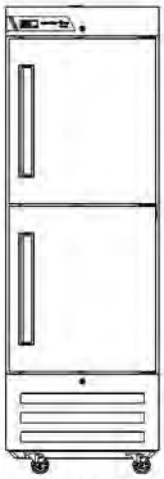
CLIC AQUÍ



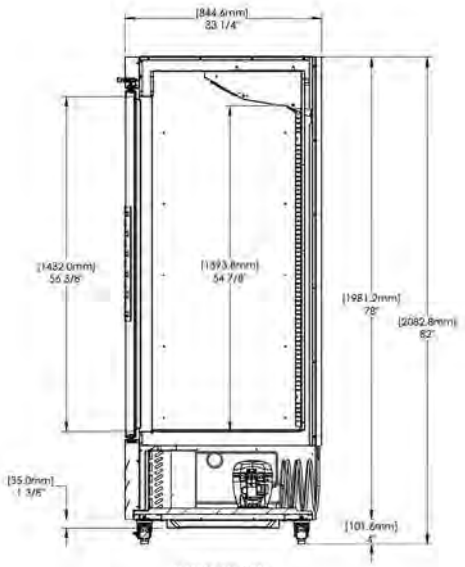
TOP VIEW



ELEVATION



ELEVATION



SIDE VIEW

REFRIGERADOR - 1 SECCIÓN PUERTA SÓLIDA

CLBM-23R-HS-L	Refrigerador de 1 sección, 2 puertas sólidas con abertura a la izquierda	
CLBM-23R-HS-R	Refrigerador de 1 sección, 2 puertas sólidas con abertura a la derecha	
CLBM-23R-FS-L	Refrigerador de 1 sección, 1 puerta sólida con abertura a la izquierda	
CLBM-23R-FS-R	Refrigerador de 1 sección, 1 puerta sólida con abertura a la derecha	

REFRIGERADOR - 1 SECCIÓN PUERTA DE CRISTAL

CLBM-23R-HG-L	Refrigerador de 1 sección, 2 puertas de cristal con abertura a la izquierda	
CLBM-23R-HG-R	Refrigerador de 1 sección, 2 puertas de cristal con abertura a la derecha	
CLBM-23R-FG-L	Refrigerador de 1 sección, 1 puerta de cristal con abertura a la izquierda	
CLBM-23R-FG-R	Refrigerador de 1 sección, 1 puerta de cristal con abertura a la derecha	

CONGELADOR - 1 SECCIÓN PUERTA SÓLIDA

CLBM-23F-HS-L	Congelador de 1 sección, 2 puertas sólidas con abertura a la izquierda	
CLBM-23F-HS-R	Congelador de 1 sección, 2 puertas sólidas con abertura a la derecha	
CLBM-23F-FS-L	Congelador de 1 sección, 1 puerta sólida con abertura a la izquierda	
CLBM-23F-FS-R	Congelador de 1 sección, 1 puerta sólida con abertura a la derecha	

REFRIGERADOR - 2 SECCIONES PUERTA SÓLIDA

CLBM-49R-HS-LR	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49R-HS-LL	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49R-HS-RR	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura derecha / derecha	
CLBM-49R-FS-LR	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49R-FS-LL	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49R-FS-RR	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura derecha / derecha	

REFRIGERADOR - 2 SECCIONES PUERTA DE CRISTAL

CLBM-49R-HG-LR	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas de cristal con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49R-HG-LL	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas de cristal con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49R-HG-RR	Refrigerador de 2 secciones, 4 puertas de cristal con abertura derecha / derecha	
CLBM-49R-FG-LR	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas de cristal con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49R-FG-LL	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas de cristal con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49R-FG-RR	Refrigerador de 2 secciones, 2 puertas de cristal con abertura derecha / derecha	

CONGELADOR- 2 SECCIONES PUERTA SÓLIDA

CLBM-49F-HS-LR	Congelador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49F-HS-LL	Congelador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49F-HS-RR	Congelador de 2 secciones, 4 puertas sólidas con abertura derecha / derecha	
CLBM-49F-FS-LR	Congelador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura izquierda / derecha	
CLBM-49F-FS-LL	Congelador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura izquierda / izquierda	
CLBM-49F-FS-RR	Congelador de 2 secciones, 2 puertas sólidas con abertura derecha / derecha	

REFRIGERADORES Y CONGELADORES BAJO BARRA

Principales beneficios

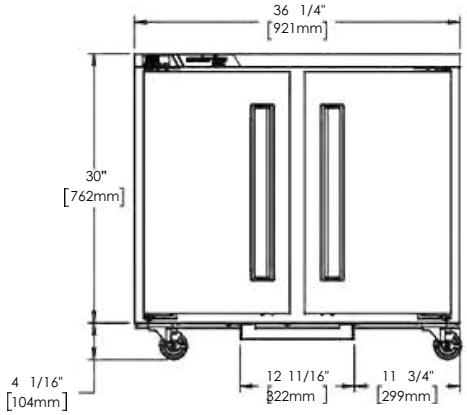


- Fabricación de alta durabilidad exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- Puertas permanecen abiertas y cuentan con cierre automático para facilitar la carga y descarga.
- Fácil de usar, control electrónico con pantalla led fácil de usar.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra.
- Luz led.
- Versatilidad de tamaños: 27”, 36”, 48”, 60” o 72“.

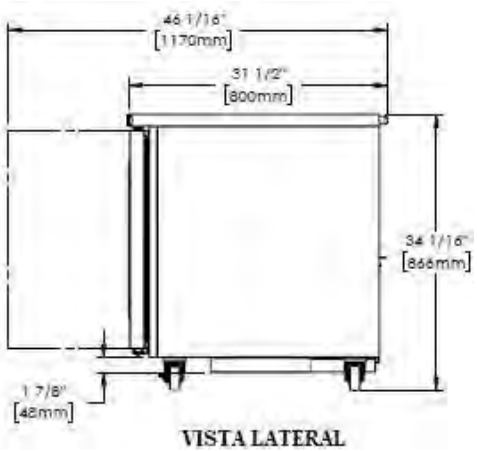
centerline

PARA MAYOR INFORMACIÓN

CLIC AQUÍ



ELEVACIÓN



VISTA LATERAL



REFRIGERADOR BAJO BARRA

CLUC-27R-SD-L	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta sólida, con abertura izquierda	
CLUC-27R-SD-R	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta sólida, con abertura derecha	
CLUC-27R-GD-L	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta de cristal, con abertura izquierda	
CLUC-27R-GD-R	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta de cristal, con abertura derecha	
CLUC-27R-DW	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, 2 cajones	
CLUC-36R-SD-LR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36R-SD-LL	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36R-SD-RR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-36R-GD-LR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36R-GD-LL	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36R-GD-RR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-SD-LR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48R-SD-LL	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48R-SD-RR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-GD-LR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48R-GD-LL	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48R-GD-RR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-DW	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, 4 cajones	
CLUC-60R-SD-LR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60R-SD-LL	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	

CLUC-60R-SD-RR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60R-GD-LR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60R-GD-LL	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-60R-GD-RR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60R-DW	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, 4 cajones	
CLUC-72R-SD-LRR	Centerline - 72”Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLUC-72R-SD-LLL	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72R-SD-RRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha/derecha	
CLUC-72R-GD-LRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLUC-72R-GD-LLL	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72R-GD-RRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, con abertura derecha/derecha/derecha	
CLUC-72R-DW	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, 6 cajones	

REFRIGERADOR BAJO BARRA CON CUBIERTA DE MESA DE TRABAJO

CLUC-27R-SD-WTL	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta sólida, mesa de trabajo, con abertura izquierda	
CLUC-27R-SD-WTR	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puerta sólida, mesa de trabajo, con abertura derecha	
CLUC-27R-GD-WTL	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda	
CLUC-27R-GD-WTR	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura derecha	
CLUC-27R-DW-WT	Centerline - 27” Refrigerador bajo barra, mesa de trabajo, 2 cajones	
CLUC-36R-SD-WTLR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36R-SD-WTLL	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36R-SD-WTRR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	

CLUC-36R-GD-WTLR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36R-GD-WTLL	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36R-GD-WTRR	Centerline - 36” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-SD-WTLR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48R-SD-WTLL	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48R-SD-WTRR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-GD-WTLR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48R-GD-WTLL	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48R-GD-WTRR	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48R-DW-WT	Centerline - 48” Refrigerador bajo barra, mesa de trabajo, 4 cajones	
CLUC-60R-SD-WTLR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60R-SD-WTLL	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-60R-SD-WTRR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60R-GD-WTLR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60R-GD-WTLL	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-60R-GD-WTRR	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60R-DW-WT	Centerline - 60” Refrigerador bajo barra, mesa de trabajo, 4 cajones	
CLUC-72R-SD-WTLRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLUC-72R-SD-WTLLL	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72R-SD-WTRRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha/derecha	
CLUC-72R-GD-WTLRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha/derecha	

CLUC-72R-GD-WTLLL	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72R-GD-WTRRR	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, puertas de cristal, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha/derecha	
CLUC-72R-DW-WT	Centerline - 72” Refrigerador bajo barra, mesa de trabajo, 6 cajones	

CONGELADORES BAJO BARRA

CLUC-27F-SD-L	Centerline - 27” Congelador bajo barra, puerta sólida, con abertura izquierda	
CLUC-27F-SD-R	Centerline - 27” Congelador bajo barra, puerta sólida, con abertura derecha	
CLUC-27F-DW	Centerline - 27” Congelador bajo barra, 2 cajones	
CLUC-36F-SD-LR	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36F-SD-LL	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36F-SD-RR	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48F-SD-LR	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48F-SD-LL	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48F-SD-RR	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48F-DW	Centerline - 48” Congelador bajo barra, 4 cajones	
CLUC-60F-SD-LR	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60F-SD-LL	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-60F-SD-RR	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60F-DW	Centerline - 60” Congelador bajo barra, 4 cajones	
CLUC-72F-SD-LRR	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLUC-72F-SD-LLL	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72F-SD-RRR	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha/derecha	

CONGELADORES BAJO BARRA CON CUBIERTA DE MESA DE TRABAJO

CLUC-27F-SD-WTL	Centerline - 27” Congelador bajo barra, puerta sólida, mesa de trabajo, con abertura izquierda	
CLUC-27F-SD-WTR	Centerline - 27” Congelador bajo barra, puerta sólida, mesa de trabajo, con abertura derecha	
CLUC-27F-DW-WT	Centerline - 27” Congelador bajo barra, 2 cajones, mesa de trabajo	
CLUC-36F-SD-WTLR	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-36F-SD-WTLL	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-36F-SD-WTRR	Centerline - 36” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48F-SD-WTLR	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-48F-SD-WTLL	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-48F-SD-WTRR	Centerline - 48” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-48F-DW-WT	Centerline - 48” Congelador bajo barra, 4 cajones, mesa de trabajo	
CLUC-60F-SD-WTLR	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha	
CLUC-60F-SD-WTLL	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda	
CLUC-60F-SD-WTRR	Centerline - 60” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha	
CLUC-60F-DW-W	Centerline - 60” Congelador bajo barra, 4 cajones, mesa de trabajo	
CLUC-72F-SD-WTLRR	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLUC-72F-SD-WTLLL	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLUC-72F-SD-WTRRR	Centerline - 72” Congelador bajo barra, puertas sólidas, mesa de trabajo, con abertura derecha/derecha/derecha	



MESAS DE PREPARACIÓN SERIE CLPT

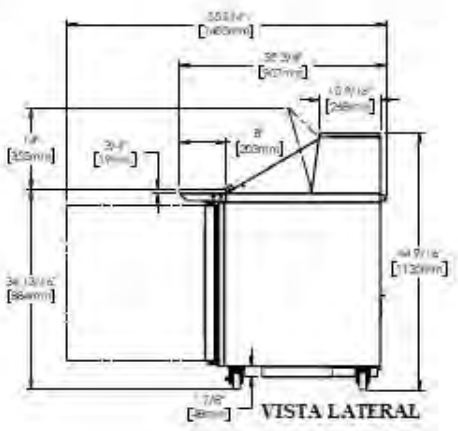
Principales beneficios

- Fabricación exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- La temperatura de funcionamiento es de 32 °F (0°C)T a 41 °F (5°C).
- Control digital electrónico fácil de usar, con pantalla led.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra.
- Disponible en 27”, 36”, 48”, 60” o 72” desde 8 hasta 30 charolas.
- Luz led.

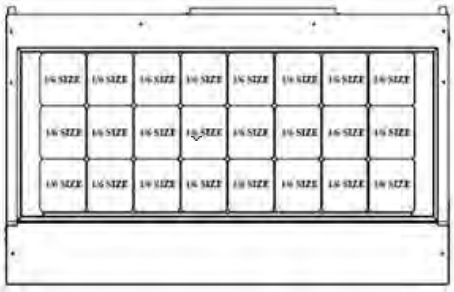
centerline

PARA MAYOR INFORMACIÓN

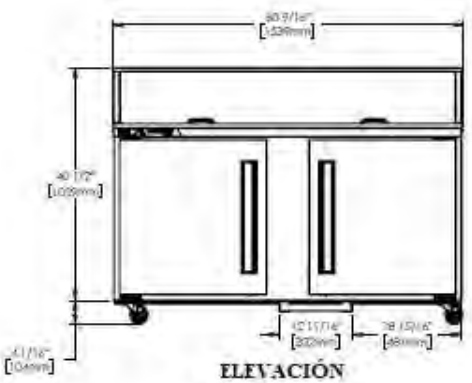
CLIC AQUÍ



VISTA LATERAL



DISEÑO DE LA CHAROLA



ELEVACIÓN

MESAS DE PREPARACIÓN

MESAS DE PREPARACIÓN /STANDARD TOPS

CLPT-2708-SD-L	Centerline - 27” Mesas de preparación, 8 insertos, puerta sólida, con abertura izquierda	
CLPT-2708-SD-R	Centerline - 27” Mesas de preparación, 8 insertos, puerta sólida, con abertura derecha	
CLPT-3610-SD-LR	Centerline - 36” Mesas de preparación, 10 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLPT-3610-SD-LL	Centerline - 36” Mesas de preparación, 10 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-3610-SD-RR	Centerline - 36” Mesas de preparación, 10 insertos, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLPT-4812-SD-LR	Centerline - 48” Mesas de preparación, 12 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLPT-4812-SD-LL	Centerline - 48” Mesas de preparación, 12 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-4812-SD-RR	Centerline - 48” Mesas de preparación, 12 insertos, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLPT-6016-SD-LR	Centerline - 60” Mesas de preparación, 16 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha	
CLPT-6016-SD-LL	Centerline - 60” Mesas de preparación, 16 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-6016-SD-RR	Centerline - 60” Mesas de preparación, 16 insertos, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha	
CLPT-7220-SD-LRR	Centerline - 72” Mesas de preparación, 20 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLPT-7220-SD-LLL	Centerline - 72” Mesas de preparación, 20 insertos, puertas sólidas, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLPT-7220-SD-RRR	Centerline - 72” Mesas de preparación, 20 insertos, puertas sólidas, con abertura derecha/derecha/derecha	

MESAS DE PREPARACIÓN MEGATOP

CLPT-2712-SD-L	Centerline - 27” Mesas de preparación, 12 insertos, puerta sólida, MEGATOP, con abertura izquierda	
CLPT-2712-SD-R	Centerline - 27” Mesas de preparación, 12 insertos, puerta sólida, MEGATOP, con abertura derecha	
CLPT-3615-SD-LR	Centerline - 36” Mesas de preparación, 15 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/derecha	

CLPT-3615-SD-LL	Centerline - 36” Mesas de preparación, 15 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-3615-SD-RR	Centerline - 36” Mesas de preparación, 15 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura derecha/derecha	
CLPT-4818-SD-LR	Centerline - 48” Mesas de preparación, 18 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/derecha	
CLPT-4818-SD-LL	Centerline - 48” Mesas de preparación, 18 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-4818-SD-RR	Centerline - 48” Mesas de preparación, 18 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura derecha/derecha	
CLPT-6024-SD-LR	Centerline - 60” Mesas de preparación, 24 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/derecha	
CLPT-6024-SD-LL	Centerline - 60” Mesas de preparación, 24 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/izquierda	
CLPT-6024-SD-RR	Centerline - 60” Mesas de preparación, 24 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura derecha/derecha	
CLPT-7230-SD-LRR	Centerline - 72” Mesas de preparación, 30 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/derecha/derecha	
CLPT-7230-SD-LLL	Centerline - 72” Mesas de preparación, 30 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura izquierda/izquierda/izquierda	
CLPT-7230-SD-RRR	Centerline - 72” Mesas de preparación, 30 insertos, puertas sólidas, MEGATOP, con abertura derecha/derecha/derecha	

MESAS DE PREPARACIÓN CON MESA DE TRABAJO ESTÁNDAR CON CAJONES

CLPT-2708-DW	Centerline - 27” Mesas de preparación, 8 insertos, 2 cajones	
CLPT-4812-DW	Centerline - 48” Mesas de preparación, 12 insertos, 4 cajones	
CLPT-6016-DW	Centerline - 60” Mesas de preparación, 16 insertos, 4 cajones	
CLPT-7220-DW	Centerline - 72” Mesas de preparación, 20 insertos, 6 cajones	

MEGATOP MESAS DE PREPARACIÓN - CAJONES

CLPT-2712-DW	Centerline - 27” Mesas de preparación, 12 insertos, 2 cajones	
CLPT-4818-DW	Centerline - 48” Mesas de preparación, 18 insertos, 4 cajones	
CLPT-6024-DW	Centerline - 60” Mesas de preparación, 24 insertos, 4 cajones	
CLPT-7230-DW	Centerline - 72” Mesas de preparación, 30 insertos, 6 cajones	

SAEC

https://equipodecocinas.com/

RATIONAL

SAEC

iCombi® Pro.

El efecto WOW.



iCombi live

https://equipodecocinas.com/

El iCombi Pro. Con experiencia culinaria integrada.

El Efecto WOW en menos de 1 m². Para carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería. Para cocción a la vista, a la carta, producción. Este vaporizador combinado se encarga de todo. Sin importar quién lo maneje. Porque en él se incluye la experiencia de más de 1,000 Chefs. La experiencia de más de 1 millón de equipos fabricados.
Esto convierte al iCombi Pro en el vaporizador combinado inteligente con experiencia culinaria integrada. Y aporta increíbles ventajas al usuario. Para el Efecto WOW.

Combinación inteligente de calor y humedad.
Un horno de convección y un vaporizador en un mismo equipo. Complementado con experiencia culinaria integrada. Para nuevas posibilidades en la preparación profesional de alimentos. El iCombi Pro proporciona los resultados de cocción deseados de forma confiable, en todo momento. Y a su vez, ahorra dinero, tiempo y energía. Además, cubre el 95% de todas las aplicaciones de cocina habituales y, por tanto, sustituye a un gran número de aparatos de cocina convencionales.

Vapor

Vapor y calor

Calor

Más información

Ventajas para usted.

Excelentes resultados.

Para sus clientes.

Confiable porque siempre ofrece excelentes resultados: El iCombi Pro es un especialista en ello. Y esto se nota en los deliciosos colores, la textura al dente, la uniformidad en todas las bandejas y la conservación de nutrientes y vitaminas.

Fácil de manejar.

Para todos.

Todos pueden trabajar con el iCombi Pro. Gracias a su amplia y clara pantalla táctil: seleccione intuitivamente la ruta de cocción ideal, configure individualmente la pantalla, conecte su sistema de cocción a internet. El resultado: breves tiempos de capacitación y operación sencilla y segura.

Limpio.

Como nuevo.

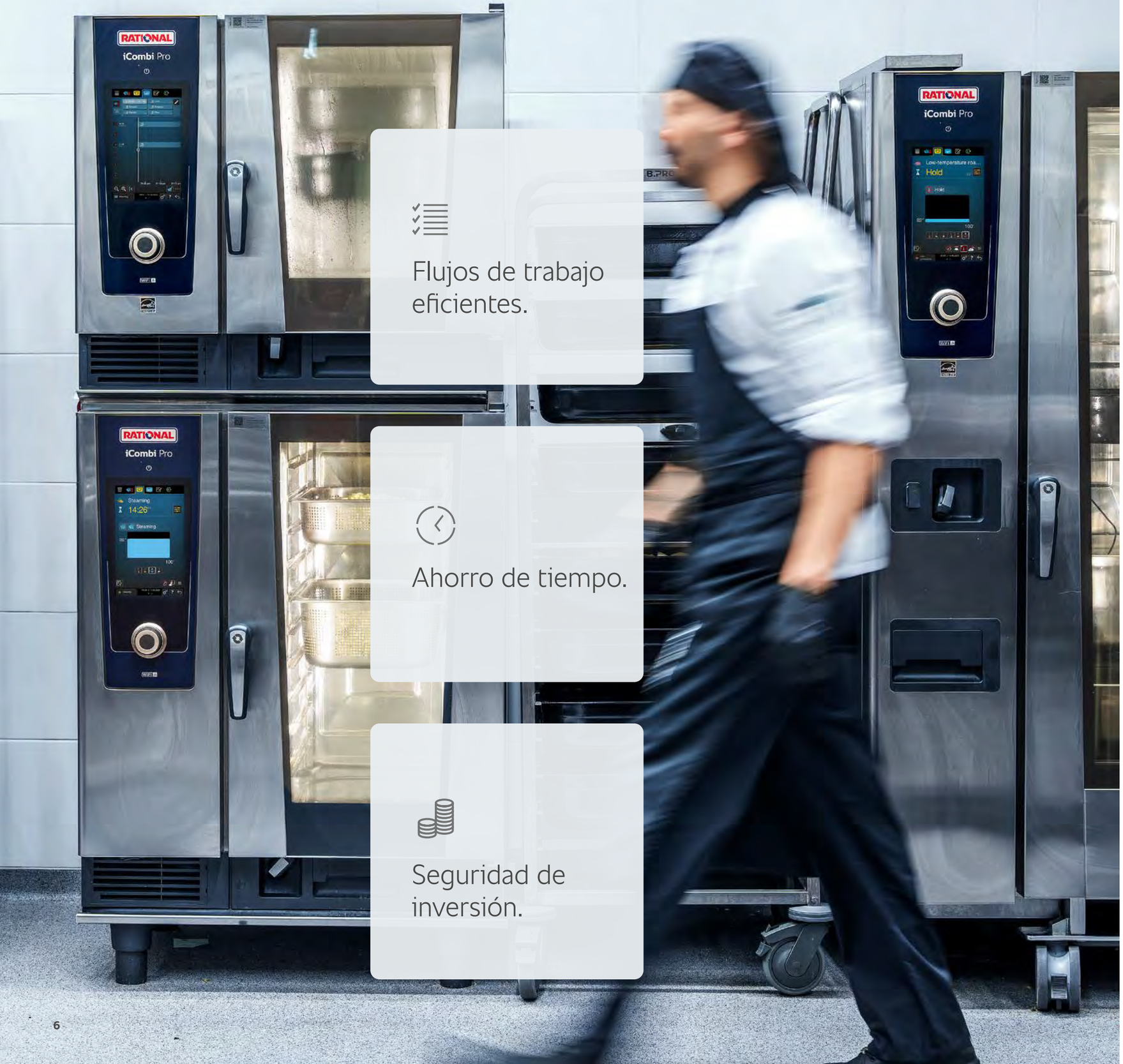
El A y B de la cocina: la higiene. El iCombi Pro es un socio de confianza. Registra los datos HACCP durante la cocción. Garantiza una limpieza absoluta con el sistema de limpieza automático.



Excelentes resultados.

Facillidad de uso.

Altos estándares de higiene.



Flujos de trabajo eficientes.

Ahorro de tiempo.

Seguridad de inversión.

Ventajas para usted.

Flujos de trabajo eficientes.

Para su equipo.

El iCombi Pro trabaja durante la noche, prepara diferentes platos al mismo tiempo, puede estar listo a una hora determinada e incluso conoce la secuencia de ahorro de energía durante la preparación. Se trata de la seguridad del proceso para tener bajo control el esfuerzo y la calidad.

Ahorra tiempo.

Su tiempo.

Con el iCombi Pro se ahorra mucho tiempo. Para reducir el estrés en la cocina, trabajar con eficiencia y servir platos deliciosos. Por eso es fácil de manejar, potente y tiene una limpieza intermedia ultrarrápida.

Su inversión.

Para que pueda dormir tranquilo.

Un iCombi Pro no necesita mucho: los costos de energía, operación, mantenimiento, ablandamiento del agua y descalcificación son significativamente más bajos en comparación con la tecnología de cocina tradicional. Junto con su larga vida útil, constituye una inversión segura.



Monitoreo y Asistencia.

La experiencia culinaria integrada.

Esto sólo lo puede hacer el iCombi Pro: calcula la ruta ideal para obtener los resultados de cocción deseados.

- Seleccionar el resultado deseado (por ej. el dorado o la temperatura del núcleo)
- Reconoce la carga y adapta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- Reacciona a factores externos como la apertura de la puerta de la cámara de cocción
- Se adapta a sus hábitos de cocción
- Le avisa, únicamente cuando tiene que intervenir
- Usted siempre puede intervenir si lo desea o cambiar de un solo producto a una carga mixta

Ventajas para usted:

iCookingSuite

Monitoreo y Asistencia.

Su ayudante inteligente en la vida diaria de la cocina.

Un concepto de manejo que marca la pauta: rápido y sencillo al resultado. Gracias a su gran pantalla táctil, clara y con símbolos explicativos. Con la perilla central de ajuste con función de Push. Para una ayuda óptima en el uso diario.







Control inteligente y comunicación interactiva gracias a la inteligencia de cocción del iCombi Pro. Ajusta el proceso de cocción individualmente a los alimentos, se adapta a los hábitos de cocción y sólo le avisa cuando tiene que intervenir.



La sonda térmica detecta el tamaño y la cantidad del producto con sus seis puntos de medición. De este modo, la temperatura del núcleo seleccionada se alcanza de forma precisa y se garantiza el resultado deseado. Y la próxima vez lo prepara exactamente igual.



Procesos de cocción preinstalados, específicos del usuario o manuales – las funciones del programa ofrecen muchas opciones para facilitar aún más los procesos de trabajo particulares.



Cocción a baja temperatura. Mantener. Ahumar*. Pasteurizar*. Finishing. Estas opciones y procesos de cocción pueden seleccionarse según las necesidades. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los alimentos.

*Accesorio requerido



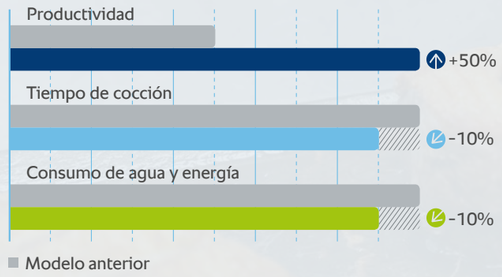
Con ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina, usted puede crear y distribuir programas de cocción, actualizar el software de los equipos, documentar los datos HACCP, acceder al sistema de cocción a distancia.

Clima preciso.

El rendimiento se paga con el sabor.

Resultados uniformes en cada bandeja, en toda la cámara de cocción.

- La combinación de calor y humedad se ajusta automáticamente
- Potente generador de vapor fresco para una calidad excepcional, incluso con alimentos delicados
- Ventiladores potentes
- 300 ºC temperatura máxima de la cámara de cocción
- Increíble potencia de deshumidificación
- Diseño óptimo de la cámara de cocción



Ventajas para usted:

iDensityControl

Generador de vapor fresco.

Para obtener la mejor calidad posible de los platos.

Reglas claras: Entre mejor sea el vapor, mejor será la comida.

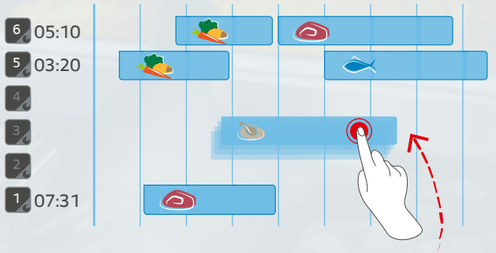
- Vapor 100% fresco e higiénico
- Máxima saturación de vapor también para temperaturas < 100 °C
- Descalcificación automática
- Colores y sabores intensos de los alimentos
- Sin partículas de suciedad en los alimentos

Planificación flexible.

Listos a la misma hora y a tiempo.

Ahórrese el esfuerzo de logística y déjelo en manos del iCombi Pro.

- Prepare diferentes productos al mismo tiempo
- Ajusta los tiempos de cocción a la cantidad de carga y a las aperturas de la puerta
- Informa cuando es necesario cargar y descargar
- Con función de planificación: optimización del tiempo o de la energía, secuencia de comidas eficiente o tiempo de producción preestablecido
- Aún más fácil: Creación de cestas y planificación con ConnectedCooking



Ventajas para usted:

iProductionManager

Limpieza y descalcificación.

Para cada nivel de suciedad, una solución.

- Limpieza y descalcificación automáticas
- Detecta el grado de suciedad: ligera, media o fuerte
- Sugiere la limpieza ideal a partir de 9 programas
- Limpieza intermedia ultrarrápida en aprox. 12 minutos
- Opcional para equipos de mesa seleccionados: iCareSystem AutoDose, el único sistema de limpieza autónomo con un suministro integrado seguro de productos químicos sólidos

Más información sobre iCareSystem AutoDose



Ventajas para usted:

iCareSystem

Personalización.

Porque cada persona trabaja de forma diferente.

Cada cocina tiene sus propios conceptos y, sin embargo, el iCombi Pro siempre es el adecuado.

- Programación: creación de programas de cocción individuales
- MyDisplay: Platillos, cestas o autorizaciones visibles en la pantalla como imágenes o íconos
- Configurar directamente en el sistema de cocción
- ConnectedCooking: el manejo digital de los equipos, recetas e higiene
- Equipo en más de 50 idiomas

ConnectedCooking

WiFi

Ventajas para usted:

Rentabilidad.

Disminución de energía, aumento de la calidad.

El iCombi Pro no sólo es inteligente para cocinar, sino también para ahorrar.

- Consume un 18% menos de energía*
- Registre, controle y reduzca el consumo de energía con la pantalla digital de consumo de energía
- Vea el ahorro potencial en el panel de control de ConnectedCooking
- Último estándar Energy Star (enero 2023)

ConnectedCooking

ENERGY STAR



Las ventajas para usted:

* Comparado con los vaporizadores combinados anteriores a 2016.

Hagamos el cálculo.

El requisito para el éxito de una cocina: debe ser rentable.
Y que sea

- aplicable inmediatamente
- Sustituye numerosos equipos de cocina
- Inversiones adicionales innecesarias
- Ahorro de espacio, tiempo de trabajo, materia prima, energía y agua
- Tiempo de amortización extremadamente corto

Tiempo de amortización
menos de 1 año

Su ganancia	Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
En promedio 25 %* menos compra de materias primas, gracias a la regulación precisa y a iCookingSuite.	Costo de materia prima 143,297 MXN Costo de materia prima con iCombi Pro 107,473 MXN	**= 35,824 MXN**	
Energía			
Con la extraordinaria potencia de cocción, el iProductionManager y la más moderna tecnología de regulación, consume hasta un 70 %* menos de energía.	Consumo 4,800 kWh × 3.50 MXN por kWh Consumo con iCombi Pro 1,440 kWh × 3.50 MXN por kWh	**= 11,760 MXN**	
Aceite			
El aceite es prácticamente innecesario para la preparación. Los costos de compra y eliminación de aceite se disminuyen hasta en un 95 %*.	Costo de materia prima 4,588 MXN Costo de materia prima con iCombi Pro 229 MXN	**= 4,359 MXN**	
Horas de trabajo			
iProductionManager reduce el tiempo de producción hasta un 60%*. Se eliminan las tareas rutinarias con iCookingSuite.	288 horas menos × 40 MXN	**= 11,520 MXN**	
Filtrado de agua/descalcificación			
Con iCareSystem se eliminan estos gastos por completo.	Costos habituales 2,846 MXN Costos con iCombi Pro 0 MXN	**= 2,846 MXN**	
Su ganancia adicional mensual		**= 66,309 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 795,708 MXN**	

Restaurante promedio con 200 comidas diarias con dos iCombi Pro 10-1/1.
* Comparado con técnicas de cocción tradicionales



Accesorios.

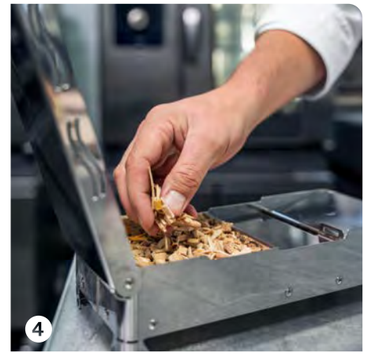
Para que usted obtenga los resultados que desea.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en las cocinas profesionales. Como los accesorios originales de RATIONAL. Que además, garantizan aún más los buenos resultados.

❶ UltraVent Plus
- › Absorbe el vapor y la grasa
- › Reduce los vapores desagradables

❷ Kit Combi-Duo
Dos sistemas de cocción, combinados uno encima del otro. Para más flexibilidad.


3


4

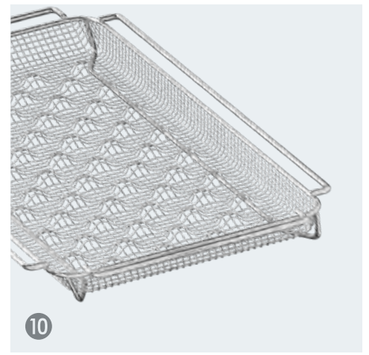

5


6


7


8


9


10

❸ Parrilla con marcas tradicionales y de diamante
❹ VarioSmoker
❺ Multibaker
❻ Bandeja de asar y hornear
❼ Contenedores de granito esmaltado
❽ Kit de Pasteurización y Sous-vide
❾ Bandeja para parrilla y pizza
❿ Cesta de fritura CombiFry

Más información

Calidad y sustentabilidad.

Por respeto a las personas y a la naturaleza.

Las soluciones y acciones de RATIONAL crean valor añadido para un futuro desde el punto de vista climático y de la conservación de los recursos para el bienestar mundial. Es decir,

- una larga vida útil gracias a una cuidadosa elaboración y a un alto nivel de calidad
- Desarrollo de equipos con menor demanda de agua y menor consumo de energía
- Alta calidad para menos reparaciones, mantenimiento y servicios
- Alto porcentaje de materiales reciclables
- Trabajo ergonómico y simplificado a través de la digitalización

Detalles técnicos.

Hemos pensado en todo.















❶ Iluminación LED con señalización de rack por bandeja
❷ Sonda térmica de 6 puntos de medición
❸ Ducha de mano con chorro directo o de pulverización
❹ Fluidización dinámica del aire
❺ Puerta de la cámara de cocción con triple cristal
❻ Generador de vapor fresco

IP X5

Servicios RATIONAL.

Para una excelente experiencia.

Los servicios post-venta de RATIONAL. Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- Instalación por parte de los Servicepartners certificados
- Capacitación inicial personalizada
- Actualizaciones de software gratuitas
- ChefLine, la línea de atención de RATIONAL
- Academy RATIONAL

Vista general de modelos.

¿Cuál es el adecuado para usted?

El iCombi Pro está disponible en muchos tamaños diferentes, después de todo, el desempeño debe adaptarse a lo que usted necesita. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿A gas? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: rational-online.com









iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y a gas							
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas al día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Alimentación de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Eléctrico							
Peso	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Potencia conectada	5.3 kW	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63 kW
Fusible	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A	3 × 100 A	3 × 200 A
Alimentación de la red	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V
Potencia “Aire caliente”	5 kW	9.47 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	61.08 kW
Potencia “Vapor”	5 kW	8.32 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	49.94 kW
Gas							
Peso		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Potencia conectada – eléctrico		0.6 kW	0.9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1.3 kW	2,2 kW
Fusible		1 × 16 A	1 × 16 A	2 × 16 A	2 × 16 A	1 × 16 A	2 × 16 A
Alimentación de la red		1 NAC 127 V	1 NAC 127 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	1 NAC 127 V	2 AC 220 V
Conexión de gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas natural/Gas líquido G30*							
Máx. Carga térmica nominal		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Potencia “Aire caliente”		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Potencia “Vapor”		12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53,5 kW

* Para asegurar un funcionamento adecuado, debe asegurarse la presión de flujo de la conexión correspondiente:
Gas natural H G20: 18–25 mbar (0.261–0.363 psi), Gas natural L G25: 20–30 mbar (0.290–0.435 psi), Gas líquido G30 y G31: 25–57.5 mbar (0.363–0.834 psi).
Los modelos iCombi Pro (LM100) y iCombi Classic (LM200) están certificados por la NSF como se puede ver en el listado de la NSF.

iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Confiable.



El iCombi Classic. Para el Chef- experimentado.

El iCombi Classic es realmente eficaz. Y, para el cocinero experimentado, se convierte rápidamente en un ayudante indiscutible. Porque es robusto, capaz, potente y eficiente. Puede parrillar, asar, cocinar al vapor, hornear y brasear. Impresiona con funciones que garantizan una alta calidad de cocción. Todo esto en menos de 1m². De este modo, se adapta a las exigencias de una cocina profesional. Implementa sus ideas. Para que usted siempre obtenga el resultado extraordinario que desea.

Para una excelente calidad de los alimentos: Regulación individual del calor y la humedad. Todo en un solo equipo, fácil de usar y confiable: Vapor para mantener el color, la jugosidad y los nutrientes. Aire caliente para cortezas y empanizados crujientes y marcas de parrilla. La combinación de ambos para evitar pérdidas por cocción o resequedad de los alimentos. Y para garantizar una gran calidad.

Vapor | Vapor y calor | Calor

Más información

Ventajas para usted.

Excelente calidad de los alimentos.

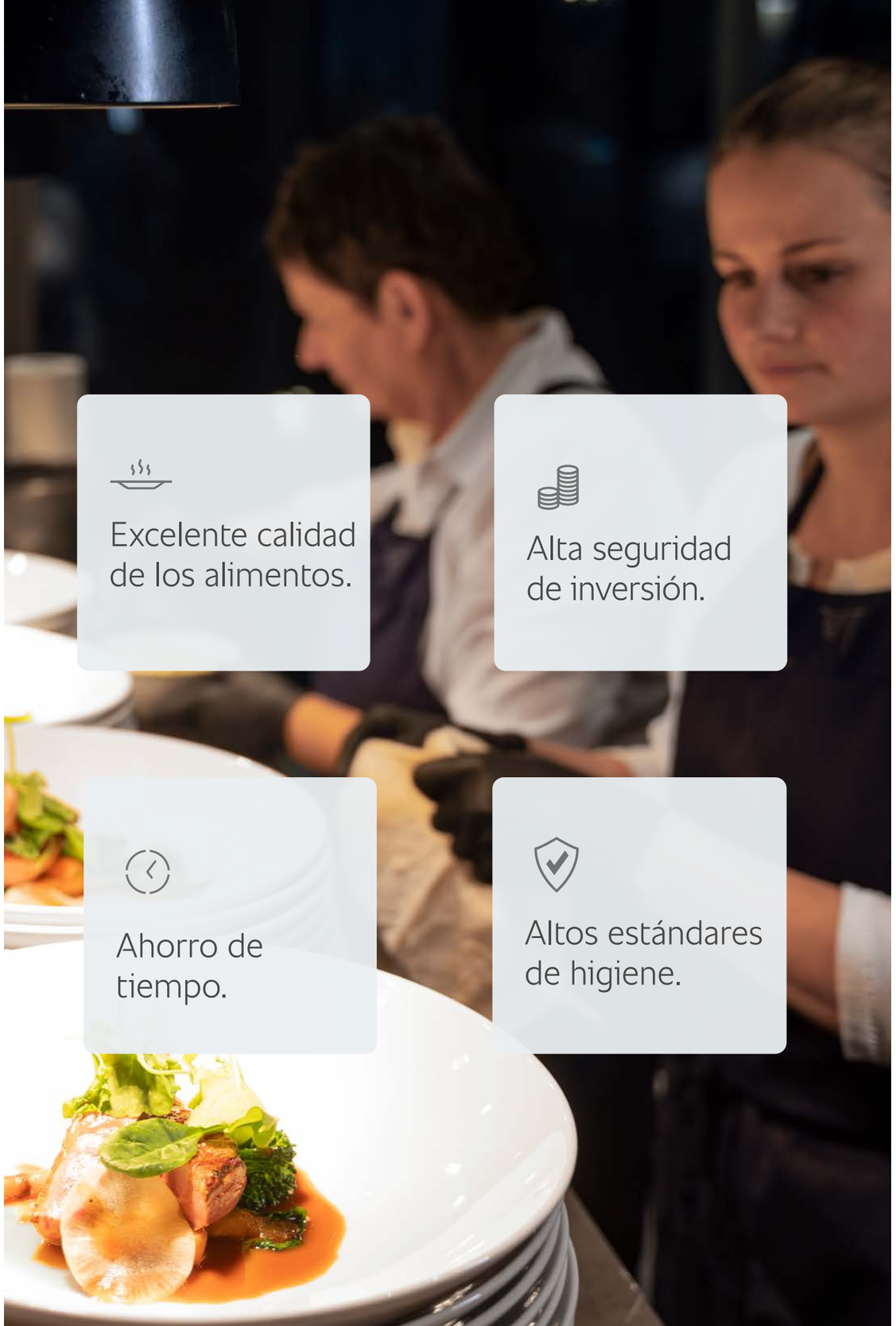
En todas las bandejas.

Cortezas crujientes, apetitosas marcas de parrilla, importantes vitaminas. Con el iCombi Classic obtendrá resultados excelentes en todo momento. Comida saludable y deliciosa en todas las bandejas.

Ahorro de tiempo.

En un abrir y cerrar de ojos.

Una comida deliciosa y de alta calidad requiere, sobre todo, tiempo. El iCombi Classic se lo da. Y con ello, elimina mucha presión. Porque trabaja siempre de forma eficaz, productiva y confiable.



Alta seguridad de inversión.

Vale la pena.

¿Costos de energía, funcionamiento, mantenimiento, ablandamiento del agua y descalcificación? Significativamente menores en comparación con la cocina tradicional. ¿La vida útil? A menudo más de 10 años. ¿El resultado? Una inversión segura.

Altos estándares de higiene.

Sin mayor esfuerzo.

Todo limpio e higiénicamente seguro. Después de la limpieza automática, con solo pulsar un botón, el iCombi Classic vuelve a estar limpio y listo para su uso en poco tiempo. Y registra todos los datos APPCC.

Clima individual de la cámara de cocción.

Para una uniformidad extraordinaria.

Suministro potente de energía a un nivel alto y constante.

- Centro de medición y control individual para el clima de la cámara de cocción
- Ajuste de la humedad en pasos del 10%
- Potente generador de vapor fresco para una óptima saturación de vapor
- Poderosa deshumidificación, más ventiladores* y un óptimo diseño de la cámara de cocción
- Hasta un 10%* menos consumo de energía y agua

Hasta 105 litros/s. Deshumidificación

300 °C Aire caliente

Máxima saturación de vapor

Ventajas para usted:

Opcional con apertura hacia la izquierda

* Comparado con el modelo anterior.



Generador de vapor fresco.

Produce mucho vapor.

Reglas claras: Entre mejor sea el vapor, mejor será la comida.

- Vapor 100% fresco e higiénico
- Máxima saturación de vapor también para temperaturas < 100°C
- Sin partículas de suciedad en los alimentos
- Descalcificación automática
- Colores y sabores intensos de los alimentos
- Sin transmisión de sabores

Concepto de manejo.

Sencillo e intuitivo.

Con el iCombi Classic llegará al resultado deseado en un abrir y cerrar de ojos.

- Se aprende a operar con rapidez
- Pantalla a color, símbolos explicativos, perilla giratoria con función Push
- Programable de forma personalizada: hasta 100 procesos de cocción con hasta 12 pasos cada uno
- Con ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina, se pueden crear y distribuir programas de cocción, documentar datos APPCC, consultar el estado en línea, así como la disponibilidad y el uso de los equipos

ConnectedCooking

Ventajas para usted:

Limpieza y descalcificación.

Muy fácil, muy limpio.

Para que siempre pueda trabajar con un sistema de cocción higiénico.

- Limpieza automática y descalcificación con pastillas de limpieza sin fosfatos
- 4 programas de limpieza: fuerte, medio, ligero o lavado sin pastillas
- Todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente a través de la pantalla
- Se apaga automáticamente si se desea después de la limpieza
- El sistema iCareSystem mantiene el generador de vapor sin cal y ahorra el costoso ablandamiento del agua
- Registro de datos APPCC

Ventajas para usted:



Rentabilidad.

Más potencia con menos consumo.

Por donde lo mire:
Siempre salen las cuentas.

- Requiere menos materia prima, grasa y energía*
- Sustituye a una gran variedad de equipos de cocción convencionales
- Medidas sostenibles: producción con certificación medioambiental, logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos

Las ventajas para usted:

Calculemos juntos.

El requisito para el éxito de una cocina: Debe ser rentable. Así:

- Listo para usarse
- Sustituye a numerosos equipos de cocina
- No necesita más inversión
- Ahorro de espacio, tiempo de trabajo, materias primas, energía y agua
- Tiempo de amortización extremadamente corto

Amortización **en menos de 1 año**

Su ganancia	Cálculo de	sus ganancias adicionales mensuales	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
Significativamente menos pérdidas por cocción que se traducen en hasta un 25%* menos de consumo de materia prima.	Costo de materias primas 143,297 MXN Costo de materias primas con el iCombi Classic 107,473 MXN	**= 35,824 MXN**	
Energía			
Gracias a los cortos tiempos de precalentamiento y a la moderna tecnología de control, se consume hasta un 70%* menos de energía.	Consumo 4,800 kWh × 3.50 MXN por kWh Consumo con el iCombi Classic 1,440 kWh × 3.50 MXN por kWh	**= 11,760 MXN**	
Aceite			
El aceite se vuelve casi innecesario. El costo de materias primas y los costos de eliminación se reducen hasta en un 95%.*	Costo de materias primas 4,588 MXN Costo de materias primas con el iCombi Classic 229 MXN	**= 4,359 MXN**	
Horas de trabajo			
Ganancias a través de la preproducción, el fácil manejo y la limpieza automática.	168 Hrs. menos × 40 MXN**	**= 6,720 MXN**	
Filtrado de agua/descalcificación			
La limpieza automática y la descalcificación eliminan completamente estos costos.	Costos con equipos convencionales 2,846 MXN Costos con el iCombi Classic 0 MXN	**= 2,846 MXN**	
Su ganancia adicional mensual		**= 61,509 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 738,108 MXN**	

Ejemplo de cálculo con 200 comidas por día.
* En comparación con equipos de cocción convencionales.
** Cálculo ponderado de costo por hora por cocinero/personal de limpieza.



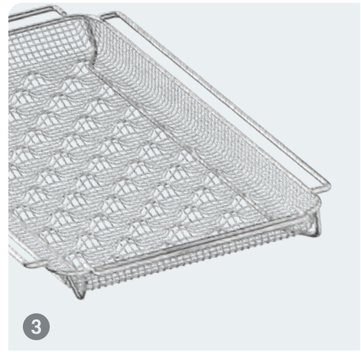
Accesorios.

Para que usted obtenga los resultados que desea.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en las cocinas profesionales. Como los accesorios originales de RATIONAL. Que además, garantizan aún más los buenos resultados.

❶ UltraVent Plus
- › Absorbe el vapor y la grasa
- › Reduce los vapores desagradables
- › Limpieza y mantenimiento sencillos

❷ Kit Combi-Duo
Dos sistemas de cocción, combinados uno encima del otro. Para más flexibilidad.


3


4


5


6


7


8


9

❸ Cesta de fritura CombiFry
❹ Contenedor de granito esmaltado
❺ Sartén para asar y hornear
❻ Bandeja de asar y hornear
❼ Bandeja para parrilla y pizza
❽ Multibaker
❾ Parrilla con marcas tradicionales y de diamante

Más información

Calidad y sustentabilidad.

Por respeto a las personas y a la naturaleza.

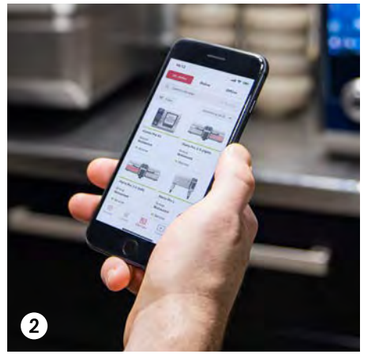
Las soluciones y acciones de RATIONAL crean valor añadido para un futuro desde el punto de vista climático y de la conservación de los recursos para el bienestar mundial. Es decir,

- Una larga vida útil gracias a una cuidadosa elaboración y a un alto nivel de calidad
- Desarrollo de equipos con menor demanda de agua y menor consumo de energía
- Alta calidad para menos reparaciones, mantenimiento y servicios
- Alto porcentaje de materiales reciclables
- Trabajo ergonómico y simplificado a través de la digitalización

Detalles técnicos.

Hemos pensado en todo.













❶ Iluminación LED de la cámara de cocción
❷ Supervisión del equipo, descarga de datos APPCC y de servicio, así como carga y descarga de programas de cocción a través de ConnectedCooking (solo con interfaz opcional LAN o WiFi)
❸ Ducha de mano con chorro directo o de pulverización
❹ Generador de vapor fresco
❺ Puerta con doble cristal doble y revestimiento termorreflectante
❻ Sonda térmica integrada

Además:
LAN/WiFi (opcional), bandeja de goteo integrada en la puerta, separación centrífuga de grasa

IP X5



Servicios RATIONAL.

Para un buen trabajo en conjunto.

Servicios RATIONAL post venta. Para asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- Instalación por parte de los Servicepartners certificados
- Capacitación inicial personalizada
- Actualizaciones de software gratuitas
- ChefLine, su línea directa gratuita con RATIONAL
- Academia RATIONAL

Vista general de modelos.

¿Cuál es el adecuado para usted?

El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños diferentes, después de todo, el desempeño debe adaptarse a lo que usted necesita. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿A gas? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: rational-online.com



Si aún quiere más, el iCombi Pro es la elección correcta: Con su experiencia culinaria integrada, proporciona numerosos Efectos WOW en la cocina profesional. Y obtiene los resultados deseados de forma segura. Sin importar quién lo maneje.








iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y a gas						
Capacidad	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas por día	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Ancho	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.817 (1.882) mm	1.817 (1.882) mm
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión de agua	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Eléctrico						
Peso	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Carga conectada	10,1 kW	17,5 kW	20,8 kW	34,6 kW	34,5 kW	63,0 kW
Fusible	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A	3 × 100 A	3 × 200 A
Alimentación de la red	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz
Potencia “Aire caliente”	9,5 kW	16,6 kW	20,0 kW	33,3 kW	33,3 kW	61,1 kW
Potencia “Vapor”	8,3kW	16,6kW	20,0kW	33,3kW	33,3kW	49,9kW
Gas						
Peso	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
Carga conectada – eléctrico	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusible	1 × 16 A	1 × 16 A	1 ×16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de la red	1NAC127 V 50/60Hz	1NAC127 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	1NAC127 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz
Conexión de gas	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas natural/Gas líquido G30*						
Máx. Carga térmica nominal	13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Potencia “Aire caliente”	13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Potencia “Vapor”	12,0 kW/12,5 kW	20,0 kW/21,0 kW	21,0 kW/22,0 kW	40,0 kW/42,0 kW	38,0 kW/40,0 kW	51,0 kW/53,5 kW

* Para asegurar un funcionamento adecuado, debe asegurarse la presión de flujo de la conexión correspondiente:
Gas natural H G20: 18–25 mbar (0.261–0.363 psi), Gas natural L G25: 20–30 mbar (0.290–0.435 psi), Gas líquido G30 y G31: 25–57.5 mbar (0.363–0.834 psi).

ENERGY STAR disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y a gas, así como 10-1/1 versión eléctrica. El iCombi Pro (LM100) y el iCombi Classic (LM200) cuentan con la certificación NSF, visible en la lista NSF.

iVario®

El revolucionario.

Restaurantes.



iVario live

Un iVario.
Para muchas tareas.

Estufa, olla, sartén, freidora, olla de presión, baño María – todo en uno. Ahora todo en un equipo, el iVario. Para cocer, asar y freír. Hasta 4 veces más rápido*, con hasta un 40% menos de consumo de energía. De esta manera, el iVario sustituye a numerosos utensilios y aparatos de cocina convencionales. Cada comida se cocina de forma individual, sin dejar de ser rentable. Por ello, es difícil imaginar el Mise en Place y el servicio a la carta sin él.

El sustituto de



Sartén



Olla



Freidora



Estufa

* En comparación con estufas, sartenes basculantes y freidoras convencionales. Más información en rational.online.com.

Ventajas para usted.

Alta calidad de las comidas.

Implementados de manera consistente.

Quien cocina, tiene una idea en la cabeza. Y de esa idea, debe salir una comida deliciosa. Con la misma calidad siempre. Con el iVario, no hay problema. Porque aplica las condiciones con precisión. Trata los alimentos de la mejor manera posible. Reacciona sensiblemente a los mínimos cambios. Así conseguirá el resultado deseado una y otra vez.

Ahorro de tiempo de trabajo.

Y, sin embargo, lo consigue todo.

Con un iVario, todo cambia en términos de tiempo de trabajo. Porque muchos pasos del trabajo resultan superfluos. Como la vigilancia, incluso para alimentos sensibles. Como el tiempo de espera, porque un iVario es hasta 4 veces más rápido*. Como la limpieza, porque nada se quema y nada se cocina demasiado. Como las actividades rutinarias, cuando ya nadie tiene que revolver los alimentos.

Ahorro de espacio y de equipos.

¿Cómo lo logra?

Especialmente en el restaurante, el iVario demuestra que puede hacer por sí solo lo que muchos otros hacen. Que domina el Mise en Place: hervir papas rápidamente, preparar asados de un día para otro, cocinar arroz con leche. Que está listo para el servicio: mantener caliente a Baño María, saltear al minuto, freír rápidamente. Y una vez eliminada la vieja tecnología de la cocina, queda espacio. Por fin.

* En comparación con estufas, sartenes basculantes y freidoras convencionales. Más información en rational.online.com.



Alta calidad de las comidas.

Ahorro de tiempo de trabajo.

Ahorro de espacio y de equipos.

Potencia impresionante.

Los mejores resultados.

Magníficos sabores en el paladar, deleites, manjares – todos salen del iVario. En menos tiempo, con mejor calidad. No importa cuántas porciones prepare.















Por ejemplo*:

- **Blanquear:** 4 kg de brócoli en 14 minutos
- **Brasear:** 250 porciones de salsa boloñesa en 60 minutos
- **Hervir:** 100 porciones de sopa de verduras en 20 minutos
- **Freír:** 16 kg de verduras en masa para hornear en 60 minutos
- **Hervir:** 3 kg de pasta (en cesta) en 19 minutos
- **Cocción a presión:** 25 kg de gulash en 87 minutos
- **Hervir leche:** 133 porciones de arroz con leche en 62 minutos
- **Asar:** 4 kg de arroz frito en 6 minutos



* iVario Pro 2-S

Rapidez y precisión.

El experto en desempeño.

Preciso. Inteligente. Potente.
Así es el desempeño del iVario:

- Combinación de elementos de calentamiento de cerámica y un fondo de la cuba de reacción rápida y resistente a los rayones.
- Distribución uniforme del calor en toda la zona
- Alta eficiencia, velocidad extraordinaria
- Menor consumo de energía que los aparatos de cocina tradicionales
- Reserva de potencia para grandes cantidades
- De 0 a 200°C en 90 segundos
- 18 litros de agua hirviendo en 7.5 minutos

Ventajas para usted:

iVarioBoost

Monitoreo y asistencia.

La inteligencia en el iVario.

Monitoreo sin interrupciones y apoyo permanente durante la producción de comidas.

- Operación sencilla, casi sin capacitación
- Ajusta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- Lleva todo al resultado de cocción deseado
- Se adapta a los hábitos culinarios
- Le avisa sólo cuando tiene que intervenir

Ventajas para usted:

iCookingSuite

Monitoreo y asistencia.

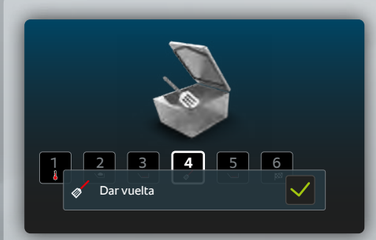
Su asistente inteligente en el día a día de la cocina.

Un concepto de manejo que establece las pautas: Pantalla intuitiva con métodos de cocción preinstalados. Manejo por medio de la pantalla táctil y perilla central, para un trabajo fácil, rápido y eficiente.









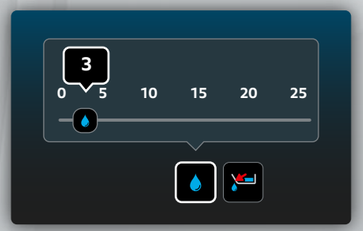
Control inteligente y comunicación interactiva gracias a la inteligencia de cocción del iVario. Ajusta el proceso de cocción individualmente a los alimentos, se adapta a los hábitos culinarios y avisa en cuanto hay que intervenir.



La sonda térmica integrada detecta el tamaño y la cantidad del producto con sus seis puntos de medición. De este modo, se alcanza exactamente la temperatura del núcleo seleccionada y se garantiza el resultado deseado.



Procesos de cocción preinstalados, específicos del usuario o manuales – las funciones del programa ofrecen una amplia gama de opciones para adaptarse a los procesos de trabajo individuales.



Suministro de agua automático. Precisión de litros con sólo tocar un botón. Tal y como se requiere. Con drenaje de agua integrado.



Seguir cocinando. Reducir. Mantener. Volver a cargar. Estas opciones pueden seleccionarse en función de las necesidades. En operación continua. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los alimentos.



Con ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina, puede crear y distribuir programas de cocción, actualizar el software de los equipos y documentar los datos HACCP. Sin importar dónde se encuentren los equipos.

Versatilidad y flexibilidad.

Dos se convierten en cuatro.

Con iZoneControl, dos cubas se convierten en cuatro en el iVario. Para una cocina variada.

- División del fondo de la cuba en hasta cuatro zonas.
- Zonas configurables libremente en tamaño, posición y forma
- Preparación simultánea de diferentes platillos en una cuba
- Simultánea, aplazada, con la misma o distinta temperatura
- Sin supervisión y sin equipos de cocina adicionales.

Ventajas para usted:

iZoneControl

Cocción a presión.

Se acumula presión para quitarle presión al cocinero.

La función opcional de cocción a presión inteligente agiliza aún más las cosas*.

- Legumbres, ragús, estofados, sopas, guisos; listos hasta un 46 % más rápido
- Manejo fácil y seguro
- Sin pérdida de calidad
- Rápida acumulación y descarga de la presión
- No requiere mantenimiento (no es necesaria una prueba de presión anual)

Tiempo de cocción más corto

Ejemplo: 15 kg de gulasch con salsa en el iVario Pro 2-S.

102 min. — 46 % más rápido con presión

188 min. — sin presión

	Cocinar	Cocción a presión	
Sopa de verduras	72 min.	48 min.	33 %
Garbanzos	65 min.	42 min.	35 %
Patatas	43 min.	34 min.	21 %

Las ventajas para usted:

* Opción para iVario Pro 2-S, L y XL

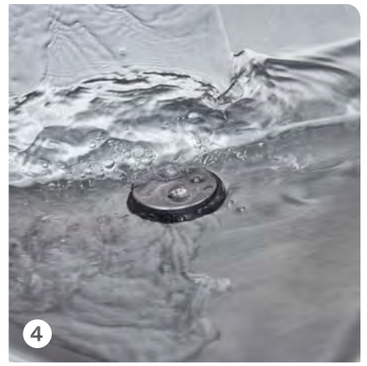
Trabajo moderno.

Así es más fácil.

El iVario hace que cocinar en un restaurante sea ergonómico, eficiente y ahorre energía.

















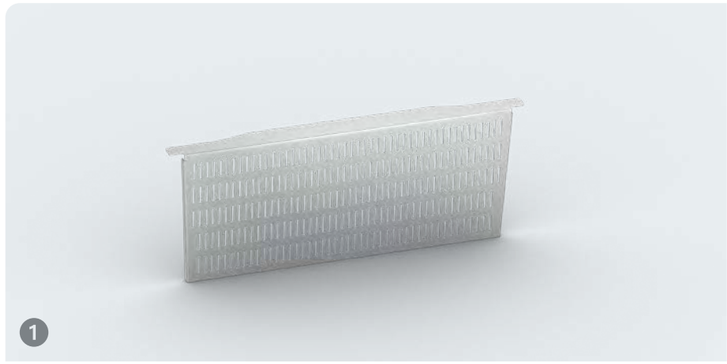
❶ AutoLift (función de elevación y descenso automáticos)
❷ Borde de la cuba frío y esquinas redondeadas
❸ Suministro de agua automático
❹ Drenaje de agua integrado
❺ Ajuste de la altura (opción)
❻ Limpieza fácil y rápida
❼ Vaciado sencillo y seguro
❽ Pantalla táctil para una operación clara
❾ Conexión WiFi (opcional para iVario 2-XS)
❿ Ducha de mano integrada
⓫ Enchufe integrado (adaptado a los estándares locales)



Accesorios.

Más rápido al resultado.

Tiene que ser robusto, facilitar el trabajo y ofrecer los mejores resultados en la cocina del restaurante. Como los accesorios originales de RATIONAL.

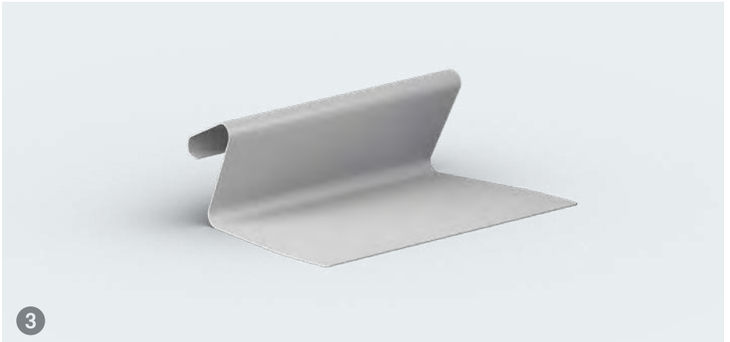


1

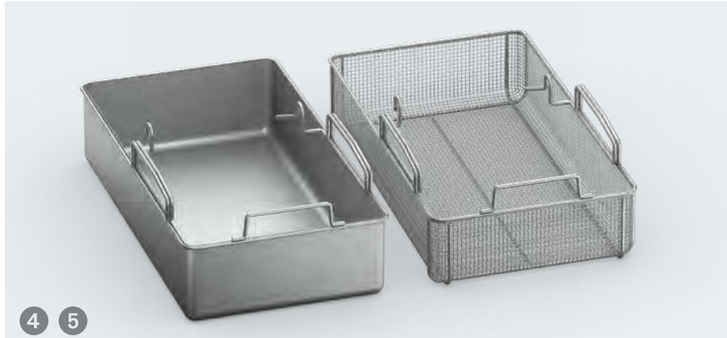




2



3



4 5



6



7

1. Escurridor
2. Cestas de porción
3. Espátula
4. Cesta de cocción
5. Cesta de fritura
6. Parilla de fondo de cuba
7. Brazo para elevación y descenso automáticos

Más información



Servicios RATIONAL.

Para un buen trabajo en conjunto.

Servicios RATIONAL post venta. Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- Instalación por parte de un Socio de Servicio certificado
- Capacitación inicial personalizada
- Actualizaciones de software gratuitas
- ChefLine, su línea directa gratuita con RATIONAL
- Academia RATIONAL

Rentabilidad.

Hagamos el cálculo.

El requisito para el éxito de una cocina:
Debe ser rentable. Así:

- Listo para usarse
- Sustituye a numerosos equipos de cocina
- No necesita más inversión
- Ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- Tiempo de amortización extremadamente corto

Tiempo de amortización
menos de 1 año

Su ganancia	Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne			
Ahorre hasta un 10 % en el consumo de materia prima para preparar menús del día (fajitas de res, ragús) gracias a la potencia para asar de iVarioBoost. Hasta un 10 %* menos de materias primasutilizadas para los estofados con cocción nocturna.	Costo de materia prima si se emplean estufas, sartenes basculantes y ollas convencionales 497,670 MXN Costo de materia prima con iVario 447,910 MXN	**= 49,760 MXN**	
Energía			
Ahorro promedio de 19 kWh* por servicio gracias a la eficiencia superior del sistema de calentamiento iVarioBoost.	19 kWh × 2 servicios × 6 días × 48 semanas × 4 MXN por kWh	**= 38,310 MXN**	
Horas de trabajo			
Ahorro promedio de 120 minutos de tiempo de trabajo por día y equipo, gracias a la velocidad del sistema de calentamiento iVarioBoost, la cocción automática con iCookingSuite y la cocción nocturna.	288 días × 2 horas × 40 MXN (Cálculo ponderado del precio por hora cocinero/personal de limpieza)	**= 23,040 MXN**	
Limpieza			
Ahorro promedio anual de agua y detergente*. Tendrá que lavar menos ollas y sartenes.	90 litros* de agua por servicio × 100 MXN/m^3 y 10 litros de detergente	**= 5,790 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 116,900 MXN**	

Un restaurante promedio, que ofrezca 100 comidas diarias (2 servicios), con un iVario 2-XS, obtendrá una ganancia adicional comparada con el uso de estufas, sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.
* En comparación con sartenes basculantes, ollas y freidoras convencionales.

Nuestra exigencia.

Calidad del producto sostenible.

Adecuado para el uso diario, sólido, duradero – esa es la exigencia que debe cumplir todo sistema de cocción. Esto no sólo vale la pena en términos de calidad del producto, sino también de sustentabilidad:

- Larga vida útil gracias a un tratamiento cuidadoso
- Alto nivel de calidad y gran capacidad de reparación
- Gran proporción de materiales reciclables
- Trabajo ergonómico
- Simplificación del trabajo mediante la digitalización

Resumen de modelos iVario.

¿Cuál es el adecuado para usted?





iVario en la gastronomía industrial













❶ Equipo básico con patas de 90 mm
❷ Equipo básico sobre mesa con patas de plástico
❸ Equipo básico sobre mesa con patas de altura regulable eléctricamente
❹ Equipo básico sobre mesa, instalación sobre una base

IP X5

iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de comidas	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volumen útil	2 × 17 Litros	2 × 25 Litros	100 Litros	150 Litros
Superficie de cocción	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incl. Mesa / Subestructura)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Peso	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Acometida de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Carga conectada (3 AC 220V)	13 kW	19 kW	25 kW	38 kW
Fusible automático (3 AC 220V)	40 A	50 A	80 A	100 A
Opciones				
Cocción a presión	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (Asado nocturno, Sous-vide, Confit)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

Ejemplos de desempeño (por cuba)				
Sellado de estofados (carne)	**4.5 kg**	**7 kg**	**15 kg**	**24 kg**
Tiempo de cocción	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Cocer un gulasch (Carne y salsa)	**17 kg**	**25 kg**	**80 kg**	**120 kg**
Tiempo de cocción sin presión	188 min.	188 min.	188 min.	188 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ −46 % 102 min.	↓ −46 % 102 min.	↓ −46 % 102 min.
Garbanzos remojados	**4 kg**	**7 kg**	**20 kg**	**30 kg**
Tiempo de cocción sin presión	65 min.	65 min.	65 min.	65 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ −35 % 42 min.	↓ −35 % 42 min.	↓ −35 % 42 min.
Patatas cocidas con piel	**7 kg**	**12 kg**	**45 kg**	**65 kg**
Tiempo de cocción sin presión	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Tiempo de cocción con presión	–	↓ −21 % 34 min.	↓ −21 % 34 min.	↓ −21 % 34 min.

● Estándar ○ Opcional – No disponible



Accesorios RATIONAL.

Robustos. Durables.
Muy resistentes.

Calientes y completamente cargados.

Los accesorios para el iCombi son muy duraderos.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en cocinas profesionales – de esta manera tanto las bandejas para parrilla y pizza, los racks móviles, el CombiFry y las campanas de extracción, se han ganado el nombre de accesorios originales RATIONAL. Porque sólo con los accesorios originales podrá beneficiarse del iCombi Pro y del iCombi Classic en su totalidad. Para que los productos prefritos, el pollo, los productos horneados y las verduras a la parrilla realmente tengan éxito. Hasta los cortes de carne obtienen unas deliciosas marcas de parrilla. Para que obtenga el máximo beneficio de su sistema de cocción. Además, ya no se verá afectado por la suciedad persistente, los daños molestos y los accesorios excesivamente calentados.

Accesorios resistentes
Para que todo quede siempre exactamente como usted lo desea. Una y otra vez.







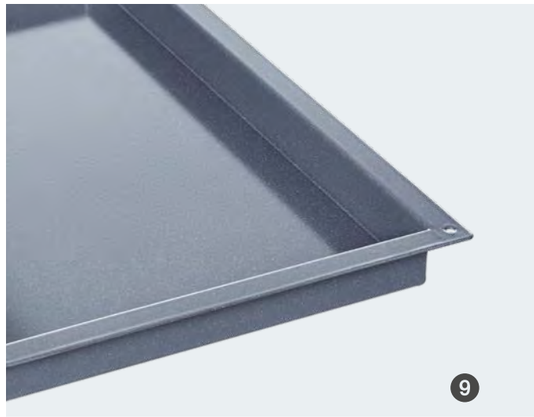












Parrilla y plancha.

Mayor productividad, mejores resultados.

Revestimiento Trilax
Los accesorios de RATIONAL con recubrimiento TriLax tienen una excelente conductividad térmica, han sido desarrollados para parrillar, freír y hornear y pueden soportar temperaturas de hasta 300ºC. Además, el robusto revestimiento antiadherente favorece el dorado.

❶ Bandeja de asar y hornear
La bandeja multiusos para pescado, carne, piezas de aves, papas asadas, productos horneados, verduras y mucho más. Jugosos y con una corteza crujiente.

❷ Bandeja para parrilla y plancha
Para carne, pescado o verduras jugosas a la parrilla. Con el lado de parrilla para las tradicionales marcas de parrilla, con el lado de plancha, que tiene borde continuo, para asados cortos. El complemento ideal para el servicio A la carta.

❸ Bandeja para parrilla y para pizza
El lado de horneado para pizza fresca o congelada, tarta flambeada y panes sin levadura. El lado de parrilla para verduras, pescado y carne.

❹ Multibaker
Porciones óptimas y estandarizadas de huevos estrellados, omelettes o tortillas españolas.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 32.

❺ Parrilla con marcas tradicionales o de diamante
Dependiendo del lado que utilice, puede elegir entre las clásicas marcas de parrilla o las auténticas marcas americanas. Es extremadamente robusta y tiene una larga vida útil. No es necesario precalentarla.

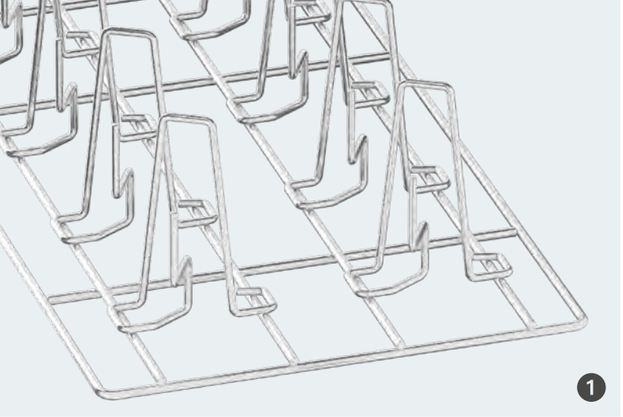
❻ Parrilla CombiGrill
Es ideal para preparar grandes cantidades de productos a la parrilla. No es necesario precalentarla.

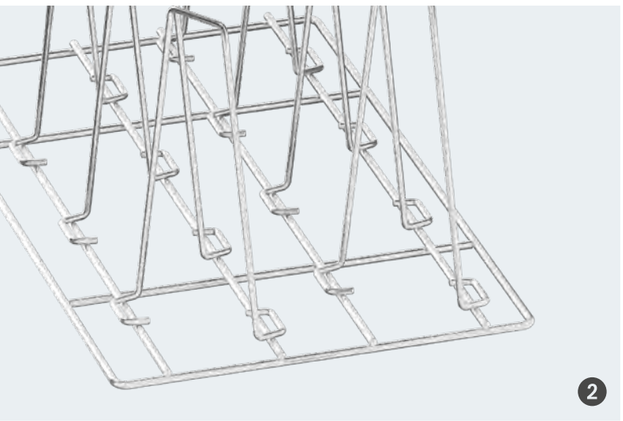
❼ Asistente de carga
El complemento perfecto para la parrilla CombiGrill. Para productos finos a la parrilla como bistecs o verduras. Los productos se colocan en la rejilla de carga, ésta se coloca sobre la parrilla CombiGrill caliente y se retiran más tarde.

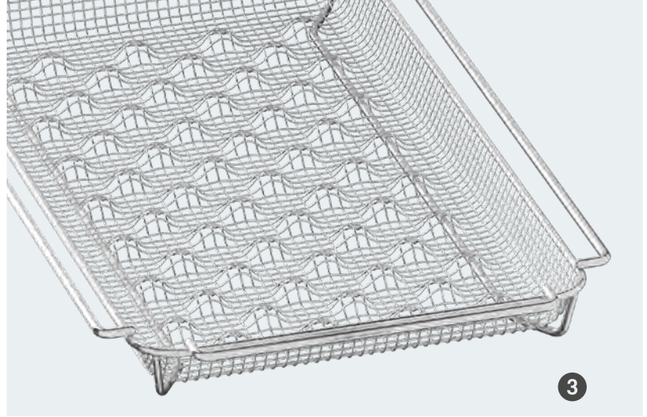
❽ Sartén para asar y hornear
Para platillos clásicos de sartén como tortilla española, quiches, crepas o pequeños pasteles como Tarta Tatin. Base ondulada para una rápida conducción de calor. Con bandeja de carga para un manejo sencillo.

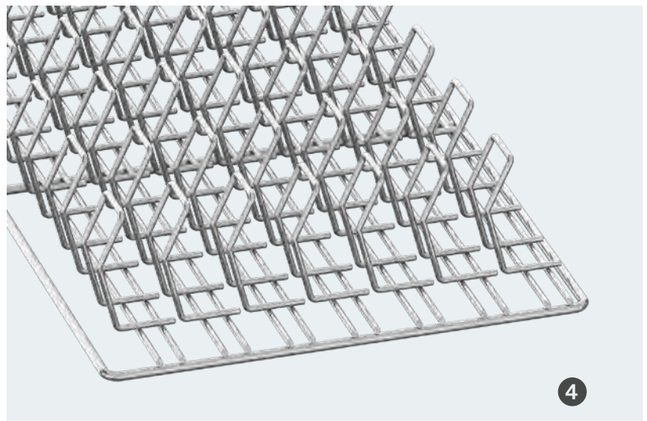
❾ Contenedores de granito esmaltado
Forma completamente rectangular para que no se desperdicien las porciones de las esquinas. Gracias a su muy buena conductividad térmica, son ideales para freír, estofar, asar y hornear. Casi indestructibles.

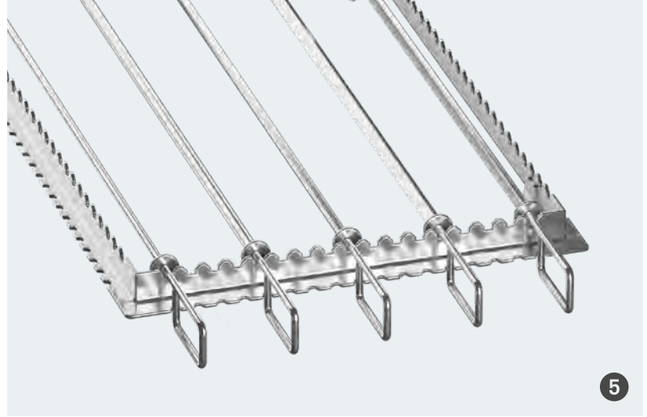
El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 32.

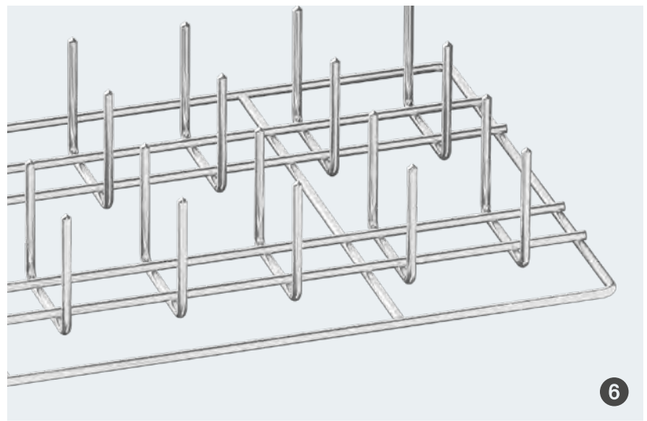


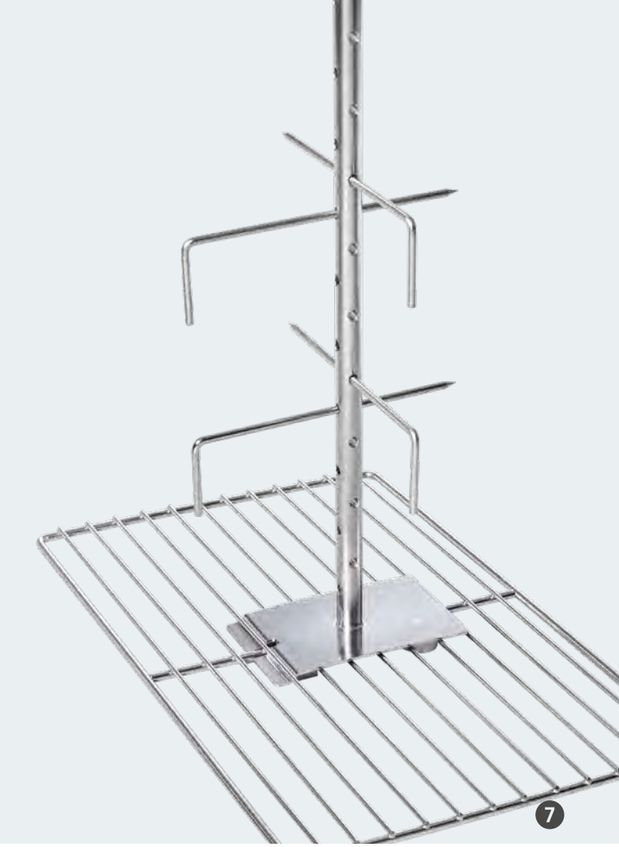












Para que lo especial se convierta en excepcional.

❶ ❷ Superspike para pollos y patos
Debido a la colocación en vertical del ave, se consigue un efecto chimenea, con lo que el tiempo de cocción se reduce considerablemente. Para una pechuga muy jugosa y una piel dorada uniforme.

❸ CombiFry
Para preparar grandes cantidades de productos prefritos como nuggets de pescado, papas a la francesa o papas gajo, sin agregar aceite. De forma sana y sabrosa.

❹ Parrilla para costillas
Gracias a la colocación vertical, se aprovecha óptimamente el equipo con hasta 3.5 kg de costillas por parrilla.

❺ Espadas para brochetas y Tandoori
Redondas, cuadradas o rectangulares; y de diferentes grosores, siempre encontrará la espada ideal para preparar carne, pescado, aves o verduras.

❻ Potato Baker
Podrá preparar papas al horno o mazorcas de maíz sin papel aluminio y hasta un 50%* más rápido.

* En comparación con la tecnología de cocina convencional.

❼ Espadín para cordero y lechón
Para la fácil preparación de corderos o lechones de hasta 30 kg.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 35.
El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 35.





1



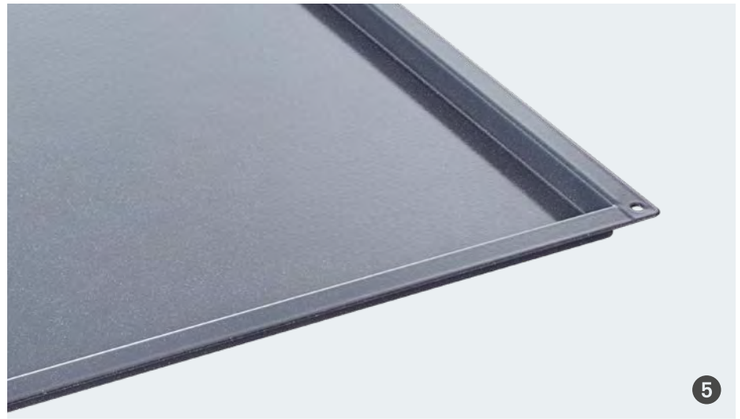
2



3



4



5



6



7

Hornear.

Así surge la calidad de la artesanía.

❶ Molde para panqués y similares
Está hecho de un material altamente flexible y posee unas propiedades antiadherentes óptimas. 100 ml de capacidad.

❷ Sartén para asar y hornear
Perfecto para tartas pequeñas como la Tarta Tatin. La base ondulada proporciona una rápida transferencia de calor a través de toda la base. Con bandeja de carga con forma especial para un manejo sencillo.

❸ Bandeja de asar y hornear
La maestra universal de la panadería: Panecillos, croissants, bollería y mucho más, con una corteza crujiente y un interior suave.

❹ Bandeja pastelera perforada
Ideal para pan, panecillos, pretzels y para la elaboración de todo tipo de productos precocidos.

❺ Contenedores de granito esmaltado
Gracias al moldeado preciso, las raciones de las esquinas no se desperdician. Excelente conductividad térmica para dorados uniformes y bizcochos esponjosos.

❻ Rack móvil en estándar de panadería
El rack móvil sustituye al bastidor colgante. Para una carga y descarga rápida, fabricados en acero inoxidable de alta calidad para satisfacer las más altas exigencias de calidad y adaptados de forma óptima a los equipos RATIONAL.

❼ Bastidor colgante en estándar de panadería
Gracias a las guías en forma de L, el bastidor colgante se puede cargar fácilmente con bandejas de panadería. Y con la amplia distancia entre las guías, se aprovecha toda la capacidad del equipo RATIONAL incluso cuando se hornean productos de formato alto. Fabricados en acero inoxidable de alta calidad para las más altas exigencias.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 32.

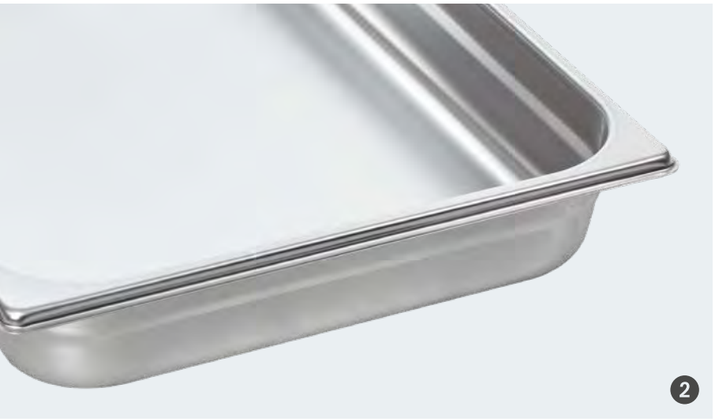
El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 32 y 34.

















Accesorios GN.

Simplemente mejores.

Contenedores perforados
Accesorios polifacéticos, robustos y duraderos para la preparación de verduras al vapor o para su buffet. Gracias a las múltiples perforaciones, los alimentos se cocinan al vapor de manera uniforme y conservan el color y los nutrientes.

❷ Contenedores
El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad, incluso si se llenan con grandes cantidades, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados.

❸ Parrilla
Ideal para asados grandes. Fabricada en acero inoxidable extremadamente estable y duradero.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 35.

Extras.

Aún más posibilidades.

❶ VarioSmoker
Aromas intensos a ahumado, sin necesidad de horno ahumador y directo en el vaporizador combinado. El VarioSmoker proporciona a la carne, el pescado y las verduras un sabor ahumado natural, cuya intensidad se puede determinar una y otra vez según sus preferencias. Incluso se puede ahumar a baja temperatura sin problema. Las rutas de cocción inteligentes del iCombi Pro controlan el VarioSmoker a través de la conexión USB y garantizan un resultado de cocción y ahumado óptimo y profesional.

❷ Rieles extraíbles
La suave extracción de los accesorios de cocción facilita una carga y descarga rápida de los productos en el servicio a la carta.

❸ Kit de Pasteurización y Sous-vide
La sonda térmica Sous-Vide, especial y muy delgada, controla con precisión la obtención de la temperatura del núcleo sin destruir el vacío de la bolsa. Conservación sin pérdida de sabor. Un accesorio para diferentes aplicaciones, manejo sencillo y uso flexible (9 rutas de cocción inteligentes adicionales de cocción al vacío y pasteurización).

❹ Sonda térmica de conexión externa
La sonda térmica conectable desde fuera sirve para sustituir a la sonda térmica interna.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 37.













Finishing.

La separación consistente de la producción y el servicio.

❶ Sistema para banquetes
20, 100 ó más de 1000 comidas – con Finishing se cocinan en su punto, sin estrés ni prisas y sin gastos de personal adicional. Los alimentos se emplatan en frío y se mantienen refrigerados en el rack móvil para platos. Poco antes de servir, los platos se terminan con Finishing al mismo tiempo. El Kit de Finishing incluye todos los accesorios necesarios para empezar inmediatamente (rack móvil para platos, Thermocover, carro de transporte).

❷ Rack móvil para platos
Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y adaptado de forma óptima a los equipos. Para una carga y descarga rápida de hasta 120 platos ya montados en el iCombi Pro 20-2/1 (de hasta 31 cm de diámetro).

❸ Thermocover
Compuesto de materiales aislantes de temperatura, los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Puede abrirse y cerrarse rápidamente gracias a su cierre magnético. También es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.

❹ Guía de inserción
Para la carga y descarga rápida y ergonómica de los racks móviles y de los racks móviles para platos. Necesaria para los equipos de mesa Modelo 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1 y 10-2/1.

❺ Carro de transporte
Facilidad de carga y descarga del rack móvil para equipos de mesa. Las ruedas tándem del carro de transporte, grandes, de deslizamiento suave e higiénicas, garantizan un transporte seguro de la comida en la cocina. Adaptadas a la altura de las mesas. Versión de altura ajustable para mesas de trabajo.

❻ Carro de transporte para Combi-Duo
Simplemente cargue y descargue ambos equipos de forma segura al mismo tiempo. Se requiere una guía de inserción para Combi-Duo por separado.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 32 y 33.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 33.



1 2



3

Combi-Duo.

Doble rendimiento en menos espacio.

❶ Combi-Duo
Dos equipos, uno encima del otro. Cuando hay poco espacio disponible, desea cocinar al vapor y asar a la parrilla al mismo tiempo, y las tareas no disminuyen, usted cuenta con dos equipos que pueden ser controlados opcionalmente desde el equipo superior. Para más comodidad. Para más flexibilidad.

❷ Kit de drenaje integrado para Combi-Duo
Recoge de forma confiable la grasa que gotea en la cámara de cocción y la dirige al recipiente de drenaje de grasa integrado. Diferentes versiones según la variante de montaje.

❸ Opciones de instalación para Combi-Duo
El kit de nivelación y las mesas son de acero inoxidable de alta calidad para un montaje estable y correcto.

Opciones de instalación:
› Con kit de nivelación para compensar las irregularidades del piso: Variante con poca altura para una baja altura de inserción, requiere un canal de desagüe en el suelo.
› Kit móvil con ruedas para una fácil limpieza y una baja altura de inserción, requiere un canal de drenaje en el suelo.
› Instalación fija con mesa UG I para Combi-Duo o base con patas. No requiere canal de desagüe en el suelo.
› Instalación móvil con mesa UG I para Combi-Duo con ruedas giratorias y freno de estacionamiento.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 36 y 37.



4

Mesas.

Estables. Ocupan poco espacio. Prácticas.

❹ Kit de nivelación y mesas
Para un montaje estable y correcto de su equipo RATIONAL ofrecemos mesas de acero inoxidable de alta calidad y estabilidad en diferentes versiones: abiertas, cerradas de los lados o totalmente cerradas con puertas. Los rieles ayudan a almacenar los accesorios de cocción para ahorrar espacio. Las versiones móviles con ruedas giratorias estables y con freno, permiten un desplazamiento flexible del equipo en la cocina. Todas las mesas cumplen con las normas de higiene vigentes.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 38.



1



2



3

Opciones de montaje.

Muy prácticas.

❶ Kit de montaje para iCombi Pro XS 6-2/3
Como en las zonas de cara al cliente el impacto visual es muy importante, puede integrar el equipo pequeño con el kit de montaje. Tiene un espacio habilitado para una campana así que, según sus necesidades, puede instalar una UltraVent o UltraVent Plus. El juego de revestimiento también incluido evita la acumulación de suciedad en lugares de difícil acceso.

❷ MobilityLine Equipos de piso (Modelo 20-1/1, 20-2/1)
El bastidor especial con cuatro ruedas giratorias robustas y frenos de pedal, sobre los que está montado el equipo de piso, permite un movimiento sin esfuerzo.

❸ MobilityLine Equipos de mesa (Modelo 6-1/1 – 10-2/1)
El equipo de mesa se atornilla firmemente a la mesa UG II MobilityLine. Los soportes laterales protegen al equipo y, en combinación con las ruedas grandes y robustas, facilitan el movimiento.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 37 y 38.



1



2



3

Tecnología de extracción.

Para un clima de trabajo agradable.

Todas las campanas de extracción y condensación
› tienen un diseño moderno y contemporáneo
› tienen una estructura delantera fácil de limpiar que incluye una tapa extraíble
› ajustan la potencia de extracción a la situación, mediante una regulación inteligente y constante del ventilador, por ejemplo, cuando se abre la puerta. La instalación es sencilla y puede realizarse a posteriori.

❶ UltraVent
Gracias a la tecnología de condensación, la campana UltraVent funde los vapores que salen. Para esta campana, no es necesaria ni una conexión exterior adicional ni la ampliación del sistema de salida de aire ya existente.

❷ UltraVent Plus
Además de la tecnología de condensación de la campana UltraVent, la campana UltraVent Plus está equipada con una tecnología de filtrado especial. Esto retiene y condensa los vapores y reduce el molesto humo, que se genera al cocinar a la plancha o al freír. Los equipos RATIONAL también se pueden instalar en las zonas más expuestas, por ejemplo: en lugares a la vista del cliente.

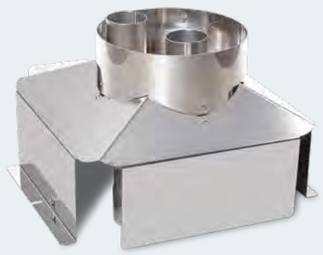
❸ Campana extractora
Los vapores se absorben automáticamente al abrir la puerta de la cámara de cocción (sin la tecnología de condensación). Es necesaria una toma externa.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 37.



















Soluciones de instalación.

Una respuesta ante cualquier reto.

❶ Rampa de entrada
Con la rampa de entrada se pueden compensar los posibles desniveles (hasta 3%) del suelo de la cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack móvil en el equipo RATIONAL.

❷ Aumento de la altura de equipos y racks móviles
El espacio entre el equipo y el suelo se aumenta 70 mm. El rack móvil debe adaptarse a la altura del equipo.

❸ Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo y derecho
La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ej. una parrilla) cerca del panel lateral izquierdo o derecho del equipo.

❹ Seguro de flujo (sólo para equipos a gas)
Para desviar los gases de escape por una tubería (diámetro del tubo de escape 180 mm).

❺ Soporte de asa para rack móvil
Con este soporte puede guardar el asa del rack móvil siempre en el mismo lugar y acceder al mismo rápidamente (incluido en la entrega de los equipos de piso).

❻ Interruptor de condensación
El vapor que sale se condensa y se evacúa a través del desagüe del equipo. Permite dirigir los vahos a un sistema de ventilación a través de un tubo de purga de aire.

❼ Extensión de la mesa
Evita la acumulación de suciedad y agua sellando la parte inferior saliente del iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1 cuando se instala en una mesa de trabajo de 700 mm de profundidad.

❽ Kit de conexión del equipo
Compuesto por manguera de alimentación de agua (2 m) y tuberías de desagüe DN 50.

❾ Soporte de pared
Para ahorrar espacio con el montaje en la pared. Los requerimientos de instalación y el material de fijación (no incluido) se deben de consultar junto con un arquitecto/ingeniero de estructuras y el cliente.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 39.
El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 39.



1



3



5



7



9



2



4



6



8



10

Productos de limpieza y cuidado.

Higiénicamente limpio.

❶ Pastillas de detergente Active Green (para iCombi Pro y iCombi Classic)
Limpieza para el equipo, sin dañar el medio ambiente: Las pastillas de detergente con la nueva fórmula no contienen fosfatos ni fósforo y reducen la cantidad de detergente hasta en un 50 %*. Sin comprometer el poder de limpieza ni la higiene. Permite una limpieza inmediata ultrarrápida del iCombi Pro en aproximadamente 12 minutos.

❷ Pastillas de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)
Tabletas de limpieza altamente concentradas y de alto rendimiento con un complejo de ingredientes activos para una óptima limpieza.

* Comparado con el Modelo anterior.

❸ Pastillas Care-Tab (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)
Las sustancias de mantenimiento protegen activamente el generador de vapor y la cámara de cocción contra las incrustaciones de cal, incluso antes de que se produzcan, y prolongan la vida útil del equipo. Máxima seguridad de operación sin costos de filtrado del agua ni descalcificación.

❹ Pastillas de abrillantador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus)
Protección activa y prolongación de la vida útil gracias a las sustancias de cuidado altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

❺ Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)
Detergente líquido para una limpieza y mantenimiento higiénicos.

❻ Abrillantador, líquido (para ClimaPlus Combi con CleanJet)

❼ Descalcificador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl, CombiMaster y ClimaPlus Combi)
Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

❽ Pistola pulverizadora manual
Producida con plástico estable, resistente y fácil de manejar. El mecanismo de bombeo integrado en la pistola genera sobrepresión, basta apretar el botón para pulverizar la superficie a limpiar con detergente líquido o abrillantador.

❾ Cartucho de limpieza Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos de detergente combinan todas las ventajas de las pastillas de limpieza Active Green con una función de almacenamiento.
Más ventajas:
› 50% menos de residuos plásticos
› Los cartuchos 100% PP son reciclables
› Aprox. 80% menos material de empaque

❿ Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose
Los cartuchos Care combinan todas las ventajas conocidas de las Care-Tabs con una función de almacenamiento.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 39.

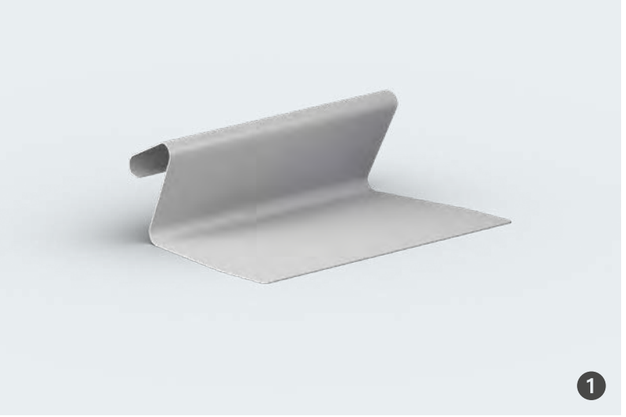
El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 39.

Prácticos. Robustos. Indispensables.

Los elementos adecuados para el éxito del iVario.

Eficiencia y simplicidad, creatividad y variedad, calidad y cantidad – un accesorio para el iVario tiene que ser capaz de hacer mucho, de aguantar mucho. Esto es válido tanto para las cestas de cocción y para freír, como para la parrilla del fondo de la cuba, el VarioMobil y la pala. Y sólo el que cumple con las altas exigencias puede ser nombrado accesorio original RATIONAL. Así puede estar seguro de obtener los resultados de cocción que desea. Para que las pastas, la cocción a baja temperatura y los estofados realmente tengan éxito. Y el kit de limpieza se encarga de hacer lo menos posible.

La receta
Accesorios pensados para facilitar el trabajo y producir calidad.









La base para todo.

Para que pueda trabajar de forma más rápida, eficiente y ergonómica.

❶ Espátula
Para voltear y retirar los productos de manera fácil y ergonómica. También es perfecta para enrollar y terminar platos dulces y de huevo, como hot-cakes, omelettes y crepas. Estabilidad y bajo peso gracias a su estructura bien diseñada.

❷ Escurridor
Sirve para retener los productos cuando se escurren los líquidos. El colador se coloca en la parte delantera de la cuba y el líquido puede salir a través de la válvula de la cuba integrada, o puede ser recolectado inclinando la cuba.

❸ Espátula larga
Para desprender los alimentos del fondo de la cuba, así como para darles la vuelta, dividirlos y revolverlos.

❹ Cesta de cocción y fritura
Las cestas se cuelgan en el brazo del sistema automático de elevación y descenso, posteriormente se cargan. Al finalizar el proceso de cocción, la cesta sale automáticamente del líquido de cocción y el producto se puede escurrir y retirar fácilmente. También son adecuadas para productos pequeños como el arroz. El agua se puede utilizar varias veces, ya que no hay necesidad de vaciarla.

❺ Cesta 1/3 GN perforada
Ideal para la preparación de pastas largas de hasta 500 g, como espaguetis y lingüinis, así como en el servicio a la carta, para la preparación de grandes cantidades de verduras. La cesta 1/3 GN es compatible con el bastidor de cesta de porción y también se puede colocar directamente en la cuba sin bastidor. El iVario 2-XS admite hasta dos cestas 1/3 GN, el iVario Pro 2-S hasta 3.

❻ Pala
Para extraer o cortar en porciones alimentos de gran tamaño de forma fácil y segura. Resistente a los golpes, a los arañazos y a temperaturas hasta 250ºC. Perforada y no perforada.

❼ Soporte elevador de cestas
El brazo para el sistema automático de elevación y descenso AutoLift se fija a la tapa. AutoLift levanta los productos del líquido de cocción. Para una cocción precisa de alimentos hervidos, fritos o escalfados. Para hasta tres cestas grandes para cocción o freír en el iVario Pro XL.

❽ Parrilla para el fondo de la cuba
Para evitar el contacto de los alimentos con el fondo de la cuba, por ej. durante la cocción nocturna, la parrilla se coloca en el fondo de la cuba y la comida se coloca encima de ella.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 40.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 40.





1



2

Aplicaciones especiales.

El gran arte de la cocina.

❶ Kit cestas de porción
Kit con cestas de porción perforadas o no perforadas 1/6 GN, incluye las tapas (sólo para cestas no perforadas) y bastidor. El bastidor puede alojar contenedores GN de 1/3, 1/6 y 1/9. Ideal para cocinar, freír y mantener calientes pequeñas cantidades de alimento en restaurantes, hoteles y áreas de servicio. Para ello, coloque el bastidor directamente en el borde de la cuba. La tapa evita que los productos se enfríen y que se cree una capa.

❷ Escurridor para spätzles
Complemento de cuba para la preparación ergonómica y óptima de spätzles, adaptado de manera precisa a la cuba. La altura de trabajo aligera la espalda.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 40.



1



2



3

Transporte.

Sin esfuerzo de un lugar a otro. Y de regreso.

❶ VarioMobil
La altura del modelo 1/1 es ajustable en cuatro pasos. El asa es plegable, por lo que el VarioMobil se puede guardar ahorrando espacio. Para un trabajo ergonómico, la altura del modelo 2/1 se puede ajustar en dos pasos.

❷ Carro porta cestas
Para almacenar, transportar y escurrir de forma fácil y segura los contenedores GN o hasta tres cestas de cocción o para freír. Los topes al fondo de las inserciones evitan que las cestas y los contenedores se deslicen durante el transporte.

❸ Carro de aceite
Para llenar y vaciar la cuba, así como para el almacenamiento del aceite. Tiene una capacidad de 49 litros y bombea el aceite directamente a la cuba. La grasa en bloque puede ser derretida o el aceite frío se puede calentar antes de llenar la cuba. Al vaciar, el aceite se deposita en el carro a través de un filtro. Gracias a su opacidad, el aceite tiene una mayor vida útil.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 41.







Mesas.

Completamente adaptable.

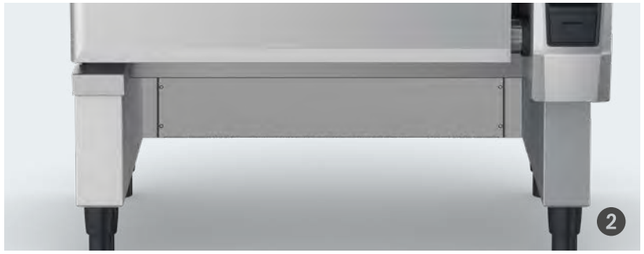
❶ Mesas
El iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S se pueden instalar directamente sobre una mesa. Con cajones extraíbles integrados para colocar los contenedores y vaciar la cuba de forma segura. Con rieles de apoyo para guardar los contenedores GN y los accesorios. Se puede instalar a ras de la pared. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. Diferentes opciones de instalación, con patas, patas de acero inoxidable, ruedas móviles o montaje en zócalo.

❷ Mesa UG MarineLine
La mesa UG MarineLine, apta para la navegación, para el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S cuenta con rieles de soporte con bloqueo para el almacenamiento seguro de los contenedores GN. Paneles laterales y cubierta cerrada, sin panel posterior. Posibilidad de montaje en la pared. Instalación segura gracias a las patas de acero inoxidable con preparación para la fijación. Se requiere kit de fijación de equipo.

❸ Mesa de altura ajustable eléctricamente
La mesa de altura ajustable eléctricamente (hasta 200 mm) para el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S, permite una altura de trabajo ergonómica. Fácil de manejar a través de la pantalla del equipo. Cajones extraíbles integrados para colocar los contenedores y vaciar la cuba de forma segura. Rieles de apoyo para guardar los contenedores GN y los accesorios. Paneles laterales, cubierta y panel trasero. Incluye una manguera de drenaje flexible.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 41.

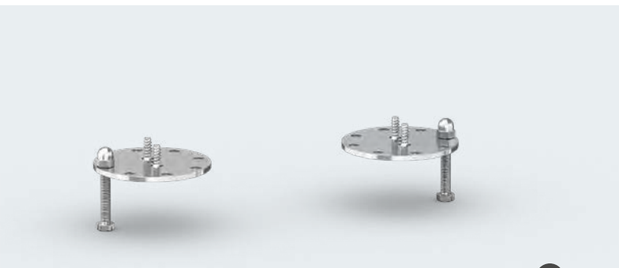












Instalación.

Más espacio. Más seguridad.

❶ Kit para montaje en pared
Para facilitar la limpieza debajo del iVario Pro L y XL, se pueden montar en la pared. La posición del montaje en la pared puede seleccionarse libremente y adaptarse a la altura del usuario.

❷ Revestimiento para soporte
Cubre la zona posterior de la mesa y la instalación de cables y tubería, para facilitar la limpieza. Puede combinarse con todas las variantes de bases. Se puede equipar posteriormente.

❸ Espacio de almacenamiento para soporte
Así se puede utilizar de forma eficiente el espacio debajo del iVario Pro L y XL. Consta de hasta nueve pares de guías. Paneles laterales, cubierta y panel trasero. Puede combinarse con todas las variantes de bases. Se puede equipar posteriormente.

❹ Kit de conexión de equipo para desagüe
Compuesto por tubos de desagüe DN40 o DN50. Dependen del tamaño del equipo.

❺ Kit de fijación al piso
Aumento de la seguridad en el trabajo con iVario Pro L y XL mediante la colocación sencilla y segura del sistema de cocción en el suelo.

❻ Kit de fijación de equipo
Para la fijación del iVario 2-XS o iVario Pro 2-S sobre una superficie de trabajo existente o sobre una mesa. Para un montaje horizontal y vertical seguro. Compatible con las patas de plástico de 90 mm y 45 mm.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 41.



1



2



3



4



5

Productos de limpieza y cuidado.

Radiantemente limpio.

❶ Detergente líquido para parrillas
Para manchas leves como salsa de tomate, que son difíciles de eliminar con un detergente convencional. Se puede utilizar sin diluir. Despues enjuagar minuciosamente.

❷ Brazo de limpieza, incluye 4 esponjas
Ayuda a limpiar las zonas de difícil acceso entre la cuba y el panel de control en el iVario 2-XS y el iVario Pro 2-S. El kit incluye un brazo de limpieza y cuatro esponjas en 2 durezas diferentes.

❸ Almohadillas de limpieza ásperas
Almohadillas de repuesto para el brazo de limpieza que facilitan la limpieza exterior. Contra la suciedad fuerte y resistente.

❹ Almohadillas de limpieza suaves
Almohadillas de repuesto para el brazo de limpieza que facilitan la limpieza exterior.

❺ Estropaja de limpieza
Para una limpieza eficiente y rápida de la cuba.
Para todos los tamaños de equipo.

El número de artículo y otras versiones se encuentran en la página 41.



Parrillar, asar y hornear.

Bandeja pastelera perforada

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.74.147
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6015.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6015.2103
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	N°:	6015.1000

Bandejas de asar y hornear (no perforadas)

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.671
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6013.1103
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6013.2103
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	N°:	6013.1003

Bandeja para parrilla y plancha

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.71.617

Bandeja para parrilla y pizza

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.798
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.70.943
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	N°:	60.71.237

Multibaker

1/3 GN (325 × 265 mm) 2 moldes	N°:	60.73.764
2/3 GN (325 × 354 mm) 5 moldes	N°:	60.73.646
1/1 GN (325 × 530 mm) 8 moldes	N°:	60.71.157

Parrilla para marcas tradicionales o de diamante

1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	60.73.802
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.801
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	60.73.314

Parrilla CombiGrill

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1017

Asistente de carga

para parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN)	N°:	60.73.848

Sartén para asar y hornear.

Set de sartenes pequeñas (4 unidades, incluye bandeja)	N°:	60.73.286
Set de sartenes grandes (2 unidades, incluye bandeja)	N°:	60.73.287
Sartén pequeña (ø 16 cm)	N°:	60.73.271
Sartén grande (ø 25 cm)	N°:	60.73.272
Bandeja para sartén pequeña	N°:	60.73.212
Bandeja para sartén grande	N°:	60.73.216

Molde para panqués y similares

300 × 400 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6017.1002
400 × 600 mm (para 2/1 GN (650 × 530 mm) y estándar de panadería)	N°:	6017.1001

Contenedores de granito esmaltado

1/2 GN (325 × 265 mm) 20 mm prof.	N°:	6014.1202
1/2 GN (325 × 265 mm) 40 mm prof.	N°:	6014.1204
1/2 GN (325 × 265 mm) 60 mm prof.	N°:	6014.1206
2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm prof.	N°:	6014.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 40 mm prof.	N°:	6014.2304
2/3 GN (325 × 354 mm) 60 mm prof.	N°:	6014.2306
2/3 GN (325 × 354 mm) 100 mm prof.	N°:	6014.2310
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm prof.	N°:	6014.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm prof.	N°:	6014.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 60 mm prof.	N°:	6014.1106
1/1 GN (325 × 530 mm) 100 mm prof.	N°:	6014.1110
2/1 GN (650 × 530 mm) 20 mm prof.	N°:	6014.2102
2/1 GN (650 × 530 mm) 40 mm prof.	N°:	6014.2104
2/1 GN (650 × 530 mm) 60 mm prof.	N°:	6014.2106
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 20 mm prof.	N°:	6014.1002
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 40 mm prof.	N°:	6014.1004
Estándar de panadería (400 × 600 mm) 60 mm prof.	N°:	6014.1006

Finishing.

Thermocover

Modelo 6-1/1	N°:	6004.1007
Modelo 10-1/1	N°:	6004.1009
Modelo 6-2/1	N°:	6004.1016
Modelo 10-2/1	N°:	6004.1014
Modelo 20-1/1	N°:	6004.1011
Modelo 20-2/1	N°:	6004.1012

Sistema para banquetes

Modelo 6-1/1, 20 platos	N°:	60.61.741
Modelo 10-1/1, 32 platos	N°:	60.11.628
Modelo 10-1/1, 26 platos	N°:	60.11.629
Modelo 6-2/1, 34 platos	N°:	60.62.196
Modelo 10-2/1, 42 platos	N°:	60.12.154
Modelo 10-2/1, 52 platos	N°:	60.12.155
Modelo 20-1/1, 60 platos	N°:	60.21.332
Modelo 20-1/1, 50 platos	N°:	60.21.333
Modelo 20-2/1, 120 platos	N°:	60.22.493
Modelo 20-2/1, 100 platos	N°:	60.22.492
Modelo 20-2/1, 84 platos	N°:	60.22.491

Finishing.

Rack móvil para platos

Modelo 6-1/1, 20 platos	N°:	60.61.702
Modelo 6-1/1, 15 platos	N°:	60.61.701
Modelo 10-1/1, 32 platos	N°:	60.11.581
Modelo 10-1/1, 26 platos	N°:	60.11.602
Modelo 6-2/1, 34 platos	N°:	60.62.017
Modelo 10-2/1, 52 platos	N°:	60.12.022
Modelo 10-2/1, 42 platos	N°:	60.12.062
Modelo 20-1/1, 60 platos	N°:	60.21.293
Modelo 20-1/1, 50 platos	N°:	60.21.294
Modelo 20-2/1, 120 platos	N°:	60.22.400
Modelo 20-2/1, 100 platos	N°:	60.22.399
Modelo 20-2/1, 84 platos	N°:	60.22.398

Guía de inserción de Combi-Duo para rack móvil

Modelo Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	N°:	60.75.761
Modelo Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	N°:	60.75.760

Guías de inserción para rack móvil

Estándar Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.115
Estándar Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.74.650

Carro de transporte Combi-Duo de altura regulable para rack móvil

Para Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1, Medidas An. 561 | Prof. 842 | Al. 1052 – 1478 mm	N°:	60.75.388
Para Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1, Medidas An. 773 | Prof. 961 | Al. 1052 – 1478 mm	N°:	60.75.387

Carro de transporte standard para rack móvil

Estándar – 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 525 | Prof. 911 | Al. 990 mm	N°:	60.74.000
De altura regulable – 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 525 | Prof. 911 | Al. 800 – 1330 mm	N°:	60.75.606
Estándar – 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 735 | Prof. 996 | Al. 990 mm	N°:	60.73.999
De altura regulable – 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 735 | Prof. 990 | Al. 800 – 1330 mm	N°:	60.75.605

Carro de transporte para contenedores

Carro de transporte para el contenedor del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de piso)	N°:	60.73.309

Ejemplo de cálculo Finishing.

Capacidad Rack móvil para platos	Tamaño del evento (personas)	Rack móvil para platos, Thermocover	Guía de inserción	Carro de transporte	Máx. Altura máxima de platos en mm	Máx. Altura máxima de alimentos en mm
15/20 platos* con iCombi Pro 6-1/1	15/20	1	1	1	32/25	70/53
	30/40	2	1	2	32/25	70/53
	45/60	3	1	3	32/25	70/53
26/32 platos* con iCombi Pro 10-1/1	52/64	2	1	2	32/25	70/53
	78/96	3	1	3	32/25	70/53
	104/128	4	1	4	32/25	70/53
34 platos* con iCombi Pro 6-2/1	34	1	1	1	32	61
	68	2	1	2	32	61
	102	3	1	3	32	61
42/52 platos* con iCombi Pro 10-2/1	84/104	2	1	2	40/32	82/63
	126/156	3	1	3	40/32	82/63
	168/208	4	1	4	40/32	82/63
50/60 platos* con iCombi Pro 20-1/1	100/120	2	–	–	32/25	67/52
	150/180	3	–	–	32/25	67/52
	200/240	4	–	–	32/25	67/52
84/100/120 platos* con iCombi Pro 20-2/1	168/200/240	2	–	–	40/32/25	79/65/52
	252/300/360	3	–	–	40/32/25	79/65/52
	336/400/480	4	–	–	40/32/25	79/65/52

*Platos de hasta 31 cm de diámetro

Bastidores colgantes y racks móviles.

Rack móvil Modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	N°:	60.61.420
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)	N°:	60.61.690

Rack móvil Modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	N°:	60.11.600
8 guías (distancia entre guías 80 mm)	N°:	60.11.601
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)	N°:	60.11.599

Rack móvil Modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	N°:	60.62.150

Rack móvil Modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	N°:	60.12.150

Rack móvil Modelo 20-1/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	N°:	60.21.331
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	N°:	60.21.287
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	N°:	60.21.288
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	N°:	60.21.289
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	N°:	60.21.292
20 guías, altura máx. de inserción 1.60 m (distancia entre guías 62 mm)	N°:	60.21.245
20 guías, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	N°:	60.21.291

Rack móvil Modelo 20-2/1

Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	N°:	60.22.490
15 guías (distancia entre guías 84 mm)	N°:	60.22.394
16 guías (distancia entre guías 80 mm)	N°:	60.22.395
17 guías (distancia entre guías 74 mm)	N°:	60.22.396
20 guías, altura máx. de inserción 1.60 m (distancia entre guías 62 mm)	N°:	60.22.368
20 guías, reforzadas versión HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	N°:	60.22.447

Bastidor colgante Modelo XS 6-2/3

Estándar	N°:	60.73.943
Versión Marina (con seguro para la carga)	N°:	60.74.449

Bastidor colgante Modelo 6-1/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	N°:	60.61.373
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	N°:	60.61.615
Pollo a la parrilla, 2 guías	N°:	60.61.645
Fuentes para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	N°:	60.61.649
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 86 mm)*	N°:	60.61.576
Combi-Rack, estándar de panadería en combinación con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	N°:	60.61.642
Versión Marina (USPHS), 6 guías (con seguro para la carga)	N°:	60.61.672

Bastidor colgante Modelo 10-1/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	N°:	60.11.447
8 guías (distancia entre guías 85 mm)	N°:	60.11.547
Pollo a la parrilla, 3 guías	N°:	60.11.566
Fuentes para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	N°:	60.11.570
Estándar de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	N°:	60.11.541
Combi-Rack, estándar de panadería en combinación con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	N°:	60.11.563
Versión Marina (USPHS), 10 guías (con seguro para la carga)	N°:	60.11.573

Bastidor colgante Modelo 6-2/1

Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	N°:	60.62.123
5 guías (distancia entre guías 85 mm)	N°:	60.62.171
7 guías sin forma de L (distancia entre guías 65 mm)	N°:	60.62.168
Versión Marina (USPHS), 6 guías (con seguro para la carga)	N°:	60.62.178

Bastidor colgante Modelo 10-2/1

Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	N°:	60.12.133
Versión Marina (USPHS), 10 guías (con seguro para la carga)	N°:	60.12.146

* Tenga en cuenta que el deflector de aire en la cámara de cocción entre el Modelo GN y la versión para panadería 400 × 600 mm es diferente. El deflector puede adquirirse como refacción y lo puede comprar al Servicepartner.

Accesorios GN.

Contenedores perforados, acero inoxidable

1/1 GN (325 × 530 mm) 55 mm prof.	N°:	6015.1165

Contenedores de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm) 20 mm prof.	N°:	6013.2302
2/3 GN (325 × 354 mm) 65 mm prof.	N°:	6013.2306
1/1 GN (325 × 530 mm) 20 mm prof.	N°:	6013.1102
1/1 GN (325 × 530 mm) 40 mm prof.	N°:	6013.1104
1/1 GN (325 × 530 mm) 65 mm prof.	N°:	6013.1106

Parrilla de acero inoxidable

2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	6010.2301
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6010.1101
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	6010.2101
Estándar de panadería (400 × 600 mm)	N°:	6010.0103

Colector de grasa con tapón

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	8710.1135
2/1 GN (650 × 530 mm)	N°:	60.70.776

Aplicaciones especiales.

Superspike para pollos y patos.

Capacidad 4 piezas, peso máx. 1,300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	N°:	6035.1015
Capacidad 6 piezas, peso máx. 1,800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1016
Capacidad 8 piezas, peso máx. 1,300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1006
Capacidad 10 piezas, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1010
Capacidad: 8 piezas, peso máx. 2,200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1009

CombiFry

1/2 GN (325 × 266 mm)	N°:	6019.1250
2/3 GN (325 × 354 mm)	N°:	60.73.619
1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6019.1150

Parrilla para costillas

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1018

Espadas para brochetas y Tandoori

Rack para espadas para brochetas y tandoori 2/3 GN	N°:	60.74.963
Rack para espadas para brochetas y tandoori 1/1 GN	N°:	60.72.224
Set 2/3 GN (1 × rack para espadas y cinco espadas diferentes)	N°:	60.75.782
Set 1/1 GN (1 × rack para espadas y cinco espadas diferentes)	N°:	60.72.414
5x espadas O 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	N°:	60.75.783
5x espadas □ 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	N°:	60.75.784
5x espadas para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN	N°:	60.75.785
3x espadas O 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	N°:	60.72.416
3x espadas O 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	N°:	60.72.417
3x espadas □ 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	N°:	60.72.418
3x espadas □ 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	N°:	60.72.419
3x espadas para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN	N°:	60.72.420

Potato Baker

1/1 GN (325 × 530 mm)	N°:	6035.1019

Espadín para cordero y lechón (1 cordero o 1 lechón)

Modelo 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN)	N°:	60.70.819
Modelo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	N°:	6035.1003
Modelo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o lechón opcional)	N°:	6035.1002
Espadín opcional	N°:	8710.1065

Molde para pizza

Pizza hasta Ø 280 mm	N°:	60.71.158

Combi-Duo.

Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Modelo XS 6-2/3 sobre Modelo XS 6-2/3 con puerta de apertura hacia la derecha	N°:	60.73.768
Modelo XS 6-2/3 sobre Modelo XS 6-2/3 con puerta de apertura hacia la izquierda	N°:	60.74.276
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3, con puerta de apertura hacia la derecha, versión Marine	N°:	60.74.780
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo XS 6-2/3, con puerta de apertura hacia la izquierda, versión Marine	N°:	60.74.929

Kit Combi-Duo para iCombi Pro 6-1/1 y 10-1/1

Modelo 6-1/1 E/G sobre Modelo 6-1/1 E Modelo 6-1/1 E/G sobre Modelo 10-1/1 E	N°:	60.73.991
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-1/1 G Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 G	N°:	60.75.751
Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-1/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-1/1 E	N°:	60.75.755
Modelo 6-1/1 E sobre modelo 6-1/1 E Modelo 6-1/1 E sobre modelo 10-1/1 E Versión Marine	N°:	60.76.708

Kit Combi-Duo para 6-2/1 y 10-2/1

Modelo 6-2/1 E/G sobre Modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre Modelo 10-2/1 E	N°:	60.74.725
Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 G Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 G	N°:	60.75.752
Modelo 6-1/1 E/G sobre modelo 6-2/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 6-2/1 E Modelo XS 6-2/3 sobre modelo 10-2/1 E	N°:	60.75.756
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E Apertura hacia la derecha, versión Marine	N°:	60.76.709
Modelo 6-2/1 E sobre modelo 6-2/1 E Modelo 6-2/1 E/G sobre modelo 10-2/1 E Apertura hacia la izquierda, versión Marine	N°:	60.76.710

Opciones de instalación para Combi-Duo

Kit de nivelación Modelo 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 850 | Prof. 614 | Al. 34 mm	N°:	60.74.795
Kit de nivelación Modelo 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1072 | Prof. 814 | Al. 34 mm	N°:	60.74.597
Kit de nivelación versi ´ón Marine, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 881 | Prof. 614 | Al. 34 mm	N°:	60.76.846
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1103 | Prof. 814 | Al. 34 mm	N°:	60.76.845
Kit con ruedas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 884 | Prof. 656 | Al. 85 mm	N°:	60.31.622
Kit con ruedas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1106 | Prof. 856 | Al. 85 mm	N°:	60.31.635
Base con patas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 870 | Prof. 635 | Al. 152 mm	N°:	60.31.668
Base con patas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1092 | Prof. 835 | Al. 152 mm	N°:	60.31.671
Mesa UG I para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, medidas An. 639 | Prof. 563 | Al. 555 mm	N°:	60.31.020
Mesa UG II para Combi-Duo XS 6-2/3, estándar, medidas An. 639 | Prof. 563 | Al. 557 mm	N°:	60.31.046
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, estándar, medidas An. 860 | Prof. 685 | Al. 200 mm	N°:	60.31.200
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, estándar, medidas An. 1082 | Prof. 885 | Al. 200 mm	N°:	60.31.203
Mesa UG I para Combi-Duo XS 6-2/3, con ruedas giratorias, medidas An. 663 | Prof. 641 | Al. 562 mm	N°:	60.31.170
Mesa UG II para Combi-Duo XS 6-2/3, con fijación (MarineLine), medidas An. 689 | Prof. 613 | Al. 557 mm	N°:	60.31.058
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 763 | Al. 200 mm	N°:	60.31.201
Mesa UG I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 y sobre 10-1/1 E, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 710 | Al. 200 mm	N°:	60.31.202
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 | Prof. 963 | Al. 200 mm	N°:	60.31.204
Mesa UG I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 y sobre 10-2/1 E, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 | Prof. 910 | Al. 200 mm	N°:	60.31.205

Combi-Duo.

Bastidor colgante Modelo Combi-Duo 6-1/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior puede retirarse para una altura máx. de inserción de 1.60m, para instalación en el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1 E)	N°:	60.61.678

Bastidor colgante Modelo Combi-Duo 6-2/1

Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior puede retirarse para una altura máx. de inserción de 1.60m, para instalación en el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	N°:	60.62.188

Kit de drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

para su instalación sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	N°:	60.75.873
para su instalación sobre mesa UG I Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1	N°:	60.75.406
para su instalación sobre el kit de nivelación Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	N°:	60.75.876
para su instalación sobre mesa UG I Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1	N°:	60.75.411

Extras.

VarioSmoker

VarioSmoker Modelo B	N°:	60.75.367

Sonda térmica USB

Kit de Pasteurización y Sous-Vide para equipos de mesa y equipos de piso	N°:	60.76.316
1 sonda térmica de conexión externa para equipos de mesa	N°:	60.76.317
1 sonda térmica de conexión externa para equipos de piso	N°:	60.76.318
Kit de extensión para sonda térmica USB	N°:	60.76.876

Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Modelo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	N°:	60.71.022

Rieles extraíbles para bastidor colgante con 68 mm de distancia entre bandejas

Para iCombi Pro y iCombi Classic, modelos 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.894
Para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 09/2011), modelos 61, 101	N°:	60.76.897

Opciones de montaje.

Kit de montaje

UltraVent XS con kit de montaje	N°:	60.74.063
UltraVent Plus XS con kit de montaje	N°:	60.74.405

Equipos de piso MobilityLine

Bastidor de base móvil 20-1/1	N°:	60.21.334
Bastidor de base móvil 20-2/1	N°:	60.22.496

Tecnología de extracción.

Campanas de extracción, UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent XS Combi-Duo	N°:	60.73.943
UltraVent Plus XS Combi-Duo	N°:	60.74.404
UltraVent Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.171
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.175
Campana de extracción Combi-Duo Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.227
UltraVent Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.172
UltraVent Plus Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.176
Campana de extracción Combi-Duo Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.228
UltraVent, Modelo XS 6-2/3	N°:	60.73.865
UltraVent Plus, Modelo XS 6-2/3	N°:	60.74.394
UltraVent, Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.138
UltraVent Plus, Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.75.144
Campana de extracción, Modelo 6-1/1, 10-1/1	N°:	60.76.223
UltraVent, Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.75.139
UltraVent Plus, Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.75.145
Campana de extracción, Modelo 6-2/1, 10-2/1	N°:	60.76.224
UltraVent, Modelo 20-1/1	N°:	60.75.140
UltraVent, Modelo 20-2/1	N°:	60.75.141
Campana de extracción, Modelo 20-1/1	N°:	60.76.219

Mesas.

Mesas Modelo XS 6-2/3

Mesa XS, estándar, An. 629 | Prof. 438 | Al. 148 mm	N°:	60.31.029
Mesa I, estándar, medidas An. 639 | Prof. 563 | Al. 931 mm	N°:	60.31.018
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 663 | Prof. 641 | Al. 938 mm	N°:	60.31.169
Mesa UG II, estándar, medidas An. 639 | Prof. 563 | Al. 932 mm	N°:	60.31.044
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 689 | Prof. 613 | Al. 932 mm	N°:	60.31.057

Kit de nivelación y mesas Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Kit de nivelación, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 850 | Prof. 614 | Al. 34 mm	N°:	60.74.795
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 881 | Prof. 614 | Al. 34 mm	N°:	60.76.846
Kit con ruedas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 884 | Prof. 656 | Al. 85 mm	N°:	60.31.622
Base con patas, modelos 6-1/1, 10-1/1, medidas An. 870 | Prof. 635 | Al. 152 mm	N°:	60.31.668
Mesa UG I, estándar, medidas An. 860 | Prof. 685 | Al. 699 mm	N°:	60.31.089
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 763 | Al. 699 mm	N°:	60.31.095
Mesa UG I, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 710 | Al. 699 mm	N°:	60.31.096
Mesa UG II, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 699 mm	N°:	60.31.086
Mesa UG II, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 769 | Al. 699 mm	N°:	60.31.103
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 716 | Al. 699 mm	N°:	60.31.110
Mesa UG II, estándar de panadería, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 699 mm	N°:	60.31.209
Mesa UG II, estándar de panadería, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 769 | Al. 699 mm	N°:	60.31.210
Mesa UG II, estándar de panadería, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 716 | Al. 699 mm	N°:	60.31.211
Mesa UG II, estándar de panadería, versión UltraVent, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 945 mm	N°:	60.31.212
Mesa UG II, estándar de panadería, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 769 | Al. 945 mm	N°:	60.31.213
Mesa UG II, MobilityLine, medidas An. 1199 | Prof. 894 | Al. 789 mm	N°:	60.31.164
Mesa UG III, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 699 mm	N°:	60.31.091
Mesa UG III, con ruedas giratorias, medidas An. 883 | Prof. 769 | Al. 699 mm	N°:	60.31.105
Mesa UG III, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 716 | Al. 699 mm	N°:	60.31.112
Mesa UG III, versión UltraVent, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 945 mm	N°:	60.31.214

Kit de nivelación para mesas Modelo 6-1/1 y 10-1/1

Mesa UG III, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 769 | Al. 945 mm	N°:	60.31.215
Mesa UG IV, estándar, medidas An. 860 | Prof. 703 | Al. 699 mm	N°:	60.31.093
Mesa UG IV, con ruedas giratorias, medidas An. 884 | Prof. 769 | Al. 699 mm	N°:	60.31.107
Mesa UG IV, con fijación (MarineLine), medidas An. 885 | Prof. 716 | Al. 699 mm	N°:	60.31.114

Kit de nivelación y mesa Modelo 6-2/1 y 10-2/1

Kit de nivelación, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1072 | Prof. 814 | Al. 34 mm	N°:	60.74.597
Kit de nivelación versión Marine, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1103 | Prof. 814 | Al. 34 mm	N°:	60.76.845
Kit con ruedas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1106 | Prof. 856 | Al. 85 mm	N°:	60.31.635
Base con patas, modelos 6-2/1, 10-2/1, medidas An. 1092 | Prof. 835 | Al. 152 mm	N°:	60.31.671
Mesa UG I, estándar, medidas An. 1082 | Prof. 885 | Al. 699 mm	N°:	60.31.090
Mesa UG I, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 | Prof. 963 | Al. 699 mm	N°:	60.31.102
Mesa UG I, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 | Prof. 910 | Al. 699 mm	N°:	60.31.109
Mesa UG II, estándar, Medidas An. 1082 | Prof. 903 | Al. 699 mm	N°:	60.31.087
Mesa UG II, con ruedas giratorias, Medidas An. 1106 | Prof. 969 | Al. 699 mm	N°:	60.31.104
Mesa UG II, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 | Prof. 916 | Al. 699 mm	N°:	60.31.111
Mesa UG II, MobilityLine, medidas An. 1421 | Prof. 1094 | Al. 789 mm	N°:	60.31.165
Mesa UG III, estándar, medidas An. 1082 | Prof. 903 | Al. 699 mm	N°:	60.31.092
Mesa UG III, con ruedas giratorias, medidas An. 1105 | Prof. 969 | Al. 699 mm	N°:	60.31.106
Mesa UG III, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 | Prof. 916 | Al. 699 mm	N°:	60.31.113
Mesa UG III, versión UltraVent, estándar, medidas An. 1082 | Prof. 903 | Al. 945 mm	N°:	60.31.216
Mesa UG III, versión UltraVent, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 | Prof. 969 | Al. 945 mm	N°:	60.31.217
Mesa UG IV, estándar, medidas An. 1082 | Prof. 903 | Al. 699 mm	N°:	60.31.094
Mesa UG IV, con ruedas giratorias, medidas An. 1106 | Prof. 969 | Al. 699 mm	N°:	60.31.108
Mesa UG IV, con fijación (MarineLine), medidas An. 1107 | Prof. 916 | Al. 699 mm	N°:	60.31.115

Soluciones de instalación.

Rampa de entrada para rack móvil

Modelo 20-1/1	N°:	60.21.262
Modelo 20-2/1	N°:	60.22.380

Elevación del equipo

Modelo 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.407

Elevación para rack móvil

Modelo 20-1/1	N°:	60.21.297
Modelo 20-2/1	N°:	60.22.386

Blindaje térmico para el panel lateral

Blindaje térmico izquierdo, Modelo XS 6-2/3	N°:	60.74.182
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 6-1/1	N°:	60.75.110
Blindaje térmico derecho, Modelo 6-1/1	N°:	60.75.113
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 10-1/1	N°:	60.75.773
Blindaje térmico derecho, Modelo 10-1/1	N°:	60.75.771
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 6-2/1	N°:	60.75.769
Blindaje térmico derecho, Modelo 6-2/1	N°:	60.75.768
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 10-2/1	N°:	60.75.776
Blindaje térmico derecho, Modelo 10-2/1	N°:	60.75.774
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 20-1/1	N°:	60.75.829
Blindaje térmico izquierdo, Modelo 20-2/1	N°:	60.75.826

Seguro de flujo para equipos a gas

Modelo 6-1/1	N°:	70.01.339
Modelo 10-1/1	N°:	70.01.341
Modelo 6-2/1	N°:	70.01.431
Modelo 10-2/1	N°:	70.01.582
Modelo 20-1/1	N°:	70.01.583
Modelo 20-2/1	N°:	70.01.492

Colector de escape para dispositivos de gas

Modelo 6-1/1	N°:	70.01.360
Modelo 10-1/1	N°:	70.01.376
Modelo 6-2/1	N°:	70.01.432
Modelo 10-2/1	N°:	70.01.586
Modelo 20-1/1	N°:	70.01.587
Modelo 20-2/1	N°:	70.01.493

Soporte de asas para rack móvil

Modelo 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.75.895

Kit de conexión de equipos

Modelo XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	N°:	60.70.464

Interruptor de condensación

Modelo XS 6-2/3 (Al. 438 mm)	N°:	60.74.037
Modelo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al. 458 mm)	N°:	60.72.592
Modelo 20-1/1 y 20-2/1 (Al. 480 mm)	N°:	60.75.326

Soporte de pared

Modelo XS 6-2/3	N°:	60.30.968
Modelo 6-1/1	N°:	60.31.168

Extensión de la mesa

Modelos 6-1/1 y 10-1/1	N°:	60.11.655

Productos de limpieza y cuidado.

Pastillas de detergente Active Green (para iCombi Pro y iCombi Classic)

Pastillas de limpieza Active Green, 150 unidades	N°:	56.01.535

Pastillas de detergente (para todos los SelfCookingCenter y CombiMaster Plus)

Pastillas de detergente, 100 unidades	N°:	56.00.210

Pastillas Care-Tab (para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl)

Pastillas Care-Tabs, 150 unidades	N°:	56.00.562

Pastillas de abrillantador (para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus)

Pastillas de abrillantador, 50 unidades	N°:	56.00.211

Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Detergente líquido (para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi)	N°:	9006.0153
Abrillantador líquido (para ClimaPlus Combi con CleanJet)	N°:	9006.0137

Descalcificador (para SelfCookingCenter sin CareControl, CombiMaster y ClimaPlus Combi)

Descalcificador, 10 litros	N°:	6006.0110
Bomba de pedal para descalcificación del generador de vapor	N°:	6004.0203

Cartucho de limpieza Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Cartucho de limpieza Active Green, 6 pzas / 72 cajas por palet	N°:	56.01.912

Cartucho Care para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Cartuchos Care, 6 pzas / 72 cajas por palet	N°:	56.01.914

Pistola pulverizadora manual

Pistola pulverizadora manual para limpieza a mano	N°:	6004.0100

La base de todo.

Espátula		
Espátula 25, Ancho 250 mm	N°:	60.71.643
Espátula 33, Ancho 330 mm	N°:	60.77.042
Pala		
No perforada, Modelo 2-S, L, XL	N°:	60.73.348
Perforada, Modelo 2-S, L, XL	N°:	60.73.586
Espátula larga		
Modelo L, XL	N°:	60.78.143
Cesta para cocción		
Cesta de cocción Modelo 2-XS	N°:	60.74.970
Cesta de cocción Modelo 2-S	N°:	60.74.986
Cesta de cocción Modelo L, XL (Recomendación: 2×para L y 3× para XL)	N°:	60.74.983
Cesta para fritura		
Cesta de fritura Modelo 2-XS	N°:	60.75.019
Cesta de fritura Modelo 2-S	N°:	60.75.330
Cesta de fritura Modelo L, XL (Recomendación: 2× para L y 3× para XL)	N°:	60.75.391
Cesta 1/3 GN perforada		
Modelo 2-XS, 2-S - 325 × 265 mm, perforado	N°:	60.77.485
Soporte elevador de cestas		
Modelo 2-XS	N°:	60.74.791
Modelo 2-S	N°:	60.75.359
Modelo L	N°:	60.75.909
Modelo XL	N°:	60.75.129
Escurridor		
Modelo 2-XS, 2-S	N°:	60.74.666
Modelo L	N°:	60.75.975
Modelo XL	N°:	60.74.908
Parilla de fondo de cuba		
Modelo 2-XS	N°:	60.74.832
Modelo 2-S, L, XL	N°:	60.74.663

Aplicación especial.

Cestas de porción Modelo 2-XS		
Kit de 4 cestas de porción 1/6 GN perforadas + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.300
Kit de 4 cestas de porción 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.978
Kit de 4 cestas de porción 1/6 GN para freír + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.979
Kit de cestas de porción (4 perforadas + 4 no perforadas cestas de porción 1/6 GN con tapa + bastidor de cesta de porción)	N°:	60.76.407
Cestas de porción Modelo 2-S		
Kit de 6 cestas de porción 1/6 GN perforadas + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.305
Kit de 6 cestas de porción 1/6 GN no perforadas con tapa + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.306
Kit de 6 cestas de porción 1/6 GN para freír + bastidor de cesta de porción	N°:	60.75.307
Kit de cestas de porción (6 perforadas + 6 no perforadas cestas de porción 1/6 GN con tapa + bastidor de cesta de porción)	N°:	60.76.408
Kit 2 cestas de porción		
1/6 GN perforadas	N°:	60.75.303
1/6 GN no perforadas con tapa	N°:	60.75.302
1/6 GN para freír	N°:	60.75.982
Kit 2 tapas para cestas de porción 1/6 GN	N°:	60.75.311
Escurridor para spätzles		
Modelo 2-XS, 2-S	N°:	60.74.958
Modelo L, XL	N°:	60.75.629

Mesas.

Mesa Modelo 2-XS		
Con patas Medidas An. 1100 | Prof. 717 | Al. 595 mm	N°:	60.31.221
Con patas de acero inoxidable Medidas An. 1130 | Prof. 717 | Al. 595 mm	N°:	60.31.538
Con ruedas móviles Medidas An. 1145 | Prof. 717 | Al. 595 mm	N°:	60.31.317
Para montaje en zócalo Medidas An. 1100 | Prof. 717 | Al. 464 mm	N°:	60.31.540
MarineLine* Medidas An. 1100 | Prof. 694 | Al. 595 mm	N°:	60.31.701
De altura ajustable eléctricamente Medidas An. 1100 | Prof. 713 | Al. 570 – 770 mm	N°:	60.31.326
Mesa Modelo 2-S		
Con patas Medidas An. 1100 | Prof. 899 | Al. 595 mm	N°:	60.31.319
Con patas de acero inoxidable Medidas An. 1130 | Prof. 899 | Al. 595 mm	N°:	60.31.539
Con ruedas móviles Medidas An. 1145 | Prof. 899 | Al. 595 mm	N°:	60.31.320
Para montaje en zócalo Medidas An. 1100 | Prof. 899 | Al. 464 mm	N°:	60.31.541
MarineLine* Medidas An. 1100 | Prof. 876 | Al. 595 mm	N°:	60.31.702
De altura ajustable eléctricamente Medidas An. 1100 | Prof. 895 | Al. 570 – 770 mm	N°:	60.31.327

*Se necesita el kit 60.76.118 para instalar el iVario sobre la mesa.

Instalación.

Kit para montaje en pared		
Modelo L	N°:	60.75.993
Modelo XL	N°:	60.75.934
Kit de fijación al piso		
Modelo L, XL	N°:	60.72.905
Kit de fijación de equipo		
Modelo 2-XS, 2-S	N°:	60.76.118
Kit de conexión de equipo para desagüe		
Modelo 2-XS, 2-S	N°:	87.00.745
Modelo L, XL	N°:	87.00.746
Espacio de almacenamiento para soporte		
Modelo L		Bajo pedido
Modelo XL		Bajo pedido
Revestimiento para soporte		
Modelo L		Bajo pedido
Modelo XL		Bajo pedido

Productos de limpieza y cuidado.

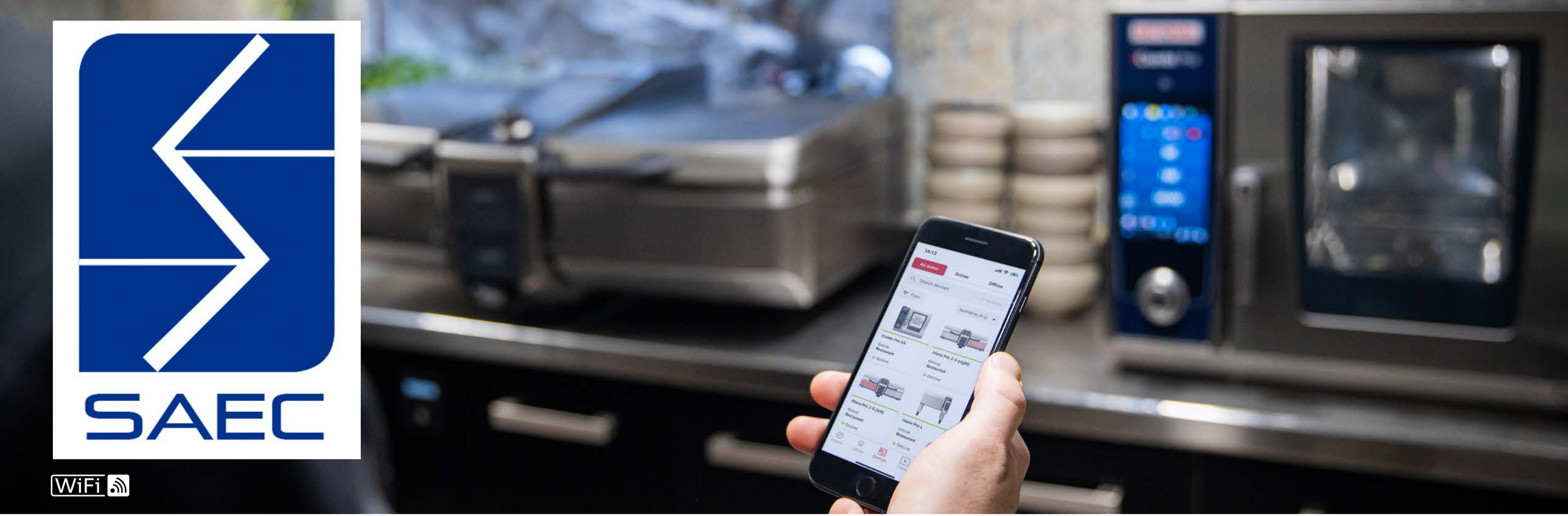
Detergente líquido para parrillas		
Detergente líquido para parrillas, 10 L	N°:	9006.0153
Brazo de limpieza		
Brazo de limpieza, incluye 4 esponjas	N°:	60.73.925
Almohadillas de limpieza		
Kit de 2 almohadillas de limpieza ásperas	N°:	60.73.922
Kit de 2 almohadillas de limpieza suaves	N°:	60.73.923
Esponjas de limpieza		
Kit de 6 esponjas de limpieza	N°:	60.73.924
Kit de limpieza		
10 L detergente líquido para parrillas, 1 brazo de limpieza, 2 almohadillas de limpieza ásperas, 2 almohadillas de limpieza suaves, 1 estropaja de limpieza	N°:	60.73.920

Transporte.

VarioMobil		
1/1 GN Modelo 2-XS, 2-S Medidas An. 425 | Prof. 756 | Al. 799 mm	N°:	60.73.349
2/1 GN Modelo L, XL Medidas An. 635 | Prof. 790 | Al. 887 mm	N°:	60.70.107
Carrito porta cestas		
Modelo 2-S, L, XL Medidas An. 418 | Prof. 692 | Al. 1522 mm	N°:	60.73.612
Carro de aceite		
Modelo L, XL Medidas An. 603 | Prof. 655 | Al. 1085 mm	N°:	60.74.941

Conozca más sobre los accesorios originales RATIONAL en:

rational-online.com/mx/accesorios



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

ConnectedCooking
La poderosa red de digitalización de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/mx/ConnectedCooking

Hoy en día, con el avance de las redes, todo es digital y todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto – con la solución segura de red puede controlar todo desde su escritorio. Para todos sus equipos conectados. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los equipos. Transferencia de recetas a los equipos con sólo un click. Todo lo que necesita es una PC, un smartphone o una tablet. La red no podría ser más fácil.

	Datos HACCP	Programas de cocción	Actualizaciones de software	Notificaciones push	Datos de servicio	LAN/Ethernet	Wi-Fi	Acceso remoto	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	●[4]	–	–
SelfCookingCenter® [1]	●	●	●	●	●	●	○[3]	●	●
VarioCookingCenter® [2]	●	●	●	●	●	●	○[3]	–	–

● Estándar ○ opcional – no compatible

1 Para equipos fabricados a partir de marzo de 2017
2 Para equipos fabricados a partir de julio de 2017
3 Adaptador Wi-Fi se puede adquirir como accesorio
4 Estándar, opcional para el tamaño de equipo iVario 2-XS

https://equipodecocinas.com/

INNOVACIÓN, EFICIENCIA Y AHORRO

Soluciones a la medida de tu negocio

Imbera

PROTEK

SAEC



https://equipodecocinas.com/

mx.imberacooling.com

CATÁLOGO

INDICE

ENFRIADORES VERTICALES 3
LÍNEA COBALT 7
ENFRIADORES HORIZONTALES 9
ENFRIADORES CERVECEROS VERTICALES 10
CONGELADORES VERTICALES 12
ENFRIADORES HORIZONTALES IMBERA 13
ENFRIADORES HORIZONTALES DOBLE TEMPERATURA 14
ENFRIADORES HORIZONTALES PUERTA DE CRISTAL 15
ENFRIADORES HORIZONTALES ELEMENT 16
VITRINAS FRÍAS 18
CORTINAS DE AIRE 22
PRICE LINE 23
LÍNEA STANDARD 26
LÍNEA INOX-SS 27
PROCESAMIENTO 28
MOBILIARIO Y EQUIPO DE TRABAJO 32
SNACK 33
PESAJE 34

ENFRIADORES VERTICALES



VF04

Conserva tus bebidas por más tiempo.

- Control electrónico inteligente CIF
- Puerta de cristal de alta eficiencia
- Espuma aislante de ciclopentano
- Iluminación LED



BVC01

Refrigerador para mostrador .9 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 45.7 cm A: 39.3 cm P: 42.6 cm	Capacidad: .9 ft³ Parrillas: 2	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 1.722 kWh/día	



VR1.5

Refrigerador para mostrador 1.5 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 70.9 cm A: 35.5 cm P: 31.2 cm	Capacidad: 1.5 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 1.07 kWh/día	



VR04

Refrigerador para mostrador 4 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 96.5 cm A: 48.2 cm P: 61.8 cm	Capacidad: 4 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 1.14 kWh/día	



VRS05

Refrigerador vertical 5 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 136.3 cm A: 48.5 cm P: 62.0 cm	Capacidad: 5 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 2.435 kWh/día	



VR08

Refrigerador vertical 8 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 183 cm A: 54.5 cm P: 61.0 cm	Capacidad: 8 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 2.58 kWh/día	



VR09

Refrigerador vertical 9 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 149.2 cm A: 61.9 cm P: 58.1 cm	Capacidad: 9 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 2.891 kWh/día	



VR11

Refrigerador vertical 11 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 148 cm A: 72 cm P: 65 cm	Capacidad: 11 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 3.763 kWh/día	

Equipos que se adaptan a tus **necesidades**

- Motores electrónicos
- Control inteligente de temperatura CIR o CIL a partir de modelo VR08
- Iluminación LED
- Aislante Ciclopentano
- Puertas con doble cristal, gas argón y capa Low-e

VR12



Refrigerador vertical 12 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 180 cm A: 61.9 cm P: 57.9 cm	Capacidad: 12 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 2.345 kWh/día	

VR17



Refrigerador vertical 17 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 188 cm A: 72 cm P: 69.7 cm	Capacidad: 17 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 2.686 kWh/día	

VR20



Refrigerador vertical 20 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 200 cm A: 72 cm P: 69.7 cm	Capacidad: 20 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 3.689 kWh/día	

VR25



Refrigerador vertical 25 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 210 cm A: 75 cm P: 85 cm	Capacidad: 25 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 4.511 kWh/día	



Dispensador de agua frío/caliente

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 99 cm A: 33 cm P: 33 cm	Capacidad: 1 Garrafón 20 lt Parrillas: N/A	
Rango de temperatura: 3°C a 6°C		Consumo energía: 1.2 kWh/día	

VR19 2PC



Refrigerador vertical 19 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 158.2 cm A: 88.1 cm P: 68.4 cm	Capacidad: 19 ft³ Parrillas: 8	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 4.448 kWh/día	

VR26



Refrigerador vertical 26 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 189.8 cm A: 100.1 cm P: 69.1 cm	Capacidad: 26 ft³ Parrillas: 8	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 6.589 kWh/día	

VR35



Refrigerador vertical 35 pies blanco 2 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 181.5 cm A: 150 cm P: 70.7 cm	Capacidad: 35 ft³ Parrillas: 8	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 5.758 kWh/día	

VR35



Refrigerador vertical 35 pies blanco 4 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 181.5 cm A: 150 cm P: 70.7 cm	Capacidad: 35 ft³ Parrillas: 8	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 5.758 kWh/día	

G342



Refrigerador vertical 42 pies blanco 2 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 205 cm A: 150 cm P: 70 cm	Capacidad: 42 ft³ Parrillas: 10	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 7.927 kWh/día	

G342



Refrigerador vertical 42 pies blanco 3 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 205 cm A: 150 cm P: 70 cm	Capacidad: 42 ft³ Parrillas: 10	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 9.707 kWh/día	

G372



Refrigerador vertical 72 pies blanco 3 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 205 cm A: 200 cm P: 85.6 cm	Capacidad: 72 ft³ Parrillas: 12	
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC		Consumo energía: 11.271 kWh/día	

LÍNEA COBALT



VR17

Elegante y sofisticado diseño que favorece su integración con la ambientación de los puntos de venta, permitiendo la personalización del equipo de acuerdo con las necesidades de cada cliente.



VR04

Refrigerador de mostrador 4 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 96.5 cm A: 48.2 cm P: 61.8 cm	Capacidad: 4 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 1.211 kWh/día	



VL100

Refrigerador vertical 9 pies FULL GLASS

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 183 cm A: 48.5 cm P: 61 cm	Capacidad: 9 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 3.239 kWh/día	

VR26



Refrigerador vertical 26 pies 2 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	189.8 cm	Capacidad: 26 ft³
	A:	100.1 cm	
	P:	69.1 cm	Parrillas: 8

Rango de temperatura: 3°C a 6°C	Consumo energía: 6.589 kWh/día

VR17



Refrigerador vertical 17 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	205 cm	Capacidad: 17 ft³
	A:	150 cm	
	P:	70 cm	Parrillas: 4

Rango de temperatura: 3°C a 6°C	Consumo energía: 2.686 kWh/día

VR25



Refrigerador vertical 25 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	210 cm	Capacidad: 25 ft³
	A:	75 cm	
	P:	85 cm	Parrillas: 5

Rango de temperatura: 3°C a 6°C	Consumo energía: 5.887 kWh/día

ENFRIADORES HORIZONTALES

Alta eficiencia y enfriamento **uniforme**

- Motores electrónicos
- Control de temperatura inteligente
- Tapa deslizable de acero inoxidable
- Aislante Ciclopentano CO_2

HR07



Refrigerador horizontal 7 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	93 cm	Capacidad: 7 ft³
	A:	95.6 cm	
	P:	59.8 cm	Parrillas: 3 piso / 1 divisoria
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC			Consumo energía: 3.352 kWh/día

HR15



Refrigerador horizontal 15 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	99.4 cm	Capacidad: 15 ft³
	A:	123.4 cm	
	P:	74.3 cm	Parrillas: 4 piso / 4 divisoria
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC			Consumo energía: 4.505 kWh/día

HR18



Refrigerador horizontal 18 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	99.4 cm	Capacidad: 18 ft³
	A:	151.6 cm	
	P:	74.3 cm	Parrillas: 5 piso / 3 divisoria
Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC			Consumo energía: 5.490 kWh/día

ENFRIADORES CERVECEROS VERTICALES

CCV24



Refrigerador de mostrador cervecero 1.5 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 70.9 cm A: 35.5 cm P: 45.8 cm	Capacidad: 1.5 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: -3ºC a 3ºC		Consumo energía: 1.434 kWh/día	

CCV144



Refrigerador vertical cervecero 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 183 cm A: 54.5 cm P: 61 cm	Capacidad: 8 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: -3ºC a 3ºC		Consumo energía: 3.347 kWh/día	

CCV72



Refrigerador de mostrador cervecero 4 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 96.5 cm A: 48.2 cm P: 61.8 cm	Capacidad: 4 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: -3ºC a 3ºC		Consumo energía: 1.562 kWh/día	

CCV320



Refrigerador vertical cervecero 17 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 188.8 cm A: 72 cm P: 69.7 cm	Capacidad: 17 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: -3ºC a 3ºC		Consumo energía: 3.510 kWh/día	

Exhibición ideal para punto de venta

Diversidad de tamaños para distintas plataformas de negocios con alta eficiencia y exhibición, ideal para cualquier punto de venta

- Control inteligente de funciones CIF
- Motores ventilador electrónicos
- Puertas de alta eficiencia
- Iluminación LED
- CO_2 Espuma aislante de ciclopentano



CCV500

Refrigerador vertical cervecero 25 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 210 cm A: 75 cm P: 85 cm	Capacidad: 25 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: -3°C a 3°C		Consumo energía: 5.120 kWh/día	



CCV900

Refrigerador vertical cervecero 42 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 205 cm A: 150 cm P: 70 cm	Capacidad: 42 ft³ Parrillas: 10	
Rango de temperatura: -4°C a 1°C		Consumo energía: 5.354 kWh/día	



CCV1350

Refrigerador vertical cervecero 72 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 205 cm A: 200 cm P: 85.6 cm	Capacidad: 72 ft³ Parrillas: 12	
Rango de temperatura: -4°C a 0°C		Consumo energía: 7.474 kWh/día	

CONGELADORES VERTICALES

VF1.5



Congelador de mostrador 1.5 Pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 70.9 cm A: 35.5 cm P: 45.8 cm	Capacidad: 1.5 ft³ Parrillas: 3	

Rango de temperatura: -20°C a -18°C Consumo energía: 2.204 kWh/día

VF04



Congelador de mostrador 4 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 96.5 cm A: 48.2 cm P: 61.8 cm	Capacidad: 4 ft³ Parrillas: 3	

Rango de temperatura: -20°C a -18°C Consumo energía: 2.453 kWh/día

¡Exhibe, congela y **vende más!**

- Motores electrónicos
- Control inteligente de funciones
- Puertas de alta eficiencia

VFS08



Congelador vertical 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 182.7 cm A: 54.7 cm P: 59.1 cm	Capacidad: 8 ft³ Parrillas: 5	

Rango de temperatura: -20°C a -18°C Consumo energía: 6.260 kWh/día

VFS16



Congelador vertical 16 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 187 cm A: 72 cm P: 64.9 cm	Capacidad: 16 ft³ Parrillas: 5	

Rango de temperatura: -20°C a -18°C Consumo energía: 10.189 kWh/día

VFS24



Congelador vertical 24 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 200 cm A: 76 cm P: 78 cm	Capacidad: 24 ft³ Parrillas: 5	

Rango de temperatura: -25°C a -19.5°C Consumo energía: 11.422 kWh/día

CONGELADORES HORIZONTALES IMBERA

Óptimo enfriamiento y máxima **durabilidad**

- Motores electrónicos
- Control de temperatura electrónico
- Sistema de enfriamento por placas
- Tapa sólida
- Incluyen una canastilla
- Aislante Ciclopentano CO_2



HF08

Congelador horizontal 8 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 91 cm A: 100 cm P: 77 cm	Capacidad: 8 ft³ Canastillas: 1	
Rango de temperatura: -22°C a 20°C		Consumo energía: 2.354 kWh/día	



HFS17

Congelador horizontal 17 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 92 cm A: 161 cm P: 77 cm	Capacidad: 17 ft³ Canastllas: 2	
Rango de temperatura: -22°C a 20°C		Consumo energía: 3.945 kWh/día	



HFS25

Congelador horizontal 25 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 90 cm A: 204 cm P: 77 cm	Capacidad: 25 ft³ Canastllas: 1	
Rango de temperatura: -22°C a 20°C		Consumo energía: 5.693 kWh/día	



HF25

Congelador horizontal 25 pies 2 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 90 cm A: 204 cm P: 77 cm	Capacidad: 25 ft³ Canastllas: 1	
Rango de temperatura: -22°C a 20°C		Consumo energía: 6.191 kWh/día	

CONGELADORES HORIZONTALES DOBLE TEMPERATURA



HF05-1F

Congelador horizontal 5 pies gris

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	89 cm	Capacidad: 5 ft³
	A:	72 cm	
	P:	52 cm	Canastllas: N/A

Rango de temperatura: -18°C a -24°C



HF07-1F

Congelador horizontal 7 pies gris

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	84 cm	Capacidad: 7 ft³
	A:	93 cm	
	P:	53 cm	Canastllas: N/A

Rango de temperatura: -18°C a -24°C

Mantén tus productos siempre **frescos**

- Motores electrónicos
- Control de temperatura digital
- Aislante de ciclopentano CO_2



HF10-1F

Congelador horizontal 10 pies gris

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	86 cm	Capacidad: 10 ft³
	A:	111 cm	
	P:	66 cm	Canastillas: 1

Rango de temperatura: -18°C a -24°C



HF15-1F

Congelador horizontal 15 pies gris

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	86 cm	Capacidad: 15 ft³
	A:	122 cm	
	P:	65 cm	Canastillas: 1

Rango de temperatura: -18°C a -24°C



HF25-2F

Congelador horizontal 25 pies 2 tapas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	87 cm	Capacidad: 25 ft³
	A:	187 cm	
	P:	80 cm	Canastillas: 1

Rango de temperatura: -18°C a -24°C

CONGELADORES HORIZONTALES DE PUERTA DE CRISTAL

- Exhibe y almacena en un solo equipo
- Control de temperatura electrónico
- Modelos con ruedas y chapa en puertas

Diseño práctico y estilizado para punto de **venta**



HF10 ST

Congelador horizontal 10 pies cristal curvo

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 91 cm A: 100 cm P: 69 cm	Capacidad: 10 ft³ Canastillas: 1	

Rango de temperatura: -22°C a -18°C Consumo energía: 2.389 kWh/día



HF14 ST

Congelador horizontal 14 pies cristal plano

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 86 cm A: 120 cm P: 70 cm	Capacidad: 14 ft³ Canastillas: 1	

Rango de temperatura: -22°C a -18°C Consumo energía: 3.287 kWh/día



HF26 ST

Congelador horizontal 26 pies cristal plano

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 88 cm A: 181 cm P: 84 cm	Capacidad: 26 ft³ Canastillas: 1	

Rango de temperatura: -22°C a -18°C Consumo energía: 3.287 kWh/día

CONGELADORES HORIZONTALES ELEMENT

Element



HF05-1F-E

Congelador horizontal 5 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	89 cm	Capacidad: 5 ft³
	A:	72 cm	
	P:	52 cm	Canastillas: N/A

Rango de temperatura: -18 a -24ºC

También disponible en:
7 pies (modelo HF07-1F)
25 pies (modelo HF25-1F)

Mantén tus productos a la temperatura **ideal**

Motores electrónicos

CO_2 Aislante de ciclopentano



HF10-1F-E

Congelador horizontal 10 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	86 cm	Capacidad: 10 ft³
	A:	111 cm	
	P:	66 cm	Canastllas: 1

Rango de temperatura: -18 a -24ºC



HF15-1F-E

Congelador horizontal 15 pies blanco

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	86 cm	Capacidad: 15 ft³
	A:	122 cm	
	P:	65 cm	Canastillas: 1

Rango de temperatura: -18 a -24ºC



HF25-2F-E

Congelador horizontal 25 pies 2 tapas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	87 cm	Capacidad: 25 ft³
	A:	187 cm	
	P:	80 cm	Canastillas: 1

Rango de temperatura: -18 a -24ºC



CPAQREF

Cámara paquete Refrigeración

Especificaciones Técnicas

Construida con paneles de 3" de acero galvanizado Cal.26 inyectados el ciclopentano de alta densidad, incluye rampa para fácil acceso, 2 soportes para ganchos con capacidad de 200 Kg cada uno, unidad autocontenida.

Capacidad:	4147 L	Compresor:	1/2 Hp
Barras:	2	Corriente Nominal:	10.1 A
Gancho Media Canal:	SI	Voltaje Nominal:	127 V
Chapa de Seguridad:	SI	Frecuencia:	60 Hz
Luz Fluorescente:	SI	Temperatura ideal:	1º a 3º C
Gas Refrigerante:	R134a		

Dimensiones **Alto:** 255 cm **Frente:** 175 cm **Fondo:** 145 cm



CPAQMED

Cámara paquete Media Congelación

Especificaciones Técnicas

Construida con paneles de 3" de acero galvanizado Cal.26 inyectados el ciclopentano de alta densidad, incluye rampa para fácil acceso, 2 soportes para ganchos con capacidad de 200 Kg cada uno, unidad autocontenida.

Capacidad:	4247 L	Compresor:	3/4 Hp
Barras:	2	Corriente Nominal:	8.8 A
Gancho Media Canal:	SI	Voltaje Nominal:	127 V
Chapa de Seguridad:	SI	Frecuencia:	60 Hz
Luz Fluorescente:	SI	Temperatura ideal:	-5º a -8º C
Gas Refrigerante:	R404a		

Dimensiones **Alto:** 255 cm **Frente:** 175 cm **Fondo:** 145 cm



CPAQCONG

Cámara paquete Congelación

Especificaciones Técnicas

Construida con paneles de 3" de acero galvanizado Cal.26 inyectados el ciclopentano de alta densidad, incluye rampa para fácil acceso, 2 soportes para ganchos con capacidad de 200 Kg cada uno, unidad autocontenida.

Capacidad:	4247 L	Compresor:	1 1/2 Hp
Barras:	2	Corriente Nominal:	10.0 A
Gancho Media Canal:	SI	Voltaje Nominal:	220 V
Chapa de Seguridad:	SI	Frecuencia:	60 Hz
Luz Fluorescente:	SI	Temperatura ideal:	-15º a -18º C
Gas Refrigerante:	R404a		

Dimensiones **Alto:** 255 cm **Frente:** 175 cm **Fondo:** 145 cm

VITRINAS FRÍAS

Conserva y exhibe en un mismo **equipo**

- Motores electrónicos
- Control inteligente de temperatura CIR
- Iluminación LED
- Aislante Ciclopentano
- Puertas con doble cristal, gas argón y capa Low-e



BHS10

Vitrina cremera 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 120 cm A: 102 cm P: 83.6 cm	Capacidad: 8 ft³ Parrillas: 1	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 3.352 kWh/día	



BHS20

Vitrina cremera 12 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 120 cm A: 149 cm P: 83 cm	Capacidad: 12 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 6.555 kWh/día	



BHS100-N

Vitrina cremera 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 92 cm P: 86 cm	Capacidad: 8 ft³ Parrillas: 2	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 6.333 kWh/día	



BHS30

Vitrina cremera 18 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 121.5 cm A: 198.5 cm P: 87 cm	Capacidad: 18 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 7.030 kWh/día	



BHS100-B

Vitrina cremera 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 92 cm P: 86 cm	Capacidad: 8 ft³ Entrepaños: 2	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 6.3 kWh/día	



BHS100-I

Vitrina cremera 8 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 92 cm P: 86 cm	Capacidad: 8 ft³ Entrepaños: 2	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 6.3 kWh/día	



BHS150-N

Vitrina cremera 12 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 153 cm P: 86 cm	Capacidad: 12 ft³ Parrillas: 4	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 8.45 kWh/día	



BHS150-B

Vitrina cremera 12 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 153 cm P: 86 cm	Capacidad: 12 ft³ Parrillas: 6	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 8.45 kWh/día	



BHS150-I

Vitrina cremera 12 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 153 cm P: 86 cm	Capacidad: 12 ft³ Entrepaños: 4	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 8.45 kWh/día	



BHS200C-N

Vitrina carnicera 18 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 111 cm A: 183 cm P: 86 cm	Capacidad: 18 ft³ Entrepaños: 4	
Rango de temperatura: 2°C a 7°C		Consumo energía: 8.46 kWh/día	



BHS200C-B

Vitrina carnicera 18 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	111 cm	Capacidad: 18 ft³
	A:	183 cm	
	P:	86 cm	Entrepaños: 4
Rango de temperatura: 2°C a 7°C			Consumo energía: 8.46 kWh/día



BHS200C-I

Vitrina carnicera 18 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	111 cm	Capacidad: 18 ft³
	A:	183 cm	
	P:	86 cm	Entrepaños: 4
Rango de temperatura: 2°C a 7°C			Consumo energía: 8.46 kWh/día



BHS200CRE-I

Vitrina cremera 18 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	111 cm	Capacidad: 18 ft³
	A:	183 cm	
	P:	86 cm	Parrillas: 4
Rango de temperatura: 2°C a 7°C			Consumo energía: 8.46 kWh/día

*También disponible en:
- color blanco (Modelo VIT BHS200B-F1)
- color negro (Modelo VIT BHS200N-F1)



VMFI-3.5

Vitrina de Mesa Fría de 3.5 pies cúbicos

Especificaciones Técnicas

Construida en cristal templado, puertas corredizas, control digital de temperatura, refrigeración por aire forzado, tres niveles de exhibición, dos parrillas de acero e iluminación Led.

Medidas Externas	**Largo:**	682 mm	Capacidad:	100 L total
	Profundo:	450 mm	Voltaje:	110 V
	Alto:	675 mm		

Rango de temperatura: 2ºC a 12ºC

Consumo energía: 2.6 Amp

Refrigeración comercial que se adapta a las **necesidades** de **tu negocio**.

CORTINAS DE AIRE



VRA 23

Conserva
tus alimentos y bebidas

Las más modernas de su categoría, con diseño renovado y componentes de última generación que proporcionan la más alta eficiencia energética



VRA 05

Cortina de aire vertical 5 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 191 cm A: 49 cm P: 68 cm	Capacidad: 5 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 13.673 kWh/día	



VRA 23

Cortina de aire vertical 23 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 204 cm A: 135 cm P: 87 cm	Capacidad: 23 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 26.180 kWh/día	



VRA 23

Cortina de aire vertical 23 pies negra

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 204 cm A: 135 cm P: 87 cm	Capacidad: 23 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 26.180 kWh/día	

PRICE LINE



EVZ20-F1

Conserva tus bebidas
a la temperatura ideal

Línea de enfriadores, congeladores y mesas frías profesionales, construida en acero inoxidable con diseño versátil altamente funcional. Su amplia variedad de modelos se adapta a tus necesidades, para su uso en punto de venta o cocinas profesionales



EVZ20-F1

Congelador 20 pies - puerta de cristal

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 203 cm A: 66.7 cm P: 83.5 cm	Capacidad: 20 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 3.9 kWh/día	



EVZ20-F1

Congelador 20 pies - sólido

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 203 cm A: 66.7 cm P: 83.5 cm	Capacidad: 20 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 3.9 kWh/día	



EVZ45-F2

Congelador 45 pies - puertas de cristal

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 203 cm A: 138 cm P: 83.5 cm	Capacidad: 45 ft³ Parrillas: 6	
Rango de temperatura: 0ºC a 10ºC		Consumo energía: 8.4 kWh/día	



EVZ45-F2

Enfriador SS 45 pies sólido

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	203 cm	Capacidad: 45 ft³
	A:	138 cm	
	P:	83.5 cm	Parrillas: 6
Rango de temperatura: -18 a -24°C			Consumo energía: 8.4 kWh/día



EVC20-F1

Enfriador SS 20 pies solido

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	203 cm	Capacidad: 20 ft³
	A:	67 cm	
	P:	84 cm	Parrillas: 3
Rango de temperatura: -18 a -24°C			Consumo energía: 4.4 kWh/día



EVC20-F1

Enfriador SS 20 pies – puerta de cristal

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	203 cm	Capacidad: 20 ft³
	A:	67 cm	
	P:	84 cm	Parrillas: 3
Rango de temperatura: -18 a -24°C			Consumo energía: 4.4 kWh/día



EVC45-F2

Enfriador SS 45 pies – puertas de cristal

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	203 cm	Capacidad: 45 ft³
	A:	138 cm	
	P:	83 cm	Parrillas: 6
Rango de temperatura: -18 a -24°C			Consumo energía: 7.5 kWh/día



EVC45-F2

Enfriador SS 45 pies sólido

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	203 cm	Capacidad: 45 ft³
	A:	138 cm	
	P:	83 cm	Parrillas: 6
Rango de temperatura: -18 a -24°C			Consumo energía: 7.5 kWh/día



UTC10 F1

Mesa refrigerada bajo barra

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A:	94 cm	Capacidad: 10 ft³
	A:	112 cm	
	P:	86 cm	Parrillas: 1
Rango de temperatura: 3°C a 7°C			Consumo energía: 5.3 kWh/día



PTP22-F11

Mesa refrigerada 2 puertas

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 105 cm A: 170 cm P: 86 cm	Capacidad: 22 ft³ Parrillas: 2	
Rango de temperatura: 3°C a 7°C		Consumo energía: 7.29 kWh/día	



PTP22-F21

Mesa refrigerada 1 puerta y 2 cajones

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 105 cm A: 170 cm P: 86 cm	Capacidad: 22 ft³ Parrillas: 1	
Rango de temperatura: 3°C a 7°C		Consumo energía: 7.29 kWh/día	



PTP10-F01

Mesa refrigerada 1 puerta

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 101 cm A: 112 cm P: 88 cm	Capacidad: 10 ft³ Parrillas: 1	
Rango de temperatura: 3°C a 7°C		Consumo energía: 5.3 kWh/día	

LÍNEA STANDARD



VFS24

Congelador vertical 24 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 200 cm
A: 76 cm
P: 78 cm

Capacidad: 24 ft³
Parrillas: 5

Rango de temperatura: -25ºC a -19.5ºC
Consumo energía: 11.422 kWh/día



G319

Refrigerador vertical 19 pies inoxidable

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 200 cm
A: 75 cm
P: 64.5 cm

Capacidad: 19 ft³
Parrillas: 5

Rango de temperatura: 2ºC a 6ºC
Consumo energía: 3.945 kWh/día



VRD43

Refrigerador vertical 43 pies inoxidable

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 200 cm
A: 138 cm
P: 74.5

Capacidad: 43 ft³
Parrillas: 10

Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC
Consumo energía: 6.191 kWh/día



G319

Refrigerador vertical 19 pies inoxidable

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 200 cm
A: 75 cm
P: 64.5 cm

Capacidad: 19 ft³
Parrillas: 5

Rango de temperatura: 2ºC a 6ºC
Consumo energía: 3.945 kWh/día



VRD43

Refrigerador vertical 43 pies inoxidable

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 200 cm
A: 138 cm
P: 74.5

Capacidad: 43 ft³
Parrillas: 10

Rango de temperatura: 0ºC a 7ºC
Consumo energía: 6.191 kWh/día



VR12

Refrigerador vertical 12 pies inoxidable

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas
A: 181 cm
A: 62 cm
P: 58 cm

Capacidad: 12 ft³
Canastillas:0

Rango de temperatura: -18 a -24ºC
Consumo energía: 4.392 kWh/día

Innovación que se traduce en eficiencia

Línea de enfriadores, congeladores y mesas frías premium de diseño innovador, fabricados 100% en acero inoxidable, eficientes en el consumo de energía y responsable con el medio ambiente gracias al uso de refrigerantes naturales.

Diseñados con la más alta calidad, su resistencia e higiene los hacen ideales para uso en cocinas profesionales



VRC-24-1DS

Enfriador vertical 24 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 212.3 cm A: 73 cm P: 79 cm	Capacidad: 24 ft³ Parrillas: 3	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía:	

*También disponible con 2 puertas modelo VRC-46-2DS



VRF-46-2DS

Congelador vertical 46 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 212.3 cm A: 134.5 cm P: 79 cm	Capacidad: 46 ft³ Parrillas: 6	
Rango de temperatura: 0°C a 7°C		Consumo energía: 2.58 kWh/día	

*También disponible con 1 puerta modelo VRF-24-1DS



PPP-45-1S

Mesa refrigerada horizontal 45 pies

Especificaciones Técnicas

	A: 108 cm A: 113.7 cm P: 86 cm	Capacidad: 45 ft³ Parrillas: 1	
Rango de temperatura: 1°C a 5°C		Consumo energía: 2.686 kWh/día	



PPP-67-2S

Mesa refrigerada horizontal 67 pies

Especificaciones Técnicas

Medidas Externas	A: 180 cm A: 171 cm P: 86 cm	Capacidad: 67 ft³ Parrillas: 2	
Rango de temperatura: 1°C a 5°C		Consumo energía: 4.17 kWh/día	

PROTEK

PROCESAMIENTO



RPK-250B

Calidad, resistencia y rendimiento

Equipos de procesamiento con la más alta calidad y tecnología para tu negocio



RPK-250B

Rebanadora con banda de 250 mm de cuchilla

Características:

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en aluminio anodizado
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frias y quesos



RPK-300B

Rebanadora con banda de 300 mm de cuchilla

Características:

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en aluminio anodizado
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frias y quesos



RPK 300

Rebanadora de engrane 300 mm de cuchilla

Características:

- Motor de 1/3 de hp
- Construida en aluminio transmisión y acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Ideal para todo tipo de quesos y carnes rojas sin hueso



RPK-250BA

Rebanadora con banda de 250mm de cuchilla

Características:

- Cuchilla de 250 mm al cromo duro
- Protector de cuchilla
- Sistema de afilador para un corte consistente
- Ideal para corte de carnes frías, embutidos y quesos suaves



RPK-250BL

Rebanadora con banda de 250mm de cuchilla

Características:

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en aluminio anonizado
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frias y quesos



MPK-22

Molino de carne

Características:

- Motor de 1 HP
- Gabinete y charola en acero inoxidable
- Sistema de molienda estañado
- Transmisión de engranes helicoidales



MPK-22 SS

Molino de carne

Características:

- Motor de 1 HP
- Construido en acero inoxidable
- Protector de cabezal integrado que aumenta el nivel de seguridad
- Cabezal de alta capacidad

Máximo rendimiento

Variedad de equipos que se adaptan a tus necesidades de producción y modelo de negocio



SPK-295

Sierra carnicera 295 cm

Características:

- Cinta banda de 295 cm
- Gabinete y cabezal en acero al carbon
- Acabado gris amartillado con pintura libre de plomo
- Compatible con kit de fajitas



SPK-295-SS

Sierra carnicera 295 cm

Características:

- Potencia de trabajo de 1.5 Hp
- Higiénica presentación de acero inoxidable
- Protector térmico
- Sierra profesional para uso continuo



EVK-8

Empacadora al vacío

Características:

- Construida en acero inoxidable
- Medida de barra selladora 27 cm
- Capacidad de la bomba 8m3/hr
- Ciclo de 15 a 35 seg



LMK-12

Licuadora de mesa

Características:

- Vaso en acero inoxidable de 12 l
- Cubierta en acero inoxidable
- Base cuadrada de acero inoxidable acabado sand-blast
- Práctico sistema de vaciado



LPK-12

Licuadora de pedestal

Características:

- Vaso en acero inoxidable de 12 l
- Cubierta en acero inoxidable
- Base cuadrada de acero inoxidable acabado sand-blast
- Práctico sistema de vaciado



EVK-20

Empacadora al vacío

Características:

- Construida en acero inoxidable
- Medida de barra selladora 42 cm
- Capacidad de la bomba 16m3/hr
- Ciclo de 20 a 40 seg



BAK-7

Batidora 7L

Características:

- Capacidad de batido de 800gr masa viscosa y 1.5kg en masa liquida
- Potencia 280 W / 115 V
- 7 velocidades
- Velocidad agitador de 60-770 RPM



BAK-20

Batidora 20L

Características:

- Capacidad de batido de 6kg masa viscosa y 10kg masa liquida.
- Potencia 1100 W / 115 V
- 3 velocidades
- Velocidad agitador de 108-195-355 RPM



AMK-20

Amasadora 20L

Características:

- 115V Potencia 1100watts
- Capacidad mínima 5 Kg a 12 Kg máx.
- 1 velocidad
- Velocidad agitador 185 rpm
- Incluye gancho para amasar, eje y temporizador
- Tazón giratorio de acero inoxidable



TRK-350 BN

Turbolicuador

Características:

- Capacidad liquida: 60 L
- Brazo: 42.5 cm.
- Dimensión total: 73.5 cm.
- Potencia: 350 w. 110 v.
- Turbolicuador manual para uso continuo (brazo normal)



TRK-350 BL

Turbolicuador

Características:

- Capacidad liquida: 70 L
- Brazo: 50 cm.
- Dimensión total: 81 cm.
- Potencia: 350 w. 110 v.
- Turbolicuador manual para uso continuo (brazo largo)

MOBILIARIO Y EQUIPO DE TRABAJO



TSK-500

Termoselladora

Especificaciones Técnicas

Control de temperatura, porta rollo ajustable, fabricada en acero inoxidable, luces indicadoras y controles frontales, plato sellador, barra cortadora.

Medidas Externas	**Frente:**	52 cm	Capacidad:	10 Kg
	Profundidad:	65 cm	Voltaje:	115 V
	Altura:	11 cm	Consumo energía:	N/A

Rango de temperatura: Bajo, medio, alto (20°C - 50°C)



MAIK-2448

Mesa de Acero Inoxidable 24 x 48 pulgadas

Especificaciones Técnicas

Cubierta fabricada en acero inoxidable 404, entrepaño de lámina galvanizada, desarmable y transportable, patas niveladoras.

Medidas Externas	**Frente:**	122 cm	Capacidad:	200 Kg
	Profundidad:	60 cm	Voltaje:	N/A
	Altura:	87 cm		

Rango de temperatura: N/A Consumo energía: N/A



MAIK-2460

Mesa de Acero Inoxidable 24 x 60 pulgadas

Especificaciones Técnicas

Cubierta fabricada en acero inoxidable 404, entrepaño de lámina galvanizada, desarmable y transportable, patas niveladoras.

Medidas Externas	**Frente:**	152 cm	Capacidad:	200 Kg
	Profundidad:	60 cm	Voltaje:	N/A
	Altura:	87 cm		

Rango de temperatura: N/A Consumo energía: N/A

SNACK



DBPK-18X3

Despachador de bebidas 3 tazones

Especificaciones Técnicas

Cuerpo de acero inoxidable 430, tazones de policarbonato, sistema de agitación tipo fuente, sistema propulsor de agua por magnetismo, charolas recolectoras de escurrimientos.

Medidas Externas	**Largo:**	725 mm	Capacidad:	54 L total
	Ancho:	386 mm	Voltaje:	115 V
	Alto:	728 mm		

Rango de temperatura: 2ºC - 12ºC Consumo energía: 15 Amp



DBPK-18X2

Despachador de bebidas 2 tazones

Especificaciones Técnicas

Cuerpo de acero inoxidable 430, tazones de policarbonato, sistema de agitación tipo fuente, sistema propulsor de agua por magnetismo, charolas recolectoras de escurrimientos.

Medidas Externas	**Largo:**	500 mm	Capacidad:	36 L total
	Ancho:	386 mm	Voltaje:	115 V
	Alto:	728 mm		

Rango de temperatura: 2ºC - 12ºC Consumo energía: 15 Amp



VCGK-16P

Vitrina Caliente Giratoria

Especificaciones Técnicas

Cuerpo de acero inoxidable 430, parrillas giratorias con un soporte de peso total de 20 Kg, humidificador lateral para mejor distribución del calor, control de temperatura y humedad, exhibicion de alimentos 360º e iluminación LED en el interior.

Medidas Externas	**Largo:**	643 mm	Capacidad:	158 L
	Ancho:	600 mm	Voltaje:	110 V
	Alto:	700 mm		

Rango de temperatura: 30ºC - 90ºC Consumo energía: 1700 Watts

PESAJE



BPK-30

Pesa y registra cobros en un solo equipo

Mantén el control de tu negocio con nuestras básculas de alta precisión; la experiencia y tecnología nos avalan.

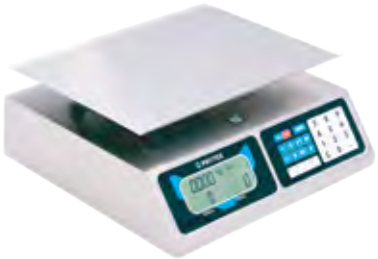


BPK-5

Báscula porcionadora 5 Kg

Características:

- Pesa en kilogramos, libras y onzas
- Gabinete y plato en acero inoxidable
- Batería recargable de 100 horas aprox.
- Display cristal líquido con luz LED
- Conexión USB
- División mínima de 1g



BPK-20

Báscula multifuncional 20 Kg

Características:

- División mínima 2g (0-4kg) 5g (4-20kg)
- Gabinete y plato en acero inoxidable
- Batería recargable de 100 horas aprox.
- 100 memorias y 4 accesos directos
- Funciones de caja registradora
- Doble display iluminado



BPK-30

Báscula multifuncional 30 Kg

Características:

- 7 memorias de acceso directo para productos de alta rotación
- Batería recargable con duración de 100 horas
- Ligera y de fácil limpieza
- Funciones de caja registradora
- Doble display iluminado



BPK-40

Báscula multifuncional 40 Kg

Características:

- Hecho en acero inoxidable
- Batería recargable con duración de 100 horas
- Resistente y de fácil limpieza
- Funciones de caja registradora
- Doble display iluminado
- 100 memorias y 4 accesos directos



BPK-100

Báscula de recibo 100 Kg

Características:

- Construida en acero
- Plataforma de uso rudo
- Display con backlight de fácil lectura
- Pesa en kilos y libras
- Conexión USB



BPK-200

Báscula de recibo 200 Kg

Características:

- Construida en acero
- Plataforma de uso rudo
- Display con backlight de fácil lectura
- Pesa en kilos y libras
- Conexión USB

SAEC

Imbera®

https://equipodecocinas.com/



INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

SAEC

https://equipodecocinas.com/

GUÍA DE COMPRADORES

Ventas • Servicios • Refacciones

INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

SOMOS UNA EMPRESA 100% MEXICANA CON TRAYECTORIA EN EL MERCADO DESDE 1975.

Nuestro objetivo es satisfacer sus más exigentes necesidades en equipos de cocina industrial con base en un proceso de transformación continua, permitiéndole brindar un mejor producto a sus clientes.

La calidad es el aspecto más importante y atractivo en equipos de la marca INTERNATIONAL®. Éstos son elaborados con materiales de grado alimenticio en piezas, acabados y ensamblados de

Debido a esto, nuestros equipos son mucho más duraderos, más seguros y de mayor rendimiento. Con INTERNATIONAL® usted

Todo lo anterior es posible gracias a nuestra gran red de distribuidores a lo largo de todo el territorio nacional, Estados Unidos, Centroamérica y el Caribe. Gracias a ellos podrá adquirir nuestros equipos, con atención directa y personalizada, brindándole siempre el mejor servicio.

El posicionamiento de nuestra marca, la calidad, los buenos precios, la comercialización y el excelente servicio son el resultado del trabajo de todo un grupo de personas que día a día hace su mayor esfuerzo y pone todo su empeño para lograr que usted disfrute de los muchos



ÍNDICE

PROCESADORES DE ALIMENTO ..... 3 - 7

CAFETERAS INDUSTRIALES ..... 8 - 10

EQUIPOS PARA SNACKS ..... 11 - 13

EQUIPOS PARA COCCIÓN ..... 14 - 23

MUEBLES DE ACERO 24- 27

ASCASO 28- 32

MIBRASA ..... 33 - 37

DRY-AGER 38

DYNAMIC ..... 39 - 41

POLYSCIENCE ..... 42 - 46

FETCO ..... 47 - 50

LICUADORAS INDUSTRIALES



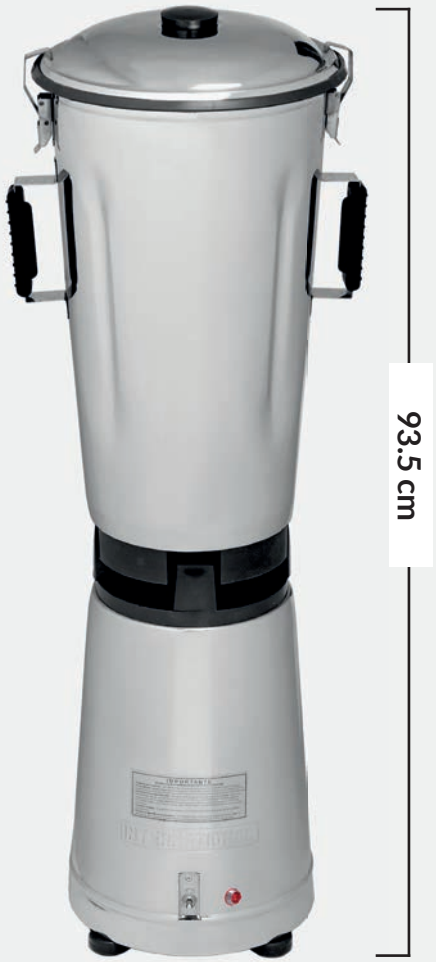
LI-5A



LI-3A



LI-12A



LI-17A



LI-12VAM



LI-17VA



LICUADORAS

- 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.
- Foco piloto que indica cuando la licuadora está funcionando.
- Tapa esférica en acero inoxidable T-304 grado alimenticio con empaque y tapón alimentador hermético de la tapa.
- 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 acero inoxidable T-304
- Protector térmico en motor.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS								
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	15
LI-17A	22.5 kg	32.5 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	15
LICUADORAS DE VOLTEO								
LI-12VAM	34.0 kg	60x45 cm	1.5 hp	3520	127 v	60	1	15
LI-17VA	34.5 kg	60x45 cm	1.5 hp	3520	127 v	60	1	15

EXPRIMIDOR



Características:

- 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 en motor.

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

EXTRACTORES





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 en plástico ABS de una sola pieza, para 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 en motor.

EXTRACTOR MODELO EX-5

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

ALTURA	ANCHO	PESO	MOTOR	R.P.M	VOLTAJE	HZ
50.5 cm	34 cm	14.5 kg	0.50 h.p.	3450	127 v	60

EXTRACTOR MODELO EX-A

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

ALTURA	ANCHO	PESO	MOTOR	R.P.M	VOLTAJE	HZ
60 cm	46 cm	18 kg	0.75 h.p.	3450	127 v	60



CAFETERA SECRETARIAL

- Llave de salida de café o agua en latón cromado.
- Capacidad de hasta 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.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

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.

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

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.



PERCOLADORAS AUTOMÁTICAS

- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y 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. 0.433 lb/Pulg² (2.9KPa).
- 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.
- Termostato pilostático para control, regulación y seguridad en la temperatura(Gas).

*** 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.**

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					L	Taz.			Resist.	Consumo	Voltaje
12-12 A	43 kg	69.0 cm	44.0 cm	90.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
20-20 A	48 kg	80.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v

PERCOLADORAS MANUALES



* Modelo eléctrico



* Modelo a gas

- Disponibles en sistema eléctrico y a gas.
- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta 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. 0.433 lb/Pulg² (2.9KPa).
- Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90 ˚C).
- Sistema de calentamiento con resistencias de inmersión en modelos eléctricos.
- Termostato pilostático para control, regulación y seguridad en la temperatura(Equipos a gas).

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	62.0 cm	44.0 cm	77.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
12-12 G	31 kg	62.0 cm	44.0 cm	87.0 cm	24	144	51 L	150 min	N/A	N/A	N/A
20-20 E	36 kg	72.0 cm	44.0 cm	83.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v
20-20 G	36 kg	72.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	40	240	68 L	240 min	N/A	N/A	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	2.15 kg	17.0 cm	46.0 cm	16.0 cm

SURTIDOR DE CATSUP Y MOSTAZA



SC-2

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tapa transparente de acrílico.
- 2 depósitos para poner catsup y mostaza. (no directamente).
- 2 bombas de plastico para el surtido del producto.



SC-4

» 2 insertos para jitomate, cebolla, jalapeño, etc.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS				
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
SC-2	4.0 Kg	40.0 cm	37.0 cm	40.0 cm
SC-4	8.5 kg	72.0 cm	42.0 cm	40.0 cm

» 4 insertos para jitomate, cebolla, jalapeño, etc.



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, foco spot de 75 w, a 127 v.
- 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

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

LÁMPARA CALENTADORA



- 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.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	LC-24	LC-36	LC-48
PESO	3.0 kg	5.0 kg	6.5 kg
FRENTE	61.0 cm	91.5 cm	122.0 cm
FONDO	15.0 cm	15.0 cm	15.0 cm
ALTO	6.0 cm	6.0 cm	6.0 cm
VOLTAJE	127 v	127 v	127 v
RESISTENCIA	500 w	800 w	1100 w
AMPERAJE	3.9 A	6.3 A	8.6 A

ASADOR DE CARNE AL PASTOR



APR-AI

Características generales:

- 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 0.433 Lb./Pulg².
- Dimensiones de plancha:
  Frente: 41.5 cm
  Fondo: 22.5 cm
  Alto: 0.9 cm.
- Plancha de 3/8” con quemador y válvula independiente.
- Capacidad para carne de 35 kg.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	CAPACIDAD
APR-AI	22 Kg	55.0 cm	70.0 cm	79.5 cm	35.0 kg

ASADOR DE CARNE AL PASTOR PARA USO CON CARBÓN



APR-AI CARBÓN

Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio y cajones de carbón en lamina negra esmaltada en color negro.
- Espada con corredera ajustable.
- Cajones para carbón extraibles.
- Charola de derrames fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para espada fabricado en solera de 1/4" de espesor y barrenos para alejar o acercar el trompo de carne.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	CAPACIDAD
APR-AI CARBÓN	45 Kg	55.0 cm	70.0 cm	77.2 cm	35.0 kg

TRAMPAS DE GRASA





Características generales:

- Construida en placa de acero al carbón de 0.32 cm de espesor.
- Soldadura de alta calidad.
- Acabado exterior con pintura electrostática color gris.
- [illegible] derrape.
- Sellado hermético en la tapa.
- Lista para instalarse a nivel de piso.
- Entrada y salida de 2” y 3” respectivamente.

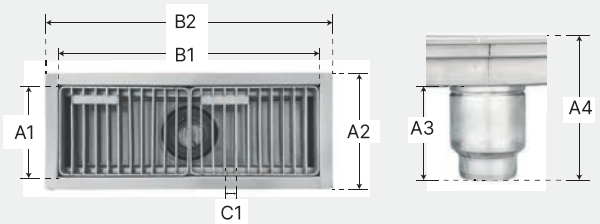
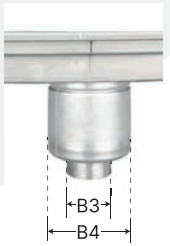
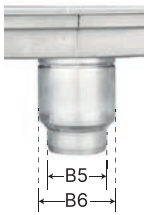
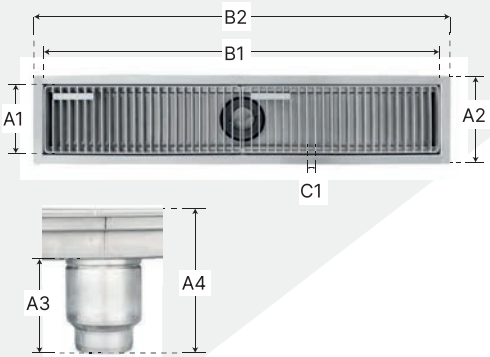
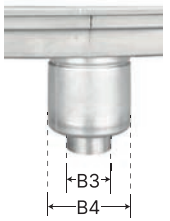
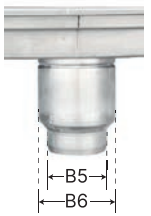
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
TG-INTER 50	44.0 kg	62.0 cm	43.0 cm	27.0 cm	50.0 lb
TG-INTER 95	65.0 kg	66.5 cm	49.0 cm	48.0 cm	95.0 lb

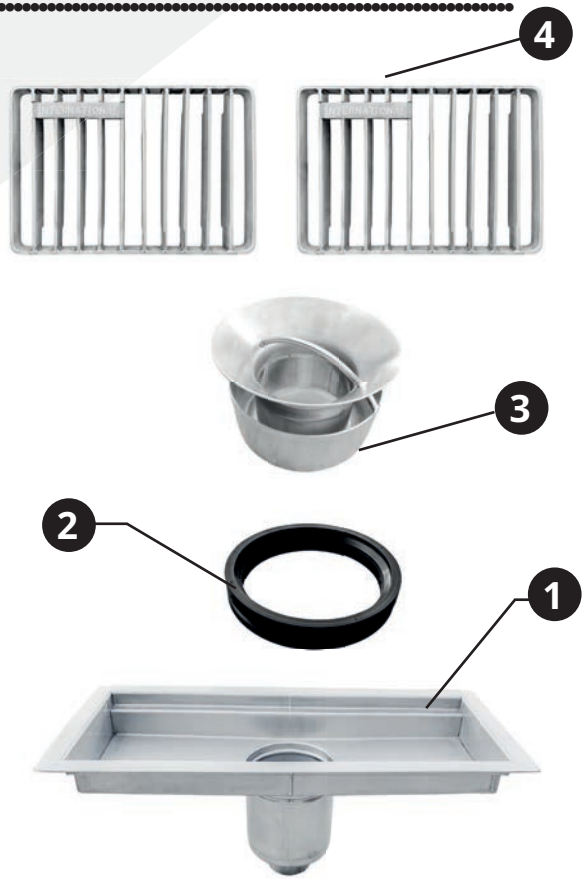
CANAL CON REJILLA PARA DRENAJE

Soluciones para negocios comerciales industriales y residenciales

La gama de canales con rejilla INTERNATIONAL® son ideales para aplicaciones donde se requieren altos estándares de higiene, ya que son capaces de
por residuos de alimentos u otras sustancias.

MODELOS Y DIMENSIONES

REINT-600	MEDIDAS	MODELOS DISPONIBLES	
	A1: 195 mm A2: 255 mm A3: 177 mm A4: 240 mm B1: 577 mm B2: 636 mm B3: 75 mm B4: 142 mm B5: 110 mm B6: 177 mm C1: 25 mm	REINT-600/75 	REINT-600/110 
REINT-1200	**MEDIDAS**	**MODELOS DISPONIBLES**	
	A1: 195 mm A2: 255 mm A3: 177 mm A4: 240 mm B1: 1155 mm B2: 1216 mm B3: 75 mm B4: 142 mm B5: 110 mm B6: 177 mm C1: 18 mm	REINT-1200/75 	REINT-1200/75 



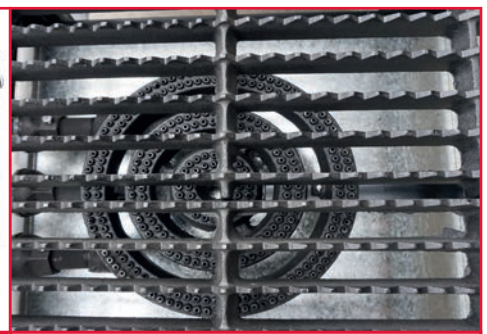
1. CHAROLA
2. EMPAQUE DE HULE PARA SELLO
3. CESPOL
4. PARRILLAS

FOGONES

Características generales:

- 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. 0.433 Lb/Pulg^2 .
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.









Modelos disponibles



F-1



F-2



F-3

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	123.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	220,000 btu/hr
F-3	155.0 kg	184.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	330,000 btu/hr

FOGONES COMPACTOS



F-1C



F-2C

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CONSUMO
F-1C	39.0 kg	46.0 cm	52.0 cm	62.0 cm	110,000 btu/hr
F-2C	80.0 kg	93.0 cm	52.0 cm	62.0 cm	110,000 btu/hr X QUEMADOR







Características generales:

- Estructura soldada, fabricada en lámina negra calibre 11 esmaltada.
- Perillas de baquelita de alta resistencia al calor.
- Triple quemador concéntrico para 110,000 btu/hr.
- Válvulas de gas independiente para cada aro del quemador.
- Parrillas independientes.
- Charola de derrames independientes.
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.



ESTUFA MODULAR

MAYORA

Características generales:

- Estructura interior en lámina negra esmaltada con pintura electrostática.
- Parrillas de hierro fundido.
- Quemadores octogonales de hierro fundido.
- Perillas de apertura y cierre de baquelita.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Forro exterior en acero T-430.
- Válvulas regulables para gas L.P. y/o gas natural.
- Piloto individual en cada quemador.
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.



Modulos disponibles:



Asador



Plancha



Quemadores

Modelos disponibles

EM2



EM3

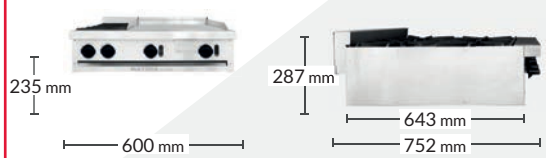
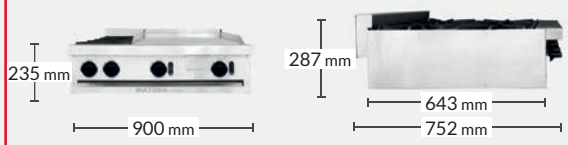


Disponibles con Base

Se venden por separado





Medidas EM2	Medidas EM3
	

MODELOS EM2 DISPONIBLES


EM2/2Q


EM2/1Q+1A


EM2/2A


EM2/1A+1Q


EM2/1Q+1P


EM2/1P+1Q


EM2/1P+1A


EM2/1A+1P


EM2/2P

MODELOS EM3 DISPONIBLES

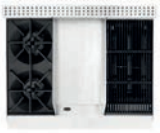

EM3/3Q


EM3/2Q+1P


EM3/2Q+1A


EM3/1Q+2P


EM3/1Q+2A

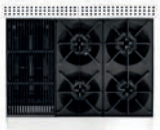

EM3/1Q+1P+1A

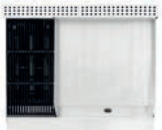

EM3/1Q+1A+1P

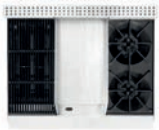

EM3/3A


EM3/2A+1Q


EM3/2A+1P


EM3/1A+2Q


EM3/1A+2P


EM3/1A+1P+1Q


EM3/1A+1Q+1P

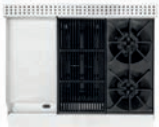

EM3/3P

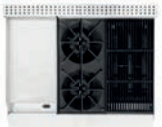

EM3/2P+1Q


EM3/2P+1A


EM3/1P+2Q


EM3/1P+2A


EM3/1P+1A+1Q


EM3/1P+1Q+1A

HORNO PROFESIONAL A GAS MAYORA



¡Multifuncional Hornea Todo!

Características generales:

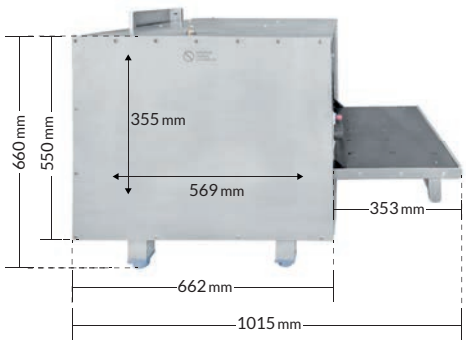
- Control de temperatura con rango de 40° a 250°C con sistema de válvula de seguridad.
- Funcionamiento a gas L.P. o gas natural.
- Encendido Piezoeléctrico.
- Quemador tipo H de fundición (35000 BTU).
- Diseñado con conexión para suministro a gas de forma directa o dos equipos entre sí (Horno y estufa).
- Una parrilla niquelada incluída.
- Volumen: 0.13m^3 (4.5 ft^3).
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.

- Interior porcelanizado para una mejor cocción de sus alimentos.
- Regatones niveladores.
- La manija permanece fría al tacto evitando quemaduras.



DIMENSIONES





BASE TUBULAR PARA ESTUFA / HORNO MAYORA

Modelo: BEM2



Características generales:

- Fabricada con tubo redondo de 1 1/2”, Calibre 18 acero inoxidable grado alimenticio T-304.
- Regatones niveladores de PVC en las cuatro patas.
- Entrepaño en lámina de acero inoxidable.





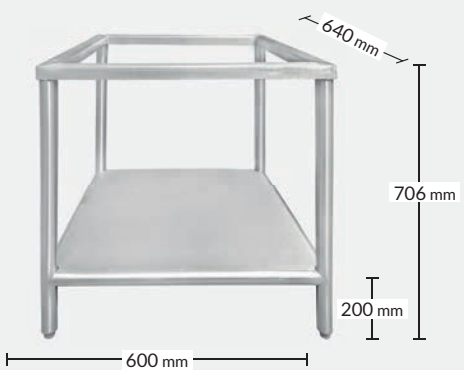




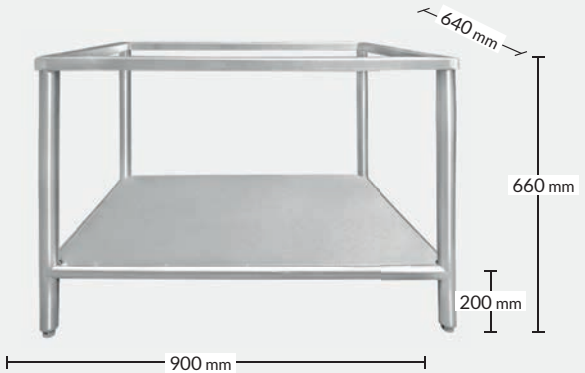
Modelo: BEM3

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

BEM2



BEM3



MESA DE TRABAJO

CON ALAMBRÍN Y ENTREPAÑO



Características generales:

- 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 .
- 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 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 ALAMBRÍN, ENTREPAÑO Y TARJA.



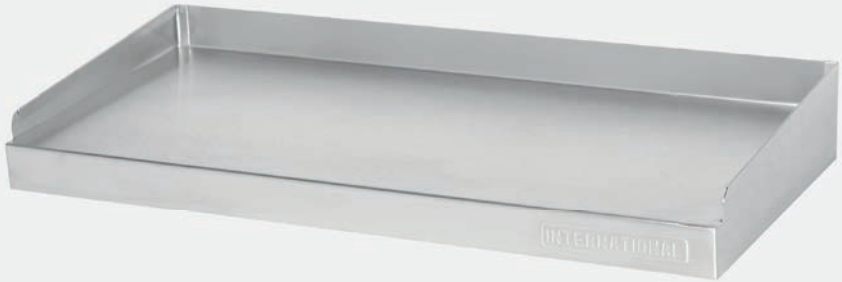
Características generales:

- 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 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.
- entre centros 8”).
- 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

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



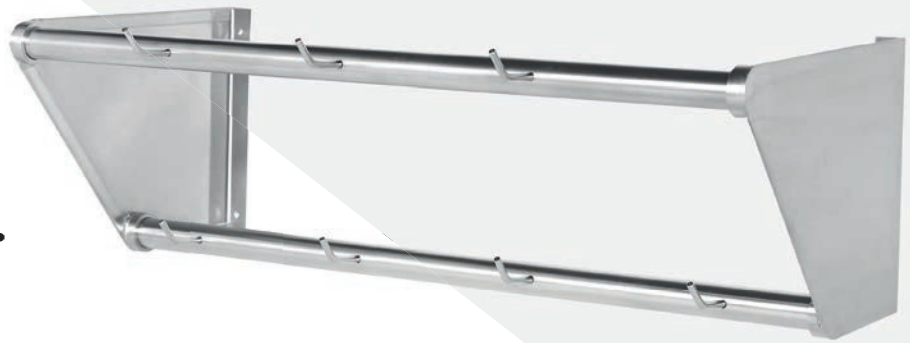
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	**REPP.800**	**REPP.1200**	**REPP.1800**
PESO	4.0 kg	5.5 kg	8.0 kg
FRENTE	80.0 cm	120.0 cm	180.0 cm
FONDO	30.0 cm	30.0 cm	30.0 cm
ALTO	90.0 cm	90.0 cm	90.0 cm

GARABATO PARA OLLAS

- 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.
-



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	**GAR.800**	**GAR.1200**	**GAR.1900**
PESO	3.8 kg	4.6 kg	6.0 kg
FRENTE	80.0 cm	120.0 cm	190.0 cm
FONDO	39.0 cm	39.0 cm	39.0 cm

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

DUO PROF





- Fabricada en acero esmaltado color negro. Dotada de indicadores leds 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.

- [illegible]
- [illegible] ergonómico.

***Capacidad aproximada de producción 40 tazas por hora.**

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS						
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	RESISTENCIA	DEPÓSITO DE AGUA
DUO-115N	15.0 kg	27 cm	36 cm	31.5 cm	1700 w	2 L



DREAM

- 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.
- (2 tradicionales, 2 presurizados y 1 monodosis E.S.E.).

Características de ambas cafeteras:

- 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.

*** Capacidad aproximada de 20 tazas por hora.**



BASIC

- Depósito de agua de 2 litros.
- Extraíble para mantenimiento y limpieza de fácil acceso visual para constatar la cantidad de agua en el depósito.
- mantiene la temperatura de las tazas.
- de la taza limpia de restos de café.
- Dotada de LED azules que le dan una personalidad propia.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS		
MODELO	**DREAM**	**BASIC**
PESO	10 kg	7.0 kg
FRENTE	24.5 cm	21.0 cm
ALTO	34.5 cm	31.0 cm
FONDO	28.0 cm	29.0 cm
POTENCIA	1050 w	1050 w
HZ	60	60
VOLTAJE	120 v	120 v

BAR ONE 1 GRUPO



Capacidad aproximada de producción 100 tazas por hora.

- Cafeteras para expresso 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



Capacidad aproximada de producción 200 tazas por hora.

- 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	1900 w	4 L	120 v
BAR ONE 2 GR	34.0 kg	56.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	2900 w	4 L	120 v

BARISTA T ZERO

Un producto que incorpora tecnología de última generación. Multi-grupo.
tecnologicamnete avanzadas, muy competitivas y de alta calidad.



Características generales:

Medidas:	700 / 475 / 535
Potencia caldera:	3165W 50-60 Hz
Potencia grupos café (w):	1000 x 2
Peso (kg):	71
Capacidad caldera vapor (L):	8.5
Salidas Vapor:	2
Salidas Agua:	1
Voltaje:	110 / 127

Colores Disponibles:



TECNOLOGÍA MULTI GRUPO INDEPENDIENTES CON CONTROL PID

Altas prestaciones profesionales: Estabilidad térmica garantizada (en uso contínuo o espaciado. Alta producción de vapor (caldera independiente de gran volumen)

CAFÉ LIMPIO

Mínimas migraciones de metales a la bebida por la utilización de acero inoxidable.

SUMINISTRO DE AGUA LÍMPIA EN CADA USO

No utiliza agua estancada y constantemente recalentada en la producción de café, El agua de cada café viene directamente de la red de agua, llegando agua fresca y filtrada al grupo.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reducir el consumo energético de la máquina era un objetivo clave en la tecnología T. Tenía que ser un producto sostenible y se ha conseguido. Obtenemos un ahorro medio de un 40% respecto a una máquina tradicional y un 25% respecto a otras máquinas multigrupo.

MOLINO DE CAFÉ



I-MINI

- 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 (diametro 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.

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

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

HMB





Atizador



Pinzas



Parrilla



Pala recoge cenizas



Cepillo de púas

Incluye

* Se vende por separado



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

HORNO HOT (Sobre pedido)



¡El horno de brasa más completo!

- 150° C — Temperar | Reposar | Asar | Mantener
- 300° C — Asar | Marcar | Ahumar
- 300° C — Cocina Ancestral
- 90° - 55°C — Confitar | Cocciones lentas | Regenerar | Temprerar | Reposar | Mantener | Deshidratar

*** Temperaturas secundarias basadas en el horno a 300°C.**

- Equipo capacitado para múltiples técnicas de cocción.
- Ahorro energético gracias al calor natural del horno.
- Conserva la calidad del producto con 3 diferentes temperaturas.
- Espacio de cocina optimizado.
- Compatible con bandejas GN.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	ANCHO	FONDO	ALTO
HMB HOT 75	73.5 cm	70.0 cm	170.0 cm
HMB HOT 110	95.5 cm	70.0 cm	174.0 cm
HMB HOT 160	95.5 cm	90.0 cm	174.0 cm
HMB HOT SB 75	73.5 cm	70.0 cm	183.0 cm
HMB HOT SB 110	95.5 cm	70.0 cm	187.0 cm
HMB HOT SB 160	95.5 cm	90.0 cm	187.1 cm
HMB HOT AC 75	85.0 cm	70.5 cm	190.0 cm
HMB HOT AC 110	107.0 cm	70.5 cm	190.0 cm
HMB HOT AC 160	107.0 cm	90.5 cm	190.0 cm


Atizador


Pinzas


Parrilla


Pala recoge cenizas


Cepillo de púas


GN 1/2


GN 1/1

Incluye

MIBRASA

PUERTAS DE COLOR

INOX



AMARILLO



ROJO



NEGRO



AZUL



ACCESORIOS





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



Pinzas Horno



Pinzas Bandejas



Besuguera



Jaula



Cacerola Con Tapa



Tablas Para Ahumar

PARRILLA ABIERTA (Sobre pedido)

*** GMB 200 con mueble completo.**



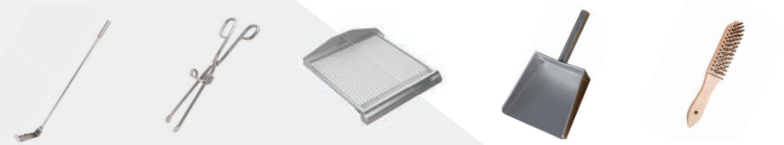
*** Mueble se vende por separado**

- Con su sistema de elevación permite colocar el alimento a la distancia exacta sobre las brasas para obtener una cocción óptima.
- La calidad de los materiales, ergonomia y su diseño permiten al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
TIPO	MODELO	ANCHO	FONDO	ALTO	# PARRILLAS
INDIVIDUAL	GMB 100	112.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	1pz - 89.0cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 130	126.5 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 50.0cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 160	163.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 68.5cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 200	207.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 89.0cm x 63.5cm
TRIPLE	GMB 200-3GR	207.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 50.0cm x 63.5cm 1pz - 68.5cm x 63.5cm
TRIPLE	GMB 252-3GR	252.0 cm	86.4 cm	115.5 cm	3pz - 68.5cm x 63.5cm

MUEBLE, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS	
MODELO	DESCRIPCIÓN
MCGMB100	Equipado con 3 cajones y soporte gastronorm
MCGMB130	Equipado con 3 cajones y soporte gastronorm
MCGMB160	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte gastronorm
MCGMB200	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte gastronorm
MCGMB252	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y 2 soportes gastronorm

Todas las parrillas abiertas incluyen:



Atizador · Pinzas · Parrilla · Pala recoge cenizas · Cepillo metálico

*La cantidad de parrillas incluidas, depende del modelo.

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 OPCIONALES



- Pinzas bamboo hibachi



- Pincho inox hibachi



- Encendedor hibachi

DRY-AGER



MODELO: DX0500PS

- Medidas interiores: 71 x 50 x 43 cm (A x A x P)
- Medidas exteriores: 90 x 60 x 61 cm (A x A x P)
- Tensión: 230 V
- Rango de temperatura: ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C
- HumiControl®: Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua)
- esterilizadora UV.
- Poca perdida de peso: en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas.
- Iluminación LED DX: el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta.
- Generación de calor mínima, no calefacción de la carne.
- Smartaging.
- Incluye 2 parrillas (1 pz DX0026, 1 pz DX0028).

Carga máxima: 2 partes de lomo de ternera cada uno de 0,5 m de longitud, o hasta 20 kg de bistec.



MODELO: DX1000PS

- Medidas interiores: 138 x 54 x 56 cm (A x A x P)
- Medidas exteriores: 165 x 70 x 75 cm (A x A x P)
- Tensión: 230 V
- Rango de temperatura: ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C
- HumiControl®: Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere conexión externa de agua)
- esterilizadora UV.
- Poca perdida de peso : en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas.
- Iluminación LED DX: el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne.
- Incluye 1 percha de acero inoxidable(1pz DX0011).

Carga máxima: 2 – 3 lomos de ternera de una sola vez con hasta 1,2 m de longitud.

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

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



DYNACUBE



1.- MX070 MINI PRO



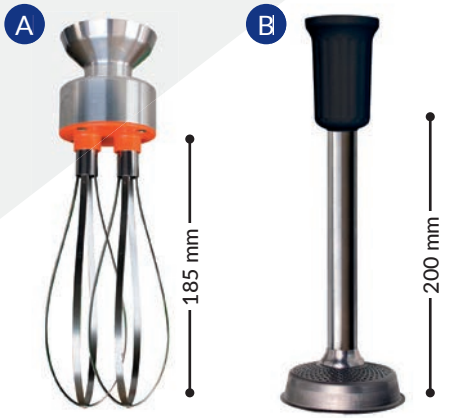
2.- MX052



3.- MD95

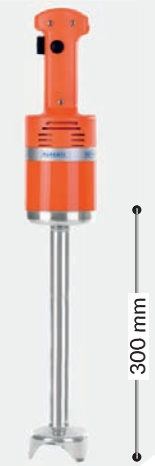


4.- JRDMX225



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





CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación: 4 pilas AA
Dimesiones: 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.

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 frio canalizando por medio de una maguera 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!.

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


MEZQUITE


NUEZ


MANZANA


CEREZA



EMPACADORA AL VACIO SERIE 300

La empacadora al vacío Serie 300 de PolyScience, ha sido diseñado

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.

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



CONTROL FREAK®



El primer equipo de cocción por inducción que puede programarse y mantener cualquier temperatura desde 30ºC hasta 250º (86ºF a 482ºF) para cualquier duración de tiempo.

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.
- Ideal para cocciones húmedas y se mantiene precisa en líquidos con profundidades de hasta 5 mm.
- 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

SOUS VIDE PROFESSIONAL™

CREATIVE SERIES



Al cocinar en un baño circulante preciso y controlado, obtendrá un sabor consistente y mejorado con una texturaperfecta.

Es ligero y fácil de guardar, se acopla a cualquier olla o recipiente de paredes redondas o planas qu epuedan contener hasta 20 litros (5.3 galones), transformandolo en un baño controlado, capaz de preparar una comida para hasta 12 comensales.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelo: CRC-5AC1B
Volumen máximo de agua: 5.3 gal / 20 L
Salida máxima de la bomba: 6 L (1.6 galones) por minuto
Temperatura máxima: 210°F / 99°C
Estabilidad de temperatura: ±0.7°C / ±0.01°F
Potencia: 1100 vatios
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

THE HYDRO PRO™

CIRCULADOR DE INMERSIÓN

El HydroPro™ inicia una nueva generación de termostatos de inmersión sous vide profesionales. Incluye Sous Vide Toolbox™ , una experiencia de cocción guiada e intuitiva de temperatura y pasteurización de una amplia gama de alimentos



CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelos: CSV700PSS1BUC1 / CSV750PSS1BUC1
Volumen máximo de agua: 12 gal / 45 L
Salida máxima de la bomba: 4.5 gal / 17 L (por minuto)
Temperatura máxima: 200°F / 93°C
Estabilidad de temperatura: ±0.01°F / ±0.1°C
Potencia: 1450 vatios
Flujo ajustable: 3 velocidades
Dimensiones de la unidad (H x W x D): 14.6 x 3.7 x 6.7 pulg. / 37.1 x 9.3 x 17 cm.



El modelo CSV750PSS1BUC1 incluye Sonda Digital.

LICUADORA SÚPER Q ™ PRO



Súper potente y rápida, fácil selección y optimización avanzada de texturas para obtener productos más suaves y uniformes. 12 Velocidades y 5 Programas predeterminados. MOTOR 2.4 H.P 110V.

MODELO
CBL920BSS1BNA1

EXTRACTOR XL PRO



Extractor con sistema de separación de bagazo para todo tipo de vegetales, Velocidad variable que maximiza la producción de jugo de su producto. El conducto de alimentación de 3,5 pulgadas le permite extraer frutas y verduras enteras sin precorte, acortando el tiempo de preparación.

MODELO
CJE830BSS1BNA1

CAFETERAS



CAFETERA PLUS AIRPOT 1-E CBS-1221

- Capacidad del tanque: 2.66 g / 10.07 L.
- Producción de café 112 Tazas x hra.(8oz) / 26.5 L.
- Corriente 110V.

(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).



CAFETERA PLUS SINGLE 1-E CBS-1231

- Capacidad del tanque: 3 g / 11.36 L.
- Producción de café 127 Tazas x hra. (8oz) / 30 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).



CAFETERA PLUS SINGLE 1-E CBS-1251

- Capacidad del tanque: 5.89 g / 22.30 L
- Producción 240 Tazas x hra. (8oz) / 56.9 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F001 y dispensador térmico se venden por separado).

CAFETERA PLUS TWIN 2-E CBS-1232

- Capacidad del tanque: 5.48 g / 20.74 L.
- Producción de café 254 Tazas x hra. (8oz) / 60 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).





CAFETERA PLUS TWIN 2-E CBS-1252

Disponible de manera: Individual, Doble y Triple.

- Capacidad del tanque: 10.48 g / 39.67 L.
- Producción 481 Tazas x hra. (8oz) / 100.7 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F001 y dispensador térmico se venden por separado).



CAFETERA DE ALTO VOLUMEN CBS-72AC

- Capacidad del tanque: 12 g / 46.5 L.
- Producción 960 Tazas x hra.(8oz).
- Corriente 220V.
- 2 Estaciones de Café móviles con ruedas LBD-6C. (Se venden por separado).

DISPENSADORES



DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE HWB-2105

- Capacidad 19 L/hra.
- Pantalla táctil de programación.
- Corriente 220V.



DISPENSADOR TERMICO LBD-6C

- Capacidad 6 galones de café.
- Con ruedas para facilitar su movilidad.
- Compatible con cafeteras CBS-71AC, CBS-72AC



DISPENSADOR TERMICO L4D-15

- Capacidad 1.5 Galón.
- Pantalla Digital indica nivel de café y tiempo.
- Mantiene el café a temperatura de 4 a 5 hrs.
- Base de estación Integrada para el servicio.



DISPENSADOR TERMICO L4S-10

- Capacidad 1 Galón.
- Pantalla Digital indica nivel de café y tiempo.
- Mantiene el café a temperatura de 4 a 5 hrs.
- Transporta el café a donde quieras gracias a la base de estación (se vende por separado).



PUMP LEVER AIRPOT D041

- Dispensador térmico con bomba para café.
- Construido en acero Inox.
- Capacidad 3 L.

Compatible con cafetera
CBS-1221.



BASE P/ DISPENSADOR TÉRMICO - A147

Las bases de estación son ideales para colocar el café donde lo necesites.
Para dispensadores térmicos L4S-10.



FILTROS PARA CAFÉ

MODELO	MEDIDAS
F001	38.1 X 13.97 CM
F002	33.02 X 12.17 CM

DISPENSADORES	
MODELO	CAPACIDAD
HWB-2105	19 L
L4D-15	1.5 GAL
L4S-10	1 GAL
D041	3 L

SAEC

INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

https://equipodecocinas.com/

SAEC

RHINO®

https://equipodecocinas.com/



Empresa mexicana con más de **18 años** en el mercado, ofreciendo soluciones de pesaje, equipos de cocina profesional, maquinaria comercial y utensilios de cocina para diferentes tipos de negocios e industrias.

CONOCE LAS MARCAS DEL GRUPO RHINO

RHINO®

Marca líder en equipos de pesaje, cocina profesional y maquinaria comercial.

CALEDONIA®

Una línea de utensilios y accesorios profesionales para cocinas, bares y restaurantes.

VINSON®

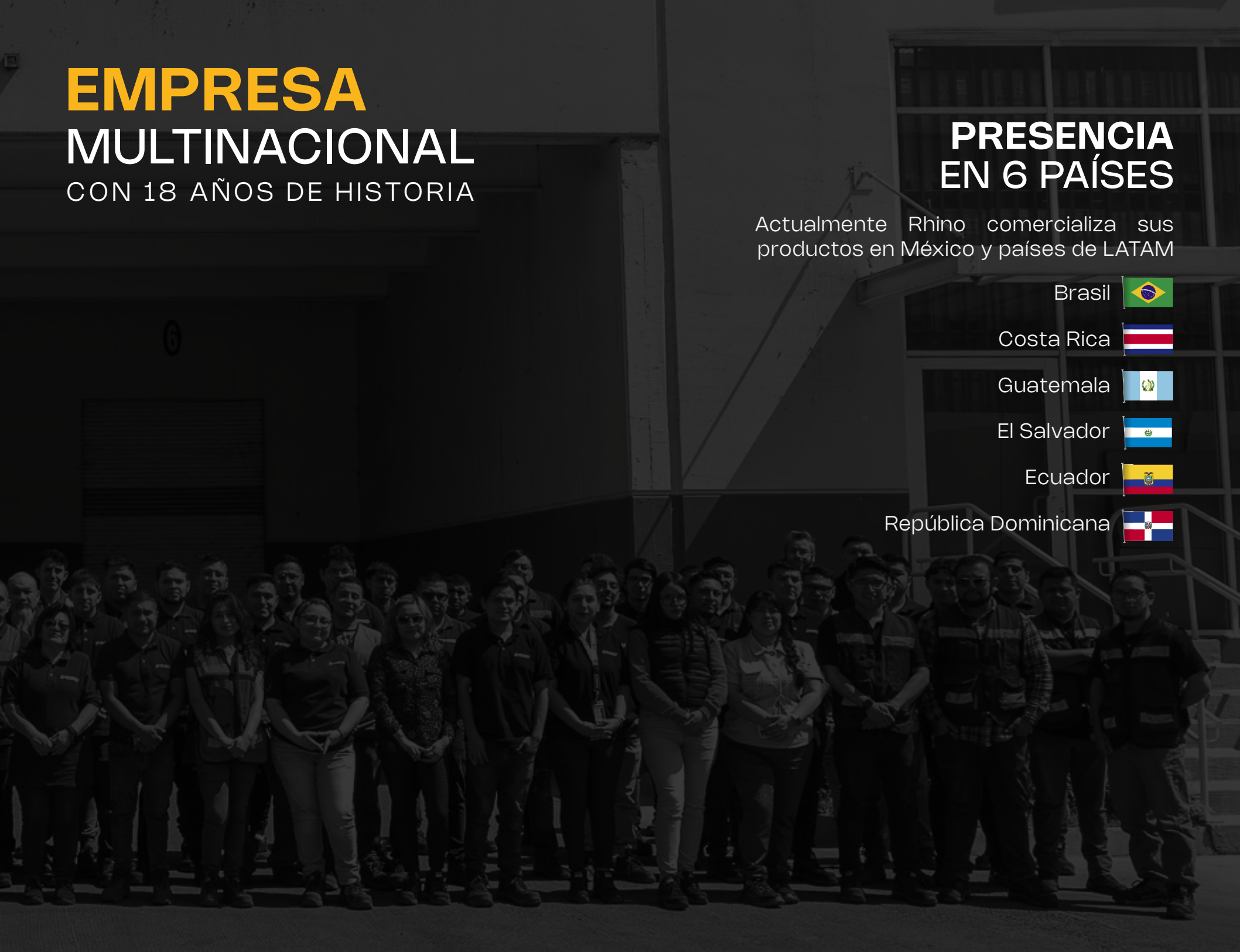
Una línea de productos para comercios pequeños que buscan calidad a menor precio.

EMPRESA
MULTINACIONAL
CON 18 AÑOS DE HISTORIA

PRESENCIA EN 6 PAÍSES

Actualmente Rhino comercializa sus productos en México y países de LATAM

- Brasil
- Costa Rica
- Guatemala
- El Salvador
- Ecuador
- República Dominicana



RED DE DISTRIBUCIÓN
Y SERVICIO POST-VENTA



+400

DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

+100

CENTROS DE SERVICIO POST-VENTA EN MÉXICO

ÍNDICE

PESAJE

19 Aplicaciones para Básculas Inteligentes
08 Báscula Contadora
10 Báscula de Patín
11 Báscula de Plataforma
13 Báscula de Plataforma Inalámbrica
18 Báscula para Bebés
18 Báscula para Maletas
09 Básculas a Prueba de Agua
16 Básculas Colgantes
17 Básculas de Cocina
14 Básculas de Paquetería
18 Básculas de Pesaje Corporal
13 Básculas de Plataforma Inoxidable Plegables
11 Básculas de Plataforma Plegables
08 Básculas de Precisión
10 Básculas Etiquetadoras
06 Básculas Peso-Precio
08 Básculas Porcionadoras
15 Indicadores para Básculas
10 Patín Hidráulico
09 Plataforma a Prueba de Agua
15 Plataforma Veterinaria
14 Plataformas de Bajo Perfil
14 Rampas de Bajo Perfil

PANIFICACIÓN

24 Amasadoras
22 Batidoras Planetarias
23 Laminadora de Mesa con Bandas Reversibles
23 Laminadora de Piso con Bandas Reversibles

EMPACADO

28 Empacadoras al Vacío
29 Emplayadora de Alimentos
30 Selladoras de Impulso

SNACKS Y EQUIPOS DE CALOR

34 Crepera Eléctrica
36 Deshidratadores de Alimentos
35 Freidoras de Gas
36 Hornos de Microondas
35 Máquinas de Helado
34 Planchas Panini
34 Templadora de Chocolate
34 Waflera Belga Giratoria Doble

PROCESAMIENTO DE CARNE Y VEGETALES

25 Molino Embutidor
25 Molino Mezclador
25 Molinos de Carne
25 Procesador de Alimentos
26 Rebanadoras de Embutidos
26 Rebanadoras para Carne Semi Congelada
27 Sierras Carniceras
27 Turbolicuadores de Inmersión

REFRIGERACIÓN

32 Congeladores Horizontales
31 Conservador de Congelados
33 Dispensadores de Bebidas Frías
33 Fábricas de Hielo
31 Mesas Refrigeradas Bajo Barra
31 Mesas Refrigeradas de Preparación
31 Refrigerador

LIMPIEZA

37 Hidrolavadora de Alta Presión
37 Mangueras con Pistola y Carrete Retráctil
37 Mangueras de Prelavado

40 INSERTOS Y TAPAS DE ACERO INOXIDABLE
41 INSERTOS Y TAPAS DE POLICARBONATO
41 UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE
46 CUCHILLERÍA PROFESIONAL
20 ACCESORIOS PARA BÁSCULAS
38 ACCESORIOS PARA MAQUINARIA
21 MATERIAL PUNTO DE VENTA

BÁSCULA PESO-PRECIO — 20 kg CAPACIDAD

BAR-6





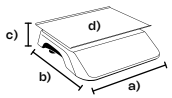
Pantallas posteriores para el cliente

Capacidad	20 kg / 44 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	40 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	100-250 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	5 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 1.5 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Función conteo de piezas
- Funciones de caja registradora

Ver video

a) Largo	29 cm
b) Ancho	27 cm
c) Alto	9 cm
d) Plato	28 x 20 cm
Peso del equipo	1.9 kg



Caja individual, modelo REF-BAR6-22, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 40 kg CAPACIDAD

BAR-8





Pantallas posteriores para el cliente

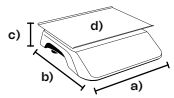
Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Funciones de caja registradora

Ver video

a) Largo	29 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	33 x 25 cm
Peso del equipo	3 kg



Caja individual, modelo REF-BAR8-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO CON PUERTO USB — 20 kg CAPACIDAD

BAR-6X





Pantallas posteriores para el cliente

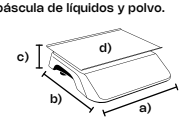
Capacidad	20 kg / 44 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	40 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	100-250 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	4.2 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 1.5 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Puerto de comunicación USB para transferencia de datos y carga de batería
- Función conteo de piezas
- Funciones de caja registradora

Ver ficha técnica

a) Largo	29 cm
b) Ancho	27 cm
c) Alto	9 cm
d) Plato	28 x 20 cm
Peso del equipo	1.9 kg



Caja individual, modelo REF-BAR6X-09, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO CON PUERTO USB — 40 kg CAPACIDAD

BAR-8RS





Pantallas posteriores para el cliente

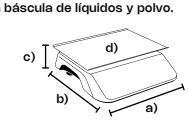
Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Puerto de comunicación USB
- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Funciones de caja registradora

Ver video

a) Largo	29 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	33 x 25 cm
Peso del equipo	3 kg



Caja individual, modelo REF-BAR8RS-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 15 kg CAPACIDAD

BAR-7





Pantalla posterior para el cliente

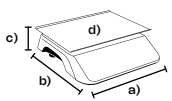
Capacidad	15 kg / 33 lb y 30 kg / 66 lb
Precisión	2 g (0 a 15 kg) y 5 g (15 a 30 kg)
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Funciones de caja registradora

Ver ficha técnica

a) Largo	24.7 cm
b) Ancho	33.7 cm
c) Alto	9.6 cm
d) Plato	25 x 22.1 cm
Peso del equipo	2.4 kg



Caja individual, modelo REF-BAR7G2-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO CON TORRETA — 40 kg CAPACIDAD

BAR-8T





Torreta con pantallas iluminadas para usuario y cliente

Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Funciones de caja registradora

Ver video

a) Largo	29 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	55 cm
d) Plato	33 x 25 cm
Peso del equipo	3.5 kg



Caja individual, modelo REF-BAR8T-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO CON PUERTO USB — 40 kg

CAPACIDAD

BAR-9



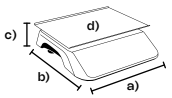
Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	2 g / 0.005 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Puerto de comunicación USB para transferencia de datos
- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Función pesaje de animales

Ver video

a) Largo	34 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	36 x 26 cm
Peso del equipo	3.4 kg



Caja individual, modelo REF-BAR9-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 20 kg

CAPACIDAD

VINS-20



VINSON

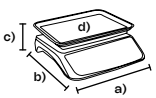
- Función conteo de piezas
- Funciones de caja registradora
- Pantallas iluminadas para usuario y cliente

Ver ficha técnica

Capacidad	20 kg / 44 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	90-240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	29 cm
b) Ancho	28 cm
c) Alto	10.5 cm
d) Plato	29 x 22 cm
Peso del equipo	1.7 kg



Caja individual, modelo REF-VINS20-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO CON PUERTO USB — 60 kg

CAPACIDAD

BAR-10



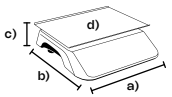
Capacidad	60 kg / 132 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	250 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Puerto de comunicación USB para transferencia de datos
- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Función pesaje de animales

Ver video

a) Largo	36 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	36 x 26 cm
Peso del equipo	3.4 kg



Caja individual, modelo REF-BAR10-35, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 30 kg

CAPACIDAD

VINS-30



VINSON

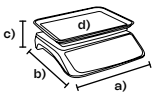
- Función conteo de piezas
- Funciones de caja registradora
- Pantallas iluminadas para usuario y cliente

Ver ficha técnica

Capacidad	30 kg / 66 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	90-240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	27 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	27.5 x 21.5 cm
Peso del equipo	1.8 kg



Caja individual, modelo REF-VINS30G2-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 40 kg

CAPACIDAD

BARCOM-40



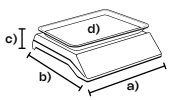
Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 3 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Sistema de soporte que mantiene el plato fijo a la báscula
- Funciones de caja registradora

Ver ficha técnica

a) Largo	33 cm
b) Ancho	34 cm
c) Alto	11.5 cm
d) Plato	32.5 x 23 cm
Peso del equipo	2.7 kg



Caja individual, modelo REF-BARCOM40-33, se vende por separado.

BÁSCULA PESO-PRECIO — 40 kg

CAPACIDAD

VINS-40



VINSON

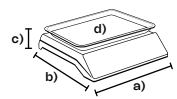
- Función conteo de piezas
- Funciones de caja registradora
- Pantallas iluminadas para usuario y cliente

Ver ficha técnica

Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	90-240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	33.5 cm
b) Ancho	32 cm
c) Alto	12 cm
d) Plato	33 x 24 cm
Peso del equipo	2.3 kg



Caja individual, modelo REF-VINS40G3-33, se vende por separado.

BÁSCULA PORCIONADORA — 10 kg

CAPACIDAD

BAPO-10



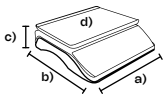
- Pantalla iluminada
- Función conteo de piezas
- Función de cálculo de porciones

Ver ficha técnica

Capacidad	10 kg / 22 lb
Precisión	1 g / 0.002 lb
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	kg, lb y oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2.6 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	30 cm
b) Ancho	34 cm
c) Alto	9.5 cm
d) Plato	30 x 23 cm
Peso del equipo	2.6 kg



Caja individual, modelo REF-BAPO10-33, se vende por separado.

BÁSCULA CONTADORA — 30 kg

CAPACIDAD

BACO-30





Plato de acero inoxidable reversible que puede usarse como charola contenedora

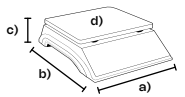
- Puerto de comunicación (RS-232)
- Función conteo de piezas
- Armado de paquetes (alerta de límite máximo)

Ver ficha técnica

Capacidad	30 kg / 66 lb
Precisión	1 g / 0.002 lb
Pesada mínima	50 g
Unidades de pesaje	g, kg y lb
Material del plato	Acero y plástico ABS
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	110 Vca 60 Hz
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	29 cm
b) Ancho	34 cm
c) Alto	12 cm
d) Plato	28 x 23 cm
Peso del equipo	3.5 kg



Caja individual, modelo REF-BACO30G2-20, se vende por separado.

BÁSCULA PORCIONADORA CON PUERTO USB — 10 kg

CAPACIDAD

BAPO-10X



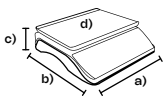
- Puerto de comunicación USB para transferencia de datos y carga de batería
- Pantalla iluminada
- Función conteo de piezas

Ver ficha técnica

Capacidad	10 kg / 22 lb
Precisión	1 g / 0.002 lb
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, kg, lb, lb:oz y oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	5 Vcc 1 Ah
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 1.5 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	28 cm
b) Ancho	29 cm
c) Alto	9.5 cm
d) Plato	28 x 19.5 cm
Peso del equipo	1.9 kg



Caja individual, modelo REF-BAPO10X-17, se vende por separado.

BÁSCULA DE PRECISIÓN — 100 g

CAPACIDAD

BABOL-100G



Tapa reversible, permite ampliar el área de pesaje

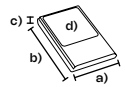


- Función conteo de piezas
- Báscula de bolsillo

Ver ficha técnica

Capacidad	100 g / 3.5 oz
Precisión	0.01 g / 0.00035 oz
Pesada mínima	0.2 g
Unidades de pesaje	g, dwt, oz y ozt
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.3 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías de litio tipo CR2032 (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

a) Largo	7 cm
b) Ancho	11.2 cm
c) Alto	1.6 cm
d) Plato	6.5 x 5.8 cm
Peso del equipo	103 g



Caja individual, modelo REF-BABOL100G-33, se vende por separado.

BÁSCULA PORCIONADORA — 15 kg

CAPACIDAD

BAPO-15



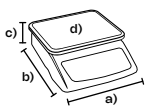
- Puerto de comunicación USB tipo C para transferencia de datos
- Pantalla iluminada
- Función conteo de piezas

Ver ficha técnica

Capacidad	15 kg / 33 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg, lb y oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2.7 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	5 Vcc 1 Ah
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 2 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

a) Largo	24 cm
b) Ancho	28.5 cm
c) Alto	10 cm
d) Plato	24.5 x 20 cm
Peso del equipo	1.6 kg



Caja individual, modelo REF-BAPO15-33, se vende por separado.

BÁSCULA DE PRECISIÓN — 600 g

CAPACIDAD

BAPRE-600





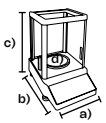
Capelo de cristal templado que protege contra corriente de aire

- Puerto de comunicación USB para transferencia de datos
- Función conteo de piezas

Ver video

Capacidad	600 g / 1.3 lb
Precisión	0.01 g / 0.00002 lb
Pesada mínima	0.2 g
Unidades de pesaje	g, lb, oz y ozt
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	0.8 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 0.35 A
Batería recargable	Litio, 7.4 Vcc 1.8 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Fina II

a) Largo	18.5 cm
b) Ancho	28.7 cm
c) Alto	28 cm
d) Diámetro del plato	11 cm
Peso del equipo	2.9 kg



Caja individual, modelo REF-BAPRE600-33, se vende por separado.

BÁSCULA DE PRECISIÓN — 1 kg

BAPRE-1

CAPACIDAD



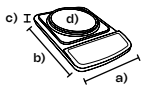
Capacidad	1 kg / 2.2 lb
Precisión	0.1 g / 0.0002 lb
Pesada mínima	5 g
Unidades de pesaje	g, kg, lb y oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	0.8 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Fina II

Se sugiere adquirir adaptador ADAPTA-01. Se vende por separado.

- Calcula volumen en mililitros
- Función conteo de piezas
- Orificio para colgar y facilitar el almacenamiento

Ver ficha técnica

a) Largo	15.7 cm
b) Ancho	22.5 cm
c) Alto	4.4 cm
d) Diámetro del plato	11 cm
Peso del equipo	360 g



BÁSCULA DE PRECISIÓN — 3 kg

BAPRE-3

CAPACIDAD





Plato de acero inoxidable que puede usarse como charola contenedora

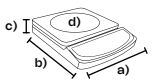
Capacidad	3 kg / 6.6 lb
Precisión	0.2 g / 0.0004 lb
Pesada mínima	10 g
Unidades de pesaje	g, lb, lb:oz y oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

Se sugiere adquirir adaptador ADAPTA-01. Se vende por separado.

- Calcula volumen en mililitros y onzas
- Función conteo de piezas
- Orificio para colgarse

Ver video

a) Largo	18 cm
b) Ancho	23 cm
c) Alto	4.5 cm
d) Plato	16 x 16 cm
Peso del equipo	600 g



Caja individual, modelo REF-BAPRE3G2-33, se vende por separado.

BÁSCULA DE PRECISIÓN — 3 kg

BACI-3M

CAPACIDAD





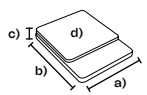
Precisión de 0.1 g pesando de 0 a 200 g

Capacidad	200 g, 1 kg y 3 kg
Precisión	0.1 g (0 a 200 g), 0.5 g (201 a 1 kg) y 1 g (1.01 kg a 3 kg)
Pesada mínima	2 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml y fl'oz
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	4.5 Vcc, 3 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Pantalla LED de alta visibilidad
- Botones tipo touch para un manejo fácil

Ver ficha técnica

a) Largo	13 cm
b) Ancho	16.9 cm
c) Alto	2.6 cm
d) Plato	12.5 x 12.5 cm
Peso del equipo	319 g



BÁSCULA A PRUEBA DE AGUA — 5 kg

BARAG-5

CAPACIDAD





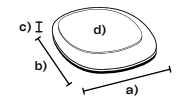
Grado de protección IP67

Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml y fl'oz
Material del plato	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	4.5 Vcc, 3 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Pantalla LED de fácil lectura
- Calcula volumen en mililitros y onza líquida

Ver video

a) Largo	18 cm
b) Ancho	20 cm
c) Alto	2 cm
d) Plato	15 x 15 cm
Peso del equipo	290 g



BÁSCULA A PRUEBA DE AGUA — 40 kg

BARAG-40

CAPACIDAD

Se recomienda adquirir el modelo CHARO-1



Pantallas posteriores para el cliente



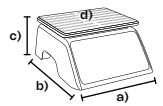
Capacidad	40 kg / 88 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg, lb y oz
Material del plato	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege a la báscula de líquidos y polvo.

- Grado de protección IPX7
- Pantallas iluminadas
- Funciones de caja registradora

Ver ficha técnica

a) Largo	24 cm
b) Ancho	34 cm
c) Alto	16 cm
d) Plato	28 x 22 cm
Peso del equipo	2.9 kg



Caja individual, modelo REF-BARAG40-33, se vende por separado.

PLATAFORMA A PRUEBA DE AGUA — 200 kg

BAPAG-200

CAPACIDAD



Fabricada 100% de acero inoxidable: Resistente a la corrosión y apta para cámaras de refrigeración



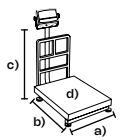
Capacidad	200 kg / 440 lb
Precisión	20 g / 0.044 lb
Pesada mínima	400 g
Unidades de pesaje	kg, lb y N
Material de plataforma	Acero inoxidable
Clase de exactitud	Media III

Se recomienda adquirir con indicador I-PAG.

- Grado de protección IP66 (plataforma)
- Grado de protección IP67 (indicador)
- Barras de soporte que hacen más eficiente el pesaje

Ver ficha técnica

a) Largo	40 cm
b) Ancho	50 cm
c) Alto	63 cm
d) Plataforma	40 x 50 cm
Peso del equipo	11.5 kg



BÁSCULA ETIQUETADORA — 30 kg

CAPACIDAD

BAET-30

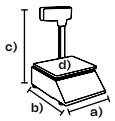


Capacidad	15 kg / 33 lb y 30 kg / 66 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb (0 a 15 kg) y 10 g / 0.02 lb (15 a 30 kg)
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de pantalla	5.5″
Tensión / Frecuencia	110–220 Vca 50/60 Hz 1.3 A
Puerto de comunicación:	Ethernet
Clase de exactitud	Media III

- Cambio de precios y programación de tareas desde bases de datos
- Incluye software para administración de productos

Ver ficha técnica

a) Largo	36 cm
b) Ancho	43 cm
c) Alto	53 cm
d) Plato	35 x 26 cm
Peso del equipo	9.2 kg



BÁSCULA ETIQUETADORA CON WIFI — 30 kg

CAPACIDAD

BAET-30X

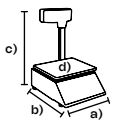


Capacidad	15 kg / 33 lb y 30 kg / 66 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb (0 a 15 kg) y 10 g / 0.02 lb (15 a 30 kg)
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de pantalla	5.5″
Tensión / Frecuencia	110–220 Vca 50/60 Hz 1.3 A
Puerto de comunicación:	Ethernet y WiFi
Clase de exactitud	Media III

- Cambio de precios y programación de tareas desde bases de datos
- Incluye software para administración de productos

Ver ficha técnica

a) Largo	36 cm
b) Ancho	43 cm
c) Alto	53 cm
d) Plato	35 x 26 cm
Peso del equipo	9.2 kg



- Accesos directos a 999 artículos
- Uso para hasta 5 vendedores
- Memoria de 2,000 artículos
- Gestión de inventario
- Escala de precios:
  - Menudeo
  - Mayoreo
- Compatible con software punto de venta
- Comunicación en red con hasta 5 básculas
- Conexión a cajón de monedas
- Compatible con escáner
- Programación de código de barras manual
- Informes de venta:
  - Artículo (PLU)
  - Vendedor
  - Venta por día
  - Venta por turno



CONSULTA **VIDEOS EXPLICATIVOS DE OPERACIÓN** DE BÁSCULAS ETIQUETADORAS

Ejemplo de etiqueta impresa personalizada





Configuración de etiquetas compatible con códigos de barra: EAN-13, EAN-128, Code 28 y QR.

Imprime tickets o etiquetas

BÁSCULA DE PATÍN — 2 t

CAPACIDAD

NUEVO

BAPAT-2T

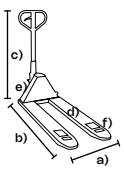


- Función de acumulación que registra hasta 10 pesajes y muestra el total acumulado
- Función congelación de lectura
- Altura máxima de elevación 15.5 cm

Ver ficha técnica

Capacidad	2 t / 4,400 lb
Precisión	500 g / 1 lb
Pesada mínima	10 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de horquillas	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	1.6 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 0.35 A
Adaptador de ca/cc	5 Vcc 1 A
Batería recargable	3.7 Vcc 4.4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

a) Largo	57.5 cm
b) Ancho	151 cm
c) Alto	122 cm
d) Horquilla	12.3 x 115 x 4.5 cm
e) Ruedas guía	Ø 18 cm
f) Ruedas delanteras	Ø 7 cm
Peso del equipo	90 kg



PATÍN HIDRÁULICO — 3 t

CAPACIDAD

NUEVO

PATHID-3T

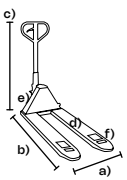


- Sistema tándem para un deslizamiento suave en superficies irregulares
- Altura máxima de elevación 15.5 cm

Ver ficha técnica

Capacidad	3 t / 6,600 lb
Material de horquillas	Acero al carbono
Material de ruedas	Nylon

a) Largo	68.5 cm
b) Ancho	156 cm
c) Alto	122 cm
d) Horquilla	16 x 120 x 5 cm
e) Ruedas guía	Ø 18 cm
f) Ruedas delanteras	Ø 8 cm
Peso del equipo	70 kg



CARACTERÍSTICAS GENERALES

BÁSCULAS DE PLATAFORMA PLEGABLES



Indicador de acero al carbono con pantallas iluminadas (3 niveles de intensidad) para usuario y cliente



Sistema plegable de fácil operación



Patas niveladoras para mayor estabilidad

BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 200 kg

BAPCA-200

CAPACIDAD

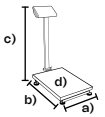


Capacidad	200 kg / 440 lb
Precisión	20 g / 0.04 lb
Pesada mínima	400 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

Ver ficha técnica

a) Largo	39 cm
b) Ancho	63.5 cm
c) Alto	87.5 cm
d) Plataforma	39 x 49 cm
Peso del equipo	11.7 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 80 kg

BAPCA-80

CAPACIDAD

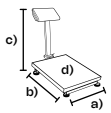


Capacidad	80 kg / 176 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

Ver ficha técnica

a) Largo	31 cm
b) Ancho	47 cm
c) Alto	46 cm
d) Plataforma	31 x 35 cm
Peso del equipo	7 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 500 kg

BAPCA-500

CAPACIDAD



Capacidad	500 kg / 1,100 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	1 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

Ver ficha técnica

a) Largo	45 cm
b) Ancho	75 cm
c) Alto	93 cm
d) Plataforma	45 x 60 cm
Peso del equipo	18.5 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 100 kg

BAPCA-100

CAPACIDAD

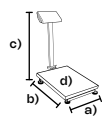


Capacidad	100 kg / 220 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

Ver ficha técnica

a) Largo	32 cm
b) Ancho	57 cm
c) Alto	75.5 cm
d) Plataforma	32 x 42 cm
Peso del equipo	8.8 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA — 800 kg

BAPCA-800

CAPACIDAD





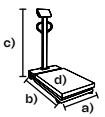
Ruedas traseras giratorias con sistema de freno

Capacidad	800 kg / 1,760 lb
Precisión	200 g / 0.44 lb
Pesada mínima	4 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

Ver ficha técnica

a) Largo	60 cm
b) Ancho	117 cm
c) Alto	130 cm
d) Plataforma	60 x 80 cm
Peso del equipo	53 kg



CARACTERÍSTICAS GENERALES

VINSON

BÁSCULAS DE PLATAFORMA PLEGABLES



Indicador posterior de acero inoxidable y carcasa frontal de plástico ABS con pantallas iluminadas para usuario y cliente



Sistema plegable de fácil operación



Patas niveladoras para mayor estabilidad

BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 200 kg

BAPLE-200

CAPACIDAD



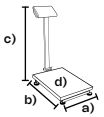
VINSON

Ver ficha técnica

Capacidad	200 kg / 440 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	1 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	90–240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	40 cm
b) Ancho	50 cm
c) Alto	80 cm
d) Plataforma	40 x 50 cm
Peso del equipo	8.6 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 60 kg

BAPLE-60

CAPACIDAD



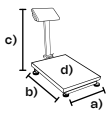
VINSON

Ver ficha técnica

Capacidad	60 kg / 132 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	90–240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	30 cm
b) Ancho	40 cm
c) Alto	50 cm
d) Plataforma	30 x 34 cm
Peso del equipo	5 kg



Caja individual, modelo REF-BAPLE60-33, se vende por separado.

BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 400 kg

BAPLE-400

CAPACIDAD



VINSON

Ver ficha técnica

Capacidad	400 kg / 880 lb
Precisión	100 g / 0.22 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	90–240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	45 cm
b) Ancho	73 cm
c) Alto	94 cm
d) Plataforma	45 x 60 cm
Peso del equipo	12.4 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 100 kg

BAPLE-100

CAPACIDAD



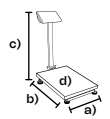
VINSON

Ver ficha técnica

Capacidad	100 kg / 220 lb
Precisión	20 g / 0.04 lb
Pesada mínima	400 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	90–240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	30 cm
b) Ancho	50 cm
c) Alto	64.5 cm
d) Plataforma	30 x 40 cm
Peso del equipo	6 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLEGABLE — 800 kg

BAPLE-800

CAPACIDAD



Ruedas traseras giratorias con sistema de freno



Ruedas delanteras giratorias bidireccionales

VINSON

Ver ficha técnica

Capacidad	800 kg / 1,760 lb
Precisión	500 g / 1.1 lb
Pesada mínima	10 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de horquillas	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	90–240 Vca 50/60 Hz 100 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.4 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	60 cm
b) Ancho	107 cm
c) Alto	120 cm
d) Plataforma	60 x 80 cm
Peso del equipo	50 kg



CARACTERÍSTICAS GENERALES

BÁSCULAS DE PLATAFORMA INOXIDABLE PLEGABLES



Indicador y teclado de acero inoxidable con pantallas iluminadas para usuario y cliente



Sistema plegable de fácil operación



Función pesaje de animales



Patas niveladoras para mayor estabilidad

BÁSCULA DE PLATAFORMA INOXIDABLE PLEGABLE — 200 kg

BP-200

CAPACIDAD





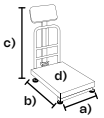
Barras de soporte que ayudan a estabilizar la carga

Ver ficha técnica

Capacidad	200 kg / 440 lb
Precisión	20 g / 0.04 lb
Pesada mínima	400 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	39 cm
b) Ancho	63.5 cm
c) Alto	86 cm
d) Plataforma	39 x 49 cm
Peso del equipo	13 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA INOXIDABLE PLEGABLE — 80 kg

BP-80

CAPACIDAD

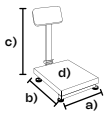


Ver ficha técnica

Capacidad	80 kg / 176 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	31 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	48 cm
d) Plataforma	31 x 35 cm
Peso del equipo	6 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA INOXIDABLE PLEGABLE — 500 kg

BP-500

CAPACIDAD





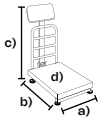
Barras de soporte que ayudan a estabilizar la carga

Ver ficha técnica

Capacidad	500 kg / 1,100 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	1 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

a) Largo	47 cm
b) Ancho	75 cm
c) Alto	100 cm
d) Plataforma	45 x 60 cm
Peso del equipo	18.5 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA INOXIDABLE PLEGABLE — 100 kg

BP-100

CAPACIDAD

NUEVO



Perilla superior permite ajustar la inclinación del indicador hacia adelante o hacia atrás



Perilla inferior permite girar el indicador hacia la derecha o izquierda



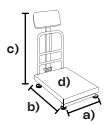
Barras de soporte que ayudan a estabilizar la carga

Ver ficha técnica

Capacidad	100 kg / 220 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.
Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

a) Largo	32 cm
b) Ancho	57 cm
c) Alto	75.5 cm
d) Plataforma	32 x 42 cm
Peso del equipo	9 kg



BÁSCULA DE PLATAFORMA INALÁMBRICA — 300 kg

BAPIC-300

CAPACIDAD





Asa para fácil transportación

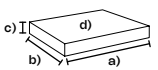
- Indicador Peso-Precio (acero inoxidable)
- Operación de pesaje a distancia (8 m)
- Función pesaje de animales

Ver ficha técnica

Capacidad	300 kg / 660 lb
Precisión	100 g / 0.22 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	100–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable báscula e indicador	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Indicador incluye maletín de plástico transparente para proteger y transportar.

a) Largo	55 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	13 cm
d) Plataforma	55 x 45 cm
Peso del equipo	14.4 kg



BÁSCULA DE PAQUETERÍA — 105 kg CAPACIDAD

BAPAQUE-100





Incluye base para fijar en mesa, pared o poste

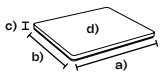
Capacidad	105 kg / 230 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	1 kg
Unidades de pesaje	kg, lb y lb:oz
Material de plataforma	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	6 Vcc, 4 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

Compatible con adaptador ADAPTA-01. Se vende por separado

- Función conteo de piezas
- 4 celdas de carga
- Cable retráctil en espiral de 2.5 metros

Ver ficha técnica

a) Largo	39 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto	4 cm
d) Plataforma	39 x 30 cm
Peso del equipo	3.2 kg



Caja individual, modelo REF-BAPAQUE100-15, se vende por separado.

BÁSCULA DE PAQUETERÍA CON PUERTO USB — 150 kg CAPACIDAD

BAPAQUE-150

NUEVO



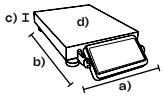
Capacidad	150 kg / 330 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	1 kg
Unidades de pesaje	g, kg, lb, oz y piezas
Material de plataforma	Acero al carbono
Tamaño de dígitos	2.8 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	5 Vcc 1 A
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

- Puerto de comunicación USB
- Función pesaje de animales
- Patas niveladoras para mayor estabilidad

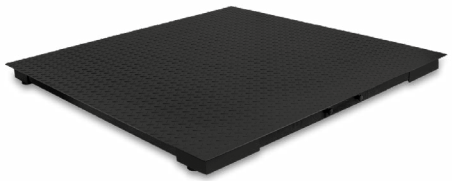
Ver ficha técnica

a) Largo	53.3 cm
b) Ancho	32.8 cm
c) Alto	9 cm
d) Plataforma	30 x 40 x 5 cm
Peso del equipo	5.8 kg



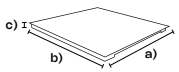
PLATAFORMAS DE BAJO PERFIL — 1 y 3 t CAPACIDAD

PLABA-9
PLABA-12
PLABA-15



	PLABA-9	PLABA-12	PLABA-15
Capacidad	1 ton	3 ton	3 ton
Precisión	500 g / 0.4 lb	500 g / 0.4 lb	500 g / 0.4 lb
Pesada mínima		10 kg	
Unidades de pesaje		kg y lb	
Material de plataforma		Acero al carbono	
Clase de exactitud		Media III	

Se recomienda adquirir con indicador I-QY o I-QYW.
Compatibles con rampas modelos: RAMP-9, RAMP-12 y RAMP-15.



- Caja de sumas sellada con grado de protección IP64
- Estructura con 4 celdas de carga fabricadas en acero
- Superficie antiderrapante

Ver ficha técnica

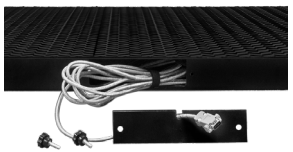
	PLABA-9	PLABA-12	PLABA-15
a) Largo	90 cm	120 cm	150 cm
b) Ancho	90 cm	120 cm	150 cm
c) Alto	11 cm	11 cm	11 cm
Peso del equipo	40 kg	84 kg	120 kg



Cable de 5 metros con protección de acero trenzado para máxima durabilidad



Patas ajustables para nivelación de carga



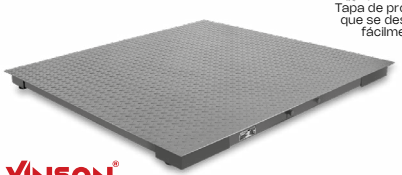
Tapa de protección que se desmonta fácilmente

PLATAFORMA DE BAJO PERFIL — 1.5 t CAPACIDAD

BAPER-12



Tapa de protección que se desmonta fácilmente



VINSON®

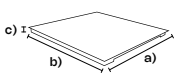
Capacidad	1.5 t / 3,306 lb
Precisión	500 g / 1.1 lb
Pesada mínima	10 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material del plato	Acero al carbono
Clase de exactitud	Fina II

Se recomienda adquirir con indicador I-QY o I-QYW.
Compatible con rampa modelo: RAMP-12.

- Caja de sumas sellada con grado de protección IP64
- Estructura con 4 celdas de carga fabricadas en acero
- Superficie antiderrapante

Ver ficha técnica

a) Largo	120 cm
b) Ancho	120 cm
c) Alto	11 cm
Peso del equipo	78 kg



RAMPAS DE BAJO PERFIL

RAMP-9
RAMP-12
RAMP-15



Puntos de fijación para asegurar la rampa al piso y evitar desplazamientos





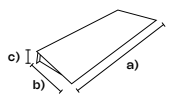
Facilitan el manejo de carga con patín y diablito

- Superficie antiderrapante para un uso más seguro

Ver ficha técnica

Material de superficie	Acero al carbono

Compatibles con modelos:
PLABA-9, PLABA-12, PLABA- 15 y BAPER-12.



a) Largo	90 cm (RAMP-9), 120 cm (RAMP-12) y 150 cm (RAMP-150)
b) Ancho	60 cm (RAMP-9, RAMP-12 y RAMP-150
c) Alto	11 cm (RAMP-9, RAMP-12 y RAMP-15)
Peso del equipo	12 kg (RAMP-9), 16 kg (RAMP-12) y 20 kg (RAMP-15)

PLATAFORMA VETERINARIA

200 kg
CAPACIDAD

BAVET-200


Plataforma rectangular con 4 celdas de carga




Cable de 2 metros con protección de acero trenzado para máxima durabilidad

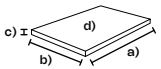
Capacidad	200 kg / 440 lb
Precisión	100 g / 0.22 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de plataforma	Acero inoxidable
Clase de exactitud	Media III

Se recomienda adquirir con indicador I-QY para el uso con la función pesaje de animales.

- Sistema de 4 celdas de carga para mayor precisión
- Caja de sumas sellada con grado de protección IP65
- Incluye tapete antiderrapante

Ver ficha técnica

a) Largo	89.5 cm
b) Ancho	59.5 cm
c) Alto	4.5 cm
d) Plato	89.5 x 59.5 cm
Peso del equipo	18.8 kg



INDICADOR A PRUEBA DE AGUA

I-PAG



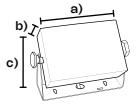
Capacidad	Programable
Precisión	30,000 divisiones
Material	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2.5cm
Tensión / Frecuencia	120 Vca 60 Hz 0.18 A
Adaptador de ca/cc	10 Vcc 0.6 Ah
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)

Incluye base ajustable para diferentes rangos de visibilidad.

- Grado de protección IP67
- Función pesaje de animales
- Pantalla con amplio rango de visibilidad

Ver ficha técnica

a) Largo	20.5 cm
b) Ancho	7 cm
c) Alto	13 cm
Peso del equipo	1.5 kg



Caja individual, modelo REF-IPAG-33, se vende por separado.

INDICADOR PESO, CONTADOR DE PIEZAS

I-PES



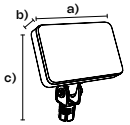
Capacidad	Programable
Precisión	15,000 divisiones
Material	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	2.2 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)

Incluye soporte ajustable para diferentes rangos de visibilidad.
Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

- Función conteo de piezas
- Función cálculo de porciones
- Función congelación de lectura pico

Ver ficha técnica

a) Largo	24 cm
b) Ancho	12 cm
c) Alto	29.5 cm
Peso del equipo	1 kg



Caja individual, modelo REF-IPES-33, se vende por separado.

INDICADOR PESO, PRECIO Y TOTAL

I-PEP



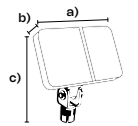
Capacidad	Programable
Precisión	15,000 divisiones
Material	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	6 Vcc 0.5 Ah
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)

Incluye soporte ajustable para diferentes rangos de visibilidad.
Incluye mica de plástico que protege al indicador de líquidos y polvo.

- Panel con pantallas de peso, precio y total
- Función cálculo de cambio
- 4 memorias de acceso directo

Ver ficha técnica

a) Largo	24 cm
b) Ancho	13 cm
c) Alto	29 cm
Peso del equipo	1 kg



Caja individual, modelo REF-IPEP-33, se vende por separado.

INDICADOR PESO CONTADOR

I-QY



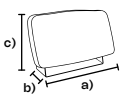
Capacidad	Programable
Precisión	30,000 divisiones
Material	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	4 cm
Conector de comunicación	RS-232 y USB
Tensión / Frecuencia	110-115 Vca 50/60 Hz
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)

Incluye base ajustable para diferentes rangos de visibilidad.

- Conexión a PC o impresora
- Función conteo de piezas
- Función pesaje de animales

Ver ficha técnica

a) Largo	24.6 cm
b) Ancho	9 cm
c) Alto	14.4 cm
Peso del equipo	1.5 kg



Caja individual, modelo REF-IQY-33, se vende por separado.

INDICADOR PESO CONTADOR INALÁMBRICO

I-QYW




Incluye transmisor de acero inoxidable con señal inalámbrica de 50 m de alcance

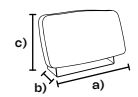
Capacidad	Programable
Precisión	30,000 divisiones
Material	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	4 cm
Conector de comunicación	RS-232
Tensión / Frecuencia	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	0.5 Ah
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 4 Ah (incluida)

Incluye base ajustable para diferentes rangos de visibilidad.

- Conexión a PC o impresora
- Función conteo de piezas
- Función pesaje de animales

Ver ficha técnica

a) Largo	24.6 cm
b) Ancho	9 cm
c) Alto	14.4 cm
Peso del equipo	1.5 kg



Caja individual, modelo REF-IQYW-33, se vende por separado.

BÁSCULA COLGANTE — 20 kg CAPACIDAD

BAC-20





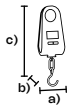
Orificio para su uso práctico y sencillo

Capacidad	20 kg / 44 lb
Precisión	10 g / 0.02 lb
Pesada mínima	200 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Plástico ABS
Material del gancho	Acero
Tamaño de dígitos	1 cm
Alimentación	3 Vcc, 1 batería de litio tipo CR2032 (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Diseño compacto y ligero
- Fácil de transportar
- Apagado automático

Ver ficha técnica

a) Largo	4.7 cm
b) Ancho	3 cm
c) Alto	15.5 cm
Peso del equipo	80 g



Caja individual, modelo REF-BAC20-12, se vende por separado.

BÁSCULA COLGANTE — 500 kg CAPACIDAD

BAC-500





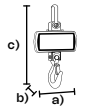
Incluye control remoto

Capacidad	500 kg / 1,100 lb
Precisión	200 g / 0.4 lb
Pesada mínima	4 kg
Unidades de pesaje	kg, lb y N
Material de carcasa	Aluminio
Material del gancho	Aleación de acero
Tamaño de dígitos	4 cm
Alimentación	6 Vcc, 4 baterías AA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Operación con control remoto (alcance de hasta 20 m)
- Mayor visibilidad de lectura
- Diseño ligero y compacto

Ver ficha técnica

a) Largo	16 cm
b) Ancho	4 cm
c) Alto	27 cm
Peso del equipo	1.3 kg



Caja individual, modelo REF-BAC500G3-14, se vende por separado.

BÁSCULA COLGANTE — 30 kg CAPACIDAD

BACMU-30



Sistema de sujeción para oprimir los botones con una mano



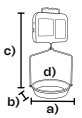
Pantallas posteriores para el cliente

Capacidad	20 kg / 66 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Plástico ABS
Material del gancho	Acero
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	2 cm
Tensión / Frecuencia	110–240 Vca 50/60 Hz 150 mA
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 1.5 Ah (incluido)
Batería recargable	4 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Funciones de caja registradora
- Pantallas iluminadas para usuario y cliente
- Opera con batería recargable (200 horas de duración)

Ver video

a) Largo	29 cm
b) Ancho	6 cm
c) Alto	66.3 cm
d) Diámetro del plato	31 cm
Peso del equipo	3.3 kg



Caja individual, modelo REF-BACMU30-33, se vende por separado.

BÁSCULA COLGANTE — 1 t CAPACIDAD

BAC-1T



Pantalla LED para facilitar la lectura a distancia



Operación mediante control remoto (incluido), con alcance de 20 metros

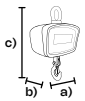
Gancho giratorio que facilita el enganche de carga desde cualquier ángulo

Capacidad	1 t / 2,200 lb
Precisión	500 g / 1 lb
Pesada mínima	10 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Aluminio
Material del gancho	Aleación de acero
Tamaño de dígitos	3 cm
Tensión / Frecuencia	110–240 Vca 50/60 Hz 1.6 A
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 1.2 Ah (incluido)
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Función congelación de lectura
- Batería recargable de hasta 100 h de duración
- Gancho con clip de seguridad

Ver ficha técnica

a) Largo	21.6 cm
b) Ancho	14.6 cm
c) Alto	38 cm
Peso del equipo	15.4 kg



BÁSCULA COLGANTE — 300 kg CAPACIDAD

BAC-300

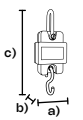


Capacidad	300 kg / 660 lb
Precisión	100 g / 0.2 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg, lb y N
Material de carcasa	Aluminio
Material del gancho	Acero
Tamaño de dígitos	2.4 cm
Alimentación	4.5 Vcc, 3 baterías AA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Diseño ultraligero
- Gancho tipo "S" para mayor resistencia
- Función congelación de lectura pico

Ver ficha técnica

a) Largo	10 cm
b) Ancho	4.6 cm
c) Alto	29.5 cm
Peso del equipo	985 g



Caja individual, modelo REF-BAC300G2-11, se vende por separado.

BÁSCULA COLGANTE — 5 t CAPACIDAD

BAC-5T



Pantalla LED para facilitar la lectura a distancia



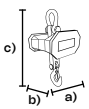
Operación mediante control remoto (incluido), con alcance de 20 metros

Capacidad	5 t / 11,000 lb
Precisión	2 kg / 4 lb
Pesada mínima	40 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Aluminio
Material del gancho	Aleación de acero
Tamaño de dígitos	3 cm
Tensión / Frecuencia	110–240 Vca 50/60 Hz 1.6 A
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 1.2 Ah (incluido)
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Función congelación de lectura
- Batería recargable de hasta 100 h de duración
- Gancho con clip de seguridad

Ver ficha técnica

a) Largo	25 cm
b) Ancho	36 cm
c) Alto	65 cm
Peso del equipo	18.2 kg



BÁSCULA COLGANTE — 10 t

CAPACIDAD

BAC-10T



Pantalla LED para facilitar la lectura a distancia



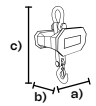
Operación mediante control remoto (incluido), con alcance de 20 metros

Capacidad	10 t / 22,000 lb
Precisión	5 kg / 11 lb
Pesada mínima	100 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Aluminio
Material del gancho	Aleación de acero
Tamaño de dígitos	3 cm
Tensión / Frecuencia	110–240 Vca 50/60 Hz 1.6 A
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 1.2 Ah (incluido)
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Función congelación de lectura
- Batería recargable de hasta 100 h de duración
- Gancho con clip de seguridad

Ver ficha técnica

a) Largo	30 cm
b) Ancho	24 cm
c) Alto	72 cm
Peso del equipo	29 kg



BÁSCULA COLGANTE — 20 t

CAPACIDAD

BAC-20T



Pantalla LED para facilitar la lectura a distancia



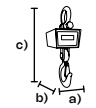
Operación mediante control remoto (incluido), con alcance de 20 metros

Capacidad	20 t / 44,000 lb
Precisión	10 kg / 22 lb
Pesada mínima	200 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material	Hierro colado
Material del gancho	Aleación de acero
Tamaño de dígitos	3 cm
Tensión / Frecuencia	110–240 Vca 50/60 Hz 1.6 A
Adaptador de ca/cc	9 Vcc 1.2 Ah (incluido)
Batería recargable	6 Vcc 4 Ah (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Función congelación de lectura
- Batería recargable de hasta 100 h de duración
- Gancho con clip de seguridad

Ver ficha técnica

a) Largo	30 cm
b) Ancho	24 cm
c) Alto	99 cm
Peso del equipo	95 kg



BÁSCULA DE COCINA CON PLATO CIRCULAR — 5 kg

CAPACIDAD

BACI-5

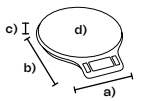


Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml (agua), ml (leche), fl'oz (agua) y fl'oz (leche)
Material del plato	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Calcula volumen en mililitros y onzas
- Plato con relieve para evitar derrames

Ver ficha técnica

a) Largo	17.5 cm
b) Ancho	21 cm
c) Alto	3 cm
d) Diámetro del plato	17 cm
Peso del equipo	337 g



Caja individual, modelo REF-BACI5-1G, se vende por separado.

BÁSCULA DE COCINA CON PLATO CIRCULAR CON BLUETOOTH — 5 kg

CAPACIDAD

BACI-5X





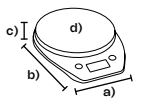
Soporte de acero para una mayor precisión

Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml (agua), ml (leche), fl'oz (agua) y fl'oz (leche)
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.3 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Compatible con aplicación móvil Nutridays
- Conexión a smartphone vía bluetooth
- Calcula volumen en mililitros y onzas

Ver video

a) Largo	16 cm
b) Ancho	20 cm
c) Alto	3 cm
d) Diámetro del plato	15.2 cm
Peso del equipo	393 g



BÁSCULA DE COCINA CON PLATO CIRCULAR CON TAZÓN — 5 kg

CAPACIDAD

BACITA-5





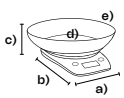
Soporte de acero para una mayor precisión

Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml (agua), ml (leche), fl'oz (agua) y fl'oz (leche)
Material del plato	Plástico HIPS
Tamaño de dígitos	1.2 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Calcula volumen en mililitros y onzas
- Tazón desmontable con capacidad de 900 ml

Ver video

a) Largo	16 cm
b) Ancho	20 cm
c) Alto	7 cm
d) Diámetro del plato	15 cm
e) Diámetro del tazón	18 cm
Peso del equipo	466 g



Caja individual, modelo REF-BARCOM40-33, se vende por separado.

BÁSCULA DE COCINA CON PLATO RECTANGULAR DE ACERO INOX — 5 kg

CAPACIDAD

BAREC-5A

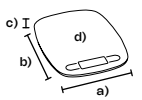


Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml (agua), ml (leche), fl'oz (agua) y fl'oz (leche)
Material del plato	Acero inoxidable
Tamaño de dígitos	1.3 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Calcula volumen en mililitros y onzas
- Diseño ultradelgado de 1.5 cm

Ver video

a) Largo	15.5 cm
b) Ancho	20.5 cm
c) Alto	1.5 cm
d) Plato	15.5 X 20.5 cm
Peso del equipo	187 g



BÁSCULA DE COCINA CON PLATO RECTANGULAR DE VIDRIO TEMPLADO — 5 kg CAPACIDAD

BACRI-5M



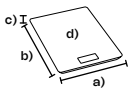
Diseño ultradelgado y elegante

Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g, lb:oz, ml (agua), ml (leche), fl'oz (agua) y fl'oz (leche)
Material del plato	Vidrio templado
Tamaño de dígitos	1.2 cm
Alimentación	3 Vcc, 1 batería de litio tipo CR2032 (incluida)
Clase de exactitud	Media III

- Calcula volumen en mililitros y onzas
- Botones tipo touch, fáciles de usar y limpieza práctica

Ver video

a) Largo	14.3 cm
b) Ancho	19.7 cm
c) Alto	1.5 cm
d) Plato	14.3 X 19.7 cm
Peso del equipo	290 g



BÁSCULA PARA BEBÉS — 25 kg CAPACIDAD

BABE-25

Diseño ergonómico tipo cuna



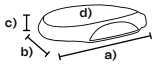


Capacidad	25 kg / 55 lb
Precisión	5 g / 0.01 lb
Pesada mínima	100 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de superficie	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	2.5 cm
Alimentación	6 Vcc, 4 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Pantalla iluminada para mayor visibilidad
- Guarda historial de pesaje, consulta fácilmente los registros anteriores

Ver ficha técnica

a) Largo	57 cm
b) Ancho	34 cm
c) Alto	6 cm
d) Superficie	57 x 34 cm
Peso del equipo	1.6 kg



Caja individual, modelo REF-BABE25-11, se vende por separado.

BÁSCULA DE COCINA CON PLATO CIRCULAR — 5 kg CAPACIDAD

VINS-5



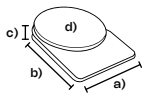
Capacidad	5 kg / 11 lb
Precisión	1 g / 0.1 oz
Pesada mínima	20 g
Unidades de pesaje	g y oz
Material del plato	Polipropileno
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

VINSON

- Apagado automático, ahorra batería y prolonga la vida útil del equipo
- Orificio para colgar, práctico y fácil de almacenar

Ver ficha técnica

a) Largo	15 cm
b) Ancho	22 cm
c) Alto	3.5 cm
d) Diámetro del plato	14 cm
Peso del equipo	219 g



Caja individual, modelo REF-VINS5-11, se vende por separado.

BÁSCULA DE PESAJE CORPORAL — 180 kg CAPACIDAD

BABA-180

NUEVO



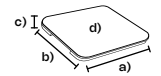
Capacidad	180 kg / 400 lb
Precisión	100 g / 0.2 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de superficie	Cristal templado
Material de estructura	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	2 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

Fecha estimada de disponibilidad: ENERO 2026

- Pantalla LED
- Diseño compacto y ligero

Ver ficha técnica

a) Largo	26 cm
b) Ancho	26 cm
c) Alto	2 cm
d) Superficie	26 x 26 cm
Peso del equipo	984 g



BÁSCULA PARA MALETAS — 50 kg CAPACIDAD

BAMA-50

Compacta y ligera, fácil de transportar





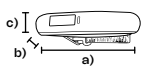
Mantiene el peso en la pantalla para facilitar la revisión

Capacidad	50 kg / 110 lb
Precisión	50 g / 0.1 lb
Pesada mínima	500 g
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de carcasa	Polipropileno
Material de ganchos	Acero
Tamaño de dígitos	1.5 cm
Alimentación	3 Vcc, 1 batería de litio tipo CR2032 (incluida)
Clase de exactitud	Ordinaria IIII

- Gancho de acero resistente y duradero, para un pesaje seguro y confiable
- Congelación de lectura

Ver ficha técnica

a) Largo	13.4 cm
b) Ancho	1.7 cm
c) Alto	3.3 cm
Peso del equipo	113 g



BÁSCULA INTELIGENTE DE PESAJE CORPORAL — 180 kg CAPACIDAD

BABAIN-180NG

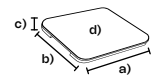


Capacidad	180 kg / 400 lb
Precisión	100 g / 0.2 lb
Pesada mínima	2 kg
Unidades de pesaje	kg y lb
Material de superficie	Cristal templado
Material de estructura	Plástico ABS
Tamaño de dígitos	2.4 cm
Alimentación	3 Vcc, 2 baterías AAA de 1,5 Vcc (incluidas)
Clase de exactitud	Media III

- Pantalla LED
- Compatible con aplicación móvil Fitdays
- Conexión a smartphone vía bluetooth

Ver ficha técnica

a) Largo	26 cm
b) Ancho	26 cm
c) Alto	2 cm
d) Superficie	26 x 26 cm
Peso del equipo	1 kg



BÁSCULAS INTELIGENTES DE PESAJE CORPORAL CON 8 ELECTRODOS

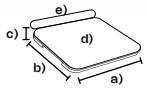
180 kg
CAPACIDAD

BIOMA-180
BIOPI-180





Ver video



Ver video

- Compatibles con aplicación móvil Fitdays
- Conexión a smartphone vía bluetooth

	BIOMA-180	BIOPI-180
Capacidad	180 kg / 400 lb	
Precisión	100 g / 0.2 lb	
Pesada mínima	2 kg	
Unidades de pesaje	kg y lb	
Material de superficie	Vidrio templado	
Material de estructura	Plástico ABS	
Tamaño de dígitos	2.4 cm	
Batería recargable	Litio, 3.7 Vcc 0.3 Ah (incluida)	
Clase de exactitud	Media III	
a) Largo	31 cm	30 cm
b) Ancho	35.5 cm	30 cm
c) Alto	5 cm	2.7 cm
d) Superficie	31 x 35.5 cm	30 x 30 cm
e) Barra	28 x 3.4 a 3.2 cm	30 x 3.4 a 3.2 cm
Peso del equipo	2.6 kg	2 kg
	Caja individual, modelo REF-BIOMA180-23, se vende por separado.	**Caja individual, modelo REF-BIOPI180-23, se vende por separado.**



Sensores de 8 electrodos para manos y pies que ofrecen una medición más precisa de los indicadores del cuerpo

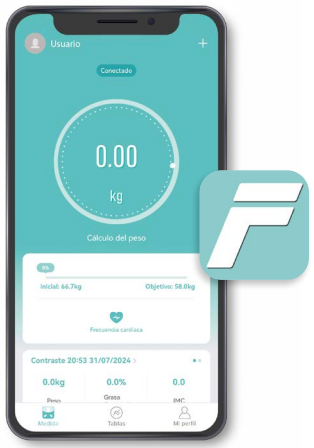
BIOMA-180



BIOMA-180

APLICACIÓN PARA BÁSCULAS INTELIGENTES

FITDAYS



Registra 21 indicadores fisiológicos del cuerpo

Peso	Músculo esquelético	Grasa visceral
Índice de masa corporal	Masa esquelética	BMR
Grasa corporal	Cantidad de proteína	Edad corporal
Masa grasa	Proteína	Peso corporal estándar
Pérdida de grasa	Contenido de agua	Nivel de obesidad
Masa muscular	Agua corporal	Tipo de cuerpo
Frecuencia muscular	Grasa subcutánea	WHR

- Análisis de variaciones en los indicadores fisiológicos
- Hasta 24 usuarios admitidos para cada cuenta

Compatible con modelos BABAIN-180NG, BIOMA-180 y BIOPI-180.

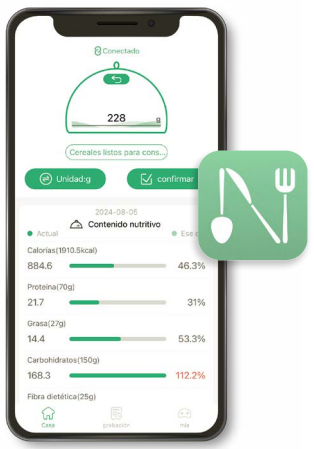
Disponible para sistemas operativos Android y iOS

PLAY STORE

APP STORE

APLICACIÓN PARA BÁSCULAS INTELIGENTES

NUTRIDAYS



- Registro de peso de los alimentos
- Comparación de la ingesta de nutrientes con estándares diarios
- Análisis de 24 nutrientes de los alimentos
- Ideal para compartir la información con nutriólogos y obtener mejores resultados
- Base de datos con 100,000 tipos de alimentos

Compatible con modelo BACI-5X.

Disponible para sistemas operativos Android y iOS

PLAY STORE

APP STORE

BATERÍAS RECARGABLES

BAT-4VR
BAT-6VR



	BAT-4VR	BAT-6VR
Voltaje	4V	6V
Peso del equipo	460 g	710 g

CABLE DE COMUNICACIÓN

CAUS-1



Puerto de comunicación	USB
Longitud	2 m
Tipo	A

ROLLO TÉRMICO

ROET-02



Dimensiones etiqueta	57 x 40 mm
Espesor etiqueta	61 micras

CHAROLA DESMONTABLE

CHARO-1



Material	Acero inoxidable
Dimensiones	40.5 x 30.5 x 4.7 cm

Incluye velcro para fijar a cualquier báscula.

CUCHARÓN PARA BÁSCULA

PLA-500



Material	Plástico ABS
Dimensiones	41.8 x 30.5 cm
Peso del equipo	500 g

PESAS PATRÓN

PESA-5
PESA-10
PESA-20





Compartimento para ajustar con peso adicional

	PESA-5	PESA-10	PESA-20
Material		Hierro fundido	
Peso del equipo	5 kg	10 kg	20 kg

KIT DE 4 CELDAS DE CARGA

KIT4CEL-2T



Cable de 5 metros con protección de acero trenzado para máxima durabilidad

Capacidad	2,000 kg
Material	Aleación de acero
Grado de protección	IP66 (caja de sumas)
Entrada	385 ± 10 Ω
Salida	351 ± 2 Ω

Incluye 4 celdas de carga con pata y laina, 1 caja de sumas y 1 cable acerado.

CELDAS DE CARGA

RH1042-100KG
RH1263-800KG
RH65023-2T



	RH1042-100KG	RH1263-800KG	RH65023-2T
Capacidad	100 kg	800 kg	2,000 kg
Material	Aluminio	Aluminio	Aleación de acero
Grado de protección		IP65	
Entrada		404 ± 15 Ω	
Salida		350 ± 15 Ω	
Uso recomendado en plataformas	30 X 40 cm	50 x 60 cm	Apartir de 120 x 120 cm

ADAPTADORES DE CORRIENTE

ADAPTA-01
ADAPTA-04
ADAPTA-08



	ADAPTA-01	ADAPTA-04	ADAPTA-08
Entrada	100-240 Vca 50/60 Hz 150 mA	90-240 Vca 50/60 Hz 100 mA	100-250 Vca 50/60 Hz 150 mA
Salida	6 Vcc 0.5 Ah	6 Vcc 0.4 Ah	5 Vcc 0.25 Ah
	Compatible con modelos: BAR-7, BAR-8, BAR-8RS, BAR-8T, BAR-9, BAR-10, BAPRE-1, BAPRE-3, BAPAQUE-100, BAPO-10, BARAG-40, I-PEP, I-PES, BAPCA-80, BAPCA-100, BAPCA-200, BAPCA-500, BAPCA-800, BP-80, BP-100, BP-200 y BP-500.	**Compatible con modelos: VINS-20, VINS-30, VINS-40, BAPLE-60, BAPLE-100, BAPLE-200, BAPLE-400 y BAPLE-800.**	**Compatible con modelo: BAR-6.**

POSTERS PUBLICITARIOS







Ver todos los modelos

- Posters publicitarios para interiores de 60 x 60 cm
- Impresión en coroplast
- Diferentes modelos

PENDONES PUBLICITARIOS











Ver todos los modelos

- Pendones publicitarios para interiores de 70 x 135 cm
- Impresión en lona
- Diferentes modelos

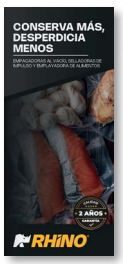
TRÍPTICOS PUBLICITARIOS











Ver todos los modelos

- Trípticos publicitarios de 9.3 x 21.5 cm
- Impresión en papel couché
- Diferentes modelos

EXHIBIDOR PARA 2 BÁSCULAS DE MOSTRADOR

EX-01



- Dimensiones: 39 x 46 x 60 cm

EXHIBIDOR PARA 4 BÁSCULAS DE MOSTRADOR Y 2 COLGANTES

EX-02



- Dimensiones: 50 x 50 x 209 cm

EXHIBIDOR PARA 1 BÁSCULA DE MOSTRADOR

EX-03



- Dimensiones: 30 x 40 x 30 cm

EXHIBIDOR PARA UTENSILIOS DE COCINA Y RESTAURANTE

EX-05



- Dimensiones: 60 x 35 x 150 cm

EXHIBIDOR PARA 3 TURBOLICUADORES

EX-06



- Dimensiones: 80 x 80 x 40 cm

LOGOTIPOS

LOGO-01

- Logotipo Rhino termoformado de 100 x 27.5 cm

LOGO-02

- Logotipo Caledonia termoformado de 80 x 14.9 cm

BATIDORA PLANETARIA — 7 L

BATI-7

CAPACIDAD



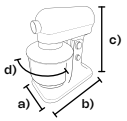
Accesorios de acero inoxidable incluidos:



Capacidad del tazón	7 L
Capacidad de amasado	0.6 kg
Potencia del motor	1/2 hp
Velocidad	0–780 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Hierro
Material del tazón	Acero inoxidable

Ver video

a) Largo	43 cm
b) Ancho	40 cm
c) Alto	43 cm
d) Diámetro del tazón	23 cm
Peso del equipo	15.7 kg



- 10 velocidades de trabajo
- Cubierta plástica protectora

BATIDORA PLANETARIA — 10 L

BATI-10

CAPACIDAD



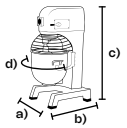
Accesorios de acero inoxidable incluidos:



Capacidad del tazón	10 L
Capacidad de amasado	1.5 kg
Potencia del motor	5/8 hp
Velocidad	110 / 178 / 390 rpm
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

Ver video

a) Largo	42 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	62 cm
d) Diámetro del tazón	27.5 cm
Peso del equipo	44.8 kg



- 3 velocidades de trabajo
- Palanca de elevación
- Reja protectora

BATIDORA PLANETARIA — 20 L

BATI-20

CAPACIDAD



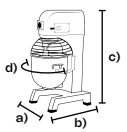
Accesorios de acero inoxidable incluidos:



Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	4.5 kg
Potencia del motor	1 hp
Velocidad	105 / 180 / 408 rpm
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

Ver video

a) Largo	43 cm
b) Ancho	56 cm
c) Alto	78 cm
d) Diámetro del tazón	34.5 cm
Peso del equipo	61 kg



- 3 velocidades de trabajo
- Palanca de elevación
- Reja protectora

BATIDORA DE VELOCIDAD VARIABLE — 20 L

BATI-20X

CAPACIDAD



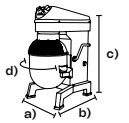
Accesorios de acero inoxidable incluidos:



Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	7.5 kg
Potencia del motor	1.2 hp
Velocidad	60–503 rpm (Ajustable por cada ciclo)
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

Ver ficha técnica

a) Largo	46 cm
b) Ancho	58 cm
c) Alto	80.5 cm
d) Diámetro del tazón	36 cm
Peso del equipo	57 kg



- 10 velocidades de trabajo
- Palanca de elevación y reja protectora



Las **10 velocidades ajustables** permiten encontrar la consistencia adecuada para cada receta, desde batidos ligeros hasta masas densas.

VELOCIDAD	RPM	RPM	RPM
1ra.	60	60	60
2da.	73	90	103
3ra.	93	120	153
4ta.	113	147	203
5ta.	137	177	253
6ta.	157	207	303
7ma.	177	207	353
8va.	197	237	403
9na.	220	267	453
10ma.	240	294	503

Las capacidades de uso del **gancho, globo y paleta** se aplican a todas las batidoras de Rhino y Vinson, garantizando la misma versatilidad y eficiencia en todos nuestros modelos.

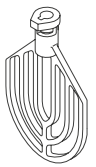


GANCHO

Ideal para amasar masas suaves:



PAN



PALETA

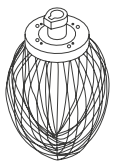
Excelente para mezclar masas más pesadas:



PASTELES



GALLETAS



GLOBO

Perfecto para batir mezclas ligeras:



CREMA



HUEVOS

BATIDORA PLANETARIA — 20 L

BAVIN-20



Accesorios de acero inoxidable incluidos:



CAPACIDAD

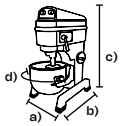
Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	3 kg
Potencia del motor	1 hp
Velocidad	105 / 180 / 408 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

VINSON®

- 3 velocidades de trabajo
- Manivela para ajustar la altura del tazón

Ver ficha técnica

a) Largo	43 cm
b) Ancho	52 cm
c) Alto	78 cm
d) Diámetro del tazón	35 cm
Peso del equipo	64.2 kg



BATIDORA PLANETARIA — 60 L

BATI-60



Accesorios de acero inoxidable incluidos:



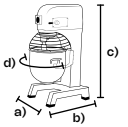
CAPACIDAD

Capacidad del tazón	60 L
Capacidad de amasado	12 kg
Potencia del motor	3 hp
Velocidad	74 / 150 / 288 rpm
Voltaje	200-220 V / 60 Hz (trifásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

- 3 velocidades de trabajo
- Manivela para ajustar la altura del tazón
- Reja protectora

Ver ficha técnica

a) Largo	65.2 cm
b) Ancho	72.4 cm
c) Alto	130 cm
d) Diámetro del tazón	48.5 cm
Peso del equipo	190 kg



BATIDORA PLANETARIA — 30 L

BATI-30



Accesorios de acero inoxidable incluidos:



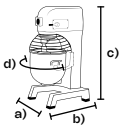
CAPACIDAD

Capacidad del tazón	26.5 L
Capacidad de amasado	5.25 kg
Potencia del motor	1.5 hp
Velocidad	105 / 180 / 408 rpm
Voltaje	105-127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

- 3 velocidades de trabajo
- Manivela para ajustar la altura del tazón
- Reja protectora

Ver ficha técnica

a) Largo	44 cm
b) Ancho	55 cm
c) Alto	86 cm
d) Diámetro del tazón	37 cm
Peso del equipo	65.2 kg



LAMINADORA DE MESA CON BANDAS REVERSIBLES — 375 W

LAMBA-169M

NUEVO



POTENCIA

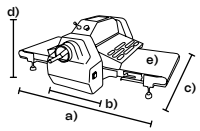
Potencia energética	375 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Apertura de rodillo	0 a 25 mm
Material carcasa	Plástico ABS
Material banda	Nylon
Material rodillo	Acero

Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

- Regula el grosor de masa de 0 a 25 mm
- Bandas reversibles para un flujo de trabajo continuo
- Diseño plegable para ahorrar espacio

Ver ficha técnica

a) Largo (abierta)	169 cm
b) Largo (cerrada)	68 cm
c) Ancho	75 cm
d) Alto	51 cm
e) Banda	169 x 37 cm
Peso del equipo	70 kg



BATIDORA PLANETARIA — 40 L

BATI-40X



Accesorios de acero inoxidable incluidos:



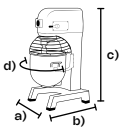
CAPACIDAD

Capacidad del tazón	40 L
Capacidad de amasado	9 kg
Potencia del motor	2 hp
Velocidad	125 / 204 / 580 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

- 3 velocidades de trabajo
- Palanca de elevación
- Reja protectora

Ver ficha técnica

a) Largo	54 cm
b) Ancho	61 cm
c) Alto	117 cm
d) Diámetro del tazón	42.5 cm
Peso del equipo	150 kg



LAMINADORA DE PISO CON BANDAS REVERSIBLES — 550 W

LAMBA-274P

NUEVO



POTENCIA

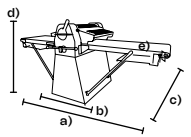
Potencia energética	550 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Apertura de rodillo	0 a 40 mm
Material carcasa	Acero al carbono
Material banda	Nylon
Material rodillo	Acero

Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

- Regula el grosor de masa de 0 a 40 mm
- Bandas reversibles para un flujo de trabajo continuo
- Diseño plegable para ahorrar espacio

Ver ficha técnica

a) Largo (abierta)	274 cm
b) Largo (cerrada)	97 cm
c) Ancho	90 cm
d) Alto	110 cm
e) Banda	274 x 50 cm
Peso del equipo	190 kg



AMASADORA — 10 L

AMASA-10

CAPACIDAD





Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme

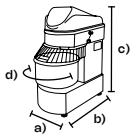


Doble acción giratoria: el gancho y tazón giran al mismo tiempo, logrando una mezcla homogénea

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	10 L
Capacidad de amasado	4 kg
Potencia del motor	1 hp
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Hierro
Material del tazón	Acero inoxidable

a) Largo	30 cm
b) Ancho	48 cm
c) Alto	60 cm
d) Diámetro del tazón	28 cm
Peso del equipo	45 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

AMASADORA — 30 L

AMASA-30

NUEVO

CAPACIDAD





Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme



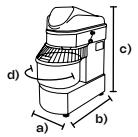
Doble acción giratoria: el gancho y tazón giran al mismo tiempo, logrando una mezcla homogénea

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	30 L
Capacidad de amasado	13 kg
Potencia del motor	2 hp
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Acero al carbono
Material del tazón	Acero inoxidable

Fecha estimada de disponibilidad: Noviembre 2025

a) Largo	43.2 cm
b) Ancho	72.5 cm
c) Alto	93 cm
d) Diámetro del tazón	43 cm
Peso del equipo	103 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

AMASADORA — 20 L

AMASA-20

CAPACIDAD





Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme

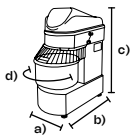


Doble acción giratoria: el gancho y tazón giran al mismo tiempo, logrando una mezcla homogénea

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	12 kg
Potencia del motor	1.5 hp
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Hierro
Material del tazón	Acero inoxidable

a) Largo	39 cm
b) Ancho	65 cm
c) Alto	85 cm
d) Diámetro del tazón	35 cm
Peso del equipo	96 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

AMASADORA — 40 L

AMASA-40

CAPACIDAD





Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme

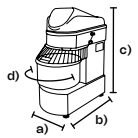


Doble acción giratoria: el gancho y tazón giran al mismo tiempo, logrando una mezcla homogénea

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	40 L
Capacidad de amasado	24 kg
Potencia del motor	4 hp
Voltaje	220 V / 60 Hz (bifásico)
Material de estructura	Hierro
Material del tazón	Acero inoxidable

a) Largo	48 cm
b) Ancho	75 cm
c) Alto	105 cm
d) Diámetro del tazón	45 cm
Peso del equipo	131 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

AMASADORA DE PROCESAMIENTO PROLONGADO — 20 L

AMASA-20PRO

NUEVO

CAPACIDAD



Sistema de alto torque con 2 velocidades, ideal para preparar diferentes tipos de masa:

Velocidad baja (V1): Mezcla e integra los ingredientes de forma uniforme

Velocidad alta (V2): Estira y oxigena la masa, mejorando su textura

Cubierta abatible para fácil desmontaje y limpieza del tazón



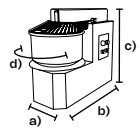
Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	8 kg
Potencia del motor	1.5 hp
Voltaje	105–127 V / 60 Hz (monofásico)
Velocidad 1 del tazón	11.4 rpm
Velocidad 2 del tazón	20.7 rpm
Velocidad 1 del gancho	83 rpm
Velocidad 2 del gancho	151 rpm
Material de estructura	Acero con acabado en pintura epóxica
Material del tazón	Acero inoxidable

Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

a) Largo	39.5 cm
b) Ancho	76 cm
c) Alto	69 cm
d) Diámetro del tazón	38 cm
Peso del equipo	123 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

AMASADORA — 50 L

AMASA-50

CAPACIDAD





Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme

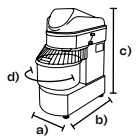


Doble acción giratoria: el gancho y tazón giran al mismo tiempo, logrando una mezcla homogénea

Ver ficha técnica

Capacidad del tazón	50 L
Capacidad de amasado	30 kg
Potencia del motor	4 hp
Voltaje	220 V / 60 Hz (bifásico)
Material de estructura	Hierro
Material del tazón	Acero inoxidable

a) Largo	53 cm
b) Ancho	80 cm
c) Alto	103 cm
d) Diámetro del tazón	50 cm
Peso del equipo	135 kg



- Temporizador de 60 minutos
- Botón de paro de emergencia
- Reja protectora

MOLINO DE CARNE CON UNIDAD DE MOLIENDA EN ACERO INOX — 12 CEDAZO

MOCA-12



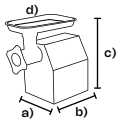
Capacidad de producción	180 kg/h
Potencia del motor	1 hp
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Número de cedazo y navaja	12
Sistema de engranaje	1 engrane y 1 piñón
Material de charola y gabinete	Acero inoxidable

Incluye embutidor, 2 cedazos (6 y 8 mm) y empujador de carne.

- Unidad de molienda desmontable
- Gusano, corona y cabezal fabricados en acero inoxidable

Ver video

a) Largo	22 cm
b) Ancho	39 cm
c) Alto	43 cm
d) Charola	21 x 37 x 5 cm 37 x 24 x 10 cm
Peso del equipo	24.5 kg



MOLINO DE CARNE CON UNIDAD DE MOLIENDA EN ACERO INOX — 22 CEDAZO

MOLAI-22



Capacidad de producción	300 kg/h
Potencia del motor	2 hp
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Número de cedazo y navaja	22
Sistema de engranaje	3 engranes y 1 piñón
Material de charola y gabinete	Acero inoxidable

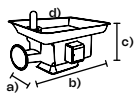
Incluye embutidor y 2 cedazos (6 y 8 mm).

VINSON

- Unidad de molienda desmontable
- Gusano, corona y cabezal fabricados en acero inoxidable

Ver ficha técnica

a) Largo	23.5 cm
b) Ancho	51 cm
c) Alto	38 cm
d) Charola	35 x 50 x 6.5 cm
Peso del equipo	26 kg



MOLINO EMBUTIDOR CON UNIDAD DE MOLIENDA EN ACERO INOX — 22 CEDAZO

MOLEM-22M2





Gusano y cabezal fabricados en acero inoxidable 301 con maquinado de precisión

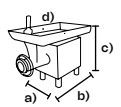
Capacidad de producción	200 kg/h
Potencia del motor	2 hp
Voltaje	105-127 V / 60 Hz (monofásico)
Número de cedazo y navaja	22
Sistema de engranaje	3 engranes y 1 piñón
Material de charola y gabinete	Acero inoxidable

Incluye embutidor, 2 cedazos (6 y 8 mm) y empujador de carne.

- Unidad de molienda desmontable
- Gusano, corona y cabezal fabricados en acero inoxidable

Ver ficha técnica

a) Largo	46 cm
b) Ancho	93 cm
c) Alto	56 cm
d) Charola	41.2 x 83 x 7.5 cm
Peso del equipo	66 kg



MOLINO MEZCLADOR — 32 CEDAZO

MOLME-1300

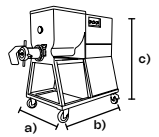


Capacidad de producción	1,300 kg/h
Capacidad de tolva	50 kg
Potencia de molienda	5.5 hp
Potencia de mezclado	1 hp
Voltaje	220 V / 60 Hz (trifásico)
Número de cedazo y navaja	32
Material de estructura, molienda y mezclado	Acero inoxidable

- Construcción robusta, diseñada bajo estándares de ingeniería alemana
- Mezcla y muele carne en un solo equipo, ahorrando tiempo y espacio.

Ver video

a) Largo	70 cm
b) Ancho	136 cm
c) Alto	130 cm
Peso del equipo	235 kg





MOTORES INDEPENDIENTES PARA MOLIENDA Y MEZCLA

5.5 caballos de fuerza para moler y 1 caballo de fuerza para mezclar



Tolva con capacidad para 50 kg de carne



Switch magnético de seguridad



Producción de 1,300 kg por hora



Protección IPX5 para lavado de tolva a chorro de agua



Cedazo No. 32



Soporte para llave



Llave para desmontaje de unidad



Seguro para sujeción de ruedas

PROCESADOR DE ALIMENTOS — 550 W POTENCIA

PROAL-550





Tipos de corte: Regular, rallado, grueso, juliana, francesa, cubo y para fruta y verdura blanda

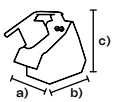
Potencia del motor	3/4 hp
Potencia eléctrica	550 W
Amperaje	3.7 A
Velocidad	402.67 rpm
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de base	Aluminio anodizado
Grado de protección	IP20

Incluye 5 discos: 2 discos de corte (2 mm y 4 mm) y 3 discos de rallado (3 mm, 5 mm y 10 mm). Discos adicionales se venden por separado, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 38)
Incluye empujador y cepillo para limpieza.

- Entrada circular (vegetales largos)
- Entrada semicircular (vegetales de mayor diámetro)

Ver ficha técnica

a) Largo	20.4 cm
b) Ancho	60 cm
c) Alto	47 cm
Peso del equipo	21.9 kg



REBANADORA DE EMBUTIDOS — 250 mm

SLI-250

CUCHILLA

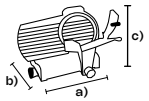


Diámetro de cuchilla	250 mm
Ancho de rebanadas	0.5 a 8 mm
Potencia del motor	1/5 hp
Voltaje	110 Vca / 60 Hz (monofásico)
Materiales de base	Aleación de aluminio y pintura epóxica
Material de cuchilla	Acero al cromo duro
Material de vela, carro y brazo	Aleación de aluminio

- Perilla para ajustar grosor de rebanadas
- Vela diseñada con sistema inclinado
- Afilador incorporado

Ver ficha técnica

a) Largo	49 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto	38 cm
Peso del equipo	14.8 kg



REBANADORA DE EMBUTIDOS — 275 mm

SLI-275

CUCHILLA

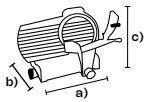


Diámetro de cuchilla	275 mm
Ancho de rebanadas	0.5 a 8 mm
Potencia del motor	1/4 hp
Voltaje	110 Vca / 60 Hz (monofásico)
Materiales de base	Aleación de aluminio y pintura epóxica
Material de cuchilla	Acero al cromo duro
Material de vela, carro y brazo	Aleación de aluminio

- Perilla para ajustar grosor de rebanadas
- Vela diseñada con sistema inclinado
- Afilador incorporado

Ver ficha técnica

a) Largo	53 cm
b) Ancho	28.5 cm
c) Alto	40 cm
Peso del equipo	16.3 kg



REBANADORA DE EMBUTIDOS — 300 mm

SLI-300

CUCHILLA

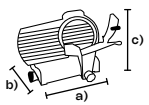


Diámetro de cuchilla	300 mm
Ancho de rebanadas	0.5 a 13 mm
Potencia del motor	1/3 hp
Voltaje	110 Vca / 60 Hz (monofásico)
Materiales de base	Aleación de aluminio y pintura epóxica
Material de cuchilla	Acero al cromo duro
Material de vela, carro y brazo	Aleación de aluminio

- Perilla para ajustar grosor de rebanadas
- Vela diseñada con sistema inclinado
- Afilador incorporado

Ver ficha técnica

a) Largo	60 cm
b) Ancho	33 cm
c) Alto	45 cm
Peso del equipo	21 kg



REBANADORA DE ENGRANES PARA CARNE SEMI CONGELADA — 350 mm

REBEN-350

NUEVO

CUCHILLA

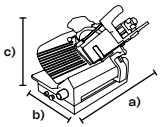


Diámetro de cuchilla	350 mm
Ancho de rebanadas	0.5 a 20 mm
Potencia del motor	1 hp
Voltaje	110 Vca / 60 Hz (monofásico)
Material de base	Aleación de aluminio
Material de cuchilla	Acero al carbono
Material de vela, carro y brazo	Aleación de aluminio

- Perilla para ajustar grosor de rebanadas
- Vela diseñada con sistema inclinado
- Afilador incorporado

Ver ficha técnica

a) Largo	92 cm
b) Ancho	62 cm
c) Alto	76 cm
Peso del equipo	78 kg



REBANADORA AUTOMÁTICA PARA CARNE SEMI CONGELADA — 363 mm

REBAC-363

NUEVO

CUCHILLA





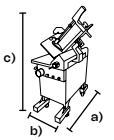
Ruedas de poliuretano para un desplazamiento eficiente

Capacidad máxima por carga	30 kg
Diámetro de cuchilla	363 mm
Ancho de rebanadas	0 a 20 mm
Potencia del motor de disco	1 hp
Potencia del motor de carro corredizo	1 hp
Voltaje	110 Vca / 60 Hz (monofásico)
Material de estructura	Aluminio anodizado
Material de cuchilla	Acero 100 Cr6

Incluye desarmador plano y de cruz, llave inglesa de 250 mm, llave española de 8 y 10 mm, 2 fusibles de 30 A / 250 V y una botella de plástico para aplicar aceite y lubricar el sistema deslizante.

Ver ficha técnica

a) Largo	110 cm
b) Ancho	75 cm
c) Alto	149 cm
Peso del equipo	207 kg



- Corte eficiente y preciso de carne semi congelada en grandes cantidades
- Perilla para ajustar grosor de rebanadas y velocidad



DURABILIDAD Y PRECISIÓN

Cuchilla de acero 100Cr6, resistente al desgaste y con filo duradero para cortes precisos

SISTEMA AUTOMATIZADO

45–55 rebanadas por minuto

- Agiliza la producción
- Reduce tiempos de espera
- Mantiene un flujo de trabajo constante
- Disminuye el esfuerzo manual
- Mejora la productividad



CORTES PERSONALIZADOS

Ancho de rebanada ajustable de 0 a 20 mm para cortes consistentes, adaptados a cada necesidad

TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN — 280 W

TURLIC-280

POTENCIA





Agarre ergonómico y regulador de velocidad variable



Navajas de acero inoxidable

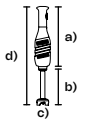
Capacidad	10 L
Potencia del motor	1/3 hp
Potencia eléctrica	280 W
Velocidad	6000–20000 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del brazo	Acero inoxidable
Material de carcasa	Plástico PA66 + CF60

Incluye accesorio para reemplazo de navaja.

- Velocidad variable
- Brazo desmontable para fácil limpieza

Ver ficha técnica

a) Cuerpo	36.5 cm
b) Brazo	24.5cm
c) Diámetro navaja	4.5 cm
d) Altura total	58 cm
Peso del equipo	2.1 kg



Caja individual, modelo REF-TURLIC280-33, se vende por separado.

TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN — 650 W

TURLIC-650

POTENCIA





Agarre ergonómico y regulador de velocidad variable



Navajas de acero inoxidable

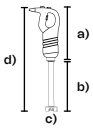
Capacidad	180 L
Potencia del motor	3/4 hp
Potencia eléctrica	650 W
Velocidad	8000–18000 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del brazo	Acero inoxidable
Material de carcasa	Plástico PA66 + CF60

Incluye accesorio para reemplazo de navaja.

- Velocidad variable
- Botón de bloqueo automático
- Brazo desmontable para fácil limpieza

Ver ficha técnica

a) Cuerpo	43 cm
b) Brazo	51.7 cm
c) Diámetro navaja	4.2 cm
d) Altura total	91.7 cm
Peso del equipo	4.6 kg



Caja individual, modelo REF-TURLIC650-37, se vende por separado.

TURBOLICUADOR DE INMERSIÓN — 850 W

TURLIC-850

POTENCIA





Agarre ergonómico y regulador de velocidad variable



Navajas de acero inoxidable

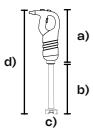
Capacidad	240 L
Potencia del motor	1 1/16 hp
Potencia eléctrica	850 W
Velocidad	8000–18000 rpm
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del brazo	Acero inoxidable
Material de carcasa	Plástico PA66 + CF60

Incluye accesorio para reemplazo de navaja.

- Velocidad variable
- Botón de bloqueo automático
- Brazo desmontable para fácil limpieza

Ver ficha técnica

a) Cuerpo	44 cm
b) Brazo	56.5 cm
d) Diámetro navaja	4.2 cm
e) Altura total	96.5 cm
Peso del equipo	5.1 kg



Caja individual, modelo REF-TURLIC850-37, se vende por separado.

SIERRA CARNICERA — 222 cm

SICA-222

CINTA DE CORTE





Limpiadores para grasa y residuos

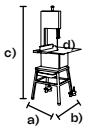
Cinta de corte	222 cm / 87"
Altura máxima de corte	36 cm
Potencia del motor	2 hp
Potencia eléctrica	1,500 W
Voltaje	110–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del cuerpo	Acero al carbono
Material de mesa de trabajo y canal de corte	Acero inoxidable
Acabado	Pintura electrostática (libre de plomo)

Incluye una charola de residuos y 2 cintas de corte.

- 2 ruedas con sistema de freno
- 2 patas niveladoras con goma y 2 fijas para evitar movimientos
- Cinta con 4 dientes por pulgada

Ver ficha técnica

a) Largo	70 cm
b) Ancho	69.5 cm
c) Alto	170 cm
d) Mesa de trabajo fija	67.8 x 55.5 cm
Peso del equipo	90.2 kg



SIERRA CARNICERA — 295 cm

SICA-295R

CINTA DE CORTE





Botón de paro de emergencia



Limpiadores para grasa y residuos

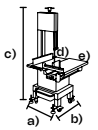
Cinta de corte	295 cm / 116"
Altura máxima de corte	56 cm
Potencia del motor	2 hp
Potencia eléctrica	1,500 W
Voltaje	110–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del cuerpo	Acero al carbono
Material de mesa de trabajo y canal de corte	Acero inoxidable
Acabado	Pintura electrostática (libre de plomo)

Incluye una charola de residuos y 2 cintas de corte.

- 4 ruedas, 2 con sistema de freno
- 2 patas niveladoras con goma y 2 fijas para evitar movimientos
- Cinta con 4 dientes por pulgada

Ver ficha técnica

a) Largo	91 cm
b) Ancho	92 cm
c) Alto	197.5 cm
d) Mesa de trabajo fija	81.5 x 35.5 cm
e) Mesa de trabajo móvil	83 x 43.5 cm
Peso del equipo	166.8 kg



SIERRA CARNICERA — 295 cm

SICA-295

CINTA DE CORTE





Limpiadores para grasa y residuos

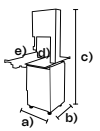
Cinta de corte	295 cm / 116"
Altura máxima de corte	39.5 cm
Potencia del motor	1.5 hp
Potencia eléctrica	1,100 W
Voltaje	110–127 V / 60 Hz (monofásico)
Material del cuerpo	Acero al carbono
Material de mesa de trabajo y canal de corte	Acero inoxidable
Acabado	Pintura electrostática (libre de plomo)

Incluye una charola de residuos y 2 cintas de corte.

- Canal de mesa deslizable
- 4 patas niveladoras con goma
- Cinta con 3 dientes por pulgada

Ver ficha técnica

a) Largo	97 cm
b) Ancho	82 cm
c) Alto	186 cm
d) Mesa de trabajo fija	89.6 x 39.5 cm
e) Mesa de trabajo móvil	51 x 38 cm
Peso del equipo	138 kg



BENEFICIOS DEL EMPACO AL VACÍO

1. CONSERVA LOS ALIMENTOS FRESCOS POR MÁS TIEMPO

Retrasa el deterioro natural y mantiene la frescura de los productos por más días, sin necesidad del uso de conservadores artificiales.

2. MANTIENE LOS NUTRIENTES

Evita la oxidación, ayudando a conservar las vitaminas, minerales y el valor nutricional de cada alimento.

3. EVITA LA FORMACIÓN DE HIELO Y DAÑOS POR CONGELACIÓN

Los alimentos congelados no generan cristales de hielo en la superficie, manteniendo intactos su textura y sabor.

4. REDUCE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Al conservar los productos por más tiempo, es menos probable que se echen a perder antes de usarlos, ayudando a ahorrar y a aprovechar mejor los insumos.

5. PRESERVA EL SABOR Y LA TEXTURA ORIGINALES

Mantiene el sabor auténtico de los alimentos y su textura natural, sin que se resequen ni pierdan calidad, incluso después de varios días de almacenamiento.

6. OPTIMIZA EL ESPACIO DE ALMACENAMIENTO

Permite almacenar porciones exactas y ahorra espacio, ocupan menos volumen y se acomodan de forma más eficiente en congeladores, refrigeradores o estantes.

EMPACADO AL VACÍO PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS

LÍQUIDOS SÓLIDOS POLVOS



CONSERVA LA FRESCURA, TEXTURA Y VIDA ÚTIL

EMPACADORA AL VACÍO — 4 m³/h

EVAC-4



Función de marinado al vacío



Permite que los ingredientes penetren mejor en los alimentos en menor tiempo, potenciando su sabor y textura

CAPACIDAD

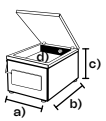
Capacidad de bomba	4 m³/h
Capacidad de vacío	150 W
Potencia de sellado	100 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- Ciclos configurados (control digital)
- Barra de sellado de 21 cm
- Placa de nivelación para función de marinado

Ver ficha técnica

a) Largo	30.5 cm
b) Ancho	44.5 cm
c) Alto	24 cm
d) Cámara de vacío	30.5 x 24 x 7 cm
Peso del equipo	21 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 8 m³/h

EVAC-8



CAPACIDAD

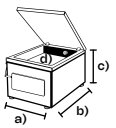
Capacidad de bomba	8 m³/h
Capacidad de vacío	400 W
Potencia de sellado	150 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- 5 ciclos preconfigurados
- Barra de sellado de 27 cm

Ver video

a) Largo	34 cm
b) Ancho	48 cm
c) Alto	36 cm
d) Cámara de vacío	28 x 39 x 5 cm
Peso del equipo	41 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 20 m³/h

EVAC-20

CAPACIDAD



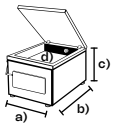
Capacidad de bomba	20 m³/h
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	500 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- 5 ciclos preconfigurados
- Barra de sellado de 41 cm

Ver ficha técnica

a) Largo	55 cm
b) Ancho	50 cm
c) Alto	50 cm
d) Cámara de vacío	45 x 45 x 9 cm
Peso del equipo	90 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 40 m³/h

EVAC-40

CAPACIDAD



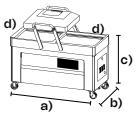
Capacidad de bomba	40 m³/h (2 x 20 m³/h)
Capacidad de vacío	1,800 W
Potencia de sellado	600 W
Voltaje	220 V / 60 Hz (bifásico)
Material de cámaras, campana y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- Doble cámara de vacío
- 4 barras de sellado de 51 cm
- Campana fabricada en acero inoxidable

Ver ficha técnica

a) Largo	127 cm
b) Ancho	65 cm
c) Alto	126 cm
d) Cámaras de vacío	57 x 51.5 x 4 cm
Peso del equipo	218 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 20 m³/h

EVAC-20P

CAPACIDAD



Función de gas



Durante el proceso de vacío, se introduce gas (como CO_2) a través de una boquilla. Este gas ayuda a los alimentos a:

- Reducir la oxidación
- Conservar la frescura
- Extender la vida útil

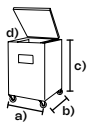
Capacidad de bomba	20 m³/h
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	600 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)
El suministro de gas (nitrógeno (N_2) o dióxido de carbono (CO_2) debe adquirirse en establecimientos especializados en gases industriales.

- Doble barra de sellado de 51 cm
- 4 ruedas para facilitar el desplazamiento

Ver ficha técnica

a) Largo	60 cm
b) Ancho	65 cm
c) Alto	100 cm
d) Cámara de vacío	55 x 55 x 9 cm
Peso del equipo	110 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 60 m³/h

EVAC-60

CAPACIDAD



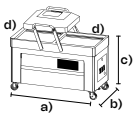
Capacidad de bomba	60 m³/h (3 x 20 m³/h)
Capacidad de vacío	2,700 W
Potencia de sellado	1,100 W
Voltaje	220 V / 60 Hz (bifásico)
Material de cámaras, campana y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- Doble cámara de vacío
- 4 barras de sellado de 60 cm
- Campana fabricada en acero inoxidable

Ver ficha técnica

a) Largo	145 cm
b) Ancho	59 cm
c) Alto	122 cm
d) Cámaras de vacío	63 x 42.5 x 4 cm
Peso del equipo	250 kg



EMPACADORA AL VACÍO — 40 m³/h

EVAC-40X

CAPACIDAD



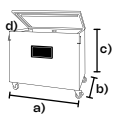
Capacidad de bomba	40 m³/h (2 x 20 m³/h)
Capacidad de vacío	1,800 W
Potencia de sellado	1,500 W
Voltaje	220 V / 60 Hz (trifásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

Aceite para empacadora disponible como accesorio, consultar ACCESORIOS PARA MAQUINARIA (Pág. 39)

- Doble barra de sellado de 57 y 78 cm
- Ruedas para transportación con sistema de freno

Ver ficha técnica

a) Largo	98.5 cm
b) Ancho	73 cm
c) Alto	102 cm
d) Cámara de vacío	90.5 x 60.5 x 12 cm
Peso del equipo	193 kg



EMPLAYADORA DE ALIMENTOS — 400 W

EMPA-55

POTENCIA



Potencia eléctrica	400 W
Ancho máximo de corte	55 cm
Rango de temperatura	0°C a 300°C
Voltaje	110 Vca / 60 Hz
Material de cubierta	Acero inoxidable

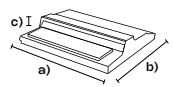


Empacado rápido y seguro con sellado térmico

- Ajustable para rollos de 30 a 55 cm
- Regulador para control de plancha y corte
- Corte y plancha con sistema de calor

Ver ficha técnica

a) Largo	60 cm
b) Ancho	61 cm
c) Alto	13.5 cm
Peso del equipo	8.5 kg

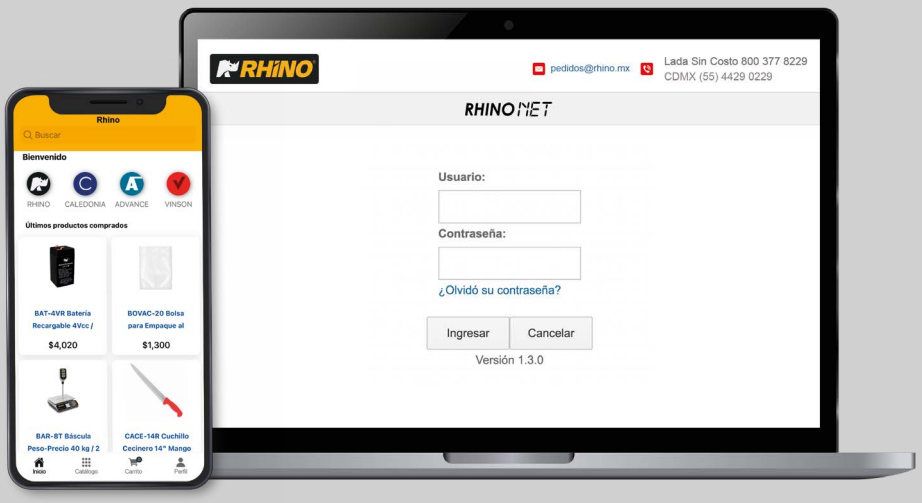


RHINO NET
APLICACIÓN MÓVIL Y WEB
PARA DISTRIBUIDORES

Diseñada para **realizar pedidos las 24 horas del día, los 365 días del año.** Además ofrece una amplia gama de funcionalidades diseñadas para optimizar la experiencia del usuario:

- Consultar inventario en tiempo real
- Verificar el estatus de los pedidos
- Registrar diferentes direcciones de envío
- Colocar pedidos en backorder
- Revisar montos de compra
- Pagar con tarjetas de débito y crédito
- Reportar incidencias
- Enviar por correo electrónico facturas y estados de cuenta

Ingresa desde rhino.mx, accede con tu número de usuario y contraseña



Descarga la app

PLAY STORE

APP STORE

APROVECHA AL MÁXIMO LOS BENEFICIOS DE NUESTRA APP

SELLADORA DE IMPULSO — 300 W

SELIM-200

POTENCIA





Sellado rápido y uniforme en bolsas de polipropileno, blindadas, nylon, polietileno, poliuretano y metalizadas

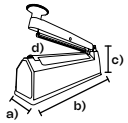
Potencia de sellado	300 W
Grosor de sellado	2.8 mm
Amperaje	3 A
Voltaje	110 V / 60 Hz
Material de cubierta	Acero al carbono
Material barra de sellado	Silicón

Incluye 2 cintas teflón y 2 tiras de calentamiento.

- Regulador para control de temporizador (hasta 8 segundos)

Ver ficha técnica

a) Largo	8.5 cm
b) Ancho	31 cm
c) Alto	14.7 cm
d) Barra de sellado	0.9 x 20 x 0.6 cm
Peso del equipo	1.7 kg



SELLADORA DE IMPULSO — 400 W

SELIM-300

POTENCIA





Sellado rápido y uniforme en bolsas de polipropileno, blindadas, nylon, polietileno, poliuretano y metalizadas

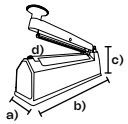
Potencia de sellado	400 W
Grosor de sellado	3 mm
Amperaje	3.5 A
Voltaje	110 V / 60 Hz
Material de cubierta	Acero al carbono
Material barra de sellado	Silicón

Incluye 2 cintas teflón y 2 tiras de calentamiento.

- Regulador para control de temporizador (hasta 8 segundos)

Ver ficha técnica

a) Largo	8.5 cm
b) Ancho	42.5 cm
c) Alto	16 cm
d) Barra de sellado	1.4 x 30 x 0.8 cm
Peso del equipo	2.6 kg



SELLADORA DE IMPULSO — 500 W

SELIM-400

POTENCIA





Sellado rápido y uniforme en bolsas de polipropileno, blindadas, nylon, polietileno, poliuretano y metalizadas

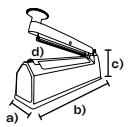
Potencia de sellado	500 W
Grosor de sellado	3.1 mm
Amperaje	4.5 A
Voltaje	110 V / 60 Hz
Material de cubierta	Acero al carbono
Material barra de sellado	Silicón

Incluye 2 cintas teflón y 2 tiras de calentamiento.

- Regulador para control de temporizador (hasta 8 segundos)

Ver ficha técnica

a) Largo	8.5 cm
b) Ancho	43 cm
c) Alto	16 cm
d) Barra de sellado	1.5 x 40 x 0.8 cm
Peso del equipo	2.7 kg



MESA REFRIGERADA DE PREPARACIÓN — 6.9 ft³

MERSAL-27

CAPACIDAD



8 insertos de policarbonato incluidos



Tabla de corte con certificación NSF



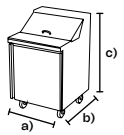
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- 4 ruedas integradas para fácil transportación
- 1 parrilla para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	6.9 ft³
Potencia del compresor	1/10 hp
Amperaje	1.5 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 4°C
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Material del gabinete	Acero galvanizado gris
Material puerta y cubierta superior	Acero inoxidable

a) Largo	71 cm
b) Ancho	76 cm
c) Alto	117 cm
Peso del equipo	85 kg



MESA REFRIGERADA BAJO BARRA — 6.9 ft³

MERBAJ-27

CAPACIDAD





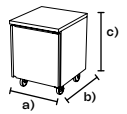
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- 4 ruedas integradas para fácil transportación
- 1 parrilla para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	6.9 ft³
Potencia del compresor	1/6 hp
Amperaje	2 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 4°C
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Material del gabinete	Acero galvanizado gris
Material puerta	Acero inoxidable

a) Largo	71 cm
b) Ancho	76 cm
c) Alto	91 cm
Peso del equipo	81 kg



MESA REFRIGERADA DE PREPARACIÓN — 13.3 ft³

MERSAL-48

CAPACIDAD



12 insertos de policarbonato incluidos



Tabla de corte con certificación NSF



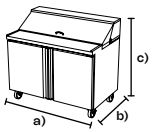
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- 4 ruedas integradas para fácil transportación
- Doble parrilla para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	13.3 ft³
Potencia del compresor	1/4 hp
Amperaje	2.5 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 4°C
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Material del gabinete	Acero galvanizado gris
Material puerta y cubierta superior	Acero inoxidable

a) Largo	124 cm
b) Ancho	76 cm
c) Alto	117 cm
Peso del equipo	127 kg



MESA REFRIGERADA BAJO BARRA — 13.3 ft³

MERBAJ-48

CAPACIDAD





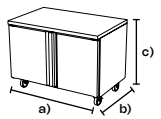
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- 4 ruedas integradas para fácil transportación
- Doble parrilla para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	13.3 ft³
Potencia del compresor	1/5 hp
Amperaje	2.2 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 4°C
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Material del gabinete	Acero galvanizado gris
Material puerta	Acero inoxidable

a) Largo	124 cm
b) Ancho	76 cm
c) Alto	91 cm
Peso del equipo	118 kg



REFRIGERADOR VERTICAL PUERTA SÓLIDA — 23 ft³

REVESOL-23

CAPACIDAD



Puerta reversible que permite cambiar el sentido de apertura



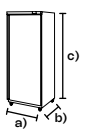
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- Indicador digital de temperatura
- 4 parrillas para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	23 ft³
Potencia del compresor	1/4 hp
Amperaje	2.2 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 4°C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Iluminación	LED 6500 K
Material gabinete	Lámina galvanizada gris
Material puerta	Acero inoxidable
Material parrillas	Varilla galvanizada blanca

a) Largo	77.5 cm
b) Ancho	72 cm
c) Alto	199 cm
Peso del equipo	118 kg



CONSERVADOR DE CONGELADOS VERTICAL PUERTA SÓLIDA — 23 ft³

CONVESOL-23

CAPACIDAD



Puerta reversible que permite cambiar el sentido de apertura



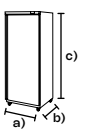
Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente a 120°

- Funciona con gas refrigerante R290
- Indicador digital de temperatura
- 4 parrillas para almacenar alimentos

Ver video

Capacidad	23 ft³
Potencia del compresor	1/2 hp
Amperaje	4.8 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz
Temperatura de operación	-18°C a -22°C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Sistema de refrigeración	Tiro forzado
Iluminación	LED 6500 K
Material gabinete	Lámina galvanizada gris
Material puerta	Acero inoxidable
Material parrillas	Varilla galvanizada blanca

a) Largo	77.5 cm
b) Ancho	72 cm
c) Alto	199 cm
Peso del equipo	118 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 5 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-5

NUEVO





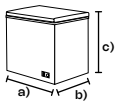
Incluye canastilla de acero 41.4 x 18 x 20 cm

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R600a
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver video

Capacidad	5 ft³ / 140 L
Potencia del compresor	0.1 hp
Amperaje	1.4 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	5.5 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	51 cm
b) Ancho	57 cm
c) Alto	76 cm
Peso del equipo	29 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 7 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-7

NUEVO





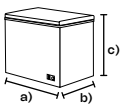
Incluye canastilla de acero 41.4 x 18 x 20 cm

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R600a
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver video

Capacidad	7 ft³ / 190 L
Potencia del compresor	0.1 hp
Amperaje	1.4 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	5.5 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	95 cm
b) Ancho	55 cm
c) Alto	84.5 cm
Peso del equipo	33.4 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 10 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-10

NUEVO





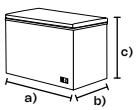
Incluye canastilla de acero 49.5 x 18 x 20 cm

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R600a
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver video

Capacidad	10 ft³ / 282 L
Potencia del compresor	0.2 hp
Amperaje	2.2 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	5.5 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	111.6 cm
b) Ancho	64.4 cm
c) Alto	84.5 cm
Peso del equipo	41 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 16 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-16

NUEVO





Incluye canastilla de acero 57 x 26.5 x 22 cm



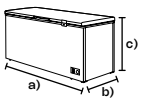
Puerta con cerradura

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R290
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver video

Capacidad	16 ft³ / 435 L
Potencia del compresor	0.3 hp
Amperaje	2.8 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	5.5 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	153.5 cm
b) Ancho	74 cm
c) Alto	82.5 cm
Peso del equipo	61 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 24 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-24X

NUEVO

Superficie de acero inoxidable, ideal como mesa de trabajo para tareas ligeras





Incluye canastilla de acero 63.2 x 27.5 x 22 cm



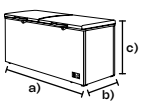
Puertas con cerradura individual

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R290
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver video

Capacidad	24 ft³ / 677 L
Potencia del compresor	0.5 hp
Amperaje	3.6 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	5.5 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	194.5 cm
b) Ancho	79.7 cm
c) Alto	82.5 cm
Peso del equipo	81 kg



CONGELADOR HORIZONTAL — 25.1 ft³

CAPACIDAD

CONGECO-25

NUEVO





Incluye canastilla de acero 63.2 x 27.5 x 21.6 cm



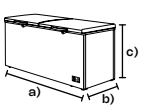
Puertas con cerradura individual

- Modo refrigeración (5°C a 0°C) o congelación (-12°C a -24°C)
- Funciona con gas refrigerante R290
- Puerta con sello hermético de plástico

Ver ficha técnica

Capacidad	25.1 ft³ / 711 L
Potencia del compresor	0.5 hp
Amperaje	3.5 A
Voltaje	115 Vca / 60 Hz (monofásico)
Consumo de energía	4.9 Wh/L en 24 hrs
Temperatura de operación	5°C a -24°C
Material externo	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno	Lámina de acero prelacado blanco (calibre 30)
Material externo puerta	Acero con recubrimiento en laca (calibre 28)
Material interno puerta	Plástico

a) Largo	201 cm
b) Ancho	74.6 cm
c) Alto	97 cm
Peso del equipo	102 kg



FÁBRICA DE HIELO — 40 kg

FAHIEL-40

PRODUCCIÓN



Tiempo óptimo de fabricación de hielos: 15 minutos



Luz LED en el interior, con opción de encendido o apagado

Hielos en forma de cubo de 2.2 cm

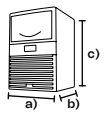
Capacidad de producción diaria	41 kg (10°C / 10°C) y 39 kg (20°C / 10°C)
Capacidad de almacenamiento	8 kg
Potencia del compresor	1/3 hp
Voltaje	115 V / 60 Hz (monofásico)
Voltaje bomba de agua	120 V
Material gabinete	Acero inoxidable
Material cubierta frontal y tapa	Plástico ABS

Incluye pala de plástico, filtro de polipropileno con soportes, manguera larga de 152 cm y conector hembra de 1/2", y manguera corta de 54 cm.

- Funciona con gas refrigerante R290
- Ciclo de drenado automático
- Paro automático al llenarse la tolva

Ver video

a) Largo	51 cm
b) Ancho	57 cm
c) Alto	76 cm
Peso del equipo	32 kg



FÁBRICA DE HIELO — 90 kg

FAHIEL-90

PRODUCCIÓN



Tiempo óptimo de fabricación de hielos: 15 minutos



Luz LED en el interior, con opción de encendido o apagado

Hielos en forma de cubo de 2.2 cm

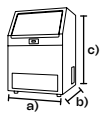
Capacidad de producción diaria	91 kg (10°C / 10°C) y 88 kg (20°C / 10°C)
Capacidad de almacenamiento	21 kg
Potencia del compresor	1/2 hp
Voltaje	115 V / 60 Hz (monofásico)
Voltaje bomba de agua	120 V
Material gabinete	Acero inoxidable
Material cubierta frontal y tapa	Plástico ABS

Incluye pala de plástico, filtro de polipropileno con soportes, manguera larga de 152 cm y corta de 54 cm, tapón de depósito de agua y manguera de desagüe de 2 m.

- Funciona con gas refrigerante R290
- Ciclo de drenado automático
- Paro automático al llenarse la tolva

Ver video

a) Largo	65 cm
b) Ancho	62 cm
c) Alto	88 cm
Peso del equipo	48 kg



FÁBRICA DE HIELO — 200 kg

FAHIEL-200

PRODUCCIÓN



Tiempo óptimo de fabricación de hielos: 15 minutos



Luz LED en el interior, con opción de encendido o apagado

Hielos en forma de cubo de 2.2 cm

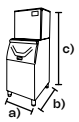
Capacidad de producción diaria	200 kg (10°C / 10°C) y 195 kg (20°C / 10°C)
Capacidad de almacenamiento	100 kg
Potencia del compresor	1 hp
Voltaje	115 V / 60 Hz (monofásico)
Voltaje bomba de agua	120 V
Material gabinete	Acero inoxidable
Material cubierta frontal y tapa	Plástico ABS

Incluye pala de plástico, 4 patas ajustables, filtro de polipropileno con llave y soporte, coples de 1/2", tapón de depósito, y kit de mangueras para conexión, alimentación y desagüe.

- Funciona con gas refrigerante R290
- Ciclo de drenado automático
- Paro automático al llenarse la tolva

Ver video

a) Largo	56 cm
b) Ancho	84 cm
c) Alto	152 cm
Peso del equipo	60 kg



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS 2 TANQUES — 540 W

DISBEF-2T

POTENCIA





Sistema de agitación tipo fuente asegura un flujo continuo y sin atascos



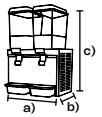
Enfriamiento rápido, listo para servir

Capacidad por tanque	18 L
Potencia del compresor	3/4 hp
Potencia eléctrica	540 W
Amperaje	8.2 A
Voltaje	115 V / 60 Hz
Material de estructura	Acero inoxidable
Material de paneles laterales	Plástico ABS
Material de tanques	Policarbonato de grado alimenticio

- Diseño práctico para autoservicio o mostrador
- Tanques desmontables para fácil limpieza

Ver video

a) Largo	49 cm
b) Ancho	40 cm
c) Alto	70 cm
Peso del equipo	32.8 kg



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS 3 TANQUES — 680 W

DISBEF-3T

POTENCIA





Sistema de agitación tipo fuente asegura un flujo continuo y sin atascos



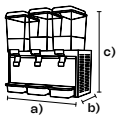
Enfriamiento rápido, listo para servir

Capacidad por tanque	18 L
Potencia del compresor	0.8 hp
Potencia eléctrica	680 W
Amperaje	8.5 A
Voltaje	115 V / 60 Hz
Material de estructura	Acero inoxidable
Material de paneles laterales	Plástico ABS

- Diseño práctico para autoservicio o mostrador
- Tanques desmontables para fácil limpieza

Ver ficha técnica

a) Largo	70 cm
b) Ancho	40 cm
c) Alto	70 cm
Peso del equipo	51 kg





EN TODOS LOS PRODUCTOS

RHINO

TEMPLADORA DE CHOCOLATE — 1,040 W

CHOCO-2

POTENCIA





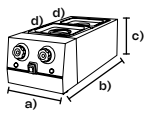
Dos depósitos independientes para trabajar distintas mezclas al mismo tiempo

Capacidad por depósito	1.5 L
Potencia eléctrica	1,040 W
Amperaje	8.2 A
Voltaje	110–127 V / 60 Hz
Temperatura de operación	30°C a 110°C
Material de carcasa	Acero inoxidable
Material de depósitos	Acero inoxidable con recubrimiento antiadherente

- Regulador independiente para control de temperatura
- Resistencia de cerámica que asegura la distribución uniforme del calor

Ver ficha técnica

a) Largo	22 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	16 cm
d) Depósitos	18 x 16.5 x 10 cm
Peso del equipo	3.5 kg



WAFLERA BELGA GIRATORIA DOBLE — 2,400 W

WABE-2400

POTENCIA

NUEVO





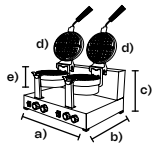
Giro de 180° para garantizar una mejor distribución de la mezcla

Potencia eléctrica	2,400 W
Amperaje	5.2 A
Voltaje	105–127 V / 60 Hz
Temperatura de operación	50°C a 300°C
Material de platos	Fundición de aluminio con teflón
Material de carcasa	Acero inoxidable
Material resistencia de calentamiento	Tubo de cobre

- Regulador independiente para control de temperatura y temporizador (hasta 5 min)
- Patas de goma que proporcionan estabilidad

Ver ficha técnica

a) Largo	50 cm
b) Ancho	57 cm
c) Alto	31.5 cm
d) Diámetro de platos	14 cm
e) Alto de platos	28.5 cm
Peso del equipo	15.8 kg



CREPERA ELÉCTRICA — 2,000 W

CREPE-40

POTENCIA

NUEVO

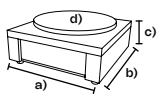


Potencia eléctrica	2,000 W
Voltaje	127 V / 60 Hz
Temperatura de operación	0°C a 290°C
Material de la carcasa	Acero inoxidable
Material del plato	Hierro fundido con recubrimiento de teflón

- Regulador para control de temperatura
- Patas de goma que proporcionan estabilidad

Ver ficha técnica

a) Largo	45 cm
b) Ancho	46 cm
c) Alto	20 cm
d) Diámetro del plato	40 cm
Peso del equipo	13.5 kg





RESISTENICA DE TUBO DE COBRE

Distribuye el calor de forma uniforme, conserva la temperatura y mejora la eficiencia energética

ACCESORIOS INCLUIDOS



Esparcidor de madera

Espátula



Pinzas

PLATO DE HIERRO FUNDIDO

Ofrece mayor durabilidad y facilita la limpieza, reduciendo el desperdicio de ingredientes y los costos de mantenimiento



PLANCHA PANINI — 1,700 W

PLANPA-1800

POTENCIA





Planchas acanaladas que aportan textura y apariencia tipo grill



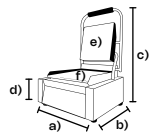
Incluye cepillo de limpieza

Potencia eléctrica	1,780 W
Voltaje	110–127 V / 60 Hz
Temperatura de operación	50°C a 300°C
Material de planchas	Hierro fundido
Material de recolector de grasa y gabinete	Acero inoxidable

- Regulador para control de temperatura y temporizador (hasta 15 min)
- Calentamiento simultáneo por ambos lados

Ver ficha técnica

a) Largo	31 cm
b) Ancho	53.5 cm
c) Alto abierta	70 cm
d) Alto cerrada	22 cm
e) Plancha superior	21 x 21.5 cm
f) Plancha inferior	28 x 24 cm
Peso del equipo	12.6 kg



PLANCHA PANINI — 3,600 W

PLANPA-3600

POTENCIA





Planchas acanaladas que aportan textura y apariencia tipo grill



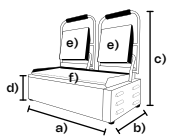
Incluye cepillo de limpieza

Potencia eléctrica	3,600 W
Voltaje	120 V / 60 Hz
Temperatura de operación	50°C a 300°C
Material de planchas	Hierro fundido
Material de recolector de grasa y gabinete	Acero inoxidable

- Doble plancha con regulador independiente de temperatura y temporizador (hasta 15 min)
- Calentamiento simultáneo por ambos lados

Ver ficha técnica

a) Largo	58 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto abierta	53.5 cm
d) Alto cerrada	22 cm
e) Planchas superiores	21.5 x 21.5 cm
f) Plancha inferior	50 cm
Peso del equipo	23.8 kg



MÁQUINA DE HELADO DE MOSTRADOR — 10–13 L/h

HELA-10

PRODUCCIÓN

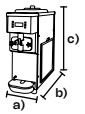
NUEVO



Ver ficha técnica

Capacidad de depósito	6 L
Capacidad de producción	10–13 L/h
Potencia del compresor	0.5 hp
Potencia eléctrica	1,200 W
Voltaje	110 V / 60 Hz
Material del gabinete	Acero inoxidable

a) Largo	22 cm
b) Ancho	71 cm
c) Alto	74 cm
Peso del equipo	43 kg



DISPENSADOR DE PRECISIÓN

Diseño de boquilla que da forma perfecta al helado, manteniendo una textura suave y cremosa



- 1 dispensador para 1 sabor
- Funciona con gas refrigerante R404A
- Sistema de pre-enfriamiento inteligente

INICIO RÁPIDO

Lista para dispensar en solo 12 minutos desde el encendido, agilizando el servicio y reduciendo tiempos de espera

CONSERVACIÓN NOCTURNA

Mantiene la mezcla fresca y en temperatura durante la noche, lista para el siguiente día sin desperdicio

PRE-ENFRIAMIENTO INTELIGENTE

Mantiene la mezcla a la temperatura adecuada dentro del depósito antes de iniciar la operación, optimizando la textura del helado

MÁQUINA DE HELADO SUAVE — 14–16 L/h

HELA-25P

PRODUCCIÓN



Ver ficha técnica

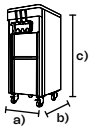
Capacidad por depósito	6 L
Capacidad de producción	14–16 L/h
Potencia del compresor	1.5 hp
Potencia eléctrica	1,300 W
Voltaje	115 V / 60 Hz
Material del gabinete	Acero inoxidable

Pastilla interruptora para evitar daños en sus componentes eléctricos



Ruedas para transportación con sistema de freno

a) Largo	63.5 cm
b) Ancho	54.3 cm
c) Alto	127 cm
Peso del equipo	115 kg



- 3 dispensadores (2 sabores individuales y 1 combinado)
- Funciona con gas refrigerante R404A
- Función de limpieza automática



DOBLE DEPÓSITO DE 6 L CADA UNO

Permite servir dos sabores de helado suave diferentes o combinarlos en un solo cono, ofreciendo más variedad al cliente con un solo equipo



COMPRESOR DE 1.5 hp

Garantiza un enfriamiento potente y constante, ideal para mantener la producción continua de helado suave sin perder la textura ni afectar la calidad del producto

AJUSTE DE CONSISTENCIA (10 NIVELES)

Permite ajustar fácilmente la textura del helado, desde una consistencia suave y cremosa hasta una más firme, adaptándose a las preferencias del cliente o al tipo de presentación

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Simplifica el mantenimiento diario. Reduce el tiempo y el esfuerzo requerido para limpiar el equipo, ayudando a conservar su higiene y prolongar su vida útil

FREIDORA DE GAS LP — 24 L

FREI-24LP

CAPACIDAD

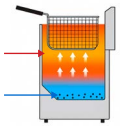


2 canastillas para freír simultáneamente



Zona de alta temperatura de aceite

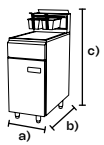
Zona fría, los residuos no se queman



Ver video

Capacidad de tina	24 L
Tipo de gas	Propano LP
Número de canastillas incluidas	2
Número de quemadores	3
Espesor de tina	1.5 mm
Material de estructura y puerta	Acero inoxidable
Material de canastillas	Alambrón con acabado zincado

a) Largo	39.5 cm
b) Ancho	86.9 cm
c) Alto	111 cm
Peso del equipo	76 kg



- Zona fría que evita quemar residuos y mantiene el aceite limpio por más tiempo
- Altura de patas ajustables de 15 a 20 cm

FREIDORA DE GAS NATURAL — 24 L

FREI-24GN

CAPACIDAD

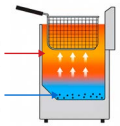


2 canastillas para freír simultáneamente



Zona de alta temperatura de aceite

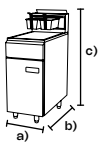
Zona fría, los residuos no se queman



Ver video

Capacidad de tina	24 L
Tipo de gas	Natural
Número de canastillas incluidas	2
Número de quemadores	3
Espesor de tina	1.5 mm
Material de estructura y puerta	Acero inoxidable
Material de canastillas	Alambrón con acabado zincado

a) Largo	39.5 cm
b) Ancho	86.9 cm
c) Alto	111 cm
Peso del equipo	76 kg



- Zona fría que evita quemar residuos y mantiene el aceite limpio por más tiempo
- Altura de patas ajustables de 15 a 20 cm

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS — 700 W

POTENCIA

DESALI-6





6 charolas incluidas de amplio tamaño 30 x 28 cm

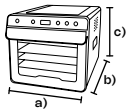
Potencia del motor	700 W
Nivel de ruido	45 a 50 dB
Voltaje	120 V / 60 Hz
Temperatura de operación	35°C a 85°C
Material de carcasa	Acero inoxidable
Material de puerta	Cristal templado
Material de charolas	Acero inoxidable

Incluye charola para migajas que facilita la limpieza y mantenimiento del equipo.

- Panel táctil de fácil operación
- Ajuste de temperatura y temporizador (hasta 24 horas)
- Iluminación interna

Ver ficha técnica

a) Largo	34 cm
b) Ancho	45.5 cm
c) Alto	31.8cm
Peso del equipo	9.5 kg



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS — 1,500 W

POTENCIA

NUEVO

DESALI-16



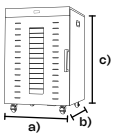
Potencia de eléctrica	1,350 W
Nivel de ruido	45 a 50 dB
Voltaje	120 V / 60 Hz
Temperatura de operación	30°C a 90°C
Material de carcasa	Acero inoxidable
Material de puerta	Acero inoxidable y cristal templado
Material de charolas	Acero inoxidable

Fecha estimada de disponibilidad: Octubre 2025

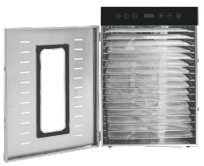
- Panel táctil de fácil operación
- Ajuste de temperatura y temporizador (hasta 24 horas)
- Iluminación interna

Ver ficha técnica

a) Largo	60 cm
b) Ancho	47 cm
c) Alto	73.2 cm
Peso del equipo	24 kg



16 charolas incluidas de amplio tamaño 40 x 38 cm



CONSERVACIÓN PROLONGADA

Al eliminar la humedad, se evita el crecimiento de bacterias y moho, permitiendo conservar frutas, verduras y carnes por más tiempo

REDUCE DESPERDICIOS

Se aprovechan alimentos que están por madurar, transformándolos en productos duraderos

SNACKS SALUDABLES

Permite preparar botanas naturales, sin azúcar añadida ni aditivos artificiales en una sola operación

HORNO DE MICROONDAS DIGITAL — 0.9 ft³

CAPACIDAD

NUEVO

HOMIC-09D



Descongela alimentos sin comprometer su textura o sabor



Luz interior incandescente para monitorear la cocción

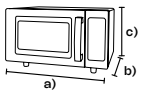
Capacidad	25 L / 0.9 ft³
Potencia eléctrica	1,000 W
Niveles de potencia	5
Voltaje	120 V / 60 Hz
Consumo de energía	1,500 W
Material de carcasa	Acero inoxidable y cristal templado

Cuenta con certificación NOM, que garantiza el cumplimiento de normas oficiales de seguridad y calidad.

- 5 niveles de potencia para una cocción precisa y eficiente
- 100 memorias de cocción programables
- Antena rotativa para cocción uniforme

Ver ficha técnica

a) Largo	51.1 cm
b) Ancho	43.2 cm
c) Alto	31.1 cm
Peso del equipo	14.7 kg



HORNO DE MICROONDAS ANÁLOGO — 1.2 ft³

CAPACIDAD

NUEVO

HOMIC-12A



Descongela alimentos sin comprometer su textura o sabor



Luz interior incandescente para monitorear la cocción

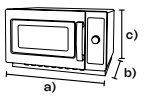
Capacidad	34 L / 1.2 ft³
Potencia eléctrica	1,000 W
Niveles de potencia	4
Voltaje	120 V / 60 Hz
Consumo de energía	1,500 W
Material de carcasa	Acero inoxidable y cristal templado

Cuenta con certificación NOM, que garantiza el cumplimiento de normas oficiales de seguridad y calidad.

- 4 niveles de potencia para una cocción precisa y eficiente
- Perilla mecánica sencilla para fácil manejo
- Antena rotativa para cocción uniforme

Ver ficha técnica

a) Largo	55.3 cm
b) Ancho	48.5 cm
c) Alto	34.3cm
Peso del equipo	18.4 kg



HORNO DE MICROONDAS DIGITAL — 1.2 ft³

CAPACIDAD

NUEVO

HOMIC-12D



Descongela alimentos sin comprometer su textura o sabor



Luz interior incandescente para monitorear la cocción

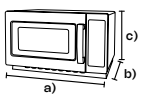
Capacidad	34 L / 1.2 ft³
Potencia eléctrica	1,000 W
Niveles de potencia	5
Voltaje	120 V / 60 Hz
Consumo de energía	1,600 W
Material de carcasa	Acero inoxidable y cristal templado

Cuenta con certificación NOM, que garantiza el cumplimiento de normas oficiales de seguridad y calidad.

- 5 niveles de potencia para una cocción precisa y eficiente
- 100 memorias de cocción programables
- Antena rotativa para cocción uniforme

Ver ficha técnica

a) Largo	55.3 cm
b) Ancho	48.5 cm
c) Alto	34.3cm
Peso del equipo	18.4 kg



HIDROLAVADORA DE ALTA PRESIÓN — 1,700 PSI

PRESIÓN

HIDRA-1700



Potencia y alcance para limpiar zonas complicadas



Seguro de bloqueo para evitar el arranque accidental

Ruedas para facilitar su transportación

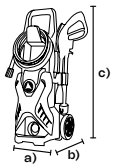
- Presión ajustable para distintos tipos de limpieza
- Sistema de paro automático

Ver ficha técnica

Potencia del motor	2 hp
Presión de trabajo máxima	1,700 PSI
Voltaje	127 V / 60 Hz
Grado de protección	IPX5
Flujo máximo de agua	5 L / min

Incluye manguera de 5 metros, conector para manguera, filtro de agua, pistola, lanza de extensión, depósito para jabón de 250 ml y limpiador de boquillas.

a) Largo	27 cm
b) Ancho	27 cm
c) Alto	68 cm
Peso del equipo	6.3 kg



MANGUERA CON PISTOLA Y CARRETE RETRÁCTIL AC — 10 m

LONGITUD

MAPCA-10

NUEVO





Limpieza rápida y eficiente en pisos, paredes, equipos y superficies

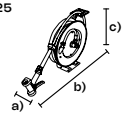
- Sistema retráctil con tope
- Pistola rociadora tipo cortina y chorro directo
- Diseño práctico que optimiza el espacio

Ver ficha técnica

Presión de trabajo máxima	300–1000 PSI
Presión estándar recomendada	40 (276 kPa) a 80 (551 kPa) PSI
Material estructura	Acero al carbono con acabado en pintura epóxica
Material de la manguera	Superficie acero inoxidable 304 / Interior tubo EPDM
Temperatura de operación	4°C a 100°C
Alcance tipo cortina	5 a 6 m
Alcance chorro directo	10 a 12 m
Conexiones	Entrada NTP Hembra de 3/8"

Fecha estimada de disponibilidad: Diciembre 2025

a) Largo	19.5 cm
b) Ancho	59 cm
c) Alto	40.2 cm
Peso del equipo	16.8 kg



MANGUERA CON PISTOLA Y CARRETE RETRÁCTIL INOX — 10 m

LONGITUD

MAPCA-10X

NUEVO





Limpieza rápida y eficiente en pisos, paredes, equipos y superficies

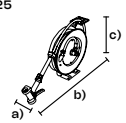
- Sistema retráctil con tope
- Pistola rociadora tipo cortina y chorro directo
- Diseño práctico que optimiza el espacio

Ver ficha técnica

Presión de trabajo máxima	300–1000 PSI
Presión estándar recomendada	40 (276 kPa) a 80 (551 kPa) PSI
Material estructura	Acero inoxidable
Material de la manguera	Superficie acero inoxidable 304 / Interior tubo EPDM
Temperatura de operación	4°C a 100°C
Alcance tipo cortina	5 a 6 m
Alcance chorro directo	10 a 12 m
Conexiones	Entrada NTP Hembra de 3/8"

Fecha estimada de disponibilidad: Diciembre 2025

a) Largo	18.3 cm
b) Ancho	62.5 cm
c) Alto	46 cm
Peso del equipo	15.6 kg



MANGUERA DE PRELAVADO A CUBIERTA 2 LLAVES JUNTAS — 111 cm

LONGITUD

MAPREC-M2J

NUEVO



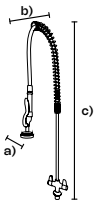
- Manguera flexible de acero inoxidable
- Regadera rociadora ahorradora de agua
- Llaves integradas en el tubo para fijar a tarja

Ver ficha técnica

Presión de trabajo máxima	300–1000 PSI
Material de la manguera	Superficie acero inoxidable 304 / Interior tubo EPDM
Temperatura de operación	4°C a 100°C

Fecha estimada de disponibilidad: Diciembre 2025

a) Largo	15 cm
b) Ancho	70 cm
c) Alto	105 cm
d) Tubo de soporte de pared	29 cm
Peso del equipo	3.8 kg



MANGUERA DE PRELAVADO A CUBIERTA 2 LLAVES SEPARADAS — 111 cm

LONGITUD

MAPREC-M2S

NUEVO



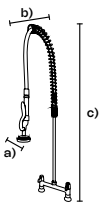
- Manguera flexible de acero inoxidable
- Regadera rociadora ahorradora de agua
- Llaves separadas para fijar a tarja

Ver ficha técnica

Presión de trabajo máxima	300–1000 PSI
Material de la manguera	Superficie acero inoxidable 304 / Interior tubo EPDM
Temperatura de operación	4°C a 100°C

Fecha estimada de disponibilidad: Diciembre 2025

a) Largo	25 cm
b) Ancho	70 cm
c) Alto	108 cm
d) Tubo de soporte de pared	29 cm
Peso del equipo	3.8 kg



MANGUERA DE PRELAVADO A PARED 2 LLAVES SEPARADAS — 111 cm

LONGITUD

MAPREP-M2

NUEVO



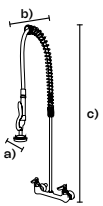
- Manguera flexible de acero inoxidable
- Regadera rociadora ahorradora de agua
- Llaves separadas para fijar a la pared

Ver ficha técnica

Presión de trabajo máxima	300–1000 PSI
Material de la manguera	Superficie acero inoxidable 304 / Interior tubo EPDM
Temperatura de operación	4°C a 100°C

Fecha estimada de disponibilidad: Diciembre 2025

a) Largo	25 cm
b) Ancho	70 cm
c) Alto	102 cm
d) Tubo de soporte de pared	29 cm
Peso del equipo	3.8 kg



CEDAZOS 12 PARA MOLINOS DE CARNE



CEDA12-12
Diámetro de barreno 1/2"



CEDA12-6
Diámetro de barreno 1/4"



CEDA12-3
Diámetro de barreno 1/8"



CEDA12-20
Diámetro de barreno 3/4"



CEDA12-10
Diámetro de barreno 3/8"



CEDA12-4.5
Diámetro de barreno 3/16"



CEDA12-16
Diámetro de barreno 5/8"



CEDA12-2K
Riñonero de 2 barrenos



CEDA12-3K
Riñonero de 3 barrenos

CEDAZOS 22 PARA MOLINOS DE CARNE



CEDA22-12
Diámetro de barreno 1/2"



CEDA22-6
Diámetro de barreno 1/4"



CEDA22-3
Diámetro de barreno 1/8"



CEDA22-20
Diámetro de barreno 3/4"



CEDA22-10
Diámetro de barreno 3/8"



CEDA22-4.5
Diámetro de barreno 3/16"



CEDA22-16
Diámetro de barreno 5/8"



CEDA22-2K
Riñonero de 2 barrenos



CEDA22-3K
Riñonero de 3 barrenos

DISCOS PARA PROCESADOR DE ALIMENTOS



DIPRO-CO-2*
Corte regular
2 mm



DIPRO-CO-4*
Corte regular
4 mm



DIPRO-CO-6
Corte regular
6 mm



DIPRO-CO-8
Corte regular
8 mm



DIPRO-CO-10
Corte regular
10 mm



DIPRO-CO-14
Corte regular
14 mm



DIPRO-CU-8
Corte cubo
8 mm



DIPRO-CU-10
Corte cubo
10 mm



DIPRO-CU-20
Corte cubo
20 mm



DIPRO-FR-8
Corte a la francesa
8 mm



DIPRO-FR-10
Corte a la francesa
10 mm



DIPRO-JU-3
Corte juliana
3 mm



DIPRO-JU-4
Corte juliana
4 mm



DIPRO-RA-3*
Corte rallado
3 mm



DIPRO-RA-5*
Corte rallado
5 mm



DIPRO-RA-10*
Corte rallado
10 mm



DIPRO-RE-2
Corte fruta blanda
2 mm



DIPRO-RE-4
Corte fruta blanda
4 mm



DIPRO-RE-10
Corte fruta blanda
10 mm

*** Discos intercambiables incluidos con el equipo PROAL-550.**
Discos adicionales se venden por separado.

CEDAZOS 32 PARA MOLINOS DE CARNE



CEDA32-3
Diámetro de barreno 1/8"



CEDA32-4.5
Diámetro de barreno 3/16"

NAVAJAS PARA MOLINOS DE CARNE



NAVAJA-12
Molino
12



NAVAJA-22
Molino
22



NAVAJA-32
Molino
32

CINTAS TEFLÓN Y TIRAS DE CALENTAMIENTO PARA SELLADORAS DE IMPULSO

NUEVO

CINTAS TEFLÓN	TAMAÑO
REF-SELIM200-01N	20 cm
REF-SELIM300-01N	30 cm
REF-SELIM400-01N	40 cm

TIRAS DE CALENTAMIENTO	TAMAÑO
REF-SELIM200-10	20 cm
REF-SELIM300-10	30 cm
REF-SELIM400-10	40 cm

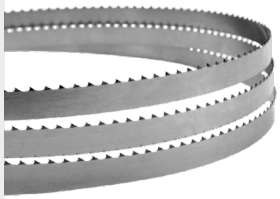
Bolsa de empaque con 3 cintas de teflón y 3 tiras de calentamiento.





CINTAS DE CORTE PARA SIERRAS CARNICERAS

CISI-222-3



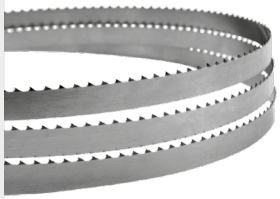
Diámetro	222 cm
Dientes por pulgada	3

CISI-295-3



Diámetro	295 cm
Dientes por pulgada	3

CISI-222-4



Diámetro	222 cm
Dientes por pulgada	4

CISI-295-4



Diámetro	295 cm
Dientes por pulgada	4

BOLSAS PARA EMPACADORAS AL VACÍO



BOVAC-20
15 x 20 cm

BOVAC-23
20 x 30 cm

BOVAC-25
20 x 25 cm

BOVAC-30
15 x 30 cm

BOVAC-33
25 x 33 cm

BOVAC-35
30 x 35 cm

BOVAC-38
25 x 38 cm

BOVAC-41
35 x 41 cm

- Cuentan con certificación FDA
- Espesor de 80 micras
- Soportan una temperatura de hasta 100°C

Fabricadas con polietileno de grado alimenticio y poliamida, permiten extraer el aire de manera eficiente, asegurando un sellado hermético que ayuda a mantener los alimentos frescos por más tiempo.

GLOBO BATIDOR PARA TURBOLICUADORES DE INMERSIÓN

GLOBAT-6585

NUEVO



Material cabezal	Plástico ABS
Material varillas	Acero inoxidable
Dimensiones	12 x 11.5 x 39 cm

Compatible con modelos:
TURLIC-650 y TURLIC-850

- Logra mezclas suaves y esponjosas con menos esfuerzo y en menos tiempo
- Materiales resistentes que soportan uso intensivo

ACEITE PARA EMPACADORAS AL VACÍO

REF-ACEITE-68N



Viscosidad	ISO 68

Compatible con modelos:
EVAC-4, EVAC-8, EVAC-20, EVAC-20P, EVAC-40X, EVAC-40 y EVAC-60.

- Suministra una lubricación estable en un amplio intervalo de temperaturas
- Evita que la corrosión se adhiera a la bomba de vacío

BOLSAS GOFRADAS PARA EMPACADORAS AL VACÍO



BOVAC-20A
15 x 20 cm

BOVAC-23A
20 x 30 cm

BOVAC-25A
20 x 25 cm

- Cuentan con certificación FDA
- Espesor lado gofrado de 170 – 200 micras
- Espesor lado liso de 80 micras

Fabricadas con polietileno de grado alimenticio y poliamida. Su superficie con surcos facilita la extracción eficiente del aire, permitiendo un sellado más hermético, incluso cuando se utiliza una empacadora de menor potencia, como las caseras.

INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	TAMAÑO	ALTURA
INAE-1.5	Entero	1.5″
INAE-2.5	Entero	2.5″
INAE-4	Entero	4″
INAE-6	Entero	6″
INAE-8	Entero	8″
INAM-1.5	Medio	1.5″
INAM-2.5	Medio	2.5″
INAM-4	Medio	4″
INAM-6	Medio	6″
INAM-8	Medio	8″
INAT-2.5	Tercio	2.5″
INAT-4	Tercio	4″
INAT-6	Tercio	6″
INAC-2.5	Cuarto	2.5″
INAC-4	Cuarto	4″
INAC-6	Cuarto	6″
INAS-2.5	Sexto	2.5″
INAS-4	Sexto	4″
INAS-6	Sexto	6″
INAN-2.5	Noveno	2.5″
INAN-4	Noveno	4″



- Apilables para optimizar espacio de almacenamiento
- Calibre 24, resistentes a cambios de temperatura
- Bordes redondeados que facilitan servir sin desperdiciar

INSERTOS PERFORADOS DE ACERO INOXIDABLE

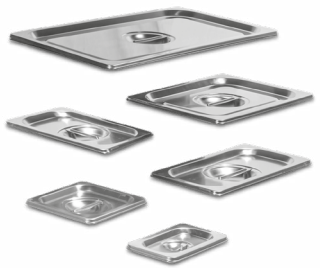
MODELO	TAMAÑO	ALTURA
INAPE-2.5	Entero	2.5″
INAPE-4	Entero	4″
INAPE-6	Entero	6″
INAPE-8	Entero	8″
INAPEM-2.5	Medio	2.5″



- Apilables para optimizar espacio de almacenamiento
- Calibre 24, resistentes a cambios de temperatura
- Ideales para escurrir, enjuagar o descongelar alimentos

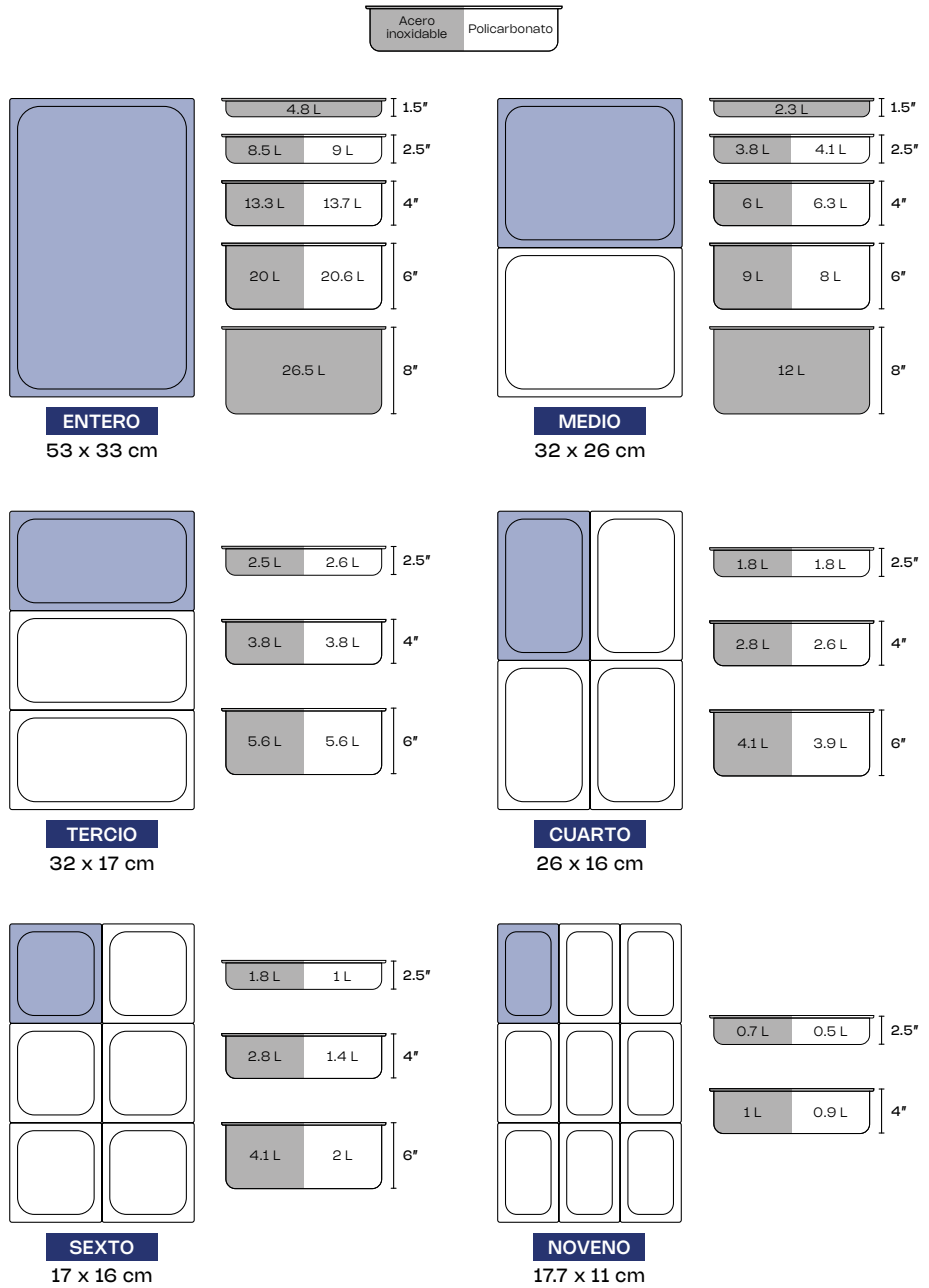
TAPAS PARA INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	TAMAÑO
TAEN-COM	Entero
TAME-COM	Medio
TATE-COM	Tercio
TACU-COM	Cuarto
TASE-COM	Sexto
TANO-COM	Noveno



- Evitan la contaminación al mantener los alimentos cubiertos
- Calibre 24, resistentes a cambios de temperatura

DIMENSIONES Y CAPACIDAD DE INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE Y POLICARBONATO



INSERTOS DE POLICARBONATO

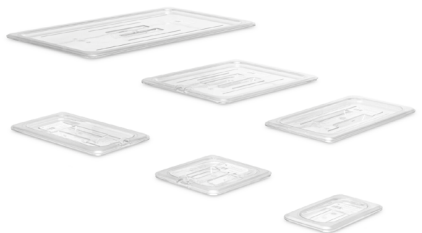
MODELO	TAMAÑO	ALTURA
INPOE-2.5	Entero	2.5″
INPOE-4	Entero	4″
INPOE-6	Entero	6″
INPOME-2.5	Medio	2.5″
INPOME-4	Medio	4″
INPOME-6	Medio	6″
INPOTE-2.5	Tercio	2.5″
INPOTE-4	Tercio	4″
INPOTE-6	Tercio	6″
INPOCU-2.5	Cuarto	2.5″
INPOCU-4	Cuarto	4″
INPOCU-6	Cuarto	6″
INPOSE-2.5	Sexto	2.5″
INPOSE-4	Sexto	4″
INPOSE-6	Sexto	6″
INPONO-2.5	Noveno	2.5″
INPONO-4	Noveno	4″



- Superficie antiadherente que facilita servir los alimentos
- Acabado transparente que mejora la presentación
- Graduación en litros y cuartos para un manejo más práctico

TAPAS PARA INSERTOS DE POLICARBONATO

MODELO	TAMAÑO
TAENPO-COM	Entero
TAMEPO-COM	Medio
TATEPO-COM	Tercio
TACUPO-COM	Cuarto
TASEPO-COM	Sexto
TANOPO-COM	Noveno



- Evitan la contaminación al mantener los alimentos cubiertos
- Resistentes a impactos y al uso intensivo

TAPAS RANURADAS PARA INSERTOS DE POLICARBONATO

MODELO	TAMAÑO
TAENPO-RA	Entero
TAMEPO-RA	Medio
TATEPO-RA	Tercio
TASEPO-RA	Sexto



- Diseño con apertura para colocar una cuchara
- Policarbonato transparente para mejor visibilidad del contenido

TAPAS CON BISAGRA PARA INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE

NUEVO

MODELO	TAMAÑO
TASE-BI	Sexto
TANO-BI	Noveno

Fabricadas en policarbonato



- Apertura práctica con bisagra y orificio para cuchara, sin necesidad de retirar la tapa

ALMACENADOR PARA GRANOS TIPO ESTANTE — 23 L

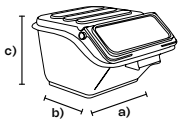
CAPACIDAD

ALGRA-23E





Cubierta hermética y dispensador integrado, para conservar y dosificar fácilmente



Capacidad	23 L
Material de estructura	Polipropileno

a) Largo	60 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto	44 cm
Peso del equipo	4.4 kg

- Protege el producto almacenado, manteniéndolo fresco y seco
- Diseño compacto que optimiza el espacio

ALMACENADOR PARA GRANOS TIPO CARRO — 79 L

CAPACIDAD

ALGRA-21C

NUEVO

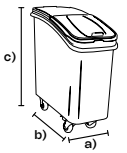




Cubierta deslizante que facilita el acceso sin retirar toda la tapa y cucharón de servicio



2 ruedas traseras fijas y 2 ruedas frontales giratorias con freno



Capacidad	79 L
Material de estructura	Polipropileno

a) Largo	31 cm
b) Ancho	74 cm
c) Alto	75 cm
Peso del equipo	9.7 kg

- Protege el producto almacenado, manteniéndolo fresco y seco
- Diseño compacto que optimiza el espacio

ALMACENADOR PARA GRANOS TIPO CARRO — 102 L

CAPACIDAD

ALGRA-102C





Dispensador integrado, permite acceder al producto de forma fácil



2 ruedas traseras fijas y 2 ruedas frontales giratorias con freno



Capacidad	102 L
Material de estructura	Polipropileno

a) Largo	75.5 cm
b) Ancho	42.5 cm
c) Alto	76.6 cm
Peso del equipo	11.5 kg

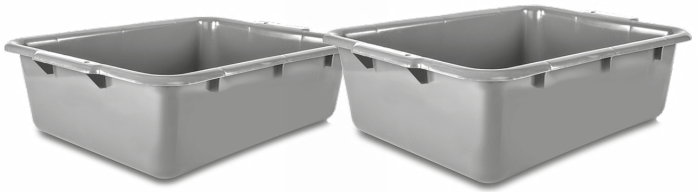
- Protege el producto almacenado, manteniéndolo fresco y seco
- Almacenamiento de grandes volúmenes de granos

CHAROLAS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES	PESO
CHALE-5	51 x 38 x 12.7 cm	630 g
CHALE-7	55 x 38.7 x 17.7 cm	660 g

Asas reforzadas para un transporte seguro y eficiente





Fabricadas en polipropileno

- Facilitan el traslado de grandes cantidades de alimentos o utensilios de forma eficiente
- Optimizan el flujo de trabajo y eficiencia operativa

CANASTAS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES	TIPO
CAMESO-N	Negro	26 x 17.5 x 5 cm	Ovalada
CAMOB-A	Amarillo	21 x 18 x 4 cm	Oblonga
CAMOB-N	Negro	27 x 18 x 4 cm	Oblonga

Presentación atractiva y práctica para servir hamburguesas, papas, hot dogs y más









- Fáciles de apilar, ahorran espacio en cocinas y mostradores
- Resistentes y ligeras, ideales para un servicio ágil y continuo
- Contribuyen a reducir costos por insumos desechables

CAJAS Y TAPA PARA PIZZA

MODELO		CAPACIDAD	VOLUMEN	ESPESOR	DIMENSIONES	PESO
CAMAPI-18CH	NUEVO	30 kg	18 L	5 mm	45.5 x 65 x 8 cm	1.3 kg
CAMAPI-18		48 kg	33 L	3 mm	44 x 64.5 x 16 cm	1.7 kg
TACAMAPI-18		NA	NA	4 mm	44 x 64.5 x 4 cm	1.2 kg



Tapa para proteger la masa del contacto con el ambiente y conservar su frescura

Compatible con modelo CAMAPI-18

- Diseño apilable para optimizar espacios de almacenamiento
- Fabricadas de polipropileno, resistentes para el uso intensivo diario
- Fáciles de lavar y mantener limpias después de cada jornada

CAJA PARA CONDIMENTOS

CACO-4

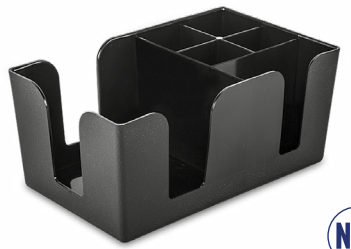
Materiales	Plástico ABS, PS y PC
Dimensiones	50 x 16 x 9 cm



ORGANIZADOR DE MESA

ORME-6

Material	Plástico ABS
Dimensiones	24 x 14 cm



RECIPIENTES PARA ADEREZOS

MODELO	CAPACIDAD
RECAD-8T	8 oz
RECAD-12T	12 oz
RECAD-16T	16 oz
RECAD-24T	24 oz



Fabricados en polipropileno

RECIPIENTES PARA ADEREZOS CON VÁLVULA

	MODELO	CAPACIDAD
NUEVO	RECAV-12T	12 oz
NUEVO	RECAV-16T	16 oz



Fabricados en polipropileno, polietileno y silicona

TORTILLERO

TORTI-21

Material	Polipropileno
Dimensiones	21.5 x 6.5 cm



CUBIERTA PARA PASTEL

CUPOPA-12

Material	Policarbonato
Diámetro	12"



CHAFER ECONÓMICO — 4 L

CHEME-4

CAPACIDAD

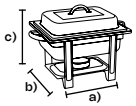


Capacidad	4 L
Tamaño	Medio
Tipo	Estándar
Material	Acero inoxidable
Calibre de estructura	1.5 mm

Incluye inserto medio 33 x 26.8 cm.

- Mejora la presentación de los platillos
- Estructura resistente al uso rudo diario en cocinas industriales y restaurantes

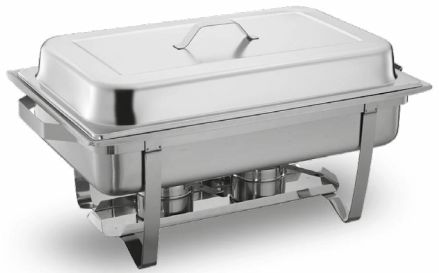
a) Largo	43 cm
b) Ancho	30 cm
c) Alto	32 cm
Peso del equipo	3 kg



CHAFER ECONÓMICO — 9 L

CHECRE-9

CAPACIDAD

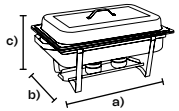


Capacidad	9 L
Tamaño	Entero
Tipo	Estándar
Material	Acero inoxidable
Calibre de estructura	2 mm

Incluye inserto entero 53.5 x 33 cm.

- Mejora la presentación de los platillos
- Estructura resistente al uso rudo diario en cocinas industriales y restaurantes

a) Largo	61 cm
b) Ancho	36.5 cm
c) Alto	31 cm
Peso del equipo	4.3 kg



DISPENSADOR DE BEBIDAS — 13 L

DISBE-13

CAPACIDAD



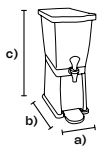


Válvula manual ergonómica que facilita el servicio al cliente

Capacidad	13 L
Material	Polipropileno
Espesor	3 mm

- Diseño resistente y ligero, fácil de limpiar y transportar
- Bebidas siempre listas para servir
- Tanque transparente para visualización del contenido

a) Largo	20 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	52 cm
Peso del equipo	1.8 kg



JARRA PARA BAR — 1,700 ml

JAPO-1700

CAPACIDAD

Capacidad	1,700 ml
Material	Acrilonitrilo estireno (AS)



NSF

JARRA TÉRMICA — 1,800 ml

JAPOTER-1800

CAPACIDAD

Capacidad	1,800 ml
Material	Policarbonato



NSF

DISPENSADOR DE BEBIDAS — 19 L

DISBE-19

CAPACIDAD



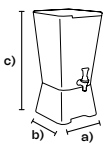


Válvula manual ergonómica que facilita el servicio al cliente

Capacidad	19 L
Material	Polipropileno
Espesor	3 mm

- Diseño resistente y ligero, fácil de limpiar y transportar
- Bebidas siempre listas para servir
- Tanque transparente para visualización del contenido

a) Largo	31.8 cm
b) Ancho	28 cm
c) Alto	55.9 cm
Peso del equipo	1.9 kg



VASOS DE POLICARBONATO

MODELO	CAPACIDAD
VATRA-17	17 oz / 500 ml
VATRA-22	22 oz / 650 ml



Fabricados en policarbonato texturizado, altamente resistente a golpes y caídas

- Aptos para lavavajillas
- Textura anti-deslizante para mayor comodidad

POPOTE ECOLÓGICO

POCUR-6

Material	Acero inoxidable
Diámetro	6 mm
Largo	26.6 cm



DOSIFICADOR DE BEBIDAS

DOSAI-12

Material	Acero inoxidable
Cobertura	Plástico



ESCARCHADOR DE VASOS

ESVA-3

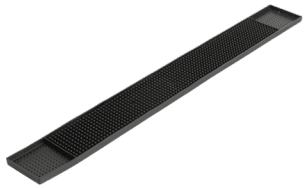
Material	Plástico ABS
Separadores	3



TAPETE ANTIDERRAMES PARA BARRA

TABAR-9

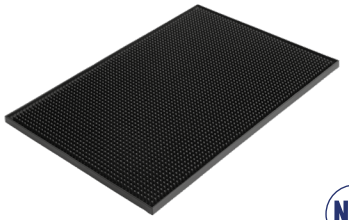
Material	Caucho
Dimensiones	8 x 67.5 x 1.5 cm



TAPETE ANTIDERRAMES PARA BARRA

TABAR-30

Material	Caucho
Dimensiones	30.7 x 45.5 x 1.5 cm



MEDIDOR DOBLE PARA BEBIDAS

JIG-2

Capacidad	1 oz / 30 ml y 2 oz / 60 ml
Material	Acero inoxidable



JARRAS MEDIDORAS

MODELO	CAPACIDAD
JAPOME-250	250 ml
JAPOME-500	500 ml
JAPOME-1000	1,000 ml
JAPOME-2000	2,000 ml
JAPOME-4000	4,000 ml



Perfectas para medir ingredientes y realizar todo tipo de mezclas de forma práctica y precisa

Material	Policarbonato
Graduación	mililitros (ml) y onzas (oz)



EMBUDOS DE PLÁSTICO

NUEVO

MODELO	CAPACIDAD	ESPESOR	DIMENSIONES	PESO
EMBU-8B	8 oz	1 mm	12 x 10.1 x 11 cm	24.4 g
EMBU-16B	16 oz	1 mm	14 x 13 x 11.9 cm	38 g
EMBU-24B	24 oz	1.5 mm	17.5 x 15.5 x 13.8 cm	38 g

Fabricados en polietileno, libres de BPA

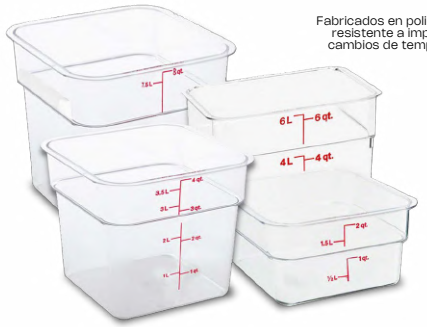


EN TODOS LOS PRODUCTOS

CALEDONIA®

RECIPIENTES DE POLICARBONATO CUADRADOS

MODELO	CAPACIDAD
REPOCU-2	2 QT
REPOCU-4	4 QT
REPOCU-6	6 QT
REPOCU-8	8 QT
REPOCU-12	12 QT
REPOCU-18	18 QT



Fabricados en policarbonato resistente a impactos y cambios de temperatura

- Perfectos para conservar, transportar y medir ingredientes
- Doble graduación en litros y cuartos de galón
- Libres de BPA y aptos para lavavajillas

RECIPIENTES DE POLICARBONATO REDONDOS

MODELO	CAPACIDAD
REPORE-1	1 QT
REPORE-2	2 QT
REPORE-4	4 QT
REPORE-6	6 QT
REPORE-8	8 QT
REPORE-12	12 QT
REPORE-18	18 QT



Fabricados en policarbonato resistente a impactos y cambios de temperatura

- Perfectos para conservar, transportar y medir ingredientes
- Doble graduación en litros y cuartos de galón
- Libres de BPA y aptos para lavavajillas

TAPAS PARA RECIPIENTES CUADRADOS Y REDONDOS

MODELO	CAPACIDAD
TAPECU-24B	2 y 4 QT
TAPECU-68R	6 y 8 QT
TAPECU-1218R	12 y 18 QT
TAPERE-1B	1 QT
TAPERE-24B	2 y 4 QT
TAPERE-68R	6 y 8 QT
TAPERE-1218R	12 y 18 QT



Fabricadas en polietileno resistente

- Protegen los alimentos de microorganismos del medio ambiente

TABLAS PARA CORTAR 12"

MEDIDA

MODELO	COLOR	USO
TAPACO-12A	Azul	
TAPACO-12AM	Amarillo	
TAPACO-12B	Blanco	
TAPACO-12R	Rojo	
TAPACO-12V	Verde	

a) Largo	30 cm
b) Ancho	45 cm
c) Alto	1.2 cm
Peso del equipo	1.5 kg



Fabricadas en polietileno resistente

- Disponibles en 5 colores para controlar el uso por tipo de alimento y evitar la contaminación cruzada

TABLAS PARA CORTAR 15"

MEDIDA

MODELO	COLOR	USO
TAPACO-15A	Azul	
TAPACO-15AM	Amarillo	
TAPACO-15B	Blanco	
TAPACO-15R	Rojo	
TAPACO-15V	Verde	

a) Largo	38 cm
b) Ancho	51 cm
c) Alto	1.2 cm
Peso del equipo	2.3 kg



Fabricadas en polietileno resistente

- Disponibles en 5 colores para controlar el uso por tipo de alimento y evitar la contaminación cruzada

TABLAS PARA CORTAR 18"

MEDIDA

MODELO	COLOR	USO
TAPACO-18A	Azul	
TAPACO-18AM	Amarillo	
TAPACO-18B	Blanco	
TAPACO-18R	Rojo	
TAPACO-18V	Verde	

a) Largo	46 cm
b) Ancho	61cm
c) Alto	1.2 cm
Peso del equipo	3.1 kg



Fabricadas en polietileno resistente

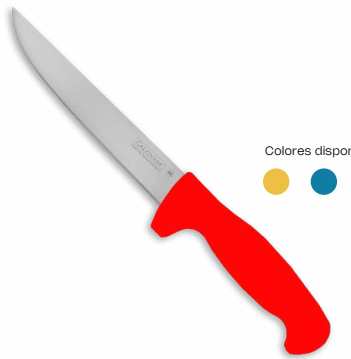
- Disponibles en 5 colores para controlar el uso por tipo de alimento y evitar la contaminación cruzada

CUCHILLOS DESHUESADORES RECTOS

6″ y 8″

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CADER-6A	Amarillo	
CADER-6AZ	Azul	
CADER-6R	Rojo	
CADER-8R	Rojo	



Colores disponibles

Largo de la hoja	6″ y 8″
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS DESHUESADORES CURVOS

6″

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CADEC-6A	Amarillo	
CADEC-6AZ	Azul	
CADEC-6R	Rojo	



Colores disponibles

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

- Filo profesional con hoja flexible para cortes controlados
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLO DESLONJADOR

6″

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CADES-6R	Rojo	



Color disponible

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

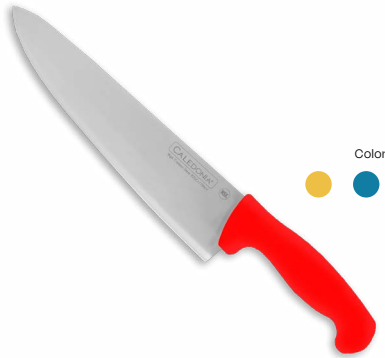
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS CHEF

8″, 10″, 12″ y 14″

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CACHE-8A	Amarillo	
CACHE-8AZ	Azul	
CACHE-8B	Blanco	
CACHE-8V	Verde	
CACHE-8R	Rojo	
CACHE-10A	Amarillo	
CACHE-10AZ	Azul	
CACHE-10B	Blanco	
CACHE-10R	Rojo	
CACHE-12B	Blanco	
CACHE-12R	Rojo	
CACHE-14B	Blanco	



Colores disponibles

Largo de la hoja	8″, 10″, 12″ y 14″
Material de la hoja	X70Cr17MoV
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

HACHUELAS

6″ y 8″

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CACHU-6A	Amarillo	
CACHU-6R	Rojo	
CACHU-8R	Rojo	



Colores disponibles

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

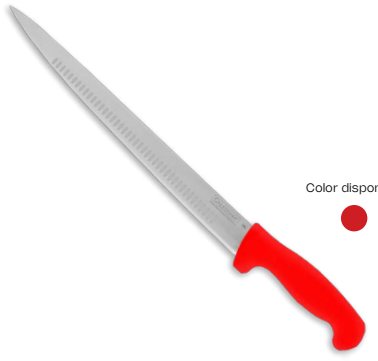
- Hoja de mayor espesor para cortes firmes y seguros
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS CECINEROS

14", 18" y 22"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CACE-14R	Rojo	
CACE-18R	Rojo	
CACE-22R	Rojo	



Largo de la hoja	14", 18" y 22"
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

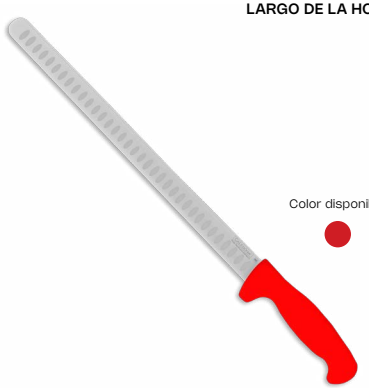
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLO PARA JAMÓN

14"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CAJAM-14R	Rojo	



Largo de la hoja	14"
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS BISTECEROS CURVOS

10", 12" y 14"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CABIC-10R	Rojo	
CABIC-12R	Rojo	
CABIC-14R	Rojo	



Largo de la hoja	10", 12" y 14"
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS PARA PAN

10" y 12"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CAPA-10B	Blanco	
CAPA-12B	Blanco	



Largo de la hoja	10" y 12"
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

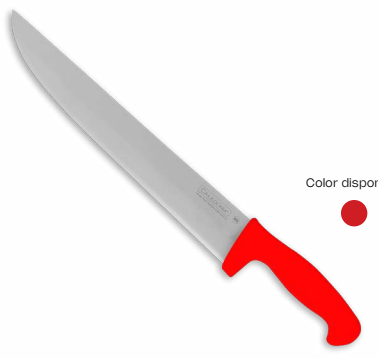
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLOS BISTECEROS RECTOS

12" y 14"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR	USO
CABIR-12R	Rojo	
CABIR-14R	Rojo	



Largo de la hoja	12" y 14"
Material de la hoja	X50CrMoV15
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CHAIRAS PARA CUCHILLOS

12" y 14"

LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
CHAI-12	Negro
CHAI-14	Negro



Largo de la hoja	12" y 14"
Material de la hoja	Acero de alto carbono
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico

Color disponible

- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Mango ergonómico para comodidad y seguridad al usar
- Alta resistencia a la corrosión para mayor durabilidad

CUCHILLO DESHUESADOR RECTO

6″
LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
CUDER-6	Blanco

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X30Cr13
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico



Color disponible

VINSON
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Acabado satinado que mejora la higiene y apariencia

CUCHILLOS CHEF

8″, 10″ y 12″
LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
CUCHE-8	Blanco
CUCHE-10	Blanco
CUCHE-12	Blanco

Largo de la hoja	8″, 10″ y 12″
Material de la hoja	X30Cr13
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico



Color disponible

VINSON
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Acabado satinado que mejora la higiene y apariencia
- Hoja flexible que facilita maniobras en cortes delicados

CUCHILLO DESHUESADOR CURVO

6″
LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
CUDEC-6	Blanco

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X30Cr13
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico



Color disponible

VINSON
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Acabado satinado que mejora la higiene y apariencia
- Hoja flexible que facilita maniobras en cortes delicados

HACHUELA

6″
LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
HACHU-6	Blanco

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X30Cr13
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico



Color disponible

VINSON
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Acabado satinado que mejora la higiene y apariencia
- Punta plana con borde recto

CUCHILLO DESLONJADOR

6″
LARGO DE LA HOJA

MODELO	COLOR
CUDES-6	Blanco

Largo de la hoja	6″
Material de la hoja	X30Cr13
Material del mango	Polipropileno y caucho termoplástico



Color disponible

VINSON
- Filo profesional para cortes precisos y sin esfuerzo
- Acabado satinado que mejora la higiene y apariencia
- Hoja flexible que facilita maniobras en cortes delicados



EN TODOS LOS PRODUCTOS
VINSON

HAZ QUE TU NEGOCIO HABLE CON ARTÍCULOS PUNTO DE VENTA RHINO



MODELO	DESCRIPCIÓN
BOLECO-10	Bolsa ecológica negra
GORRA-10	Gorra negra
GORRA-10P	Gorra gris premium
GORRA-10T	Gorra trucker
LIBRETA-10	Libreta negra de 13 x 18 cm
MANDIL-02	Mandil de mezclilla
PLUMA-5	Pluma de tinta negra
TAPETE-01	Tapete de 91 x 61 cm
TAZA-15	Taza negra de 15 oz

ESPECIALISTAS EN

BÁSCULAS MAQUINARIA





AGUASCALIENTES

BÁSCULAS MCE

Ctra. a Norias de Ojocaliente No. 102-E. Col. Vistas de Oriente, C.P. 20196, Ciudad: Aguascalientes, Ags.

449 254 2944 admon@basculasmce.com
449 301 8921

BASYS

Miguel de la Madrid No. 904, Jesús María , C.P. 20000, Ciudad: Aguascalientes, Ags.

449 377 5591 basyssoluciones@gmail.com

LIBRA SCALE

Prolongación Zaragoza No. 222, Col. Fátima, C.P. 20130, Ciudad: Aguascalientes, Ags.

449 978 3405 ventas@stdscale.com.mx
449 978 3410

REFRIGERACIÓN COMERCIAL AGROPECUARIO

Comercio No. 20, Col. Agropecuario, C.P. 20135, Ciudad: Aguascalientes, Ags.

449 996 2359 servicios.rca@hotmail.com
449 996 2360

REFRIGERACIÓN FRESNILLO

Av. Plateros No. 630, Col. Solidaridad, C.P. 99010, Apozol, Ags.

493 9353 528 493 1708 336
manuelmadrigalgarcia@hotmail.com

BAJA CALIFORNIA

SOLUCIONES INTEGRALES DE PESAJE Y CONTROL

Av. de las Perlas No. 630, Col. Playas de Tijuana, Secc. Coronado, C.P. 22504, Ciudad: Tijuana, Baja California.

664 630 0471 info@sipcons.com
664 680 6442

BAJA CALIFORNIA NORTE

BÁSCULAS DE TIJUANA

Av. Negrete No. 1640, Col. Centro, C.P. 22000, Ciudad: Tijuana, Baja California Norte.

664 685 7731 basculas1@hotmail.com
664 348 8780

CDMX

BÁSCULAS HERNÁNDEZ

Av. Luis Espinosa No. 14 Local-A, Col. Solidaridad Nacional, C.P. 07268, Ciudad: Gustavo A. Madero, CDMX.

55 8926 0530 info@basculashernandez.com

BÁSCULAS TAPIA

Oriente 3 Mz. 23 Lt. 35, Col. Cuchilla del Tesoro, C.P. 07900, Ciudad: Gustavo A. Madero, CDMX.

55 5796 4599 jtbasculas@hotmail.com
55 5796 4206

CENTRO ESPECIALIZADO EN BÁSCULAS

Michoacán Mz. 41 Lt. 525, Col. Chalma de Guadalupe, C.P. 07410, Ciudad: Gustavo A. Madero, CDMX.

55 5306 3957 josejuan7_cordero@outlook.com
55 4268 3736

ARYEN INDUSTRIAL

Av. Ermita Iztapalapa, Esq. Cuitláhuac, Mz.15, Lt.4, Col. Sta. Cruz Meyehualco, C.P. 09700, Ciudad: Iztapalapa, CDMX.

55 5692 5456 aryen.industrial@outlook.com
55 2237 1847

EQUIPOS Y BÁSCULAS COMERCIALES

Calz. Ignacio Zaragoza No. 2060-A, Col. Juan Escutia, C.P. 09100, Ciudad: Iztapalapa, CDMX.

55 5745 6020 jl_bcupi@hotmail.com
55 1397 9996

BÁSCULAS Y REFACCIONES TAJA

Tipografía No. 330 L-1, Col. 20 de Noviembre, C.P. 15300, Ciudad: Venustiano Carranza, CDMX.

55 5789 5981 byrtaja@prodigy.net.mx
55 5789 5769

CHIAPAS

BÁSCULAS ELEFANTE TAPACHULA

Central Sur No. 80, Col. Centro, C.P. 30700, Ciudad: Tapachula, Chiapas.

962 625 6987 basculaschiapas@hotmail.com
962 126 4579

BÁSCULAS GUERRERO

8A Norte No. 14-B entre 21 y 23, Col. 5 de Febrero, C.P. 30710, Ciudad: Tapachula, Chiapas.

962 626 7016 basculasguerrero@prodigy.net.mx
962 688 2942

BAP MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Y SERVICIOS GENERALES

Pencil No. 935, Col. Santa María la Rivera, C.P. 29070, Ciudad: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

961 218 9005 bap.rh.misg@hotmail.com
961 603 9477

BÁSCULAS ELEFANTE TUXTLA

Novena Sur Oriente No. 2365, Col. Bienestar Social, C.P. 29077, Ciudad: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

961 374 3587 basculaschiapas@hotmail.com

COAHUILA

ALDAPE Y ASOCIADOS S.A DE C.V.

Blvd. Revolución Oriente No. 1855, Col. Centro, C.P. 27000, Ciudad: Torreón, Coahuila.

871 713 1309 ventas03.aldape@gmail.com
871 222 7050

BÁSCULAS FABELA

Calle 41 Norte No. 230, Frac. Nueva California, C.P. 27089, Ciudad: Torreón, Coahuila.

871 722 2303 serviciosfabela@hotmail.com

CHECKOUT

Periférico Luis Echeverría No. 855, Col. San Ramón, C.P. 25020, Ciudad: Saltillo, Coahuila.

844 222 6886 checkoutsaltillo@gmail.com

COLIMA

BÁSCULAS DEL PUERTO

Av. Elías Zamora Verduzco No. 107-01, Col. Valle de las Garzas Barrio #1, C.P. 28219, Ciudad: Manzanillo, Colima.

314 116 7272 jjesus_ml@hotmail.com

BÁSCULAS DEL PACÍFICO

Agustín Melgar No. 417, Col. La Palmita, C.P. 28100, Ciudad: Tecomán, Colima.

313 108 3746 basculasdelpacifico12@gmail.com
313 141 5580

ESTADO DE MÉXICO

BASERVI

Av. Seguro Social No. 63, Col. Tequexquináhuac, C.P. 54030, Ciudad: Tlanepantla, Edo. De México.

55 5311 7041 contacto@baservi.com
55 3868 3201

CRUCAR

Calle 12 Mz. 96, Lt. 21, Valle de los Reyes C.P. 56430, Ciudad: La Paz, Edo. De México.

55 4299 7163 edgar.crucar.cs@gmail.com
55 4121 1148

ELECTRONIC SYSTEMS

Gral. Mariano Escobedo No. 217, Col. El Huerto Centro, C.P. 54807, Ciudad: Cuautitlán, Edo. De México.

55 2620 2141
servicio@electronics-systems.com.mx

INTERNACIONAL DE BÁSCULAS TITÁN

Pte. 20 No. 339, Esq. Nte. 1, Col. La Perla Ampliación, C.P. 57830, Ciudad: Nezahualcóyotl, Edo. De México.

55 5597 3315 jesmaball@live.com.mx
55 4210 6232

JESGA

Melchor Ocampo No. 31-A, Col. Barrio Santiago, C.P. 55600, Ciudad: Zumpango, Edo. De México.

59 1105 4463 basculas_jgf@hotmail.com

LA SÚPER BÁSCULA

Av. de las Bombas No. 6 Col. Santa Cruz Venta de Carpio, C.P. 55065, Ciudad: Ecatepec, Edo. De México.

55 2787 6823
hugo_caballero_mercado@hotmail.com

MACOBA

Cuitláhuac No. 227, Col. La Romana, C.P. 54030, Ciudad: Tlanepantla, Edo. De México.

55 8214 6821 ventas@macobamx.com.mx

REFRIGERACIÓN COMERCIAL IXTAPALUCA S.A. DE C.V.

Cuauhtémoc, Mz. 18, Lt. 6, No. 44 Col. Santa Bárbara, C.P. 56538, Ciudad: Ixtapaluca, Edo. De México.

55 1563 4932 refri_ixta@yahoo.es

REFRIPOWER

Alfredo del Mazo No. 22-A, Col. Morelos, C.P. 50450, Ciudad: Atlacomulco, Edo. De México.

712 120 0941 refripower@hotmail.com

REFRIPOWER

Vialidad José López Portillo 965, Col. San Mateo Otzacatipan, C.P. 50220, Ciudad: Toluca, Edo. De México.

722 317 0351 refripowertoluca@hotmail.com

REYFRI

Suc. Central de Abasto Toluca, Av. José López Portillo Km 4.5, Nave A, Bodega 107, Col. San Mateo Otzacatipan, C.P. 50220, Ciudad: Toluca, Edo. De México.

722 210 4250 ventas@reycook.com
722 210 0808

REYFRI

Suc. Atlacomulco Alfredo del Mazo Ote. No.22, C.P. 50450, Ciudad: Atlacomulco, Edo. De México.

712 120 1164 atlacomulco@reycook.com
722 680 3243

REYFRI

Suc. Isidro Fabela No. 1305, Col. Nueva Santa María las Rosas, C.P. 50140, Ciudad: Toluca, Edo. De México.

722 280 2877 isidrofabela@reycook.com
722 893 1915

REYMACO

Av. Radial Toltecas No. 243, Col. La Romana, C.P. 54030, Ciudad: Tlalnepantla, Edo. De México.

55 1887 1438 jorel_menhotmail.com
55 5878 4277

REFRIGERACIÓN COMERCIAL 2 HERMANOS

Carretera Tláhuac-Chalco, Locales 125, 126, 246, 247, Central de Abastos Valle de Chalco, Col. Xico La Laguna, C.P. 56614, Ciudad: Valle de Chalco Solidaridad, Edo. De México.

55 2636 0047
55 1734 3811
refrigeracion2hermanos@hotmail.com

SERVICIOS ESPECIALIZADOS DE BÁSCULAS

Av. 20 de Noviembre No. 310, Local 9, Plaza Obelisco, C.P. 54800, Ciudad: Cuautitlán, Edo. De México.

55 5870 8931 seb_ofe@yahoo.com.mx

SERVICIO TÉCNICO SÁNCHEZ

Joaquín Montenegro No. 32, Col. Barrio San Rafael, C.P. 54960, Ciudad: Tultepec, Edo. De México.

55 2744 6700 sertesa21@hotmail.com

TÉCNICO EN BÁSCULAS MAYA

Calle 12 No. 22, Col. Maravillas, C.P. 57410, Ciudad: Nezahualcóyotl, Edo. De México.

55 5758 5013 basculasmaya@hotmail.com
55 5756 4842

GUANAJUATO

BÁSCULAS PUMA

Miguel Alemán No. 1102-B, Col. Centro, C.P. 37000, Ciudad: León, Guanajuato.

477 715 6244 renato.pio@hotmail.com

DISTRIBUIDORES DE BÁSCULAS Y SERVICIO ESQUIVEL

Aplicación de Mercado de Abastos, Corralón #1 Bodega #30, Col. Santa Bárbara, Mercado de Abastos, C.P. 38070, Ciudad: Celaya, Guanajuato.

442 494 5357 dibase1@hotmail.com

ESTRELLA DE ORO

Andén 11 Bodega 11, Central de Abastos, C.P. 36590, Ciudad: Irapuato, Guanajuato.

462 118 5184 kube_@hotmail.com

REFRIBASA

Blvd. Juan José Torres Landa No. 1504, Col. Las Américas, C.P. 37390, Ciudad: León, Guanajuato.

477 776 2036 gerencia.tl@refribasa.mx
477 398 9772

REFRIBASA

Blvd. Hilario Medina No. 4018, Col. Real Providencia, C.P. 37234, Ciudad: León de los Aldama, Guanajuato.

477 776 9287 gerencia.hm@refribasa.mx
477 397 4657

SERVICIOS MEDINA

Nogal No. 104, Col. Obregón, C.P. 37320, Ciudad: León, Guanajuato.

477 281 9139 mr_medina@ymail.com
477 134 4370

GUERRERO

MERIAL

Av. Cuauhtémoc No. 169-A, Col. Progreso, C.P. 39350, Ciudad: Acapulco de Juárez, Guerrero.

744 486 6866 merial-ventas@hotmail.com
744 5880 836

HIDALGO

MARKET HIDALGO SUCURSAL PACHUCA

Av. Paseo del Álamo No. 107, Col. Álamo Rústico, C.P. 42184, Ciudad: Pachuca de Soto, Hidalgo.

771 439 1900 ventas@markethidalgo.com

MARKET HIDALGO SUCURSAL TULA

Av. Nacional No. 21, Col. San Lorenzo, C.P. 42803, Ciudad: Tula de Allende, Hidalgo.

773 227 0700 ventas@markethidalgo.com

MARKET HIDALGO SUCURSAL TULANCINGO

Calle 21 de Marzo Norte, No. 602-3, Col. Centro, C.P. 43600, Ciudad: Tulancingo de Bravo, Hidalgo.

775 228 3300 ventas@markethidalgo.com

JALISCO

BÁSCULAS JH GALLO

Felipe Ángeles No. 417, Col. Jardines de Guadalupe, C.P. 44740, Ciudad: Guadalajara, Jalisco.

333 649 3094 gerencia@basculasgallo.com.mx

MAINSAA

Pino Suarez No. 149, Col. Las Juntas, C.P. 48291, Ciudad: Puerto Vallarta, Jalisco.

322 205 6439 mainsaa.pv@gmail.com

REFRIGERACIÓN DE LOS ALTOS

Km. 2.5 Carretera Tepa-Arandas, C.P. 47180, Ciudad: Arandas, Jalisco.

348 141 8171
refrigeracion.delosaltos@hotmail.com

MICHOACÁN

BÁSCULAS Y SERVICIOS DE SAHUAYO
Blvd. Lázaro Cárdenas No. 501, Col. Centro, C.P. 59000, Ciudad: Sahuayo, Michoacán.
353 531 6576 elkilo_basculas@hotmail.com

BODEGA DE LA BÁSCULA
Block #3 Bodega #7, Central de Abastos, C.P. 58218, Ciudad: Morelia, Michoacán.
443 250 2859 basculas_andrade@yahoo.com

FRÍO Y EQUIPO COMERCIAL
Periférico Paseo de la República No. 3649, Col. Ex Hacienda del Quinceo, C.P. 58148, Ciudad: Morelia, Michoacán.
443 323 4127 refacciones_mj89@hotmail.com

REBISA REFRIGERACIÓN BANDA (SOLO TIENDA)
Madrigal de las Altas Torres No. 135 Col. Vasco de Quiroga, C.P. 58230, Ciudad: Morelia, Michoacán.
443 314 0124 banda_rebisa@hotmail.com

REFRIGERACIÓN Y CLIMAS ARTIFICIALES DE MÉXICO
Av. 22 de Octubre No. 204, Col. Adolfo Ruiz Cortínez, C.P. 60679, Ciudad: Apatzingán, Michoacán.
453 534 5070 climasdemexico@hotmail.com
453 534 5082

REFRIGERACIÓN COMERCIAL POLANCO
Ferrocarril No. 949, Col. Las Margaritas, C.P. 58160, Ciudad: Morelia, Michoacán.
443 778 3396 basculasyequipos@hotmail.com
443 272 9533

REFRIGERACIÓN Y MAQUINARIA COMERCIAL DE ZAMORA
Block I, Bodega #29 Central Regional de Abastos, Canindo, C.P. 59701, Ciudad: Zamora, Michoacán.
351 534 8239 refricomza@hotmail.com
351 107 8651

REFRITEC
Av. San José No. 206, Col. San José, C.P. 60300, Ciudad: Los Reyes, Michoacán.
354 542 8999 refriteclosreyes@hotmail.com

NUEVO LEÓN

BASSERV DE MÉXICO
Av. Península Ibérica 4070-A, Col. Villa Española, C.P. 67118, Ciudad: Monterrey, Nuevo León.
818 140 1147 compras@basservdemexico.com
818 243 0305

SERVICIO TÉCNICO FAVELA
Valle Imperial No. 1539, Col. Rosita Secc. 4, C.P. 67167, Ciudad: Guadalupe, Nuevo León.
818 323 1823 hfavelabotello@yahoo.com.mx
818 323 1825

TODO BÁSCULAS
Raúl Salinas Lozano 613-B, C.P. 66055, Ciudad: General Escobedo, Nuevo León.
812 518 5007 ventas2@sstmty.com
811 788 0717

OAXACA

BÁSCULAS Y BALANZAS
Santos Degollado No. 212, Col. Centro, C.P. 68000, Ciudad: Oaxaca, Oaxaca.
951 132 6424
basculas_oaxaca@yahoo.com.mx

SERVICIOS RHINO OAXACA
Valerio Trujano No. 818-A, Col. Libertad, C.P. 68090, Ciudad: Oaxaca, Oaxaca.
951 688 7691
rhino.oaxacacentral@gmail.com

PUEBLA

DIBARECO
Av. 25 Pte. 902, Col. Chulavista, Heróica Puebla de Zaragoza, C.P. 72000, Ciudad: Puebla, Puebla.
211 359 0048 garcia2_vic_@hotmail.com
249 157 4998

BÁSCULAS XAS ACATZINGO
Av. Rodolfo Sánchez Taboada No. 211, Col. Barrio el Carmen, C.P. 75150, Ciudad: Acatzingo, Puebla.
222 330 0424 basculasxas@hotmail.com

BÁSCULAS XAS CENTRAL DE ABASTOS
Central de Abastos #2, Bodega #76, C.P. 75440, Ciudad: Huixcolotla, Puebla.
222 330 0424 basculasxas@hotmail.com

DIBAGASA CENTRAL DE ABASTOS
Central de Abastos Huixcolotla Bodega 64 Área de chiles secos, C.P. 75440, Ciudad: Huixcolotla, Puebla.
249 105 7232 garcia2_vic_@hotmail.com

BULL BÁSCULAS Y PRENSAS
Calle Miguel Hidalgo No. 101, Col. La Pedrera, C.P. 75853, Ciudad: Magdalena Cuayucatepec, Puebla.
238 401 4880 ventas1asisepesa@gmail.com
238 120 8877

BÁSCULAS MORALES
Av. San Pablo No. 22, Col. San Pablo Xochimehuacan, C.P. 72014, Ciudad: Puebla, Puebla.
222 367 8025 bmsanpablo2@gmail.com

SISEPESA
56 Pte. No. 2109, Col. Cleotilde Torres, C.P. 72050, Ciudad: Puebla, Puebla.
222 220 6392 sisepesa@hotmail.com
222 213 1696

SISEPESA (SOLO RECEPCIÓN DEL EQUIPO)
Florencio Espinoza Oriente No. 215, Col. Centro, C.P. 74000, Ciudad: San Martín Texmelucan, Puebla.
248 117 0062 sisepesasanmartin@hotmail.com

BÁSCULAS HUIXCOLOTLA
Carretera Puebla Tehuacán Km 52 s/n, Central de Abastos, C.P. 75440, Ciudad: San Salvador Huixcolotla, Puebla.
249 688 1781 basculas-huixco@hotmail.com

REBECSA
5 Ote. No. 146, Col. Centro, C.P. 75700, Ciudad: Tehuacán, Puebla.
238 383 3001 rebecsa@prodigy.net.mx

QUERÉTARO

REFRIGERACIÓN Y MAQUINARIA LA QUERETANA
Av. Constitución No. 21 Fracc. El Milagro, C.P. 76654, Ciudad: Ezequiel Montes, Querétaro.
441 277 2001
la_refrigeracion2012@hotmail.com

BÁSCULAS Y MÁS
Plaza Comercial La Loma, Local 2, Blvd. Bernardo Quintana, No. 3956, Col. Cerrito Colorado, C.P. 76116, Ciudad: Querétaro, Querétaro.
442 589 6757 basculasymas@outlook.com
442 773 2217

GINOX
Blvd. Bernardo Quintana No. 142, Col. Carretas, C.P. 76050, Ciudad: Querétaro, Querétaro.
442 257 4651 ventas@ginox.com.mx
442 160 0687

SR. FREEZE
Circuito Moisés Sola No. 767, Col. Loma Linda, Local 2 y 3, C.P. 76070, Ciudad: Querétaro, Querétaro.
442 227 6369 ventas1.srfreeze@gmail.com
442 227 6377

QUINTANA ROO

BÁSCULAS EL CARIBE
Av. Nichupte No. 85 SM50, Fracc. San José, enfrente de la Gran Plaza , C.P. 77533, Ciudad: Cancún, Quintana Roo.

998 209 9510
administracion@basculasdelcaribe.com

TODO INOXIDABLE
Carretera Cancún-Mérida Km 308, Sm 107, C.P. 77540, Ciudad: Cancún, Quintana Roo.

998 893 7000
serviciotecnico@todoinoxidable.com

SAN LUIS POTOSÍ

COMERCIALIZADORA MARSAL
Av. José de Gálvez No. 820, entre Graciano Sánchez y González Bocanegra, Col. 21 de Marzo, C.P. 78437, Ciudad: Soledad de Graciano Sánchez, San Luis Potosí.

444 211 8407
comercializadora.marsal@gmail.com

COMERCIALIZADORA PRECISA
Av. José de Gálvez No. 520, entre Graciano Sánchez y González Bocanegra, Col. 21 de Marzo, C.P. 78437, Ciudad: Soledad de Graciano Sánchez, San Luis Potosí.

444 211 8407 abraham@basculasprecisa.com
444 850 3273

EL MENTADO JUAN
Blvd. México Laredo No. 27 Sur, Col. Centro C.P. 79000, Ciudad: Valles, San Luis Potosí.

481 382 5065 juan_mentado@hotmail.com
481 121 2999

SINALOA

FÁBRICA DE EQUIPOS DE PESAJE SANTANA
Aquiles Serdán No. 641, Col. Centro, C.P. 80000, Ciudad: Culiacán, Sinaloa.

667 715 0689
santanabasculasventa@gmail.com

TABASCO

EQUIP-SUR
Juárez No. 401, Col. Centro, C.P. 86500, Ciudad: Cárdenas, Tabasco.

937 372 3893 torrey_cardenas@hotmail.com

ACEROS DEL ÁNGEL
Av. Constitución No. 1005, Col. Centro, C.P. 86000, Ciudad: Villa Hermosa, Tabasco.

993 545 0344
acerosdelangel.centrodeservicio@hotmail.com

ALEXBRAU SUMINISTROS VILLAHERMOSA
Calle Lic. Carlos Alberto Madrazo Becerra No. 139, Col. Parrilla 1, C.P. 86284, Ciudad: Benito Juárez , Tabasco.

993 278 5958 celsojesus_6@hotmail.com

TAMAULIPAS

BÁSCULAS Y SERVICIOS DEL PUERTO
Lázaro Cárdenas No. 617, Col. Tampico Altamira, C.P. 89605, Ciudad: Altamira, Tamaulipas.

833 206 9018 basculasdelpuerto@hotmail.com

INSUMOS Y EQUIPOS
Luis Aguilar No. 20, entre Calle 1 y Carretera Torres, Col. Lucero, C.P. 87350, Ciudad: Matamoros, Tamaulipas.

868 350 0450 ineqtamp@hotmail.com
868 819 0442

TLAXCALA

SISEPESA APIZACO
(SOLO RECEPCIÓN DEL EQUIPO)

Xicoténcatl No. 1704-A, Col. Fátima, C.P. 90300, Ciudad: Apizaco, Tlaxcala.

241 418 5517 sisepesapue@gmail.com

SISEPESA SANTA ANA
(SOLO RECEPCIÓN DEL EQUIPO)

Morelos Pte. No. 84, entre Veana y Capilla San Sebastián, C.P. 90805, Ciudad: Santa Ana, Tlaxcala.

246 458 0515 sisepesapicazo@gmail.com

BÁSCULAS MORALES
Carretera Federal Puebla-Tlaxcala, Col. Centro Segunda Sección , C.P. 90740, Ciudad: Zacatelco, Tlaxcala.

222 367 8025 moraloo1@hotmail.com

VERACRUZ

SERVICIOS RECS
Miguel Hidalgo No. 409, Col. Centro, C.P. 96400, Ciudad: Coatzacoalcos, Veracruz.

921 688 7582 hospital_torrey@hotmail.com

CASA ARAUJO
Calle 7 No. 1200, Col. Centro, C.P. 94500, Ciudad: Córdoba, Veracruz.

271 714 7324 casa.araujo@hotmail.com
271 162 0098

BÁSCULAS Y REFRIGERACIONES DE ORIZABA
Av. Ote. 6 No. 345, Esquina Calle Sur 27, Frente a Plazo O, Col. Centro, C.P. 94300, Ciudad: Orizaba, Veracruz.

272 132 4928 basculasdeorizaba@gmail.com

BÁSCULAS Y REFRIGERACIÓN VERACRUZ
Av. Ignacio Allende No. 1630, Esquina Aquiles, Col. Centro, C.P. 91700, Ciudad: Veracruz, Veracruz.

229 211 0791 serviciosrhinover@gmail.com
229 955 0490

CONTROLES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS
Héroes de Puebla No. 400, Col. Zaragoza, C.P. 91910, Ciudad: Veracruz, Veracruz.

229 690 4648 ventas@grupomendez.com.mx

SOLUCIONES REFRISUR
Calle 12 No. 98, Esquina Calle 6, Col. San José C.P. 91697, Ciudad: Veracruz, Veracruz.

229 284 5661 administracion@refrisur.com.mx
229 153 6812

YUCATÁN

BASEQUI
Calle 94-B No. 687, entre calle 81-B y 81-C, Col. Obrera, C.P. 97260, Ciudad: Mérida, Yucatán.

999 176 6080 compras@basequi.com
999 947 4050

BODEGA DE BÁSCULAS
Calle 63 D, entre 4 y 6, No. 226 C, Col. Cortes Sarmiento, C.P. 97168, Ciudad: Mérida, Yucatán.

999 163 4223
compras@bodegadebasculas.com.mx

RHINO SURESTE
Av. Mérida 2000 No. 1034, Plaza Carmenza, Locales 5 y 6, entre Calle 75B, Col. Jardines de Mulsay, C.P. 97249, Ciudad: Mérida, Yucatán.

999 178 7173 servicio@rhinosureste.com

STICGSA
Calle 37 No. 347-A, por 22 y 26, Col. Pedregales de Tanlum, C.P. 97210, Ciudad: Tanlum, Yucatán.

999 357 1145 gsticgsa@gmail.com


DETRÁS DE CADA
PRODUCTO
RHINO
HAY UN EQUIPO
COMPROMETIDO
CONTIGO


PERSONAS REALES, SOLUCIONES REALES



RHINO®

https://equipodecocinas.com/

SAEC

CTC

Icehaus
COOLING SYSTEMS

FOOD SERVICE EQUIPMENT

https://equipodecocinas.com/

Producto	Descripción	Modelo
	**Congelador y refrigerador 5 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Interior PCM blanco, 1 tapa rígida. **Dimensiones:** largo 70.5 cm x ancho 55 cm x alto 80 cm **Peso:** 27 kg	CTC-05 CTC-05
	**Congelador y refrigerador 7 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Interior PCM blanco, 1 tapa rígida. **Dimensiones:** largo 91 cm x ancho 55 cm x alto 80 cm **Peso:** 32 kg	CTC-07 CTC-07
	**Congelador y refrigerador 10 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Interior PCM blanco, 1 tapa rígida. **Dimensiones:** largo 112 cm x ancho 60.5 cm x alto 80 cm **Peso:** 46 kg	CTC-10 CTC-10
	**Congelador y refrigerador 16 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Interior PCM blanco, 1 tapa rígida. **Dimensiones:** largo 154 cm x ancho 70 cm x alto 83 cm **Peso:** 63 kg	CTC-16 CTC-16
	**Congelador y refrigerador 24 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Interior PCM blanco, 1 tapa rígida. **Dimensiones:** largo 194 cm x ancho 80 cm x alto 83 cm **Peso:** 78 kg	CTC-24 CTC-24

Producto	Descripción	Modelo	
	**Congelador y refrigerador 20 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Tapadera de acero inoxidable. Interior PCM blanco. **Dimensiones:** largo 193 cm x ancho 71 cm x alto 82.5 cm **Peso:** 72 Kg	CTC-20-SS	CTC-20-SS
	**Congelador y refrigerador 24 pies** Congelador con control de temperatura de 5 a -22°C. Tapadera de acero inoxidable. Interior PCM blanco. **Dimensiones:** largo 194.5 cm x ancho 75.5 cm x alto 82.5 cm **Peso:** 80.6 Kg	CTC-24-SS	CTC-24-SS
	**Congelador puerta de cristal 5.65 pies cúbicos** Enfriador / congelador combinado Control de temperatura de -26 ~ -13°C y 0° - 3°C. Capacidad de 160 litros **Dimensiones:** largo 66.5 cm x ancho 70.5 cm x alto 87.5 cm **Peso:** 38 Kg	CHPC-160	CHPC-160
	**Congelador puerta de cristal 9.18 pies cúbicos** Enfriador / congelador combinado Control de temperatura de -26 ~ -13°C y 0° - 3°C. Capacidad de 260 litros **Dimensiones:** largo 99 cm x ancho 70.5 cm x alto 87.5 cm **Peso:** 51 Kg	CHPC-260	CHPC-260
	**Congelador puerta de cristal 12.71 pies cúbicos** Enfriador / congelador combinado Control de temperatura de -26 ~ -13°C y 0° - 3°C. Capacidad de 360 litros **Dimensiones:** largo 126 cm x ancho 70.5 cm x alto 87.5 cm **Peso:** 51 Kg	CHPC-360	CHPC-360

Producto	Descripción	Modelo	
	**Congelador puerta de cristal 16 pies cúbicos** Enfriador / congelador combinado Control de temperatura de -26 ~ -13°C y 0° - 3°C. Capacidad de 460 litros **Dimensiones:** largo 153 cm x ancho 70.5 cm x alto 87.5 cm **Peso:** 70 Kg	CHPC-460	CHPC-460
	**Congelador puerta de cristal 19.77 pies cúbicos** Enfriador / congelador combinado Control de temperatura de -26 ~ -13°C y 0° - 3°C. Capacidad de 560 litros **Dimensiones:** largo 180 cm x ancho 70.5 cm x alto 87.5 cm **Peso:** 83 Kg	CHPC-560	CHPC-560

SAEC





FOOD SERVICE EQUIPMENT

https://equipodecocinas.com/



CONTENIDO

Bajo Barra

Base para modulares

Congeladores puerta sólida y cristal

Contra Barra

Mesa para ensaladas

Mesa Refrigerada

Mesa de preparación de pizza

Mesa de trabajo/congelador

Refrigeradores

Visite nuestra página web para consultar y descargar fichas técnicas e instructivos de instalación.

www.icehaus.com.mx

ICEHAUS

Producto	Descripción	Modelo	Pies
	**Refrigerador 1 puerta sólida** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, con 3 Parrillas. Puertas de cierre automático con función de apertura de 90 grados. **Rango temperatura:** 33~40°F/ 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 74, fondo 82, alto 210 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 77*86.5*214.5 **Peso neto:** 128 kg / **Peso bruto**: 129 kg	RV-1PS-SS-01	21 ft³
	**Refrigerador 2 puertas sólidas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, con 6 Parrillas. Puertas de cierre automático con función de apertura de 90 grados. **Rango temperatura:** 33~40°F/ 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 137, fondo 82, alto 210 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 143.5*88*214.5 **Peso neto:** 203 kg / **Peso bruto**: 204 kg	RV-2PS-SS-01	41 ft³
	**Refrigerador 3 puerta sólida** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 9 parrillas. **Rango de temperatura:** 33~ 40°F / 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 206 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 210 x fondo 88 x alto 214.5 **Peso neto:** 283 Kg / **Peso bruto:** 284 Kg	RV-3PS-SS-01 PRÓXIMAMENTE	73 ft³
	**Refrigerador 1 puerta cristal** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** 33~ 40°F / 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 74 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 77 x fondo 86.5 x alto 214.5 cm **Peso neto:** 128 Kg / **Peso bruto:** 155 Kg	RV-1PC-SS-01	21 ft³
	**Refrigerador 2 puerta cristal** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** 33~ 40°F / 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 137 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 143.5 x fondo 88 x alto 214.5 cm **Peso neto:** 203 Kg / **Peso bruto:** 243 Kg	RV-2PC-SS-01	41 ft³

Producto	Descripción	Modelo	Pies
	**Refrigerador 1 puerta sólida en acero inoxidable** Refrigerador de puerta sólida en acero inoxidable. Cubierta de acero con recubrimiento negro. **Rango de temperatura:** -2~+8°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 60 x fondo 58.5 x alto 185 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 63 x fondo 63 x alto 197 **Peso neto:** 128 Kg Kg / **Peso bruto:** 130 Kg	RVI-400	12.6 ft^3
	**Refrigerador 1 puerta sólida en acero inoxidable** Refrigerador de puerta sólida en acero inoxidable. Cubierta de acero con recubrimiento negro. **Rango de temperatura:** -2~+8°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 77.7 x fondo 69.5 x alto 189 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 80.7 x fondo 74 x alto 201 **Peso neto:** 128 Kg Kg / **Peso bruto:** 130 Kg	RVI-600	19 ft^3
	**Congelador 1 puerta cristal** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** -7~ 0°F / -22~-18°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 74 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 77 x fondo 86.5 x alto 214.5 cm **Peso neto:** 128 Kg / **Peso bruto:** 155 Kg	CV-1PC-SS-01	21 ft^3
	**Congelador 2 puerta cristal** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 6 parrillas. **Rango de temperatura:** -7~ 0°F / -22~-18°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 137 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: frente 143.5 x fondo 88 x alto 214.5 cm **Peso neto:** 203 Kg / **Peso bruto:** 243 Kg	CV-2PC-SS-01	41 ft^3

Producto	Descripción	Modelo	Pies
	**Congelador 1 puerta sólida** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** -7~ 0°F / -22~-18°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 74 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque:** largo 77 x ancho 86.5 cm x alto 214.5 cm **Peso neto:** 128 Kg / **Peso bruto:** 129 Kg	CV-1PS-SS-01	21 ft^3
	**Congelador 2 puerta sólida** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** -7~ 0°F / -22~-18°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 137 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque:** largo 143.5 x ancho 88 cm x alto 214.5 cm **Peso neto:** 203 Kg / **Peso bruto:** 205 Kg	CV-2PS-SS-01	41 ft^3
	**Congelador 3 puerta sólida** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 9 parrillas. **Rango de temperatura:** -7~ 0°F / -22~-18°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 206 x fondo 82 x alto 210 **Dimensiones con empaque:** largo 80.7 cm x ancho 74 cm x alto 201 cm **Peso neto:** 283 Kg / **Peso bruto:** 284 Kg	CV-3PS-SS-01	73 ft^3

Mesa para ensalada

PRÓXIMAMENTE

	**Mesa para ensaladas 1 puerta** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 1 parrilla. **Rango temperatura:** 33~40°F / 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 70, fondo 75, alto 106 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 83*88*115.7 **Peso neto:** 80 kg / **Peso bruto**: 95 kg **Incluye: 8 insertos de 1/6*	ME-1P-SS-01	7 ft^3
	**Mesa para ensaladas 2 puertas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 parrillas. **Rango temperatura:** 33~40°F / 0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 119, fondo 75, alto 106 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 132*88*115.7 **Peso neto:** 115 kg / **Peso bruto**: 127 kg **Incluye: 12 insertos de 1/6*	ME-2P-SS-01	13 ft^3

ICEHAUS

Producto	Descripción	Modelo	Pies
	**Mesa para ensaladas 2 puertas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 parrillas. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 153, fondo 75, alto 106 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 166*88*115.7 **Peso neto:** 145 kg / **Peso bruto**: 149 kg **Incluye: 16 insertos de 1/6*	ME-2P-SS-02	17 ft³
	**Mesa para ensaladas 2 puertas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 parrillas. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 108, fondo 75, alto 92 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 105*88*115.7 **Peso neto:** 100 kg / **Peso bruto**: 112 kg **Incluye: 10 insertos de 1/6*	ME-2P-SS-03	9 ft³
	**Mesa para ensaladas 3 puertas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio con 3 parrillas. **Rango de temperatura:** 33~ 40°F / 0~-4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 178 x fondo 75 x alto 108 **Dimensiones con empaque** *(cm)*: 185 cm x 88 cm x 115 cm **Peso neto:** 115 Kg / **Peso bruto:** 118 Kg ****Incluye: 8 insertos de 1/6***	ME-3PS-SS-01	19 ft³

Producto	Descripción	Modelo	Pies
	**Mesa de preparación para pizzas 1 puerta** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 1 parrilla. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 113 cm, fondo 80 cm, alto 101 cm **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 126.4*93*116.5 **Peso neto:** 85 kg / **Peso bruto**: 153 kg **Incluye: 6 insertos de 1/3*	MP-1P-SS-02	8 ft³
	**Mesa de preparación para pizzas 2 puertas** Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, con 2 Parrillas. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 171, fondo 80, alto 101 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 185.6*93*116.5 **Peso neto:** 111 kg / **Peso bruto**: 178 kg **Incluye: 9 insertos de 1/3*	MP-2P-SS-02	16 ft³

Contra barra

	**Refrigerador contra barra 2 puertas** 4 Estantes ajustables recubiertos de PVC de alta resistencia **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 155, fondo 62, alto 91 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 161*70*106 **Peso neto:** 125 kg / **Peso bruto**: 130 kg	CBR-2PC-SS-01	15 ft³
	**Refrigerador contra barra 2 puertas** 4 Estantes ajustables recubiertos de PVC de alta resistencia. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C **Dimensiones** *(cm)*: frente 125, fondo 62, alto 91 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 130*70*106 **Peso neto:** 105 kg / **Peso bruto**: 110 kg	CBR-2PC-SS-02	11 ft³
	**Refrigerador contra barra 3 puertas** 6 estantes ajustables recubiertos de PVC de alta resistencia. **Rango temperatura:** 33~40°F/0~4°C Puertas de vidrio con cierre automático con cerraduras y llaves. **Dimensiones** *(cm)*: frente 185, fondo 62, alto 91 **Dimensiones de empaque** *(cm)*: 191*70*106 **Peso neto:** 150 kg / **Peso bruto**: 153 kg	CBR-3PC-SS-01	19 ft³

Producto	Descripción	Modelo	Pies

Bajo barra



Congelador bajo barra 1 puerta

CBB-1P-SS-01 — 5 ft³

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 1 estante.
Rango temperatura: 7~0°F /-22~-18°C
Dimensiones *(cm)*: frente 68.5, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 75.5*82*98
Peso neto: 72 kg / **Peso bruto**: 82 kg



Congelador bajo barra 2 puertas

CBB-2P-SS-01 — 11 ft³

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: -7~0°F/-22~-18°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 120, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 127*82*98
Peso neto: 97 kg / **Peso bruto**: 117 kg



Congelador bajo barra 2 puertas

CBB-2P-SS-02 — 15 ft³

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: -7~0°F/-22~-18°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 153, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 160*82*98
Peso neto: 115 kg / **Peso bruto**:142 kg



Refrigerador bajo barra 1 puerta

RBB-1P-SS-01 — 5 ft³

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 1 estante.
Rango temperatura: 33~40°F / 0~4°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 68.5, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 75.5*82*98
Peso neto: 72 kg / **Peso bruto**: 82 kg



Refrigerador bajo barra 2 puertas

RBB-2P-SS-01 — 11 ft³

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: 33~40°F / 0~4°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 120, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 127*82*98
Peso neto: 97 kg / **Peso bruto**: 117 kg

Producto	Descripción	Modelo	Pies



Refrigerador bajo barra 2 puertas

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: 33~40°F / 0~4°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 153, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 160*82*98
Peso neto: 115 kg / **Peso bruto**: 142 kg

RBB-2P-SS-02 — 15 ft³

Mesa de trabajo



Mesa de trabajo/Congelador de 2 puertas

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: -7~0°F/-22~-18°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 153, fondo 75, alto 98.5
Dimensiones de empaque *(cm)*: 160*82*107
Peso neto: 115 kg / **Peso bruto**: 142 kg

MTC-2P-SS-02 — 15 ft³



MTR-2P-SS-02 — 15 ft³

Mesa de trabajo/Refrigerador de 2 puertas

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio, 2 estantes.
Rango temperatura: 33~40°F/0~4°C
Dimensiones *(cm)*:
frente 153, fondo 75, alto 90
Dimensiones de empaque *(cm)*: 160*82*107



Mesa de trabajo/Congelador 2 puertas

Cubierta de acero con recubrimiento negro
Control de temperatura eléctrico
Rango de temperatura: -2 ~ +8°C
Dimensiones:
largo 120 cm x ancho 75 cm x alto 99 cm
Dimensiones con empaque:
largo 135 cm x ancho 85 cm x alto 119 cm

MTC-2P-SS-01 — 12ft³

Producto	Descripción	Modelo	Pies

Bases para modulares



Base para modulares 2 cajones

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio.
Rango temperatura: 33~40°F/0~4°C
Dimensiones *(cm)*: frente 93, fondo 82, alto 65
Dimensiones de empaque *(cm)*: 99.4*88.6*72.5
Peso neto: 75 kg / **Peso bruto**: 102 kg

BRM-2C-SS-01 — 6 ft³



Base para modulares 2 cajones

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio.
Rango temperatura: 33~40°F/0~4°C
Dimensiones *(cm)*: frente 132, fondo 82, alto 65
Dimensiones de empaque *(cm)*: 138.8*88.6*72.5
Peso neto: 100 kg / **Peso bruto**: 121 kg

BRM-2C-SS-02 — 9 ft³



Base para modulares 4 cajones

Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio.
Rango temperatura: 33~40°F/0~4°C
Dimensiones *(cm)*: frente 184, fondo 82, alto 65.8
Dimensiones de empaque *(cm)*: 190.8*88.6*72.5
Peso neto: 130 kg / **Peso bruto**: 170 kg

BRM-4C-SS-01 — 14 ft³

SAEC

LISTA

COCCIÓN Y COMPLEMENTOS

SAEC

DRAGO

UNOX ugolini KING blendtec

Icehaus COOLING SYSTEMS

https://equipodecocinas.com/

- Cocción
- Cafetería
- Fast Food
- Mesas de trabajo
- Refacciones
- Otros



CONTENIDO

DRAGO	Accesorios	14
	Asadores	08
	Baños María	13
	Combinados plancha y parrilla	08
	Estufas	04
	Estufones	09
	Fast food	12
	Freidoras	11
	Hornos	10
	Huacales	21
	Parrillas	06
	Planchas	06
	Salamandras	10
BELLINI	Máquinas de café	16
BLENDTEC	Licuadoras	19
DANPA	Rebanadoras	20
KING	Mesas de trabajo	17
UGOLINI	Despachadores de bebidas y granizadoras	18
UNOX	Hornos de convección	15



COCCIÓN

DRAGO

¡Tu aliado para la batalla!

NSF®

www.dragorange.com

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Estufa con 4 quemadores y horno** **Dimensiones estufa** Frente: 61 cm Fondo: 76.8 cm Alto: 90 cm **Dimensiones horno** Frente: 66.5 cm Fondo: 58 cm Alto: 36.5 cm **Peso:** 168 kg	CG-41	GES-040-000
	**Estufa con 4 quemadores, horno y plancha** **Dimensiones estufa** Frente: 91.5 cm, Fondo: 76.8 cm, Alto: 90 cm **Dimensiones horno** Frente: 50 cm, Fondo: 58 cm, Alto: 36.5 cm **Dimensiones plancha** Frente: 30.3 cm, Fondo: 50.5 cm, Alto: 35.5 cm **Peso:** 181 kg	CG-41P	GES-041-000
	**Estufa con 4 quemadores, horno y plancha de 2 pies** **Dimensiones** Frente: 122 cm Fondo: 77 cm Alto: 90 cm **Peso:** 168 kg	CG-41PD	GES-042-000
	**Estufa con 6 quemadores y horno** **Dimensiones estufa** Frente: 91.5 cm Fondo: 76.8 cm Alto: 90 cm **Dimensiones horno** Frente: 50 cm Fondo: 58 cm Alto: 36.5 cm **Peso:** 179 kg	CG-61	GES-060-000
	**Estufa con 6 quemadores, horno y plancha** **Dimensiones estufa** Frente: 153 cm, Fondo: 76.8 cm, Alto: 90 cm **Dimensiones horno** Frente: 50 cm, Fondo: 58 cm, Alto: 36.5 cm **Dimensiones plancha** Frente: 61 cm, Fondo: 51 cm **Peso:** 222 kg	CG-61PD	GES-062-000

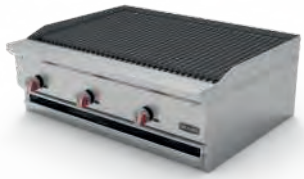
Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Estufa con 4 quemadores, horno, asador de 1 pie, plancha de 2 pies, freidor y gratinador** Medidas 171 cm x 76.8 cm x 90 cm Medidas del horno: 66.5 cm x 58 cm x 36.5 cm **Medidas de la plancha:** 45 cm x 50.5 cm Capacidad del freidora de 5 litros **Peso:** 168 kg	UNIVERSAL STD	GES-042-100
	**Estufa con 4 quemadores, asador de 1 pie, plancha de 2 pies, freidora y gratinador** **Dimensiones:** 183 cm Fte x 76.8 cm Fdo x 90 cm alto **Medidas de la plancha:** 61 cm x 50.5 cm **Capacidad de la freidora:** 5 Lts **Peso:** 185 kg	UNIVERSAL PD	GES-042-101
	**Estufa de mesa con 2 quemadores, freidora, plancha, asador y gratinador** **Dimensiones:** largo 171 cm x fondo 56.4 cm x alto 35.4cm **Peso:** 90 kg	UDM SLIM	GPA-211-15
	**Estufa con 4 quemadores, asador de 1 pie, plancha de 1 pie, freidora y gratinador** **Dimensiones:** frente167.2 cm x 76.8 cm fondo x alto 35.4 cm Capacidad de la freidora de 5 Lts **Peso:** 160 kg	UNIVERSAL UDM	GPA-421-VE
	**Plancha 2 quemadores** **Dimensiones:** frente 61cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 54 kg	PG-2	GPL-002-00

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Plancha Slim 2 quemadores** **Dimensiones:** frente 61cm x fondo 50.4 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 35.4 kg	PG-2 SLIM	GPL-002-15
	**Plancha 3 (** **Dimension** frente: 91.4 cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 64.4 kg	PG-3	GPL-003-00
	**Plancha Slim 3 quemadores** **Dimensiones:** frente: 91.4 cm x fondo 50.4 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 49.9 kg	PG-3 SLIM	GPL-003-15
	**Plancha 4 quemadores** **Dimensiones:** frente: 122 cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 105 kg	PG-4	GPL-004-00
	**Plancha Slim 4 quemadores** **Dimensiones:** frente: 122 cm x fondo 50.4 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 95 kg	PG-4 SLIM	GPL-004-15

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Parrilla 2 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 30.5 cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 28.2 kg	CG-20	GPA-200-VE
	**Parrilla Slim 2 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 61 cm x fondo 45.9 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 30 kg	CG-20 SLIM	GPA-200-01
	**Parrilla Slim 3 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 91.5 cm x fondo 45.9 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 42.6 kg	CG-30 SLIM	GPA-300-01
	**Parrilla 4 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 61 cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 60.4 kg	CG-40	GPA-400-VE
	**Parrilla Slim 4 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 122 cm x fondo 45.9 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 56 kg	CG-40 SLIM	GPA-400-01

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Parrilla 6 quemadores** **Dimensiones:** Frente: 91.4 cm x fondo 76.6 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 95.3 kg	CG-60	GPA-600-VE
	**Asador radiante a gas 2 quemadores** Exterior fabricado en acero inoxidable e interior fabricado en lámina aluminizada. **Dimensiones:** Frente: 61 cm Fondo: 75.5 cm Alto: 33.5 cm **Peso:** 42 kg	AG-2R	GAS-002-04
	**Asador radiante a gas 3 quemadores** Exterior fabricado en acero inoxidable e interior fabricado en lámina aluminizada. **Dimensiones:** Frente: 91.4 cm Fondo: 75.5 cm Alto: 33.5 cm **Peso:** 66 kg	AG-3R	GAS-003-04
	**Asador radiante a gas 4 quemadores** Exterior fabricado en acero inoxidable e interior fabricado en lámina aluminizada. **Dimensiones:** Frente: 122 cm Fondo: 75.5 cm Alto: 33.5 cm **Peso:** 106 kg	AG-4R	GAS-004-04
	**Combinado parrilla y plancha 2 quemadores** **Dimensiones:** frente 91.4 cm x fondo 76.8 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 109.7 kg	CG-20PD	GPA-220-VE

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Combinado parrilla y plancha 4 quemadores** Quemadores totales: 5 **Dimensiones:** frente 91.4 cm x fondo 76.8 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 109.7 kg	CG-40P	GPA-410-VE
	**Combinado parrilla y plancha 4 quemadores** Quemadores totales: 6 **Dimensiones:** frente 122 cm x fondo 76.8 cm x alto 35.5 cm **Peso:** 132 kg	CG-40PD	GPA-420-VE
	**Estufón 1 sección de acero inoxidable** **Quemadores:** 2 **Dimensiones** Largo: 56.6 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-13	GFO-001-00
	**Estufón 1 sección de acero galvanizado** **Quemadores:** 2 **Dimensiones:** Largo: 56.6 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-13A	GFO-001-01
	**Estufón 2 secciones de acero inoxidable** **Quemadores:** 4 **Dimensiones:** Largo: 113 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-23	GFO-002-00

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Estufón 2 secciones de acero galvanizado** **Quemadores:** 4 **Dimensiones** Largo: 56.6 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-23A	GFO-002-01
	**Estufón 3 secciones de acero inoxidable** **Quemadores:** 6 **Dimensiones** Largo: 169 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-33	GFO-003-00
	**Estufón 3 secciones de acero galvanizado** **Quemadores:** 6 **Dimensiones** Largo: 169 cm Ancho: 62.3 cm Alto: 61 cm	EG-33A	GFO-003-01
	**Salamandra** Con gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 posiciones diferentes **Dimensiones:** Largo: 89.5 cm Ancho: 53.3 cm Alto: 49.7 cm **Peso:** 43 kg	SGG-3	GGR-001-03
	**Horno tradicional** 1 Quemador tubular 2 parrillas cromadas en 5 niveles **Dimensiones interiores:** largo 66.5 cm x 58 cm ancho x altura 36.5 cm **Dimensiones:** largo 100 cm x ancho 82.5 cm x alto 96 cm **Peso:** 98 kg	HT-3	GGR-001-02

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Horno para pizza** Capacidad para 3 pizzas de 40 cm de diámetro en cada nivel. **Dimensiones:** largo 174.5 cm x ancho 60 cm x alto 134.4 cm **Peso:** 150 kg	HP-3	GGR-004-06
	**Freidora a gas de 16 litros** Sistema Hi-Limit Gas LP modelo GFR-216-09 Gas Natural modelo GFR-216-04 **Dimensiones:** largo 40 cm x ancho 75.3 cm x alto 111.4 cm **Peso:** 65.4 kg	FG-16 RS	GFR-216-09/04
	**Freidora a gas de 21 litros** Sistema Hi-Limit Gas LP modelo GFR-321-09 Gas Natural modelo GFR-321-04 **Dimensiones:** largo 40 cm x ancho 75.3 cm x alto 111.4 cm **Peso:** 69 kg	FG-21 RS	GFR-321-09/04
	**Freidora a gas de 40 litros** Sistema Hi-Limit Gas LP modelo GFR-5401-09 Gas Natural modelo GFR-540-04 **Dimensiones:** largo 51 cm x ancho 88.6 cm x alto 112.4 cm **Peso:** 73.4 kg	FG-40 RS	GFR-540-09/04
	**Freidora a gas de 5 litros** Para gas LP El kit de conversión para gas natural se vende por separado **Dimensiones:** largo 29 cm x ancho 45 cm x alto 27.5 cm **Peso:** 7 kg	FG-**5**	GFR-105-00

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Freidora eléctrica de 5 litros** Potencia: 2,000 watts, 15 Amperes. Voltaje: 127 volts (monofásica aterrizada). **Dimensiones:** largo 27.5 cm x ancho 40 cm x Alto 31.5 cm **Peso:** 7 kg	FE-5	**E**FR-105-00
	**Horno de convección** Rango de temperatura: 75° a 295°C **Dimensiones:** largo 97 cm x ancho 110 cm x alto 139 cm **Peso:** 70 kg	GCO-613	GCO-613
	**Paninera sencilla** Plancha ranurada con asador de contacto eléctrico Rango de temperatuta 500°C-300°C **Dimensiones:** largo 41 cm x ancho 37 cm x alto 22 cm **Peso:** 15.5 kg	GH-811E	GH-811E
	**Paninera con doble plancha** Plancha ranurada con asador de contacto eléctrico Rango de temperatuta 500°C-300°C **Dimensiones:** largo 57 x ancho 39.5 x alto 21 cm **Peso:** 28.5 kg	GH-813	GH-813
	**Waflera** Equipo ideal para cafeterías, restaurantes y zonas de Fast-Food, por su robusto diseño con la plancha cuadrada es la mejor opció**n** **Dimensiones:** largo 32 cm × ancho 32.5 cm × alto: 22.5 cm	UWB-S	UWB-S

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Crepera sencilla** Regulación termostática de 50°C a 300°C. **Dimensiones:** largo 45 cm x ancho 48 cm x alto 24 cm **Peso:** 17 kg	DE-1	DE-1
	**Crepera sencilla a gas LP** **Dimensiones:** Diámetro 45 cm x Altura 50 cm **Peso:** 22 kg	CM-1G	CM-1G
	**Rolador de Hot Dog con 7 rodillos** **Dimensiones:** largo 58 cm x ancho 31 cm x alto 22 cm 58 x 31 x 22 cm. **Peso:** 13 kg	HD-07	HD-07
	**Baño María Eléctrico 2 Insertos** 2 GN 1/1 **Dimensiones:** Largo 76 cm x ancho 77 cm x alto 90 cm **Peso:** 106 kg	BME-2	BME-2-120-EG
	**Baño María Eléctrico 3 Insertos** 3 GN 1/1 **Dimensiones:** Largo 114 cm x ancho 77 cm x alto 90 cm **Peso:** 159 kg	BME-3	BME-3-120-EG

DRAGO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Baño María a Gas 2 Insertos** 2 GN 1/1 Incluye: regulador de presión adaptable para gas LP o gas natural. **Dimensiones:** largo: 76.3 cm x ancho 77.2 cm x alto 87 cm	BMG-2-LP-EG	BMG-2-LP-EG
 *Imagen ilustrativa*	**Baño María a Gas 3 Insertos** 3 GN 1/1 Incluye: regulador de presión adaptable para gas LP o gas natural. Entrepaño Galvanizado **Dimensiones:** largo: 112 cm x ancho 77.2 cm x alto 87 cm	BMG-3-LP-EG	BMG-3-LP-EG
 *Imagen ilustrativa*	**Baño María a Gas 4 Insertos** 4 GN 1/1 Incluye: regulador de presión adaptable para gas LP o gas natural. Entrepaño Galvanizado **Dimensiones:** largo: 147.5 cm x ancho 77.2 cm x alto 87 cm	BMG-4-LP-EG	BMG-4-LP-EG
	**Bases:**		
	Para CG-40 SLIM Aluminizado		BS-4
	Para CG-30 SLIM Aluminizado		BS-3
	Para CG-20 SLIM Aluminizado		BS-2
	Para CG-20 Silver Aluminizado		BDM-1 SILVER
	Para PG-2, AG2V, CG-40 Silver Aluminizado		BDM-2 SILVER
	Para PG-3, CG-60, AG3V, CG-20PD, CG-40P Silver Aluminizado		BDM-3 SILVER

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
Drago			
	Para PG-4, CG-40PD, AG-4V Silver Aluminizado	[redacted]	BDM-4 SILVER
	Para UDM en lámina aluminizada con entrepaño	[redacted]	B-UDM SLIM
	Para UDM en lámina aluminizada con entrepaño	[redacted]	B-UDM
	**Horno de convección Lisa** Voltaje: 110 V Temperatura variable de 30°C a 260°C Capacidad para 3 charolas de 46 x 33 cm **Dimensiones:** largo 60 cm x ancho 58.7cm x alto 40.2 cm **Peso:** 20 kg	XAF-013 [redacted]	LISAXAF013
	**Horno de convección Anna** Voltaje: 220 V Temperatura variable de 30°C a 260°C Capacidad para 4 charolas de 46 x 33 cm **Dimensiones:** largo 60 cm x ancho 58.7cm x alto 47.2 cm **Peso:** 22 kg	XF-023 [redacted]	ANNAXF023
	**Horno de convección Rossella Led** Voltaje: 400 V-3N. Temperatura variable de 30°C a 260°C Capacidad para 4 charolas de 60 x 40 cm **Dimensiones:** largo 80 cm x ancho 81.1 cm x alto 50 cm **Peso:** 57 kg	XEFT-04EU-ELDV [redacted]	XEFT-04EU-ELDV
	**Horno de convección Arianna Led** Voltaje: 220-240V 1~ Temperatura variable de 30°C a 260°C Capacidad para 4 charolas de 46 x 33 cm **Dimensiones:** largo 60 cm x ancho 66.9 cm x alto 50 cm **Peso:** 39 kg	XEFT-04HS-ELDV [redacted]	XEFT-04HS-ELDV

No disponible

UNOX

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Cámara de Fermentación** Voltaje: 230 V-1N. Con control electrónico Temperatura máx. 50 °C Capacidad para 8 charolas de 60 x 40 cm **Dimensiones:** largo 80 cm x ancho 79.2 cm x alto 86.6 cm **Peso:** 40 kg	XEKPT-08EU-C	XEKPT-08EU-C
	**Cámara de Fermentación** Voltaje: 230 V-1N. Con control electrónico Temperatura máx. 50 °C Capacidad para 8 charolas de 46 x 33 cm **Dimensiones:** largo 60 cm x ancho 71.1 cm x alto 75 cm **Peso:** 35 kg	XEKPT-08HS-C	XEKPT-08HS-C

BELLINI

	**Máquina de café semiautomática** Producción: 120 tazas/hr. Salidas de Vapor: 1. Capacidad de caldera: 4 Litros. Potencia: 2,000 watts. Voltaje: 127 volts – 60 Hz. **Dimensiones:** L 41 cm × a 50 cm × a 52 cm **Peso:** 35 Kg	MS60	MS60
	**Máquina de café semiautomática de erogación continua dos grupos** Producción: 240 tazas/hr. Salidas de Vapor: 2 Capacidad de caldera: 11 Litros. Potencia: 2,900 watts. Voltaje: 115 volts **Dimensiones:** L 79.5 cm × a 53.5 cm × a 50 cm **Peso:** 68 Kg	MS100	MS100
	**Molino para café manual** Selección de 1 o 2 cafés molidos al instante. Producción: 5 a 6 Kg/hr. Capacidad de Tolva: 800 gr. Potencia: 210 watts. Revoluciones por Minuto: 1,340 RPM. **Dimensiones:** L 50 cm × a 17 cm × a 37 cm **Peso:** 6.1 Kg	K3 TOUCH	K3 TOUCH

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Mesa de trabajo en isla** Acero inoxidable tipo 430 calibre 18 **Dimensiones:** largo 100 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 40 kg	MTI-100	MTI-100
	Dimensiones: largo 150 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 60 kg	MTI-150	MTI-150
	Dimensiones: largo 200 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 60 kg	MTI-200	MTI-200
	**Mesa de trabajo en isla** Acero inoxidable tipo 430 calibre 18 Con lambrín de 12 cm de altura. **Dimensiones:** largo 100 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 40 kg	MTL-100	MTL-100
	Dimensiones: largo 150 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 60 kg	MTL-150	MTL-150
	Dimensiones: largo 200 cm x ancho 70 cm x Alto 90 cm **Peso:** 60 kg	MTL-200	MTL-200
	**Fregadero de 3 tarjas con dos escurrideros laterales** Regatones ajustables de ABS. **Dimensiones:** largo 230 cm × ancho 60 cm × alto: 113 cm **Peso:** 40 kg	F3T-1	F3T-1
	**Lavamanos Empotrable** Orificio para drenaje de 1-1/2” y 1-1/8” para mezcladora. No incluye llave mezcladora de agua. **Dimensiones:** largo 46 cm x ancho 37 cm x alto 13 cm	LME-18	LME-18

UGOLINI

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
 **No disponible*	**Despachador de bebidas** 3 tazones 12 litros Volts 115 volts 60 Hz **Dimensiones:** largo 54 cm ancho 47cm x alto 57 cm **Peso:** 40 kg	D12/3	D12/3
	**Despachador de bebidas** 2 tazones 20 litros Volts 115 volts 60 Hz **Dimensiones:** largo 54 cm ancho 47cm x alto 57 cm **Peso:** 40 kg	D20/2	D20/2
	**Despachador de bebidas** **Encendido individual** 3 tazones 20 litros Volts 115 volts 60 Hz **Dimensiones:** largo 54 cm ancho 47cm x alto 67 cm **Peso:** 45 kg	D20/3	D20/3
	**Despachador de bebidas** 3 tazones 20 litros Volts 115 volts 60 Hz **Dimensiones:** largo 54 cm ancho 47cm x alto 67 cm **Peso:** 45 kg	D20/3-C	D20/3-C
	**Granizadora** Tazones: 2 Capacidad por tazón: 10L Potencia: 700W Voltaje: 115V 60Hz. **Dimensiones:** 40cm*50cm*70cm **Peso Neto:** 45 kg / **Peso Bruto:** 48 kg	NG-102 Easy	NG-102

UGOLINI

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Granizadora** **Con temporizador** Tazones: 2 Capacidad por tazón: 10L Potencia: 700W Voltaje: 115V 60Hz. **Dimensiones:** 36cm*48cm*70cm **Peso Neto:** 39 kg / **Peso Bruto:** 42 kg	MT2-T	MT2-T

BLENDTEC

	**Licuadora silenciosa uso comercial** Incluye 2 jarras Wildside 3.8 HP de potencia Producción: 150+ bebidas por día Velocidades: 9 (programables) **Dimensiones:** largo 22.9 cm x ancho 22.9 cm x alto 47.5 cm **Peso:** 7.26 kg	CONNOSISEUR 825	
	**Licuadora** 3 HP de potencia Ciclos pre programados 10 velocidades + Pulso Disponible en color negro y blanco. **Dimensiones:** largo 36 cm x ancho 25 cm x alto 36 cm **Peso:** 4.55 kg	ES3 Total Blender	ES3 Total Blender
	**Licuadora** 3 HP de potencia Ciclos pre programados 5 velocidades incrementales + Pulso Disponible en color negro, blanco y gris. **Dimensiones:** largo 36 cm x ancho 30 cm x alto 36 cm **Peso:** 4.55 kg	CLASSIC 575	CTB82 Classic 575

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip

Rebanadoras
Eléctricas de gravedad en aluminio anodizado. Con cuchilla de acero templado y cromado.



Diámetro de cuchilla: 27.5 cm
Corte útil: 22 cm x 22 cm
Dimensiones:
largo 57 cm x ancho 42 cm x Alto 38 cm
Peso: 16.3 kg

F-275 E — F-275 E

Diámetro de cuchilla: 30 cm
Corte útil: 22 cm x 22 cm
Dimensiones:
largo 55 cm x ancho 35 cm x Alto 40.5 cm
Peso: 23.2 kg

F-300 — F-300

Diámetro de cuchilla: 35 cm
Corte útil: 31 cm x 60.6 cm
Dimensiones:
largo 89 cm x ancho 58.5 cm x Alto 48 cm
Peso: 36 kg

F-350-I — F-350-I

Diámetro de cuchilla: 35 cm
Corte útil: 30 cm x 25.6 cm
Peso: 43 kg

F-350-CV — F-350-CV

SAEC

SAEC

Metalfrio Solutions

FOOD SERVICE EQUIPMENT

https://equipodecocinas.com/

CONTENIDO

Conservador de congelados puerta de vidrio	05
Conservador de congelados tapa de cofre	05
Congelador Vertical	03
Refrigerador Cervecero	03
Refrigerador Vertical	02
Vitrinas	04



Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Refrigerador vertical puerta de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 48 cm, fondo 60 cm, alto 183 cm **Capacidad bruta:** 227 lts **Parrillas:** 3 8 ft³	RB-90	RVC-1P-230
	**Refrigerador vertical puerta de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 65 cm, fondo 60 cm, alto 184 cm **Capacidad bruta:** 340 lts **Parrillas:** 3 12 ft³	RB270	RVC-1P-340
	**Refrigerador vertical puerta de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 72 cm, fondo 78 cm, alto 203 cm **Capacidad bruta:** 574 lts **Parrillas:** 4 20 ft³	RB460	RVC-1P-574
	**Refrigerador vertical 2 puertas de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 100 cm, fondo 66.5 cm, alto 183 cm **Capacidad bruta:** 664 lts **Parrillas:** 6 23 ft³	RB500	RVC-2P-664
	**Refrigerador 2 puertas de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** Ancho 109 cm, fondo 86 cm, alto 202 cm **Capacidad bruta:** 1,091 lts **Parrillas:** 10 38.5 ft³	RB680	RVC-2P-1091

METALFRIO

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Refrigerador 2 puertas de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 138 cm, fondo 72 cm, alto 183 cm **Capacidad bruta:** 1,196 lts **Parrillas:** 8 42 ft³	RB800	RVC-2P-1197
	**Refrigerador 4 puertas de cristal** Rango de temperatura de 0°C a 7°C **Dimensiones:** frente 138 cm, fondo 72 cm, alto 206 cm **Capacidad bruta:** 1,196 lts **Parrillas:** 8 42 ft³	RB804	RVC-4P-1197

Cervecero

	**Refrigerador cervecero puerta de cristal** Rango de temperatura de -1.5°C a -5.5°C **Dimensiones:** frente 48 cm, fondo 60.5 cm, alto 183 cm **Capacidad bruta:** 227 lts **Parrillas:** 3 8 ft³	VN22	VN22
	**Refrigerador cervecero puerta de cristal** Rango de temperatura de -1.5°C a -5.5°C **Dimensiones:** frente 72 cm, fondo 78 cm, alto 203 cm **Capacidad bruta:** 574 lts **Parrillas:** 4 20 ft³	VN50	RVC-1P-574-02

Congelador

	**Congelador vertical 1 puerta de cristal** Rango de temperatura de -18°C a -23°C 4 niveles con placas de enfriamento fijas **Dimensiones:** frente 71 cm, fondo 79 cm, alto 167 cm **Capacidad bruta:** 430 lts 15 ft³	CVC15HCL17	CVC15AB2M

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
Vitrinas			
	**Vitrina exhibidora de cristal curvo** Rango de temperatura de 1°C a 6°C **Dimensiones:** frente 99 cm, fondo 85 cm, alto 121 cm **Capacidad bruta:** 178 lts **Parrillas:** 2 6 ft^3	VCM100	VC-100
	**Vitrina exhibidora de cristal curvo** Rango de temperatura de 1°C a 6°C **Dimensiones:** frente 149 cm, fondo 85 cm, alto 121 cm **Capacidad bruta:** 253 lts **Parrillas:** 4 9 ft^3	VCM150	VC-150
	**Vitrina exhibidora de cristal curvo** Rango de temperatura de 1°C a 6°C **Dimensiones:** frente 200 cm, fondo 85 cm, alto 121 cm **Capacidad bruta:** 414 lts **Parrillas:** 4 15 ft^3	VCM200	VC-200

METALFRIO

Conservador

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Conservador de congelados tapa de cofre** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 131 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 433 lts 15 ft³	CPC15	CTC-15
	**Conservador de congelados tapa de cofre** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 188 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 670 lts 25 ft³	CPC25	CTC-25
	**Conservador de congelados puerta de vidrio** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 75 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 201 lts **Canastillas:** 1 7 ft³	CHC200	CHC200HC17
	**Conservador de congelados puerta de vidrio** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 104 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 201 lts **Canastillas:** 1 11 ft³	CHC300	CHC300HC18
	**Conservador de congelados puerta de vidrio** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 130.5 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 201 lts **Canastillas:** 1 14 ft³	CHC400	CHC400HC19

Producto	Descripción	Modelo	Código Euroquip
	**Conservador de congelados puerta de vidrio** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 177 cm, fondo 65 cm, alto 91 cm **Capacidad bruta:** 201 lts **Canastillas:** 1 21 ft³	CHC600	CHC600HC20
	**Conservador de congelados 3 puertas de vidrio** Rango de temperatura de -18°C a -23°C **Dimensiones:** frente 190 cm, fondo 64 cm, alto 92 cm **Capacidad bruta:** 409 lts 14.5 ft³	CHV-15	CHV15HCL17

SAEC

SAEC

CATÁLOGO

MIGSA

LÍNEA DE EQUIPOS



https://equipodecocinas.com/

ÍNDICE

A1

VITRINAS & EXHIBIDORES - FRÍOS Y CALIENTES ____ 1

REFRIGERADORES & CONGELADORES ____ 10

CAFETERÍA & SNACKS ____ 16

PROCESAMIENTO & EMPACADO DE ALIMENTOS ____ 30

EQUIPOS PARA PANADERÍA & PIZZERÍA ____ 40

MÁQUINAS DE HELADOS & PALETAS ____ 47

MUEBLES & ACCESORIOS EN ACERO INOXIDABLE ____ 51

EQUIPAMIENTO DE COCINAS & COCCIÓN ____ 56

MANGUERAS DE PRELAVADO Y LLAVES MEZCLADORAS ____ 69

REGULADORES & CONVERTIDORES DE VOLTAJE ____ 75

ELECTRODOMÉSTICOS ____ 76

BASES PARA HELADO SUAVE ____ 77

A2

MIGSA

LISTADO DE EQUIPOS

Equipos	Páginas
Ablandador de carne	34
Amasadoras	41-42
Anaqueles	54
Asador a gas	65
Asador de salchichas	21
Asador eléctrico	58
Baño maría a gas	68
Baño maría eléctrico	58, 61, 62
Base congelada	49
Base giratoria para manguera	71
Bases para helado suave	78
Batidoras	40 - 41
Cafeteras secretariales	25
Calentador de alimentos	62, 63
Calentador de papas	21
Calentador de platos eléctrico	62
Capello protector	17
Carro circular	52
Carro plataforma	53
Carro recolector	52
Carro servicio	52
Carros calentones	63
Cespol	74
Chaffing Dish	54 - 55
Chocolateras eléctricas	23
Cocedor de corn dog	18
Cocedor de pastas a gas	68
Cocedor de pastas eléctrico	57
Cocinador de conos	54
Congelador vertical puerta acero	14
Congelador vertical puerta de cristal	15
Contra de canasta	74
Contrabarra refrigerada	10
Cople	74
Cortador de cebollas	33
Cortador de pan	40
Cortadoras - Divisoras de masas	43 - 45
Cortadores de tomates	33
Crepaletas	18
Creperas a gas	20
Creperas eléctricas	20
Cuello de ganso	73
Cutter (picadora)	31

Equipos	Páginas
Deshidratador de alimentos	32
Despachador de cereales	24
Despachador de jugos	24
Despachador de quesos	20
Despachador de vasos	27
Discos para procesador	37
Dispensador de condimentos	21
Doneraki	69
Embutidoras	32 – 33
Empacadoras al vacío	38 – 39
Emplayadora	34
Enfriadores de agua	26
Espigueros	53
Esquimera	24
Estación caliente para papas	21
Estufones a gas	65
Exhibidores térmicos	7
Estufa comercial a gas	66
Exhibidor y calentador de nachos	20
Exprimidor de cítricos	25
Extractor de jugos	25
Extractor de naranjas	25
Fabricadora de algodones	22
Fabricadora de hielo	27 – 29
Fabricadora de paletas	51
Fermentadoras	40
Filtro de agua	29
Filtro de grasa	75
Formadora de hamburguesa	33
Formadora de pizzas	45
Formadora de quesadillas	46
Formadora de tartaletas	19
Formadora de tortillas, pan, pizza	45
Fregaderos	52
Freidora a gas	66, 67
Freidora eléctrica	57
Fuente de chocolate	23
Granitas	25 - 26
Hamburguesas - formadoras	33
Hielo – fábricas de	27 – 29
Hornos a gas	45 – 47
Hornos de convección	560
Hornos eléctricos	46 - 47

LISTADO DE EQUIPOS

Equipos	Páginas
Insertos y tapas	55 - 56
Juego de accesorios para llaves	75
Juego de manerales para llaves	75
Juego de válvulas para llaves	75
Laminadoras	42 – 43
Lámparas reflectoras	64
Lavalozas	59
Lavamanos	53
Lavavasos	59
Licuadoras comerciales	16
Licuadoras de volteo	33
Llave llenadora	70
Llaves electrónicas	72
Llaves mezcladoras	70, 71
Madurador de carnes	15
Manguera flexible	74
Mangueras a cubierta	70
Mangueras a pared	70 - 71
Máquina de helado duro	48 - 49
Máquina de helado frito	49
Máquina de helado suave de mesa	48
Máquina de helado suave de piso	48
Marinadoras	34
Marmita	68
Mesa buffetera	8
Mesa de trabajo refrigerada	11
Mesa para ensaladas refrigerada	12
Mesa para pizza refrigerada	13
Mesa viajera	52
Mesas de trabajo	52
Mesas de trabajo congeladas	13 – 14
Microondas	61
Molinos de carne	25
Molino para café	35
Mondadoras de papas	34
Multiprocesador	77
Murales de autoservicio	5 – 6
Ollas bruja	60
Paletas – fábricas de	51
Palomeras	22, 77
Paninerias	19
Parrillas a gas	64, 67
Parrillas eléctricas	57, 59
Planchas a gas	64, 65, 67, 68
Planchas eléctricas	57, 58
Procesador de vegetales	37
Rebanadoras de carnes frías	30 – 31
Refrigerador para insertos	2
Refrigerador vertical puerta de cristal	11
Refrigeradores circulares	5
Refrigeradores de acero verticales	10
Refrigeradores panorámicos	1
Regatones	75
Reguladores de voltaje	76
Salamandra a gas	69
Salamandra eléctrica	58
Sartén a gas	68
Sierra para carne	31
Tostadores de pan	60
Tramos de autoservicio	6
Triturador de hielo	29
Turbo freidora	77
Turbolicuadores	35 - 36
Ultracongeladores	14
Válvula con rociador	74
Válvula de pedal	73
Válvula de rodilla	73
Válvulas para llenado de ollas	74
Válvulas para mangueras de prelavado	75
Vasos para licuadora	17
Vitrina neutra	9
Vitrinas calientes	7 – 8
Vitrinas para ensaladas	2
Vitrinas para helado	50
Vitrinas para sushi	2
Vitrinas sobre mostrador	1-3, 5, 7-9
Vitrinas sobre piso	3 – 6, 8
Waffleras	17 - 19

MIGSA

www.migsa.mx

PANADERÍA Y PIZZERÍA

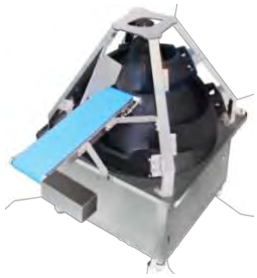


Divisora Masa

DISPONIBLE	DISPONIBLE	DISPONIBLE
		
MODELO TBMF3	MODELO TBMF3-B	MODELO TBMF3-C
VER PÁGINA 44		



Boleadora Automática

DISPONIBLE		DISPONIBLE
		
MODELO TBGR3		MODELO TBMR3
VER PÁGINA 45		VER PÁGINA 45

Boleadora Automática



Divisora Masa y Boleadora automática

DISPONIBLE	DISPONIBLE SEPTIEMBRE
	
MODELO TBMF3-A + TBGR3	MODELO NTE-1620
VER PÁGINA 45	VER PÁGINA 47



Horno Eléctrico

MIGSA

www.migsa.mx

CAFETERÍA Y SNACKS



Wafflera Forma de Vagina

DISPONIBLE AGOSTO



MODELO WDR-3

VER PÁGINA 19



Exhibidor y Calentador Nachos

DISPONIBLE JULIO



MODELO NW-30

VER PÁGINA 20



Molino de Café

PRÓXIMAMENTE



MODELO CG-300

VER PÁGINA 25

PROCESAMIENTO Y EMPACADO DE ALIMENTOS



Deshidratador de Alimentos

DISPONIBLE



MODELO FD-16



MODELO FD-20

VER PÁGINA 32

MIGSA

www.migsa.mx

EQUIPAMIENTO DE COCINAS Y COCCIÓN



Estufa Comercial
A gas

PRÓXIMAMENTE



MODELO DCR24-4Q



MODELO DCR36-6Q



MODELO DCR36-4QH

VER PÁGINA 66

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

VITRINAS FRÍAS



REFRIGERADOR PANORÁMICO PUERTA RECTA
MARCA MIGSA. PUERTA DE CRISTAL, CAPACIDAD DE 78 LTS; TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C, COLOR NEGRO, ILUMINACIÓN EN LEDS Y 3 PARRILLAS CROMADAS. 110V / 60HZ. POTENCIA 180W. PESO NETO 33.8 KGS.
MEDIDAS: 428 X 386 X 960 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RT-78L



REFRIGERADOR PANORÁMICO
MARCA MIGSA. PUERTA DE CRISTAL CURVO, CAPACIDAD DE 82 LTS; TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C, COLOR NEGRO, ILUMINACIÓN EN LEDS Y 3 PARRILLAS CROMADAS. 110V/60HZ. POTENCIA 180W.
PESO NETO 36 KGS.
MEDIDAS: 425 X 404 X 980 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RT-78L 1R



REFRIGERADOR DE EXHIBICIÓN PANORÁMICA
MARCA MIGSA. 2 PUERTAS DE CRISTAL CURVO (PASS - TROUGH) CAPACIDAD DE 86 LTS; TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C, COLOR NEGRO, ILUMINACIÓN EN LEDS Y 3 PARRILLAS CROMADAS. 110V/60HZ. POTENCIA 180W. PESO NETO 36.5 KGS.
MEDIDAS: 425 X 425 X 980 MM
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RT-78L 2R



REFRIGERADOR DE EXHIBICIÓN PANORÁMICA
MARCA MIGSA. EXHIBIDOR CON 4 NIVELES, 4 PARRILAS AJUSTABLES, EN COLOR BLANCO, CAPACIDAD DE 235 LTS; 4 CARAS DE CRISTAL, UNA PUERTA ABATIBLE DE CRISTAL CURVA, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 0 A 12 °C, ILUMINACIÓN INTERIOR. (CON RUEDAS). 110V/60HZ. POTENCIA 250W. PESO NETO 76 KGS.
MEDIDAS: 515 X 485 X 1690 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RT-235L



VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO
MARCA MIGSA, MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 100 LTS., COLOR NEGRO. ILUMINACIÓN LED. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. POTENCIA DE 160 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE 134A. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 12°C. PESO NETO 39 KG.
MEDIDAS: 682 X 450 X 675 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW-100L



VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO CON SISTEMA ANTIEMPAÑANTE
MARCA MIGSA, MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 100 LTS., COLOR NEGRO. **SISTEMA ANTIEMPAÑANTE POR AIRE EN CRISTAL FRONTAL**. ILUMINACIÓN LED. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. POTENCIA DE 190 WATTS A 110V / 60HZ. REFRIGERANTE 134A. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 12°C. PESO NETO 39 KG.
MEDIDAS: 705 X 472 X 687 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW-100L-3



VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO CON SISTEMA ANTIEMPAÑANTE
MARCA MIGSA. MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 120 LTS. TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C. POTENCIA 230 W A 110V/60HZ. PESO NETO 57 KGS.
MEDIDAS: 702 X 568 X 686 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW-120L4



VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO CON SISTEMA ANTIEMPAÑANTE
MARCA MIGSA. MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 160 LTS. TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C. POTENCIA 230 W. A 110V/60HZ. PESO NETO 66 KGS.
MEDIDAS: 880 X 568 X 686 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW-160L4

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA REFRIGERADA SOBRE MESA ALTA
MARCA MIGSA. MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 129L. TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 2 A 12 °C. POTENCIA 189 W. A 110V/60HZ. REFRIGERANTE R290. PESO NETO 58.5 KG.
MEDIDAS: 624 X 560 X 874 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW129L



VITRINA REFRIGERADA CRISTAL CURVO DE LUJO
MARCA MIGSA. MÁXIMA EXHIBICIÓN EN ESPACIOS REDUCIDOS. CAPACIDAD DE 185L. ILUMINACIÓN INTERIOR LED. TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C. POTENCIA 278 W. A 110V/60HZ. REFRIGERANTE R134A. PESO NETO 62 KG.
MEDIDAS: 1050 X 644 X 640 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTW185L



VITRINA REFRIGERADA PARA SUSHI
MARCA MIGSA. SOBRE MOSTRADOR, COLOR BLANCO, TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C, CRISTAL CURVO, SERPENTÍN SUPERIOR Y PLACA FRÍA, ILUMINACIÓN CON LEDS., 120 V / 60 HZ. 5 CHAROLAS GASTRONORM DE 1/3, CAPACIDAD DE 52 LTS; POTENCIA DE 180 W, PESO NETO DE 38.5 KG.
MEDIDAS: 1352 X 420 X 265 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTS-52L



VITRINA REFRIGERADA PARA SUSHI
MARCA MIGSA. SOBRE MOSTRADOR, COLOR BLANCO, TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 0 A 12 °C, CRISTAL CURVO, SERPENTÍN SUPERIOR Y PLACA FRÍA, ILUMINACIÓN CON LEDS., 120 V / 60 HZ. 5 CHAROLAS GASTRONORM DE ½, POTENCIA DE 180 W, PESO NETO DE 45 KG. CAPACIDAD DE 132 L.
MEDIDAS: 1800 X 420 X 265 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTS-132L



VITRINA REFRIGERADA PARA SUSHI
MARCA MIGSA, SOBRE MOSTRADOR CAPACIDAD DE 63 L. COLOR BLANCO, CRISTAL CURVO ABATIBLE, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE 0 A 12°C CON CONTROL DIGITAL, SERPENTÍN SUPERIOR Y CHAROLA FRÍA, ILUMINACIÓN DE LEDS, PARA 5 CHAROLAS GN DE 1/3, POTENCIA DE 160 WATTS A 120V / 60HZ, REFRIGERANTE 134A. PESO NETO 36 KG.
MEDIDAS: 1,307 X 450 X 330 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTS-63L



VITRINA REFRIGERADA PARA SUSHI
MARCA MIGSA, SOBRE MOSTRADOR CAPACIDAD DE 103 L. COLOR BLANCO, CRISTAL CURVO ABATIBLE, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE 0 A 12°C CON CONTROL DIGITAL, SERPENTÍN SUPERIOR Y CHAROLA FRÍA, ILUMINACIÓN DE LEDS, PARA 5 CHAROLAS GN DE 1/2, POTENCIA DE 160 WATTS A 120V / 60HZ, REFRIGERANTE 134A. PESO NETO 44 KG.
MEDIDAS: 1,754 X 450 X 330 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTS-103L



VITRINA REFRIGERADA PARA ENSALADAS Y PIZZAS SOBRE MESA
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE, INSERTOS GASTRONORM DE 10 CM. REPISA SUPERIOR, FRONTAL Y LATERALES DE CRISTAL CONTRA ESTORNUDOS. CONTROL DE TEMPERATURA DE 0 A 12 °C. PARA 5 INSERTOS DE ¼. (INCLUIDOS). POTENCIA DE 157 W. A 110V/60HZ. PESO NETO 34 KGS. **MEDIDAS: 1200 X 335 X 426 MM.**
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RT-1200L



VITRINA REFRIGERADA PARA ENSALADAS Y PIZZAS SOBRE MESA
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE, INSERTOS GASTRONORM DE 10 CM. REPISA SUPERIOR, FRONTAL Y LATERALES DE CRISTAL CONTRA ESTORNUDOS. CONTROL DE TEMPERATURA DE 0 A 12 °C. PARA 8 INSERTOS DE ¼. (INCLUIDOS). POTENCIA DE 170 W A 110V/60HZ. PESO NETO 48 KGS. **MEDIDAS: 1800 X 335 X 426 MM.**
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RT-1800L



BASE REFRIGERADA DE 8 INSERTOS DE SOBRE MESA CON TAPA
MARCA MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TAPA DE CRISTAL ABATIBLE CON DESCANSO, 8 INSERTOS SEXTOS DE 10 CMS. DE FONDO INCLUIDOS, EQUIPO DE REFRIGERACIÓN AUTOCONTENIDO, TEMPERATURA DE 2 A 12 °C, CAPACIDAD TOTAL DE 67 LITROS, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON INTERRUPTOR MANUAL, TIPO SOBRE MESA, CORRIENTE A 110V/60 HZ. PESO NETO 25 KGS.
MEDIDAS: 767 X 612 X 328 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTW-67L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL CURVO
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y CURVO FRONTAL CON DOS ENTREPAÑOS, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 350 W A 110V / 60HZ, PESO NETO 70 KGS. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A.
MEDIDAS: 900 X 530 X 730 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO GN-900CT



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL CURVO, CAPACIDAD DE 190 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y CURVO FRONTAL CON DOS ENTREPAÑOS, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 450W A 110V/60HZ, PESO NETO 90 KGS. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A.
MEDIDAS: 1200 X 530 X 730 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO GN-1200CT



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL RECTO, CAPACIDAD DE 140 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y RECTO FRONTA CON DOS ENTREPAÑOS, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 350 WATTS A 110V / 60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 75 KGS.
MEDIDAS: 900 X 530 X 730 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO GN-900RT



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL RECTO, CAPACIDAD DE 190 LITROS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES Y RECTO FRONTAL CON DOS ENTREPAÑOS, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 450 W A 110 V / 60 HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 95 KGS.
MEDIDAS: 1200 X 530 X 730 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO GN-1200RT



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL CURVO, CAPACIDAD DE 225 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y CURVO FRONTAL TEMPLADO CON DOS ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8°C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 450 WATTS A 110V/60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 250 KGS.
MEDIDAS: 900 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-900C2



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL CURVO, CAPACIDAD DE 306 LITROS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES Y FRONTAL CURVO CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 450W A 110V/60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 275 KGS.
MEDIDAS: 1200 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1200C2



VITRINA EXHIBIDORA CRISTAL CURVO, CAPACIDAD DE 387 LITROS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES Y FRONTAL CURVO CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 550W A 110V/60 HZ. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 310 KGS.
MEDIDAS: 1500 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1500C2



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL CURVO CAPACIDAD DE 464 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES Y CURVO FRONTAL TEMPLADO, CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8°C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 550W A 110V/60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290, PESO NETO 345 KG.
MEDIDAS: 1800 X 730 X 1200 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1800C2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL RECTO, CAPACIDAD DE 338 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y RECTO FRONTAL TEMPLADO CON DOS ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8°C, SISTEMA ANTIEMPAÑANTE EN CRISTAL FRONTAL, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 450 WATTS A 110V/60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 250 KGS.
MEDIDAS: 900 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-900R2



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL RECTO, CAPACIDAD DE 530 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES Y FRONTAL RECTO CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 450W A 110V/60HZ, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 275 KGS.
MEDIDAS: 1200 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1200R2



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL RECTO, CAPACIDAD DE 580 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y FRONTAL RECTO CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 550 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 310 KGS.
MEDIDAS: 1500 X 730 X 1200 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1500R2



VITRINA EXHIBIDORA DE CRISTAL CAPACIDAD DE 630 LITROS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y FRONTAL RECTO, CON 2 ENTREPAÑOS DE CRISTAL, PUERTAS DE SERVICIO DE CRISTAL DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8°C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO, POTENCIA DE 550W A 110V/60HZ. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290, PESO NETO 355 KG.
MEDIDAS: 1800 X 730 X 1200 MM.
CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1800R2



VITRINA COMBINADA CERRADA Y ABIERTA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ABS DE ALTA RESISTENCIA COLOR NEGRO, PARTE SUPERIOR CERRADA CON UN ENTREPAÑO DE CRISTAL DE ALTURA AJUSTABLE, PUERTAS CORREDIZAS, PARTE BAJA ABIERTA CON CORTINA NOCTURNA, Y MEDIO CRISTAL TEMPLADO. ILUMINACIÓN LED. TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE 2 A 10°C., CAPACIDAD DE 570 LTS, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, 4 RUEDAS (2 CON FRENOS), SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA 1,150 W, A 110-120 V / 60HZ. PESO BRUTO 270 KGS., PESO NETO 235 KGS.
MEDIDAS: 1313 X 865 X 1547 MM.
EMPAQUE: 1425 X 975 X 1720 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-510L



VITRINA EXHIBIDORA TIPO MURAL CON 2 PUERTAS CURVAS DESLIZABLES FRONTALES, CAPACIDAD DE 447 LITROS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES LATERALES CON 3 ENTREPAÑOS CON CRISTALES, ILUMINACIÓN DE LUZ LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS PARA FÁCIL MOVIMIENTO (2 CON FRENO), POTENCIA DE 650 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A. PESO NETO 330 KGS.
MEDIDAS: 1500 X 730 X 1370 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO GN-1500Y3

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA REFRIGERADA DE PISO CON CRISTAL CURVO

MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, LATERALES DE CRISTAL DOBLE CON 2 ENTREPAÑOS, PUERTAS DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LEDS, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS (2 CON FRENOS) REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A, A 110V/60HZ, POTENCIA 490W, CAPACIDAD DE 270 LITROS. PESO NETO 135 KGS. **MEDIDAS: 915 X 675 X 1220 MM.**
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO ARC-270Y



VITRINA REFRIGERADA DE PISO CON CRISTAL CURVO

MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, LATERALES DE CRISTAL DOBLE CON 2 ENTREPAÑOS, PUERTAS DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LEDS, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS (2 CON FRENOS) REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A, A 110V/60HZ, POTENCIA 500W, CAPACIDAD DE 400 LITROS. PESO NETO 155 KGS. **MEDIDAS: 1215 X 675 X 1220 MM.**
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO ARC-370Y



VITRINA REFRIGERADA DE PISO CON CRISTAL CURVO

MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, LATERALES DE CRISTAL DOBLE CON 2 ENTREPAÑOS, PUERTAS DESLIZABLES, ILUMINACIÓN DE LEDS, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON 4 RUEDAS (2 CON FRENOS) REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A, A 110V/60HZ, POTENCIA DE 500 W, CAPACIDAD DE 500 LITROS. PESO NETO 182 KGS.
MEDIDAS: 1515 X 675 X 1220 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO ARC-470Y



REFRIGERADOR CIRCULAR CON PARRILLAS GIRATORIAS

MARCA MIGSA. DE 4 NIVELES, EN COLOR NEGRO, CAPACIDAD DE 72 LTS; UNA PUERTA ABATIBLE, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 0 A 12 °C, ILUMINACIÓN INTERIOR EN LEDS. POTENCIA 190W A 110V/60HZ. PESO NETO 38.5 KGS.
MEDIDAS: 450 (DIÁMETRO) X 983 MM.
| CÓDIGO SAT / 24131500

MODELO RTC-72L



REFRIGERADOR VERTICAL CIRCULAR

MARCA MIGSA, CON CAPACIDAD DE 100 LITROS. BASE EN ACERO INOXIDABLE DE FORMA CIRCULAR CON PUERTA ABATIBLE CON AUTO CIERRE, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL, RANGO DE TEMPERATURA DE 2 A 8°C Y DESHIELO AUTOMÁTICO, 3 ENTREPAÑOS DE CRISTAL CIRCULARES DE ALTURA AJUSTABLE DE GIRO MANUAL. ILUMINACIÓN LED. POTENCIA DE 230 WATTS A 110V / 60HZ. PESO NETO 50 KG.
MEDIDAS: 480 X 480 X 1030 MM.
I CÓDIGO SAT / 24131500

MODELO ARC-100R



REFRIGERADOR VERTICAL CIRCULAR

MARCA MIGSA. CAPACIDAD DE 400 LITROS, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, LATERALES CIRCULARES DE CRISTAL, PUERTA ABATIBLE, CUENTA CON 4 ENTREPAÑOS CIRCULARES DE CRISTAL DE ALTURA AJUSTABLE, ILUMINACIÓN LED, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA DE 2 A 8 °C, DESHIELO AUTOMÁTICO, CON RUEDAS, REFRIGERANTE ECOLÓGICO R134A, A 110V / 60HZ, POTENCIA DE 480 WATTS, PESO NETO DE 127 KGS.
MEDIDAS: 680 (DIÁMETRO) X 1750 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO ARC-400R



MURAL DE AUTOSERVICIO REFRIGERADO

MARCA MIGSA. INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE CON CORTINA DE SERVICIO NOCTURNO, ILUMINACIÓN EN LEDS, 3 NIVELES Y PISO DE ACOMODO Y EXHIBICIÓN, CAPACIDAD DE 250 LTS; TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 2 A 10 °C. CORRIENTE A 110 V / 60 HZ. REFRIGERANTE R404A. PESO NETO 100 KG. PESO BRUTO 110KG.
MEDIDAS: 610 X 754 X 1704 MM.
EMPAQUE: 691 X 830 X 1890 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-250L



MURAL DE AUTOSERVICIO (CORTINA DE AIRE)

MARCA MIGSA. EXTERIOR FABRICADO EN LÁMINA BONDERIZADA COLOR BLANCO, CRISTALES TEMPLADOS EN LATERALES, FRENTE EN ABS NEGRO, INTERIOR EN COLOR BLANCO CON 3 ENTREPAÑOS Y PISO, CAPACIDAD DE 320 LTS. CORTINA NOCTURNA, ILUMINACIÓN LED, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE 2 A 10 °C, MONTA SOBRE 4 RUEDAS (2 CON FRENO) COMPRESOR DE ¾ H.P. POTENCIA DE 1,400 W, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, TRABAJA A 110 V / 60HZ, REFRIGERANTE R404A. PESO NETO 123 KG. PESO BRUTO 143 KG.
MEDIDAS: 920 X 847 X 1,510 MM.
EMPAQUE: 990 X 920 X 1660 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-390L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MURAL DE AUTOSERVICIO REFRIGERADO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, REJILLA INFERIOR Y ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE, CON 4 ENTREPAÑOS Y PISO, CAPACIDAD DE 530 LITROS, PARA TRABAJAR A TEMPERATURAS DE 2 A 10 °C, CORTINA NOCTURNA, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA CON DISPLAY, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE EN CADA ENTREPAÑO, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CORTINA DE AIRE, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 1380 WATTS A 110 VOLTS / 60HZ, REFRIGERANTE 404A, PESO BRUTO 160 KGS, PESO NETO 139 KGS.
MEDIDAS: 915 X 765 X 2070 MM.
EMPAQUE: 1015 X 850 X 2230 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-530L



MURAL DE AUTOSERVICIO REFRIGERADO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE, REJILLA INFERIOR Y ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE, CON 4 ENTREPAÑOS Y PISO ABIERTOS, CAPACIDAD DE 700 LITROS, PARA TRABAJAR A TEMPERATURAS DE 2 A 10°C, CORTINA NOCTURNA, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA CON DISPLAY, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE EN CADA ENTREPAÑO, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CORTINA DE AIRE, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 2,350W A 220V/60HZ/2F, REFRIGERANTE 404A, PESO NETO 190 KG. PESO BRUTO 213 KG.
MEDIDAS: 1,220 X 765 X 2070 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-700L



MURAL DE AUTOSERVICIO REFRIGERADO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, REJILLA INFERIOR Y ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE, CON 4 ENTREPAÑOS Y PISO, CAPACIDAD DE 1050 LITROS, PARA TRABAJAR A TEMPERATURAS DE 2 A 10 °C, CORTINA NOCTURNA, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA CON DISPLAY, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE EN CADA ENTREPAÑO, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CORTINA DE AIRE, DESHIELO AUTOMÁTICO, POTENCIA DE 1,870 W A 220V / 60HZ / 2F, REFRIGERANTE 404A, PESO NETO 284 KGS.
MEDIDAS: 1829 X 765 X 2070 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-1050L



TRAMO ABIERTO REFRIGERADO DE BAJO PERFIL
MARCA MIGSA, CUERPO EXTERIOR EN COLOR NEGRO CON BASE E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD DE 186 L. PARTE SUPERIOR ABIERTA CON CORTINA NOCTURNA. ILUMINACIÓN LED. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL PARA TRABAJAR DE 0 A 12°C. POTENCIA DE 1,375 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE R290 ECOLÓGICO. CHAROLA EVAPORADORA DE CONDENSADOS. 4 RUEDAS (2 CON FRENO). PESO NETO 90 KG.
MEDIDAS: 657 X 911 X 1067 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-186L



TRAMO ABIERTO REFRIGERADO DE BAJO PERFIL
MARCA MIGSA, CUERPO EXTERIOR EN COLOR NEGRO CON BASE E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD DE 370 L. PARTE SUPERIOR ABIERTA CON CORTINA NOCTURNA. ILUMINACIÓN LED. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL PARA TRABAJAR DE 0 A 12°C. POTENCIA DE 1375W A 110V/60HZ. REFRIGERANTE R290 ECOLÓGICO. CHAROLA EVAPORADORA DE CONDENSADOS. 4 RUEDAS (2 CON FRENO). PESO NETO 157 KG.
MEDIDAS DE: 1313 X 911 X 1067 MM.
I CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTS-370L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

VITRINAS CALIENTES



EXHIBIDOR ABIERTO TÉRMICO DE ALIMENTOS CON INFRAROJO
MARCA MIGSA. INCLUYE UN INSERTO ENTERO (52 X 32 CMS) DE 65 MM DE FONDO, 1 CHAROLITA, DOMO DE ACRÍLICO TRANSLUCIDO, ILUMINACIÓN Y CALEFACTOR INFRAROJO, TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90°C, POTENCIA DE 800 W A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 825 X 660 X 580 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO LT-01



EXHIBIDOR ABIERTO TÉRMICO DE ALIMENTOS CON INFRAROJO
MARCA MIGSA. INCLUYE 3 INSERTOS TERCIOS DE 65 MM DE FONDO, CALEFACTOR INFRAROJO, OPERA A TEMPERATURA DE 50°C, POTENCIA DE 530 W A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 641 X 330 X 448 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO LT-03



EXHIBIDOR Y CALENTADOR DE PIZZA
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, GIRATORIO DE 4 CARAS DE CRISTAL Y PARRILLAS CROMADAS GIRATORIAS DE 4 NIVELES, IDEAL PARA PIZZAS Y OTROS PRODUCTOS, CON CAPACIDAD DE 108 LTS; RESISTENCIA DE 1,200 WATTS, DE 110 V/60HZ. ILUMINACIÓN DE LEDS, PATAS AJUSTABLES. DIÁMETRO DE PARRILLAS DE 350 MM. PESO NETO 33 KGS.
MEDIDAS DE 470 X 470 X 870 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-108L



EXHIBIDOR Y CALENTADOR DE PIZZAS CON HUMEDAD
MARCA MIGSA, FABRICADO EN TOTAL ACERO INOXIDABLE, CON 4 CARAS DE CRISTAL, GIRATORIO CON 4 NIVELES DE 45 CMS. DE DIÁMETRO. CONTROLES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD INDEPENDIENTES. ILUMINACIÓN LED, IDEAL PARA PIZZAS Y OTROS ALIMENTOS. CON CAPACIDAD DE 158 LITROS. DISPLAY PARA LECTURA DE TEMPERATURA. POTENCIA DE 1,700W A 110V/60HZ. PESO NETO DE 32 KG.
MEDIDAS: 600 X 642 X 700 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-158L



EXHIBIDOR CALIENTE PARA PASO DE ALIMENTOS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y LÁMINA ESMALTADA. CONTROL DE CALOR E ILUMINACIÓN INDEPENDIENTES. TERMOSTATO AJUSTABLE DE 30 A 90°C. DOS NIVELES. RIELES PARA PASO DE ALIMENTOS AJUSTABLES. POTENCIA DE 1,160 WATTS A 110V/60HZ. VIDRIOS TEMPLADOS LATERALES. IDEAL PARA HAMBURGUESAS, PAPAS, BAGUETTES, TORTAS, ETC. PESO NETO DE 41 KG.
MEDIDAS: 800 X 700 X 690.5 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-85D



EXHIBIDOR CALIENTE ELÉCTRICO CURVO FRONTAL
MARCA MIGSA, GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CON TRES PARRILLAS DE ALAMBRÓN CROMADAS PARA ACOMODO Y EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS, IDEAL PARA EMPANADAS, PAYS, DONAS Y OTROS PRODUCTOS, TERMOSTATO GRADUABLE DE 30 A 90°C, ILUMINACIÓN INTERIOR. CONSUMO MÁXIMO DE 850 WATTS. PESO NETO DE 18 KGS.
MEDIDAS: 350 X 430 X 500 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO HW-1P



VITRINA CALIENTE DE 2 NIVELES DE DOBLE EXHIBICIÓN
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, DE 2 NIVELES, AMBOS FRENTES Y COSTADOS EN CRISTAL, PUERTAS ABATIBLES EN LOS 2 FRENTES, PANEL DE CONTROL DE ILUMINACIÓN, TEMPERATURA Y HUMEDAD, Y POTENCIA DE 3000 WATTS A 110V/60HZ. PESO NETO 112 KGS.
MEDIDAS DE: 1500 X 760 X 860 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO HW-6P



VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR DE CRISTAL CURVO
MARCA MIGSA. GABINETE ESMALTADO, CRISTAL CURVO FRONTAL, CON PUERTAS DESLIZABLES EN LA PARTE POSTERIOR, PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, PARRILLA INTERIOR PARA ACOMODO DE PRODUCTOS Y EXHIBICION, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90°C, A 110V/60HZ, POTENCIA DE 1 KW, 9 AMP.
MEDIDAS: 660 X 550 X 620 MM
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO BN-660R

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR
MARCA MIGSA. CAPACIDAD DE 120 LTS; TEMPERATURA DE 30 A 90 °C. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, 2 ENTREPAÑOS Y PISO PARA ACOMODO DE MERCANCÍA, DEPÓSITO PARA VAPORIZACIÓN. VOLTAJE: 110V/60HZ, POTENCIA 1100 WATTS. PESO NETO 35 KGS.
MEDIDAS: 678 X 568 X 686 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-120L



VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR
MARCA MIGSA. CAPACIDAD DE 160 LTS; TEMPERATURA DE 30 A 90 °C. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. 2 ENTREPAÑOS Y PISO PARA ACOMODO DE MERCANCÍA, DEPÓSITO PARA VAPORIZACIÓN. VOLTAJE DE 110V/60HZ, POTENCIA DE ENTRADA DE 1500 WATTS. PESO NETO 43 KGS.
MEDIDAS: 856 X 568 X 686 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-160L



VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR
MARCA MIGSA. GABINETE ESMALTADO, PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES RECTOS CON PUERTAS DESLIZABLES AL FRENTE Y PARTE POSTERIOR, CUBIERTA EN ACERO INOXIDABLE, 3 NIVELES DE ACOMODO DE PRODUCTOS Y EXHIBICIÓN, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90ºC. TERMÓMETRO AL FRENTE, INDICADOR DE TEMPERATURA. POTENCIA DE 1840W A 110V/60HZ. PESO NETO 33 KGS.
MEDIDAS: 600 x 450 x 590 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO BN-600R



VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR
MARCA MIGSA. GABINETE ESMALTADO, PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CRISTALES RECTOS CON PUERTAS DESLIZABLES AL FRENTE Y PARTE POSTERIOR, CUBIERTA EN ACERO INOXIDABLE, 3 NIVELES DE ACOMODO DE PRODUCTOS Y EXHIBICIÓN, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90ºC. TERMÓMETRO AL FRENTE INDICADOR DE TEMPERATURA DE 120 VOLTS / 60 CICLOS. PESO NETO 50 KGS.
MEDIDAS: 900 X 450 X 590 MM.
I CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO BN-900R



VITRINA EXHIBIDORA CALIENTE PARA MOSTRADOR DE CRISTALES RECTOS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 EN ACABADOS ESPEJO Y CRISTAL, CAPACIDAD DE 140 L, TEMPERATURA DE 40-65°C., 2 PUERTAS POSTERIORES DESLIZABLES, 2 PARRILLAS CROMADAS. VOLTAJE: 110 - 120V / 60 HZ, POTENCIA 460 WATTS.
DIMENSIONES: 900 X 530 X 730 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO GN-900HRT



VITRINA EXHIBIDORA CALIENTE PARA MOSTRADOR DE CRISTALES RECTOS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 EN ACABADOS ESPEJO Y CRISTAL, CAPACIDAD DE 190 L, TEMPERATURA DE 40-65°C., 2 PUERTAS POSTERIORES DESLIZABLES, 2 PARRILLAS CROMADAS. VOLTAJE: 110-120V/60HZ, POTENCIA 910 WATTS.
DIMENSIONES: 1200 X 530 X 730 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO GN-1200HRT



BASE CALIENETE ELECTRICA DE 8 INSERTOS DE SOBRE MESA CON TAPA
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TAPA DE CRISTAL ABATIBLE CON DESCANSO, 8 INSERTOS SEXTOS DE 10 CM DE FONDO INCLUIDOS, EQUIPO DE CALEFACCIÓN CON RESISTENCIA DE 500 W, TEMPERATURA DE 30 A 90°C, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON INTERRUPTOR MANUAL, TIPO SOBRE MESA, CON CORRIENTE A 110 VOLTS, 60 CICLOS. PESO NETO: 17.5 KG.
MEDIDAS: 767 X 612 X 328 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO RTR-67L



MESA BUFFETERA CALIENTE MOVIL DE 4 INSERTOS ENTEROS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO EN IMITACIÓN MADERA TEKA Y TINA E INSERTOS EN ACERO INOXIDABLE, CUBIERTA DE GRANITO ROSA PERRINO, REPISA SUPERIOR CONTRA ESTORNUDOS EN ACRÍLICO Y/O CRISTAL, CON 4 INSERTOS ENTEROS DE 15 CMS DE FONDO, AISLAMIENTO DE LA TINA EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, REPISAS LATERALES PARA APOYOS, SISTEMA DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICO DE 2,000 W, TEMPERATURA AJUSTABLE DE OPERACIÓN DE 30 A 90°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, 4 RUEDAS MÓVILES (2 CON FRENO). PESO NETO DE 109 KG.
MEDIDAS: 1490 X 765 X 1370 MM.
| CÓDIGO SAT/48101501

MODELO RTR-1490L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA EXHIBIDORA NEUTRA CRISTAL CURVO
MARCA MIGSA. FABRICADA LA BASE EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES Y CURVO FRONTAL ,2 PUERTAS TRASERAS, CON DOS NIVELES Y UN ENTREPAÑO DE CRISTAL. CAPACIDAD DE 45 LITROS. PESO DE 12.5 KG.
MEDIDAS: 554 X 376 X 370 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102101

MODELO RTZ-45L



VITRINA EXHIBIDORA NEUTRA CRISTAL RECTO
MARCA MIGSA. FABRICADA LA BASE EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTALES LATERALES, RECTO FRONTAL Y 2 PUERTAS TRASERAS, CON DOS NIVELES Y UN ENTREPAÑO DE CRISTAL. CAPACIDAD DE 50 LITROS. PESO DE 13.5 KG.
MEDIDAS: 554 X 361 X 370 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102101

MODELO RTZ-50L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

REFRIGERADORES



REFRIGERADOR CONTRABARRA DE 1 PUERTA DE CRISTAL DE 180 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 160 LITROS (5.7´3), HASTA 48 LATAS DE 355 ML. PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA DE CRISTAL ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 550 X 520 X 850 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO SG160



REFRIGERADOR CONTRABARRA DE 2 PUERTAS DE CRISTAL DE 250 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 250 LITROS (8.8´3), HASTA 96 LATAS DE 355 ML. PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS DE CRISTAL ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 4 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 920 X 520 X 850 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO SG250



REFRIGERADOR CONTRABARRA DE 3 PUERTAS DE CRISTAL DE 380 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 380 LITROS (13.4´3), HASTA 144 LATAS DE 355 ML. PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS DE CRISTAL ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 6 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1350 X 520 X 850 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO SG380



REFRIGERADOR VERTICAL EN A.I. DE 23 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 650 LITROS (23¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 4 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO/SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 686 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO UR-27C-1



REFRIGERADOR VERTICAL EN A.I. DE 47 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 1350 LITROS (47¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 8 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO/SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1370 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO UR-54C-2



REFRIGERADOR VERTICAL EN A.I. DE 72 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 2050 LITROS (72¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 12 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO/SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1980 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO UR-78C-3

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



REFRIGERADOR VERTICAL PUERTA DE CRISTAL EN A.I. DE 23 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 650 LITROS (23´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 38°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 1 A 8°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA DE CRISTAL ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 4 PARRILLAS INTERIORES, DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR HUAYI CON REFRIGERANTE R290 PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 700 X 830 X 2043 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131508

MODELO UR-27C-1G



REFRIGERADOR VERTICAL PUERTAS DE CRISTAL EN A.I. DE 47 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 1350 LITROS (47´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 38°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 1 A 8°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS DE CRISTAL ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 8 PARRILLAS INTERIORES, DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR HUAYI CON REFRIGERANTE R290 PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1400 X 830 X 2043 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131508

MODELO UR-54C-2G



MESA FRIA REFRIGERADA DE 1 PUERTA DE 180 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 180 LITROS (6.4´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 1 PARRILLAS INTERIORES. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 686 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO UC-27C-1



MESA FRIA REFRIGERADA DE 2 PUERTAS DE 340 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 340 LITROS (12´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1220 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO UC-48C-2



MESA FRIA REFRIGERADA DE 3 PUERTAS DE 530 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 530 LITROS (18.7´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 3 PARRILLAS INTERIORES. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1830 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO UC-72C-3

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



BARRA FRIA PARA ENSALADAS DE 2 PUERTAS DE 230 LTS. TIPO EUROPEO

MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 230 LITROS (8¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. TABLA DE POLIPROPILENO A TODO EL FRENTE PARA CORTES Y PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V / 60HZ. INCLUYE 2 INSERTOS ENTEROS Y 3 SEXTOS.

MEDIDAS: 900 X 700 X 850 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO S900



BARRA FRIA PARA ENSALADAS DE 2 PUERTAS DE 320 LITROS TIPO EUROPEO

MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 320 LITROS (11.3¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. TABLA DE POLIPROPILENO A TODO EL FRENTE PARA CORTES Y PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ. INCLUYE 3 INSERTOS ENTEROS.

MEDIDAS: 1045 X 700 X 850 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO S902



BARRA FRIA PARA ENSALADAS DE 3 PUERTAS TIPO EUROPEO.

MARCA MIGSA. INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 420 LITROS (15¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 3 PARRILLAS INTERIORES. TABLA DE POLIPROPILENO A TODO EL FRENTE PARA CORTES Y PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ. INCLUYE 4 INSERTOS ENTEROS.

MEDIDAS: 1360 X 700 X 850 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO S903



MESA FRIA PARA ENSALADAS DE 1 PUERTA TIPO AMERICANO DE 170 LTS.

MARCA MIGSA, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 170 LITROS (6¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 1 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V / 60HZ. INCLUYE 3 INSERTOS TERCIOS.

MEDIDAS: 686 X 760 X 1090 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO SCL-1



MESA FRIA PARA ENSALADAS DE 2 PUERTAS TIPO AMERICANO DE 340 LTS.

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 340 LTS. (12¨3) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A A 110V/60HZ. INCLUYE 6 INSERTOS TERCIOS.

MEDIDAS: 1220 X 760 X 1090 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO SCL-2



MESA FRIA PARA ENSALADAS DE 3 PUERTAS TIPO AMERICANO DE 510 LTS.

MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 510 LTS. (18¨3) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A A 110V/60HZ. INCLUYE 9 INSERTOS TERCIOS.

MEDIDAS: 1830 X 760 X 1090 MM.

| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO SCL-3

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MESA PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS DE 1 PUERTA DE 310 LTS.
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 310 LTS. (11¨3) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 1 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A A 110 V/60HZ. INCLUYE 6 INSERTOS TERCIOS.
MEDIDAS: 1172 X 815 X 1078 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO PICL1



MESA PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS DE 2 PUERTAS DE 560 LTS.
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 560 LTS. (19.8¨3) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A A 110V/60HZ. INCLUYE 9 INSERTOS TERCIOS.
MEDIDAS: 1778 X 815 X 1078 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO PICL2



MESA PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS DE 3 PUERTAS DE 770 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 770 LTS. (27.2¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 3 PARRILLAS INTERIORES. SECCIÓN ALTA CON TAPA ABATIBLE Y MESA DE TRABAJO A TODO EL FRENTE PARA PREPARACIÓN. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R-R134A A 110V/60HZ. INCLUYE 12 INSERTOS TERCIOS.
MEDIDAS: 2312 X 815 X 1078 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131512

MODELO PICL3

CONGELADORES



MESA FRÍA CONGELADA DE 1 PUERTA DE 180 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 180 LITROS (6.4´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A - 22°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 1 PARRILLA INTERIOR. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 686 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131600

MODELO UC-27F-1



MESA FRÍA CONGELADA DE 2 PUERTAS DE 340 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 340 LITROS (12´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A -22°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 2 PARRILLAS INTERIORES. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1220 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131600

MODELO UC-48F-2



MESA FRÍA CONGELADA DE 3 PUERTAS DE 530 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 530 LITROS (18.7´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A - 22°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 3 PARRILLA INTERIOR. CUBIERTA LISA. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1830 X 760 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131600

MODELO UC-72F-3



CONGELADOR ULTRA RÁPIDO (BLAST CHILLER & FREEZER)
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 3 CHAROLAS GASTRONOM (12 KGS) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -35 A +3°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON 4 PROGRAMAS PREESTABLECIDOS. COMPRESOR AUTOCONTENIDO. UNA PUERTA ABATIBLE. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R404A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 710 X 700 X 560 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131601

MODELO BCF12



CONGELADOR ULTRA RÁPIDO (BLAST CHILLER & FREEZER)
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 5 CHAROLAS GASTRONOM (20 KGS) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -40 A +3°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON 4 PROGRAMAS PREESTABLECIDOS. COMPRESOR AUTOCONTENIDO. UNA PUERTA ABATIBLE. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R404A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 800 X 800 X 1000 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131601

MODELO BCF25



CONGELADOR ULTRA RÁPIDO (BLAST CHILLER & FREEZER)
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 10 CHAROLAS GASTRONOM (40 KGS) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -40 A +3°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON 4 PROGRAMAS PREESTABLECIDOS. COMPRESOR AUTOCONTENIDO. UNA PUERTA ABATIBLE. DESHIELO AUTOMÁTICO. REFRIGERANTE R404A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 800 X 800 X 1385 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131601

MODELO BCF30



CONGELADOR VERTICAL EN A.I. DE 23 PIES CÚBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 650 LITROS (23¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 °C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 4 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO/SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 686 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131602

MODELO UR-27F-1



CONGELADOR VERTICAL EN A.I. DE 47 PIES CÚBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 1350 LITROS (47¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 °C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 8 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO / SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1370 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131602

MODELO UR-54F-2



CONGELADOR VERTICAL EN A.I. DE 72 PIES CÚBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 2050 LITROS (72¨3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 43°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 °C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 12 PARRILLAS INTERIORES. DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR EMBRACO/SECOP CON REFRIGERANTE R134A PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1980 X 825 X 2095 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131602

MODELO UR-78F-3

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CONGELADOR VERTICAL PUERTA DE CRISTAL EN A.I. DE 23 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 650 LITROS (23´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 38°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A -22°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. UNA PUERTA DE CRISTAL ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 4 PARRILLAS INTERIORES, DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR HUAYI CON REFRIGERANTE R290 PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 700 X 830 X 2043 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131508

MODELO UR-27F-1G



CONGELADOR VERTICAL PUERTAS DE CRISTAL EN A.I. DE 47 PIES CUBICOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR CON CAPACIDAD DE 1350 LITROS (47´3) PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 38°C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A -22°C CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO. DOS PUERTAS DE CRISTAL ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. 8 PARRILLAS INTERIORES, DESHIELO AUTOMÁTICO. COMPRESOR HUAYI CON REFRIGERANTE R290 PARA TRABAJAR A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 1400 X 830 X 2043 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131508

MODELO UR-54F-2G



MADURADOR DE CARNES CON TEMPERATURA Y HUMEDAD (DRYAGER MEAT MADURING)
MARCA MIGSA. IDEAL PARA MADURAR CARNES. CAPACIDAD TOTAL DE 480 LITROS. RANGO DE TEMPERATURA DE 0 A 25°C. HUMEDAD DE 30 A 90% DE HUMEDAD. POTENCIA DE 147 W. REFRIGERANTE R290. CONTROLES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD. CRISTAL DOBLE SELLADO. REVISIÓN DE ESTERILIZACIÓN CON UVC. FILTRO DE VENTILACIÓN POR CARBÓN ACTIVADO. 3 PARRILLAS AJUSTABLES. SISTEMA DE EVAPORACIÓN DE CONDENSADOS. TANQUE INTERIOR ANTIMICROBIANO. A 110V/60HZ.PESO APROX. 122 KG.
MEDIDAS: 700 X 810 X 1662 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131510

MODELO RTB-480L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LICUADORA COMERCIAL PARA HIELO
MARCA MIGSA. 28,000 RPM, 2 HP, POTENCIA DE 1500 W / 110 V, VASO DE POLICARBONATO 2 LTS; BOTONES DE ENCENDIDO / APAGADO, VELOCIDAD VARIABLE Y PULSO.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BL-010



LICUADORA COMERCIAL
MARCA MIGSA. MOTOR DE 4 1/2 H.P. DE POTENCIA DE 1500 W A 110 VOLTS DE TORQUE, BOTONES DE ENCENDIDO/ APAGADO, VELOCIDAD VARIABLE Y PULSO. VASO DE COPOLIESTER LIBRE DE BPA CON CAPACIDAD DE 2 LTS. PUEDE TRABAJAR POR MÁS DE 6 HORAS AL DÍA. IDEAL PARA SMOOTHIES, FRAPUCHINOS, TRITURAR HIELO, SALSAS, POSTRES, ETC.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BL-X1



LICUADORA COMERCIAL DIGITAL
MARCA MIGSA. MOTOR DE 4 1/2 H.P. DE POTENCIA DE 1500 W A 110 VOLTS DE TORQUE, DIGITAL BOTONES DE ENCENDIDO/ APAGADO, CON FUNCIONES DE VELOCIDAD BAJA, MEDIA Y ALTA, TIEMPOS PREPROGRAMADOS DE 35, 60 Y 90 SEGUNDOS, Y PULSO, VASO DE COPOLIESTER LIBRE DE BPA CON CAPACIDAD DE 2 LTS. PUEDE TRABAJAR POR MÁS DE 6 HORAS AL DÍA, IDEAL PARA SMOOTHIES, FRAPUCHINOS, TRITURAR HIELO, SALSAS, POSTRES, ETC.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BL-X-20



LICUADORA COMERCIAL PARA HIELO CON CAPELO
MARCA MIGSA. 28,000 RPM, 2.2 H.P. POTENCIA DE 1600 W / 110 V. BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO, VELOCIDAD VARIABLE Y PULSO. CON CUBIERTA DE ACRÍLICO QUE REDUCE EL RUIDO Y RETACADOR, IDEAL PARA MOLER HIELO, FRUTAS, GRANOS DE CAFÉ Y OTROS. VASO DE POLICARBONATO, CAPACIDAD DE 2.7 LTS; PROTECTOR TÉRMICO CORTA CORRIENTE Y CALENTAMIENTO.
MEDIDAS: 230 X 290 X 572 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BY-968Z



LICUADORA COMERCIAL 3.8 LITROS
MARCA MIGSA, 26000 A 28000 RPM, 3 H.P., POTENCIA DE 2200 WATTS A 110 V / 60 HZ, CON PROTECTOR TÉRMICO. BOTONES DE ENCENDIDO/ APAGADO, VELOCIDAD VARIABLE Y PULSO. VASO CON ASA DE POLICARBONATO TRANSPARENTE ABS, CUBIERTA PROTECTORA QUE REDUCE EL RUIDO EN ACRÍLICO CON CAPACIDAD DE 3.8 LITROS, ASPAS DE DOBLE ACCIÓN EN ACERO INOXIDABLE Y RETACADOR. IDEAL PARA FRAPUCHINOS, SMOOTHIES, LICUADOS, SALSAS, ETC. PESO NETO 4.3 KGS.
MEDIDAS EMP.: 435 X 296 X 320 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BL-9568Z



LICUADORA COMERCIAL DE 2.5L (BAJO NIVEL DE RUIDO)
MARCA MIGSA, CON POTENTE MOTOR DE 1,680 WATTS Y 32,000 R.P.M. IDEAL PARA FRAPUCHINOS, SMOOTHIES, SALSAS, HIELO, ETC.) A 120V/60HZ, CAPACIDAD DE 2.5 LITROS, CAPELO DE ACRÍLICO, MUY BAJO NIVEL DE RUIDO, BOTÓN DE ENCENDIDO-APAGADO, PULSO Y VARIADOR DE VELOCIDAD, BASE DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA, ASPAS ESPECIALES DE ACERO INOXIDABLE. PESO 9.7 KG.
MEDIDAS: 340 X 305 X 600 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO 1108



LICUADORA COMERCIAL DE 2.5L (BAJO NIVEL DE RUIDO) DIGITAL
MARCA MIGSA, CON POTENTE MOTOR DE 1,680 WATTS Y 32,000 R.P.M. IDEAL PARA FRAPUCHINOS, SMOOTHIES, SALSAS, HIELO, ETC.) A 120V/60HZ, CAPACIDAD DE 2.5 LITROS, CAPELO DE ACRÍLICO, MUY BAJO NIVEL DE RUIDO, CONTROLES DIGITALES DE ENCENDIDO, APAGADO, PROGRAMAS DE TIEMPO Y PULSO, BASE DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA, ASPAS ESPECIALES DE ACERO INOXIDABLE. PESO 9.7 KG.
MEDIDAS: 340 X 305 X 600 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO 1108C

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VASO
MARCA MIGSA. COMPLETO PARA LICUADORA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO BL010VASO



VASO
MARCA MIGSA
COMPLETO PARA LICUADORA **GS-BL020, GS-BL-X** Y **GS-BL-X-20**.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO BL020VASO



VASO
MARCA MIGSA. COMPLETO PARA LICUADORA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO BLXVASO



VASO
MARCA MIGSA
COMPLETO PARA LICUADORA
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO BY968ZVASO



VASO
MARCA MIGSA, PARA LICUADORA COMERCIAL MODELOS ZS-1180 Y ZS-1180C, COMPLETO
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO 1108VASO



CAPELLO PROTECTOR Y REDUCTOR DE RUIDO
MARCA MIGSA. PARA LICUADORA FABRICADO EN POLICARBONATO TRANSPARENTE.
NO INCLUYE LICUADORA
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

BL010CAPELO



WAFFLERA DE BURBUJA
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA GIRATORIA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE A 120 VOLTS, PLANCHAS EN FIERRO FUNDIDO RECUBIERTAS CON TEFLÓN, TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MINUTOS, FOCO INDICADOR PILOTO.
MEDIDAS: 314 X 300 X 200 MM
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO HK-Q1



WAFFLERA TIPO AMERICANA
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 VOLTS EN ACERO INOXIDABLE, PLATO EN FUNDICIÓN CON TEFLÓN, CON TERMOSTATOS, POTENCIA 1,200 WATTS, TEMPERATURA 50 A 300 °C, RELOJ DE 5 MIN.
MEDIDAS: 255 x 350 x 250 MM
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO UWB-1



WAFFLERA TIPO AMERICANA DOBLE
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 VOLTS / 60 CICLOS, ACERO INOXIDABLE, 2 PLATOS DE FUNDICIÓN CON TEFLÓN, POTENCIA 1,200 W C/U, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATOS, RELOJES DE 5 MIN.
MEDIDAS: 505 x 350 x 250 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO UWB-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



WAFFLERA BELGA GIRATORIA
MARCA MIGSA. EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN CON TEFLÓN, ELÉCTRICA 120 V / 60 CICLOS, POTENCIA DE 1,200 W, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO Y RELOJ DE 5 MIN, **MEDIDAS: 250 x 376 x 277 MM.**
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO UWBX-1



WAFFLERA BELGA GIRATORIA DOBLE
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 V/60 CICLOS EN ACERO INOXIDABLE, 2 PLATOS DE FUNDICIÓN CON TEFLÓN, POTENCIA DE 1,200 WATTS C/U, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATOS, RELOJES DE 5 MIN. **MEDIDAS: 500 x 376 x 277 MM.**
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO UWBX-2



CREPALETAS EN FORMA DE PINO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 4 PIEZAS, POTENCIA 1,750 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 12.2 KG.
MEDIDAS: 330 X 365 X 245 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WPP-4



WAFFLERA EN FORMA DE MINI TAIYAKY
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 6 PIEZAS, POTENCIA 1,600 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 9.5 KG.
MEDIDAS: 335 X 300 X 250 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WKM-6



WAFFLERA SENCILLA RECTANGULAR
MARCA MIGSA. TIPO AMERICANA, ELÉCTRICA A 120 VOLTS EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON POTENCIA 1,200 W, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR.
MEDIDAS: 310 X 320 X 230 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO UWBF-1



COCEDOR CORN DOG DE 6 PIEZAS
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 V / 60 CICLOS EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN CON TEFLÓN, POTENCIA 1,800 W, TEMPERATURA 50 A 300 °C, CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MINUTOS.
MEDIDAS: 420 X 410 X 315 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101515**

MODELO UWBF-6



WAFFLERA EN FORMA DE TAIYAKY (FORMA CONO PARA RELLENAR)
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 1 PIEZA, POTENCIA 1,600 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 10 KG.
MEDIDAS: 360 X 350 X 205 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WTM-1



WAFFLERA EN FORMA DE TAIYAKY (FORMA CONO PARA RELLENAR)
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, DE 3 PIEZAS, POTENCIA 2,000 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 12.2 KG.
MEDIDAS: 440 X 390 X 260 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WTG-1

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



FORMADORA DE TARTALETAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 8 PIEZAS, POTENCIA 1,500 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 10 KG. MEDIDAS: 335 X 300 X 250 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WHT-8



WAFFLERA CON FORMA DE DISCO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, DE 1 PIEZAS, POTENCIA 1,000 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 7 KG.
MEDIDAS: 360 X 250 X 230 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101526

MODELO WDR-1



WAFFLERA CON FORMA DE PENE
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 4 PIEZAS, POTENCIA 1,500 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 9.5 KG.
MEDIDAS: 335 X 230 X 250 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101526**

MODELO WDR-4



WAFFLERA CON FORMA DE VAGINA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATOS EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, CON 3 PIEZAS, POTENCIA 1,600 W A 110V/60HZ, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN Y FOCO PILOTO INDICADOR, PESO NETO DE 9.5 KG.
MEDIDAS: 550 X 400 X 210 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101526

NUEVO **DISPONIBLE AGOSTO**

MODELO WDR-3



PLANCHA PANINI
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE CUBIERTA ACANALADA CON TEFLÓN, POTENCIA DE 1.8 KW A 120 V. TERMOSTATO DE 50 A 300 °C, LUZ INDICADORA Y RECOLECTOR DE GRASA.
MEDIDAS: 314 X 300 X 200 MM.
| **CÓDIGO SAT/48101511**

MODELO BN-811



PLANCHA PANINI GRANDE
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA SUPERIOR E INFERIOR ACANALADAS CON TEFLÓN, POTENCIA DE 2 KW A 120 VOLTS, TERMOSTATO DE 50 A 300 °C, LUZ INDICADORA Y RECOLECTOR DE GRASA.
MEDIDAS: 430 X 300 X 200 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101511**

MODELO BN-811E



PLANCHA PANINI DOBLE
MARCA MIGSA. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, POTENCIA DE 2 + 2 KW A 220 V (BIFÁSICA), PLANCHA SUPERIOR E INFERIOR ACANALADAS CON TEFLÓN, TERMOSTATO DE 50 A 300 °C, RECOLECTOR DE GRASA, LUZ INDICADORA.
MEDIDAS: 510 X 300 X 200 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101511**

MODELO BN-813

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CREPERA SENCILLA ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CMS. TERMOSTATO DE 50 A 300 °C, POTENCIA 2.75KW /120V.
MEDIDAS: 450 X 460 X 230MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO EM-1



CREPERA DOBLE ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, 2 PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CMS. TERMOSTATOS DE 50 A 300 °C, POTENCIA DE 5.5 KW / 220V-2F.
MEDIDAS: 860 X 460 X 230 MM
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO EM-2



CREPERA SENCILLA A GAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CM. CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO.
MEDIDAS: 450 X 460 X 230 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO GM-1



CREPERA DOBLE A GAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, 2 PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CM. CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO.
MEDIDAS: 860 X 460 X 230 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO GM-2



CREPERA CIRCULAR ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CMS. DE DIÁMETRO, TERMOSTATO DE 50 A 300 °C, POTENCIA 1800 W /120V. FOCO PILOTO INDICADOR DE ENCENDIDO.
MEDIDAS: 400 X 170MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO CM-003



CREPERA CIRCULAR A GAS DE 40 CMS.
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, PLATO DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN DE 40 CMS. DE DIÁMETRO, CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO, PARA TRABAJAR A GAS L.P. PERILLA PARA AJUSTE DE TEMPERATURA, PESO NETO 20 KGS.
MEDIDAS: 400 X 200 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101528**

MODELO CM-04G



DESPACHADOR DE QUESO CON BOMBA CALEFACIONADA DE 4.5 L
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CON BOMBA CALEFACCIONADA, CON TERMOSTATO AJUSTABLE DE 5 TEMPERATURAS, FOCO PILOTO INDICADOR DE ENCENDIDO, OLLA DE 4.5 L, COMPATIBLE CON LATA DEL NO. 10, RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 550 WATTS A 110-120 VOLTS / 60 CICLOS, IDEAL PARA MANTENER CALIENTE EL QUESO U OTROS ALIMENTOS COMO: SALSAS, ADEREZOS, ETC. PESO NETO DE 3.5 KG.
MEDIDAS: 230 X 394 X 394 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO LFZ-04B



DESPACHADOR DE QUESO, CHOCOLATE, ETC. SIN BOMBA PARA CUCHARON (NO INCLUIDO)
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CON TERMOSTATO AJUSTABLE DE 30 A 85°C, FOCO PILOTO INDICADOR DE ENCENDIDO, OLLA DE 4.5 LTS. CON TAPA, RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 0.85 KW A 110-120 VOLTS / 60 CICLOS, IDEAL PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS COMO: QUESOS, SOPAS, SALSAS, ETC. PESO NETO DE 4 KGS.
MEDIDAS: 270 X 340 X 300 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO TTB-4



EXHIBIDOR Y CALENTADOR DE NACHOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL, CON PUERTA POSTERIOR DE SERVICIO, CARGA POR LA PARTE SUPERIOR, POTENCIA DE 160 W, A 110V/60HZ, CAPACIDAD DE 4 KG. LUZ INTERIOR PARA ILUMINACIÓN Y MANTENER CALIENTE ÉL PRODUCTO.
MEDIDAS: 395 X 320 X 575 MM.
| CÓDIGO SAT/

NUEVO

DISPONIBLE JULIO

MODELO NW-30

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CALENTADOR DE PAPAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, RESISTENCIA CALEFACTORA. DE SOBRE MESA. POTENCIA DE 1 KW A 110V/60HZ. PESO NETO DE 7 KG.
MEDIDAS: 342 X 605 X 550 MM DE ALTURA.
| **CÓDIGO SAT/ 48102102**

MODELO CEP-4



ESTACION CALIENTE PARA PAPAS A LA FRANCESA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, RESISTENCIA CALEFACTORA. DE SOBRE MESA. POTENCIA DE 0.6 KW A 110V/60HZ. PESO NETO DE 30 KG.
MEDIDAS: 800 X 700 X 650 MM DE ALTURA.
| **CÓDIGO SAT/ 48102102**

MODELO CEP-8



DISPENSADOR DE CONDIMENTOS SENCILLO
MARCA MIGSA. DISPENSADOR DE CONDIMENTOS SENCILLO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CON UN INSERTO DE 1/6 CON CAPACIDAD DE 2.2 LITROS. BOMBA CON PISTÓN DE CARRERA PARA DISPENSAR DE 35 A 42 GR DEPENDIENDO DE LA VISCOSIDAD DEL PRODUCTO, TOTALMENTE DESARMABLE Y LAVABLE, PESO NETO: 3 KG.
MEDIDAS: 180 X 310 X 350 MM DE ALTURA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO JZF-1



DISPENSADOR DE CONDIMENTOS DOBLE
MARCA MIGSA. DISPENSADOR DE CONDIMENTOS DOBLE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CON DOS INSERTO DE 1/6 CON CAPACIDAD DE 2.2 LITROS C/U. BOMBAS CON PISTÓN DE CARRERA PARA DISPENSAR DE 35 A 42 GR DEPENDIENDO DE LA VISCOSIDAD DEL PRODUCTO, TOTALMENTE DESARMABLE Y LAVABLE. PESO NETO: 5 KG.
MEDIDAS: 380 X 310 X 350 MM DE ALTURA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO JZF-2



ASADOR DE SALCHICHAS ELÉCTRICO DE 7 TUBOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, ELÉCTRICO A 120 V / 60 HZ CON POTENCIA DE 590 W, 7 RODILLOS CON TEFLÓN, DOBLE TERMOSTATO CON FOCOS INDICADORES, CAPACIDAD DE 18 SALCHICHAS, MOTOR ELÉCTRICO PARA GIRO DE RODILLOS, PESO BRUTO 10.5 KGS. / PESO NETO 9 KGS.
MEDIDAS: 650 X 355 X 290 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101515**

MODELO HD-G7



CUBIERTA DE ACRÍLICO
MARCA MIGSA FABRICADA EN ACRÍLICO DE ALTA RESISTENCIA, PARA MODELO HD-G7, FABRICADA EN ACRÍLICO.
MEDIDAS: 650 X 355 X 290 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO HDG7CUBIERTA



ASADOR DE SALCHICHAS ELÉCTRICO DE 9 TUBOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, ELÉCTRICO A 120 V / 60 HZ CON POTENCIA DE 1800 W, 9 RODILLOS CROMADOS, DOBLE TERMOSTATO CON FOCOS INDICADORES, CAPACIDAD DE 18 SALCHICHAS, MOTOR ELÉCTRICO PARA GIRO DE RODILLOS, CON PESO BRUTO 15.5 KG. / PESO NETO 13 KG.
MEDIDAS: 560 X 410 X 190 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101515**

MODELO HD-G9



CUBIERTA DE ACRÍLICO
MARCA MIGSA FABRICADA EN ACRÍLICO DE ALTA RESISTENCIA, PARA MODELO HHD-094.
MEDIDAS: 460 X 515 X 385 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO HHD09A-A-CUBIERTA



ASADOR DE SALCHICHAS DE 9 TUBOS CON CAJÓN PARA PAN
MARCA MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO. CON 9 TUBOS, PARA 24 SALCHICHAS. CAJÓN CALIENTE PARA 24 PANES. MOTOR ELÉCTRICO Y RESISTENCIAS DE 1.2 KW. A 110-120V/60HZ. CON TERMOSTATOS Y FOCOS PILOTOS INDICADORES.
MEDIDAS: 460 X 515 X 385 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101515**

MODELO HHD-09A



CUBIERTA DE CRISTAL
MARCA MIGSA FABRICADA EN CRISTAL, PARA MODELO HHD-094.
MEDIDAS: 460 X 515 X 385 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101919**

MODELO HHD09A-C-CUBIERTA

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



COCEDOR DE SALCHICHAS Y CALENTADOR DE PAN A VAPOR TIPO CASITA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 304, CAPACIDAD HASTA PARA 175 SALCHICHAS Y 40 PANES, DIVISIÓN INTERIOR, SWITCH DE ENCENDIDO CON FOCO PILOTO, TERMOSTATO PROTECTOR DE BAJO NIVEL DE AGUA, TANQUE DE AGUA DE GRAN CAPACIDAD QUE PERMITE UN LARGO TIEMPO DE TRABAJO, POTENCIA 1,200 W A 120 V / 60 HZ. PESO NETO 12.0 KGS.
MEDIDAS: 400 X 432 X 496 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101515

MODELO HD-1200



FABRICADORA DE ALGODONES DE AZÚCAR
MARCA MIGSA. FABRICADORA CON CAPACIDAD DE 4 A 6 ALGODONES POR MINUTO, FABRICADO EL GABINETE EN LAMINA ESMALTADA Y EL TAZÓN EN ACERO INOXIDABLE, CAJÓN CON MEDIDOR Y DIVISIONES PARA EL AZÚCAR, POTENCIA DE RESISTENCIA DE 950 WATTS Y EL MOTOR DE 80 WATTS A 120 VOLTS, 60 CICLOS, PESO BRUTO 14.5 KGS., PESO NETO 13 KGS.
MEDIDAS: 520 X 520 X 440 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101532

MODELO MJ-500



FABRICADORA DE ALGODONES DE AZÚCAR CON CARRITO
MARCA MIGSA, FABRICADA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALGODONES DE AZÚCAR DE 4 A 6 PIEZAS POR MINUTO, FABRICADO EL GABINETE Y CARRITO EN LÁMINA ESMALTADA CON DIVISIONES PARA EL AZÚCAR, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 70 CM DE DIÁMETRO, POTENCIA DE 950 WATTS A 120V/60HZ.
MEDIDAS: 730 X 730 X 500 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101532

MODELO HEC-04C



FABRICADORA DE ALGODONES DE AZÚCAR A GAS
MARCA MIGSA. CON CAPACIDAD DE 4 A 6 ALGODONES POR MINUTO, FABRICADO EL GABINETE EN LÁMINA ESMALTADA Y EL TAZÓN EN ACERO INOXIDABLE, CAJÓN CON MEDIDOR Y DIVISIONES PARA EL AZÚCAR, PARA GAS LP Y CORRIENTE DE 80 WATTS PARA EL MOTOR A 120 VOLTS, 60 CICLOS, PESO BRUTO 14.5 KG., PESO NETO 13 KG.
MEDIDAS: 520 X 520 X 490 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101532

MODELO HAG-1



FABRICADORA DE PALOMITAS ELÉCTRICA DE 6 ONZAS (190 GR)
MARCA MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN LÁMINA ESMALTADA Y PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 6 ONZAS POTENCIA DE 1.5 KW. A 120 VOLTS, 60 CICLOS, LUZ INTERIOR PARA ILUMINACIÓN Y MANTENER CALIENTES LAS PALOMITAS.
MEDIDAS: 500 X 400 X 770 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101520

MODELO MPE-6



FABRICADORA DE PALOMITAS ELÉCTRICA DE 8 ONZAS (250 GRS.)
MARCA MIGSA. GABINETE EN LÁMINA ESMALTADA Y PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON TEFLÓN, CAPACIDAD DE 8 ONZAS, POTENCIA DE 1.5 KW. A 120 V / 60HZ, LUZ INTERIOR PARA ILUMINACIÓN, RESISTENCIA INFERIOR PARA MANTENER CALIENTES LAS PALOMITAS.
MEDIDAS: 520 X 400 X 670 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101520

MODELO PC-01



FABRICADORA DE PALOMITAS ELÉCTRICA DE 8 OZ. (250 G)
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO ESMALTADO COLOR ROJO Y PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON TEFLÓN, CAPACIDAD DE 8 ONZAS (250G), POTENCIA DE 1500 WATTS A 120V/60HZ.
MEDIDAS: 560 X 420 X 760 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101520

MODELO HP-BCA-01

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



FABRICADORA DE PALOMITAS ELÉCTRICA CON CARRO
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE Y CARRO EN LÁMINA ESMALTADA COLOR ROJO, PISO INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE CON CAJÓN RECOLECTOR DE GRANOS, OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 8 ONZAS, CARRO CON MANERAL Y DOS RUEDAS GRANDES, POTENCIA DE 1.5 KW A 110 V / 60 HZ, LUZ INTERIOR PARA ILUMINACIÓN Y MANTENER CALIENTES LAS PALOMITAS.
MEDIDAS: 940 X 450 X 1540 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101520

MODELO HP-BC-A



FABRICADORA DE PALOMITAS ELECTRICA DE 16 OZ. (500G)
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO ESMALTADO COLOR ROJO Y PISO INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON TEFLÓN, CAPACIDAD DE 16 ONZAS (500G), POTENCIA DE 2340 WATTS A 120V/60HZ.
MEDIDAS DE: 750 X 550 X 1100 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101520

MODELO HP-16A



CHOCOLATERA ELÉCTRICA DE 5 LITROS
MARCA MIGSA. TAZÓN DE 5 LITROS. TAZÓN DE POLICARBONATO Y CUERPO DE ABS COLOR NEGRO DE ALTA RESISTENCIA, TERMOSTATO CON TEMPERATURA HASTA 85°C Y AGITADOR, RESISTENCIA DE 1,006 W (4.37 A) A 120V/60HZ, PESO NETO: 7.3 KGS.
MEDIDAS 410 X 280 X 465 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO CHOCOFAIRY 5L



CHOCOLATERA ELÉCTRICA DE 10 LITROS
MARCA MIGSA. TAZÓN DE 10 LITROS. TAZÓN DE POLICARBONATO Y CUERPO DE ABS COLOR NEGRO DE ALTA RESISTENCIA, TERMOSTATO CON TEMPERATURA HASTA 85°C Y AGITADOR, RESISTENCIA DE 1,006 W (4.37 A) A 120V/60HZ, PESO NETO: 8.0 KGS.
MEDIDAS 410 X 280 X 580 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO CHOCOFAIRY 10L



FUENTE DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 3 CASCADAS
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 V / 60 CICLOS EN ACERO INOXIDABLE, IDEAL PARA BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES, EVENTOS, ETC., PARA DAR SERVICIO DE 20 A 60 PERSONAS, MOTOR DE COPLE DIRECTO Y BAJO NIVEL DE RUIDO, TRABAJO PESADO, TABLERO DE CONTROL CON FOCO PILOTO, NIVEL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO DE FUENTE, TRABAJA HASTA 2.5 KILOS DE CHOCOLATE (INICIAR CON 2 KG). PESO NETO DE 7 KG. DIÁMETRO 33 CM. Y ALTURA 51 CM. POTENCIA DE 325 WATTS.
| CÓDIGO SAT/48101510

MODELO CF21A



FUENTE DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 4 CASCADAS
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 V / 60 CICLOS EN ACERO INOXIDABLE, IDEAL PARA BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES, EVENTOS, ETC., PARA DAR SERVICIO DE 40 A 80 PERSONAS, MOTOR DE COPLE DIRECTO Y BAJO NIVEL DE RUIDO, TRABAJO PESADO, TABLERO DE CONTROL CON FOCO PILOTO, NIVEL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO DE FUENTE, TRABAJA HASTA 3 KILOS DE CHOCOLATE (INICIAR CON 2.5 KG.). PESO NETO DE 9 KG. DIÁMETRO 33 CM. Y ALTURA 62 CM. POTENCIA 330 WATTS.
| CÓDIGO SAT/48101510

MODELO CF24A



FUENTE DE CHOCOLATE PROFESIONAL DE 6 CASCADAS
MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 V / 60 CICLOS EN ACERO INOXIDABLE, IDEAL PARA BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES, EVENTOS, ETC., PARA DAR SERVICIO DE 80 A 500 PERSONAS, MOTOR DE COPLE DIRECTO Y BAJO NIVEL DE RUIDO, TRABAJO PESADO, TABLERO DE CONTROL DIGITAL CON FOCO PILOTO, NIVEL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO DE FUENTE, TRABAJA HASTA 8 KILOS DE CHOCOLATE (INICIAR CON 5 KG.). PESO NETO DE 18 KG. DIÁMETRO 45 CM. Y ALTURA 110 CM. POTENCIA 390 WATTS.
| CÓDIGO SAT/48101510

MODELO CF44A

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



DESPACHADOR DE CEREALES DE 1 CILINDRO
MARCA **MIGSA**, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y CILINDRO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, CAPACIDAD DEL CILINDRO DE 4 LITROS, LLAVE DOSIFICADORA DE CEREAL.
MEDIDAS: 200 X 240 X 650 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101912

MODELO MP-1



DESPACHADOR DE CEREALES DE 2 CILINDROS
MARCA **MIGSA**, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y CILINDRO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, CAPACIDAD DEL CILINDRO DE 2 X 4 LITROS, LLAVE DOSIFICADORA DE CEREAL.
MEDIDAS: 335 X 240 X 650 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101912

MODELO MP-2



DESPACHADOR DE CEREALES DE 3 CILINDROS
MARCA **MIGSA**, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y CILINDRO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, CAPACIDAD DEL CILINDRO DE 3 X 4 LITROS, LLAVE DOSIFICADORA DE CEREAL.
MEDIDAS: 500 X 240 X 650 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101912

MODELO MP-3



DESPACHADOR DE CEREALES DE 4 CILINDROS
MARCA **MIGSA**, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y CILINDRO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, CAPACIDAD DEL CILINDRO DE 4 X 4 LITROS, LLAVE DOSIFICADORA DE CEREAL.
MEDIDAS: 665 X 240 X 650 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101912

MODELO MP-4



DESPACHADOR DE JUGOS DE UN TANQUE
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y ACRÍLICO, CAPACIDAD DE 8 LTS; TUBO INTERMEDIO PARA HIELO INDEPENDIENTE, CHAROLA DE RESIDUOS, BASE. PESO NETO 3.8 KG.
| CÓDIGO SAT/ 48101702

MODELO ZCF301B



DESPACHADOR DE JUGOS DE DOS TANQUES
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y ACRÍLICO, PESO DE 7.9 KG, CAPACIDAD DE 8 LTS C/U; TUBO INTERMEDIO PARA HIELO INDEPENDIENTE, CHAROLA DE RESIDUOS, BASE.
| CÓDIGO SAT/ 48101702

MODELO ZCF302B



DESPACHADOR DE JUGOS DE TRES TANQUES
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y ACRÍLICO, CAPACIDAD DE 8 LTS C/U; TUBO INTERMEDIO P/HIELO INDEPENDIENTE, CHAROLA DE RESIDUOS, BASE. PESO 11.8 KG.
| CÓDIGO SAT/ 48101702

MODELO ZCF303B



MEZCLADOR DE BEBIDAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ABS DE ALTA RESISTENCIA, EQUIPADO CON 1 VASO EN ACERO INOXIDABLE DE 1000 ML. Y OTRO DE POLICARBONATO, CON 2 AGITADORES INTERCAMBIABLES (PARA SELECCIONAR SU MEJOR BATIDO). BOTÓN DE 3 POSICIONES (APAGADO / BAJA Y ALTA VELOCIDAD). POTENCIA DE 400 WATTS, A 110V/60HZ. PARA TRABAJO PESADO. (COLORES: NEGRO Y CARAMELO).
| CÓDIGO SAT/ 48101601

MODELO DM-D

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



EXPRIMIDOR DE CITRICOS MANUAL
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, PALANCA REFORZADA DE UN SOLO PASO, TIPO DE MESA.
MEDIDAS 270 X 210 X 500 MM
| **CODIGO SAT/ 48101607**

MODELO TF-0137



EXTRACTOR DE JUGOS
MARCA MIGSA. 2800 RPM. EN ALUMINIO ANODIZADO, CANASTILLA Y RALLADOR EN ACERO INOXIDABLE. CON EXPULSIÓN AUTOMÁTICA DE BAGAZO, 110 V / 60HZ / 370 WATTS.
| **CÓDIGO SAT/ 48101607**

MODELO JE-5



MAQUINA EXPRIMIDORA DE NARANJAS AUTOMÁTICA
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, ACRÍLICO AL FRENTE QUE PERMITE VER LA OPERACIÓN DE LA MÁQUINA, ACCESORIOS EXPRIMIDORES DE NAYLON RESISTENTE GRADO ALIMENTICIO. DOS BOTES PARA DESPERDICIOS. CAPACIDAD PARA 20 NARANJAS POR MINUTO. DIÁMETRO DE LAS NARANJAS DE 60 A 80 MM., SWITCH DE SEGURIDAD, DE OPERACIÓN MANUAL. FUNCIONA A 110-120 V / 60 HZ. PESO BRUTO 41 KG., PESO NETO 38 KGS. VOLÚMEN EMPACADA 0.22 M3.
MEDIDAS: 400 X 300 X 780 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101607**

MODELO OJ-150SS



CAFETERA TIPO SECRETARIAL DE 6 LITROS (36 TAZAS)
MARCA MIGSA. CAFETERA PERCOLADORA ELÉCTRICA TIPO SECRETARIAL DE 6 LITROS (36 TAZAS DE CAFÉ) FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, COLADOR EN ALUMINIO, ASAS DE BAQUELITA, TUBO INDICADOR DE NIVEL, AUTOMÁTICA, LLAVE A PRUEBA DE GOTEO, CHAROLA DE ESCURRIMIENTOS, APAGADOR CON FOCO INDICADOR A 110 VOLTS 60 CICLOS.
| **CÓDIGO SAT/ 23181801**

MODELO CP-06



CAFETERA TIPO SECRETARIAL DE 10 LITROS (60 TAZAS)
MARCA MIGSA. CAFETERA PERCOLADORA ELÉCTRICA TIPO SECRETARIAL DE 10 LTS. (60 TAZAS DE CAFÉ) CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, COLADOR EN ALUMINIO, ASAS DE BAQUELITA, TUBO INDICADOR DE NIVEL, AUTOMÁTICA, LLAVE A PRUEBA DE GOTEO, APAGADOR CON FOCO INDICADOR A 110 VOLTS / 60 HZ.
| **CÓDIGO SAT/ 23181801**

MODELO CP-10



CAFETERA TIPO SECRETARIAL DE 15 LITROS (90 TAZAS)
MARCA MIGSA. CAFETERA PERCOLADORA ELÉCTRICA TIPO SECRETARIAL DE 15 LTS (90 TAZAS DE CAFÉ) CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, COLADOR EN ALUMINIO, ASAS DE BAQUELITA, TUBO INDICADOR DE NIVEL, AUTOMÁTICA, LLAVE A PRUEBA DE GOTEO, APAGADOR CON FOCO INDICADOR A 110 VOLTS / 60 HZ.
| **CÓDIGO SAT/ 23181801**

MODELO CP-15



MOLINO DE CAFÉ CON TOLVA DE 1.5 KGS.
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN FUNDICIÓN DE ALUMINIO CAPACIDAD DEL DOSIFICADOR DE 400 GRS. AJUSTE DE SERVICIO HASTA 15 GRS, COMPACTADOR, TOLVA DE 1.5 KGS., MUELAS DE FUNDICIÓN DE ACERO DE LARGA DURACIÓN, BOCA DE 65 MM. DE DIÁMETRO, BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO MANUAL, MOTOR CON POTENCIA DE 300 WATTS A 120 VOLTS, 60 CICLOS. PESO NETO 12.0 KGS.
MEDIDAS: 380 X 235 X 610 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101604**

PRÓXIMAMENTE

MODELO CG-300



GRANITA CON 1 TAZÓN DE 12 LITROS
MARCA MIGSA, CON 1 TAZÓN DE 12 LITROS, TAZÓN EN POLICARBONATO TRANSPARENTE CON DISPLAY LUMINOSO EN LA TAPA, GABINETE DE ACERO INOXIDABLE Y PVC DE ALTA RESISTENCIA COLOR NEGRO, EQUIPO DE REFRIGERACIÓN (+4 A +7°C) Y CONGELACIÓN (-2 A -7°C) INTEGRADO LISTO A FUNCIONAR, AJUSTE DE TEMPERATURAS POR TAZÓN, CONTROLES PARA ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, ¼ H.P. (530 W Y 3.1 A) A 120V/60HZ, REFRIGERANTE R404 A. PESO NETO 32.5 KGS.
MEDIDAS 270 X 515 X 810 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101708**

MODELO MY GRANITA-1S

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



GRANITA CON 2 TAZONES DE 12 LITROS
MARCA MIGSA, CON 2 TAZONES DE 12 LITROS C/U, TAZONES EN POLICARBONATO TRANSPARENTE CON DISPLAY LUMINOSO EN LAS TAPAS, GABINETE DE ACERO INOXIDABLE Y PVC DE ALTA RESISTENCIA COLOR NEGRO, EQUIPO DE REFRIGERACIÓN (+4 A +7°C) Y CONGELACIÓN (-2 A -7°C) INTEGRADO LISTO A FUNCIONAR, AJUSTE DE TEMPERATURAS POR TAZÓN, CONTROLES PARA ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, 3/4 H.P. (850 W Y 4.2 A) A 120V/60HZ, REFRIGERANTE R404 A. PESO NETO 50.3 KGS. **MEDIDAS: 470 X 515 X 810 MM**
| CÓDIGO SAT/ 48101708

MODELO MY GRANITA-2S



GRANITA CON 3 TAZONES DE 12 LITROS
MARCA MIGSA, CON 3 TAZONES DE 12 LITROS C/U, TAZONES EN POLICARBONATO TRANSPARENTE CON DISPLAY LUMINOSO EN LAS TAPAS, GABINETE DE ACERO INOXIDABLE Y PVC DE ALTA RESISTENCIA COLOR NEGRO, EQUIPO DE REFRIGERACIÓN (+4 A +7°C) Y CONGELACIÓN (-2 A -7°C) INTEGRADO LISTO A FUNCIONAR, AJUSTE DE TEMPERATURAS POR TAZÓN, CONTROLES PARA ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, 1 H.P. (1,410 W Y 7.0 A) A 120V/60HZ, REFRIGERANTE R404 A. PESO NETO 69.1 KGS.
MEDIDAS 670 X 515 X 810 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101708

MODELO MY GRANITA-3S



ENFRIADOR DE AGUAS FRESCAS DE UN TANQUE DE 15 LITROS
MARCA MIGSA. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TAZÓN DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA DE 1 X 15 LITROS, CON TAPA DE COLOR VERDE, SISTEMA DE AGITACIÓN CON BATIDOR GIRATORIO, COMPRESOR DE 150 W, REFRIGERANTE R134A, PESO BRUTO DE 20 KGS / PESO NETO DE 15 KGS, CORRIENTE A 110 V / 60 HZ.
MEDIDAS: 210 X 450 X 665 MM.
| CÓDIGO SAT/ 49121510

MODELO LYJ-115



ENFRIADOR DE AGUAS FRESCAS DE DOS TANQUES DE 15 LITROS
MARCA MIGSA. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TAZÓN DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA DE 2 X 15 LITROS, CON TAPA DE COLOR VERDE, SISTEMA DE AGITACIÓN CON BATIDOR GIRATORIO, COMPRESOR DE 250 W, REFRIGERANTE R134A, PESO BRUTO 32 KGS / PESO NETO DE 27 KGS, CORRIENTE A 110V/ 60 HZ.
MEDIDAS: 410 X 450 X 665 MM.
| CÓDIGO SAT/ 49121510

MODELO LYJ-230



ENFRIADOR DE AGUAS FRESCAS DE TRES TANQUES DE 15 LITROS
MARCA MIGSA. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TAZÓN DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA DE 3 X 15 LITROS, CON TAPA DE COLOR VERDE, SISTEMA DE AGITACIÓN CON BATIDOR GIRATORIO, COMPRESOR DE 370 W, REFRIGERANTE R134A, PESO BRUTO DE 43 KGS / PESO NETO DE 38 KGS, CORRIENTE A 110 VOLTS / 60 HZ.
MEDIDAS: 610 X 450 X 665 MM.
| CÓDIGO SAT/ 49121510

MODELO LYJ-345



ENFRIADOR DE AGUAS FRESCAS DE DOS TANQUES TIPO FUENTE (SPRAY)
MARCA MIGSA. GABINETE Y PALANCAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE, TAZÓN DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA DE 2 X 18 LITROS, CON TAPA DE COLOR BLANCO, SISTEMA DE AGITACIÓN TIPO FUENTE (SPRAY), COMPRESOR DE 300 W, REFRIGERANTE R134A, PESO BRUTO 33 KG / PESO NETO DE 28 KGS, CORRIENTE A 110 V / 60 HZ.
MEDIDAS: 445 X 460 X 700 MM.
MEDIDAS EMP.: 470 X 510 X 740 MM.
| CÓDIGO SAT/ 49121510

MODELO LYP-2X18



ENFRIADOR DE AGUAS FRESCAS DE TRES TANQUES TIPO FUENTE (SPRAY)
MARCA MIGSA, GABINETE Y PALANCAS EN ACERO INOXIDABLE, TAZONES DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA DE 3 X 18 LTS, CON TAPA DE COLOR BLANCO, SISTEMA DE AGITACIÓN TIPO FUENTE (SPRAY), COMPRESOR DE 350 WATTS, REFRIGERANTE 134A., PESO BRUTO DE 50 KGS., PESO NETO DE 42 KGS., CORRIENTE A 110 VOLTS / 60 CICLOS.
MEDIDAS: 668 X 710 X 700 MM.
MEDIDAS EMP.: 750 X 470 X 740 MM.
| CÓDIGO SAT/ 49121510

MODELO LYP-3X18

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



DESPACHADOR DE VASOS DE DOS SECCIONES CON GABINETE
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. 2 DESPACHADORES DE VASOS CON RESORTE QUE PRESIONA EL VASO HACIA AFUERA.
MEDIDAS: 200 X 700 X 350 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 48101712

MODELO HCW-2



DESPACHADOR DE VASOS DE TRES SECCIONES CON GABINETE
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. 3 DESPACHADORES DE VASOS CON RESORTE QUE PRESIONA EL VASO HACIA AFUERA.
MEDIDAS: 200 X 700 X 500 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 48101712

MODELO HCW-3



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO 20 KG
MARCA MIGSA. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 VOLTS / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 20 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 6 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 26 KILOS PESO NETO 30 KILOS. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS: 380 X 470 X 600 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZB-20



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 40 KILOS
MARCA MIGSA. HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 V / 60 HZ. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA DESLIZABLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 40 KGS/ DÍA, DEPÓSITO INTEGRADO. CAPACIDAD DE 12 KG. EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 54 KG. PESO NETO 48 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA DE 1 BUJÍA.
MEDIDAS: 505 X 570 X 775 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-40E



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO 60 KILOS.
MARCA MIGSA. HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 V / 60 HZ. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA DESLIZABLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 60 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 22 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 59 KILOS PESO NETO 52 KILOS. INCLUYE FILTRO DE AGUA DE 1 BUJÍA.
MEDIDAS: 610 X 656 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-60



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 90 KG.
MARCA MIGSA. HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 VOLTS / 60 HZ. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA DESLIZABLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 90 KGS. / DÍA. DEPÓSITO INTEGRADO. CAPACIDAD DE 28 KGS., EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOS, FILTRO DE AIRE DE FACIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 65 KILOS PESO NETO 57 KILOS. INCLUYE FILTRO DE AGUA DE 1 BUJÍA.
MEDIDAS: 715 X 656 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-90

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 160 KILOS

MARCA MIGSA. HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 V / 60 HZ. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 160 KGS. / DÍA. DEPÓSITO INDEPENDIENTE INCLUIDO CON CAPACIDAD DE 90 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOS, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, PESO BRUTO 91KGS. PESO NETO 86 KGS. INCLUYE FILTRO DE AGUA DE 2 BUJÍAS.
MODULO PRODUCTOR: 720 X 640 X 650 MM.
MEDIDAS: 880 X 620 X 940 MM.
(ENFRIADA POR AIRE)
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-160



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 230 KILOS

MARCA MIGSA. HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 120 V / 60 HZ. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 230 KG/DÍA. DEPÓSITO INDEPENDIENTE INCLUIDO, CAPACIDAD DE 180 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, COMPRESOR DANFOS, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, PESO BRUTO 121 KG. PESO NETO 114 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA DE 2 BUJÍAS.
MODULO PRODUCTOR: 720 X 840 X 650 MM.
MEDIDAS: 880 X 820 X 1060 MM.
(ENFRIADA POR AIRE)
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-230



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO EN CUBOS DE 450 KILOS

MARCA MIGSA. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 220 VOLTS / 60 HZ. 1600 W, 12 A. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 450 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INDEPENDIENTE INCLUIDO, CAPACIDAD DE 180 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 87 KG. PESO NETO 81 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS DEL MÓDULO PRODUCTOR: 760 X 625 X 680 MM.
MEDIDAS DEL DEPÓSITO: 760 X 839 X 1110 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBF-450



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPE DE 100 KILOS

MARCA MIGSA. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPÉ 115 VOLTS / 60 HZ. 520 W, 5 A. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DEPÓSITO INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE INTEGRADO, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 100 KILOS CADA 24 HORAS, CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE 30 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 63 KG. PESO NETO 58 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS: 520 X 666 X 1038 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBX-100



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPE DE 130 KILOS

MARCA MIGSA. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPÉ A 115 VOLTS / 60 HZ. 610 W, 6 A. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DEPÓSITO INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE INTEGRADO, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 130 KILOS CADA 24 HORAS, CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE 42 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 68 KG. PESO NETO 60 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS: 630 X 666 X 1098 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBX-130

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPE MODULAR DE 160 KILOS

MARCA **MIGSA**. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPÉ A 115 VOLTS / 60 HZ. 1000 W, 9.5 A. CABEZAL FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DEPÓSITO DE HIELO INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE. AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 160 KILOS CADA 24 HORAS, CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE 105 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 57 KG. PESO NETO 47 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS DEL CABEZAL 560 X 591 X 734 MM DE ALTURA.
MEDIDAS DEL DEPÓSITO 560 X 839 X 1010 MM DE ALTURA,
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBX-160



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPE MODULAR DE 230 KILOS

MARCA **MIGSA**. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPÉ A 220 VOLTS / 60 HZ. 1240 W, 10 A. CABEZAL FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DEPÓSITO DE HIELO INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE. AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 230 KILOS CADA 24 HORAS, CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE 105 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 62 KG. PESO NETO 52 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS DEL CABEZAL 560 X 591 X 734 MM DE ALTURA.
MEDIDAS DEL DEPÓSITO 560 X 839 X 1010 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBX-230



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPE MODULAR DE 350 KILOS

MARCA MIGSA. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO FRAPPÉ A 220 VOLTS / 60 HZ. 1640 W, 12 A. CABEZAL FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DEPÓSITO DE HIELO INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE. AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 350 KILOS CADA 24 HORAS, CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE 180 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, COMPRESOR DANFOSS, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 97 KG. PESO NETO 90 KG. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
MEDIDAS DEL CABEZAL 760 X 591 X 774 MM DE ALTURA.
MEDIDAS DEL DEPÓSITO 760 X 839 X 1110 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 24131901

MODELO ZBX-350



TRITURADOR DE HIELO PARA RASPADOS

MARCA STARMAX, CAPACIDAD DE 50 KGS POR HORA, GABINETE FABRICADO EN PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA CON MOTOR ELÉCTRICO DE 180 WATTS, 1,400 R.P.M., DE FÁCIL OPERACIÓN, CUCHILLA TRITURADORA DE ACERO INOXIDABLE, PESO BRUTO DE 19 KG / PESO NETO DE 17 KG. CERTIFICADO CE.
MEDIDAS: 290 X 370 X 430 MM
| CÓDIGO SAT/ 21102005

MODELO IP-A188



SISTEMA PURIFICADOR DOS BUJÍAS

MARCA MIGSA. SALES MINERALES Y CARBÓN ACTIVADO, FLUJO DE AGUA: 8 LTS / MIN. TEMPERATURA AMBIENTE DE 2 A 40 °C, PRESIÓN MÁXIMA KG. / CM2: (PSI): 875 (125), CERTIFICADO CE, CONEXIONES A ½" FLAIR.
| CÓDIGO SAT/ 48101716

MODELO US2



SISTEMA PURIFICADOR

MARCA MIGSA. DOS BUJÍAS, LUZ UV SALES MINERALES Y CARBÓN ACTIVADO, FLUJO DE AGUA: 8 LTS / MIN. RANGO DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 2° A 40°C, PRESIÓN MÁXIMA KG/CM2: (PSI): 875 (125) CERTIFICADO CE, CONEXIONES A ½" FLAIR.
| CÓDIGO SAT/ 48101716

MODELO US212W

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 250 MM
MARCA MIGSA. FABRICADAS LAS PARTES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUERPO EN PINTURA EPÓXICA, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 250 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 16 MM.
MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-250A



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 275 MM
MARCA MIGSA, FABRICADAS LAS PARTES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUERPO EN PINTURA EPÓXICA, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 275 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 16 MM.,
MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-275A



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 300 MM
MARCA MIGSA, FABRICADAS LAS PARTES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUERPO EN PINTURA EPÓXICA, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 300 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 16 MM., MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-300A



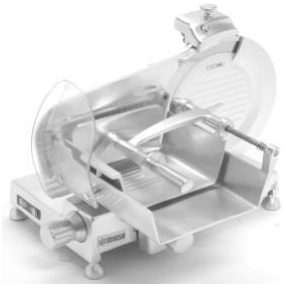
REBANADORA DE CARNES FRÍAS TRANSMISION DE ENGRANES
MARCA MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 300 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 25 MM., MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-300G



REBANADORA DE CARNES FRÍAS TRANSMISIÓN DE ENGRANES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 330 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 25 MM., MOTOR DE 370 WATTS (1/2 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-330G



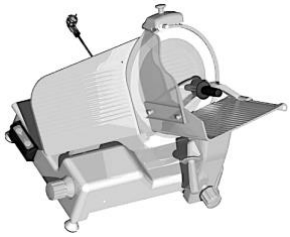
REBANADORA DE CARNES ROJAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CON SISTEMA ESPECIAL DE DOBLE CARRO HORIZONTAL PARA EL CORTE DE CARNES ROJAS, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 330 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 16 MM., MOTOR DE 300 WATTS (1/2 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-330C



REBANADORA AUTOMATICA DE CARNES FRÍAS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, OPERACIÓN DE CORTE AUTOMÁTICA DE VELOCIDAD VARIABLE DE 45 A 60 CORTES POR MINUTO, GABINETE A PISO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 363 MM. DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 25 MM, 2 MOTORES DE 750 WATTS (1 H.P. C/U) A 220 V, 60 CICLOS, 2 FASES. CERTIFICADO CE.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HB-350



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES)
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 350 MM DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0.2 A 30 MM., MOTOR DE 400 WATTS (1/2 H.P.) A 120 VOLTS, 60 CICLOS. PESO NETO 52.2 KGS. CERTIFICADO CE.
MEDIDAS DE LA CAJA: 800 X 680 X700 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HBS-350L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS AUTOMÁTICA
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 300 MM DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 15 MM, MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) PARA EL CORTE Y OTRO DE 300 WATTS (2/5 H.P.) PARA EL DESLIZAMIENTO DEL CARRO A 120 VOLTS, 60 CICLOS. VELOCIDAD DE CORTE DE 37 A 40 REBANADAS POR MINUTO. PESO NETO DE 47 KGS.
CERTIFICADO CE.
MEDIDAS: 600 X 540 X 680 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181600

MODELO SL-300E



REBANADORA DE CARNES FRÍAS AUTOMÁTICA Y MANUAL.
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO, CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 300 MM DE DIÁMETRO, ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 11 MM, MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) PARA EL CORTE Y OTRO DE 300 WATTS (2/5 H.P.) PARA EL DESLIZAMIENTO DEL CARRO A 120 VOLTS, 60 CICLOS. VELOCIDAD DE CORTE DE 37 A 40 REBANADAS POR MINUTO. PESO NETO DE 62 KGS. CERTIFICADO CE.
MEDIDAS: 600 X 600 X 750 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181600

MODELO SL-300B



CUTTER (PICADORA)
MARCA MIGSA. CAPACIDAD DE 9 LTS EN TOLVA, CAPACIDAD EN ALIMENTOS DE 6 LTS; POTENTE MOTOR DE 750 W (1 H.P.) A 120 V, 60 CICLOS, FABRICADO EL CUERPO Y LA BASE EN ALUMINIO ANODIZADO, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DESMONTABLE, PESO NETO 23 KGS.
MEDIDAS: 480 X 330 X 400 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181603

MODELO HR-9



MÁQUINA CORTADORA MEZCLADORA DE ALIMENTOS CON BASE SOBRE PISO
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO ANODIZADO, TAZÓN, CAPACIDAD DE 24 LTS; CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE, MOTOR DE 1,100 W (1 1/2 H.P.) DE 1,400 R.P.M., VELOCIDAD DE TAZÓN DE 12 R.P.M. A 110-120V / 60HZ, PROTECCIÓN TÉRMICA. CUENTA CON ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS PARA SU FÁCIL DESPLAZAMIENTO. BOTONES DE ENCENDIDO Y APAGADO. PESO NETO 125 KG.
MEDIDAS: 1,000 X 795 X 1,085 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181603

MODELO HLQ-20



MÁQUINA CUTTER (PICADORA) 32 LTS.
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 32 LTS, CON MOTOR DE 1,500 W (2 H.P.) A 110-120V / 60HZ, CON PROTECCIÓN TÉRMICA, 2,800 R.P.M. NAVAJAS Y ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS PARA SU FÁCIL DESPLAZAMIENTO. EL TAZÓN CON MOTOR ES TIPO BASCULANTE PARA SU FÁCIL VACIADO. BOTONES DE ENCENDIDO Y APAGADO, CUENTA CON RELOJ DE TIEMPO. PESO NETO DE 32 KG. PESO BRUTO DE 35 KG.
MEDIDAS: 670 X 620 X 1,050 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181603

MODELO QS-32L



SIERRA DE CARNE Y HUESO DE MESA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ALUMINIO ANODIZADO, MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE, CHULETERO, SIERRA CINTA DE 1650 MM. DE DIÁMETRO, ALTURA DE CORTE DE 210 MM., PROTECTOR PARA CORTES, LIMPIADORES DE CINTA, POTENTE MOTOR DE 750 WATTS (1 H.P.).
MEDIDAS: 530 X 515 X 955 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

MODELO HLS-1650A



SIERRA CORTADORA DE CARNE Y HUESO DE PISO CON MOLINO DE CARNE NO. 8.
MARCA MIGSA, CUERPO DE LÁMINA DE ACERO ESMALTADA HORNEADA Y MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE DE 465 X 596 MM DE LARGO, CON CHULETERO PARA CORTES DE 4 A 210 MM DE GROSOR. PROTECTOR DE CINTA PARA EVITAR ACCIDENTES. VELOCIDAD DE LA CINTA DE 3.9 A 4.67 M./ SEGUNDO. MOTOR ELÉCTRICO DE 550 W (3/4 H.P.) A 110V/60HZ. CON MOLINO DE CARNE INTEGRADO CON CABEZAL DEL NO. 8. PESO NETO 48 KG.
MEDIDAS: 640 X 520 X 1480 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

MODELO JG-250

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 10 CHAROLAS

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CON CAPACIDAD DE 10 CHAROLAS REMOVIBLES. UNA FORMA SALUDABLE DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS COMO: FRUTAS, VERDURAS, FLORES, HIERBAS, ETC. CIRCULACIÓN DE AIRE FORZADO PARA DESHIDRATAR RÁPIDAMENTE LOS PRODUCTOS. RANGO DE TEMPERATURA DE 45° A 75°C. CON PROGRAMADOR DE TIEMPO DE 12 HORAS. FUNCIONA CON CORRIENTE A 110 - 120 V / 60 HZ. POTENCIA DE 1000 W. PESO NETO 13 KILOS.

MEDIDAS EXT.: 51 X 60 X 49 CM.
MEDIDAS INT.: 43 X 50 X 35 CM.

| CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO FD-1



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 6 CHAROLAS

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTA ABATIBLE DE CRISTAL TEMPLADO, CON CAPACIDAD DE 6 CHAROLAS REMOVIBLES. UNA FORMA SALUDABLE DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS COMO: FRUTAS, VERDURAS, FLORES, HIERBAS, ETC. CIRCULACIÓN DE AIRE FORZADO PARA DESHIDRATAR RÁPIDAMENTE LOS PRODUCTOS. RANGO DE TEMPERATURA DE 30° A 90°C. CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA Y TIEMPO HASTA 24 HORAS. FUNCIONA CON CORRIENTE A 110V/60HZ, POTENCIA DE 400W, PESO NETO 11.2 KG.

MEDIDAS: 400 X 465 X 360 MM.
6 PARRILLAS DE 385 X 286 MM.

| CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO FD-6



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 16 CHAROLAS

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTA ABATIBLE DE CRISTAL TEMPLADO, CON CAPACIDAD DE 16 CHAROLAS REMOVIBLES. UNA FORMA SALUDABLE DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS COMO: FRUTAS, VERDURAS, FLORES, HIERBAS, ETC. CIRCULACIÓN DE AIRE FORZADO PARA DESHIDRATAR RÁPIDAMENTE LOS PRODUCTOS. RANGO DE TEMPERATURA DE 35° A 90°C. CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA Y TIEMPO HASTA 24 HORAS. FUNCIONA CON CORRIENTE A 110V / 60HZ, POTENCIA DE 1500 W, PESO NETO 21.4 KG.
MEDIDAS: 520 X 510 X 670 MM.
16 PARRILLAS DE 392 X 365 MM.
CÓDIGO SAT/ 48101507

NUEVO **DISPONIBLE**

MODELO FD-16



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 20 CHAROLAS

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTA ABATIBLE DE CRISTAL TEMPLADO, CON CAPACIDAD DE 20 CHAROLAS REMOVIBLES. UNA FORMA SALUDABLE DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS COMO: FRUTAS, VERDURAS, FLORES, HIERBAS, ETC. CIRCULACIÓN DE AIRE FORZADO PARA DESHIDRATAR RÁPIDAMENTE LOS PRODUCTOS. RANGO DE TEMPERATURA DE 35° A 90°C. CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA Y TIEMPO HASTA 24 HORAS. FUNCIONA CON CORRIENTE A 110V / 60HZ, POTENCIA DE 1500 W, PESO NETO 22 KG.

MEDIDAS: 420 X 525 X 710 MM.
20 PARRILLAS DE 400 X 380 MM.
CÓDIGO SAT/ 48101507

NUEVO **DISPONIBLE**

MODELO FD-20



EMBUTIDORA HIDRÁULICA CON CILINDRO DE 260 MM DE DIÁMETRO

MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO Y CILINDRO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, POTENCIA DE 750 WATTS (1.0 H.P.). DIÁMETRO DEL CILINDRO DE 260 MM., CAPACIDAD DE HASTA 400 KGS. POR HORA, PISTÓN DE EMPUJE Y RETROCESO, CON 4 RUEDAS CON FRENOS, PESO BRUTO 175 KGS / PESO NETO 150 KGS, BOTÓN DE PARO DE EMERGENCIA, EMBUDOS EN ACERO INOXIDABLE, CORRIENTE A 110 VOLTS / 60 HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE.

MEDIDAS: 640 X 490 X 1,240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101612

MODELO HSF-260



EMBUTIDORA HIDRÁULICA CON CILINDRO DE 350 MM DE DIÁMETRO

MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO Y CILINDRO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, POTENCIA DE 1,100 WATTS (1.5 H.P). DIÁMETRO DEL CILINDRO DE 350 MM., CAPACIDAD DE HASTA 600 KG. POR HORA, PISTÓN DE EMPUJE Y RETROCESO, CON 4 RUEDAS CON FRENOS, PESO BRUTO 210 KG / PESO NETO 180 KG, BOTÓN DE PARO DE EMERGENCIA, EMBUDOS EN ACERO INOXIDABLE, CORRIENTE A 110 VOLTS / 60 HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE.

MEDIDAS: 735 X 560 X 1,240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101612

MODELO SF-350

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL DE 15 LITROS

MARCA STARMAX BY MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE CON CILINDRO DESMONTABLE CON CAPACIDAD DE 15 LITROS, EQUIPADA CON 4 EMBUDOS DE ACERO INOXIDABLE DE 16, 22, 32 Y 38 MM DE DIÁMETRO X 180 MM DE LARGO, SISTEMA DE CRAN PARA EMPUJAR EL EMBUDO CON DOS VELOCIDADES, PESO BRUTO 25 KGS / PESO NETO 23 KGS. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE.
MEDIDAS: 400 X 330 X 770 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101612**

MODELO SV-15



EMBUTIDORA MANUAL HORIZONTAL DE 7 LITROS

MARCA STARMAX BY MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE CON CILINDRO DESMONTABLE CON CAPACIDAD DE 7 LITROS, EQUIPADA CON 4 EMBUDOS DE ACERO INOXIDABLE DE 16, 22, 32 Y 38 MM DE DIÁMETRO X 180 MM DE LARGO, SISTEMA DE CRAN PARA EMPUJAR EL EMBUDO, CON DOS VELOCIDADES, PESO BRUTO 23 KGS / PESO NETO 21 KGS. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE. **MEDIDAS: 280 X 280 X 800 MM.**
| **CÓDIGO SAT/ 48101612**

MODELO SH-16



EMBUTIDORA ELÉCTRICA VERTICAL DE 15 LITROS.

MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, INCLUYE 4 EMBUDOS (16, 22, 32 Y 38 MM DE DIÁMETRO X 180 MM DE LARGO), FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO CON PEDAL, CUERPO SUPERIOR CROMADO, CUERPO Y CILINDRO EN ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENGRANES DE DISEÑO EFICIENTE. VELOCIDAD VARIABLE AJUSTABLE, MOTOR ELÉCTRICO A 110V/60HZ. PESO NETO: 35 KGS.
MEDIDAS: 415 X 315 X 810 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101612**

MODELO ESV-15



CORTADOR DE TOMATES EN REBANADAS

MARCA MIGSA FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE ACCIÓN MANUAL, PESO NETO DE 5.20 KGS, CUCHILLAS PARA REALIZAR CORTES DE REBANADAS DE 4 Y 5.5 MM. (GROSOR).
MEDIDAS: 44.8 X 21.8 X 227 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO HT-4 (4 MM)
MODELO HT-5.5 (5.5 MM)



CORTADOR DE CEBOLLAS EN RODAJAS Y CUBOS

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, DADO CON CUCHILLAS, PALANCA REFORZADA, TIPO DE MESA.
MEDIDAS: 390 X 220 X 380 MM.
| **CODIGO SAT/ 23181600**

MODELO CH-008



FORMADORA DE CARNE PARA HAMBURGUESAS MANUAL

MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO ANODIZADO DE ACCION MANUAL DIÁMETRO DEL PLATO DE 100 Y 130 MM, PESO NETO DE 5.2 KGS.
MEDIDAS: 275 X 220 X 295 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101600**

MODELO HF-100
MODELO HF-130



LICUADORA INDUSTRIAL DE VOLTEO DE 30 LITROS

MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 30 LITROS, CON MOTOR DE 1,500 WATTS (2 H.P.) A 110-120V/60HZ, CON PROTECCIÓN TÉRMICA, 2,800 R.P.M. NAVAJAS DE ACERO INOXIDABLE. CUENTA CON ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS PARA SU FÁCIL DESPLAZAMIENTO. EL TAZÓN CON MOTOR ES TIPO BASCULANTE PARA SU FÁCIL VACIADO. BOTONES DE ENCENDIDO Y APAGADO, CUENTA CON RELOJ DE TIEMPO. PESO NETO 30 KGS. PESO BRUTO 31 KGS.
MEDIDAS: 670 X 620 X 1,050 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO BL-30L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MONDADORA DE PAPAS CON BASE Y TRAMPA DE BAGAZO
MARCA MIGSA. CAPACIDAD DE HASTA 20 KG DE 1 A 3 MIN, 225 KGS POR HORA, EN ACERO INOXIDABLE, ENTRADA SUPERIOR Y COMPUERTA FRONTAL PARA SACAR EL PRODUCTO, CUENTA CON TIMER DE 0 A 5 MIN, ENCENDIDO Y APAGADO, POTENCIA DE 1,100 W A 120 V, PESO NETO DE 81 KG.
MEDIDAS: 64 X 51 X 122 CM.
| CÓDIGO SAT/ 23181606

MODELO HLP-20



MONDADORA DE PAPAS DE 30 KILOS
MARCA MIGSA, FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 30 KG DE PRODUCTO, CAPACIDAD DE HASTA 260 KG/HORA, CON MOTOR DE 1,500 WATTS (2 H.P.) A 220V / 60HZ / 2F (BIFÁSICA), CON PROTECCIÓN TÉRMICA. CUENTA CON ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS PARA SU FÁCIL DESPLAZAMIENTO. BOTONES DE ENCENDIDO Y APAGADO, CUENTA CON RELOJ DE TIEMPO. PESO NETO DE 90 KG.
MEDIDAS: 586 X 983 X 943 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181606

MODELO HLP-50



MÁQUINA EMPLAYADORA
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PARA ROLLOS HASTA DE 45 CMS. DE LARGO, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE, FUSIBLE Y LUZ PILOTO, PLATO CALIENTE CON TEFLÓN, POTENCIA DE 330 WATTS, FUNCIONA CON CORRIENTE A 110 - 120V.
MEDIDAS: 650 X 620 X 160 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152900

MODELO HW-450



MÁQUINA EMPLAYADORA DE 550 MM
MARCA MIGSA, GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PARA ROLLOS DE HASTA 55 CM. CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE, FUSIBLE Y LUZ PILOTO, PLATO CALIENTE CON TEFLÓN. POTENCIA DE 330 WATTS, FUNCIONA CON CORRIENTE A 110-120 VOLTS. PESO NETO DE 7.5 KG.
MEDIDAS: 607 X 603 X 134 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152900

MODELO HW-550



ABLANDADOR DE CARNES CON CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE.
MARCA MIGSA. FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO. CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 RODILLOS DE 33 PUNTAS Y APERTURA DE GARGANTA DE 181 MM. MOTOR DE 750 WATTS (1 H.P.) A 110-120V/60HZ. PESO NETO DE 22 KG.
MEDIDAS: 420 X 218 X 380 MM.
| CÓDIGO SAT/ 52151659

MODELO EMT-12



ACCESORIO PARA CORTAR FAJITAS
MARCA **MIGSA**, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO. PARA ADAPTARSE AL MODELO EMT-12, CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE PARA CORTES DE CARNE Y VEGETALES EN TIRAS DE 2.6, 3.5 Y 5 MM. A ELEGIR. PESO NETO DE 6 KGS.
MEDIDAS: 275 X 200 X 230 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181600

MODELO EMT12EMS1226
MODELO EMT12EMS1235
MODELO EMT12EMS1250



MÁQUINA MARINADORA
MARCA MIGSA. ESTRUCTURA EN TUBULAR DE ACERO INOXIDABLE, TOMBOLA DE ACERO INOXIDABLE GIRATORIA CON COMPUERTA DE SEGURIDAD, FÁCIL INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTOS A MARINAR CON CAPACIDAD DE 25 LITROS, MOTOR DE 0.38 KW (½ H.P.) A 220 VOLTS, 60 CICLOS.
MEDIDAS DE 850 X 650 X 950 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101600

MODELO HML-900



MAQUINA MARINADORA AL VACIO
MARCA MIGSA.ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE. TÓMBOLA DE 25 LITROS EN ACERO INOXIDABLE GIRATORIA CON COMPUERTA DE SEGURIDAD, FÁCIL INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTOS A MARINAR. CUENTA CON BOMBA DE VACÍO PARA LA MEJOR ABSORCIÓN DE LOS LÍQUIDOS AL PRODUCTO. MOTOR DE 0.38 KW. BOMBA DE VACÍO DE 8 M3/H. A 220V/ 60HZ / 1PH (BIFÁSICA). PESO NETO: 75 KGS.
| CÓDIGO SAT/ 48101600

MODELO HML-809

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MOLINO PARA CARNE SEMICOMERCIAL
MARCA MIGSA. MOTOR DE 450 W DE TRABAJO PESADO. CAPACIDAD DE 30 A 40 KGS. POR HORA, FUNCIÓN DE ENGRANES, REVERSA Y PROTECCIÓN TÉRMICA, GABINETE METÁLICO DE GRAN RESISTENCIA, CABEZAL DEL No. 10, INCLUYE CEDAZO DE REPUESTO.
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO SMG-54



MOLINO P/CARNE COMERCIAL DE 1.1 HP
MARCA MIGSA. CON MOTOR DE 850 WATTS (1.1 H.P.) CAPACIDAD DE 160 A 180 KGS POR HORA, FUNCIÓN DE ENGRANES, CON PROTECCIÓN TÉRMICA, GABINETE Y CHAROLA DE ACERO INOXIDABLE DE GRAN RESISTENCIA, CABEZAL DEL NO. 12, INCLUYE NAVAJA Y CEDAZO DE REPUESTO
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO DQ-12



MOLINO DE CARNE COMERCIAL DE ¾ H.P.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304., CABEZAL EN FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE DEL No. 12, MOTOR DE 550 W (¾ H.P.) A 110 V / 60 CICLOS, BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, PESO BRUTO 19 KGS., PESO NETO 17 KGS.
MEDIDAS: 565 X 260 X 465 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO HFM-12



MOLINO DE CARNE COMERCIAL 1H.P.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304., CABEZAL EN FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE DEL No. 22, MOTOR DE 750 W (1 H.P.) A 110 V/60 CICLOS, BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, PESO BRUTO 25.5 KGS. PESO NETO 23 KGS.
MEDIDAS: 645 X 305 X 500 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO HFM-22



MOLINO DE CARNE COMERCIAL 1.5 H.P.
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304., CABEZAL EN FUNDICIÓN DE ACERO INOXIDABLE DEL No. 32, MOTOR DE 1,100 W (1.5 H.P.) A 110 V / 60 CICLOS, BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, PESO BRUTO 27.7 KGS., PESO NETO 25.5 KGS.
MEDIDAS: 645 X 305 X 500 M.
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO HFM-32



MOLINO DE CARNES DE 5 H.P. CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE. CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE DEL NO. 42 CON CHAROLA. CAPACIDAD DE MOLIENDA DE HASTA 650 KGS POR HORA. POTENCIA DEL MOTOR DE 4,000 WATTS (5 H.P.) A 220V / 60HZ / 3F (TRIFÁSICO). TRANSMISIÓN DE BANDA Y CADENA DE ALTA RESISTENCIA. EQUIPADO CON NAVAJA Y CEDAZO DE 6 MM. INCLUYE REPUESTO DE NAVAJA Y CEDAZO DE 8 MM. PESO NETO DE 187 KG.
MEDIDAS: 520 X 695 X 680 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101605**

MODELO TJ-42



ACCESORIOS PARA MOLINO TJ42
CEDAZO DE 3 MM
| **CÓDIGO SAT/ 23153100**

PRECIO $ 2,510.00 MXN

CEDAZO DE 6 MM

PRECIO $ 2,510.00 MXN

CEDAZO DE 12 MM

PRECIO $ 2,510.00 MXN

CEDAZO DE 19 MM

PRECIO $ 2,510.00 MXN



TURBOLICUADOR DE MANO DE 2 VELOCIDADES
MARCA MIGSA. FABRICADO EN PLÁSTICO Y FIBRA DE VIDRIO DE GRAN RESISTENCIA, CON DOS VELOCIDADES. BRAZO FIJO Y ASPAS DE ACERO INOXIDABLE. BRAZO DE 17.7 CMS DE FÁCIL MANEJO.,
MEDIDAS: 67.5 X 66 X 345.5 MM DE LARGO.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO IB-160

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



TURBOLICUADOR DE MANO DE VELOCIDAD VARIABLE
MARCA MIGSA, MOTOR ELÉCTRICO DE 280 WATTS. DE VELOCIDAD VARIABLE (3000 A 13000 RPM) CON LA FLECHA Y DE (400 A 1700) CON EL GLOBO, BOTÓN DE ENCENDIDO CON SEGURO DE TRABAJO, VARIADOR DE VELOCIDAD, BRAZO DE ACERO INOXIDABLE DE 24 CMS. DE LARGO, ASPAS DE ACERO INOXIDABLE. A 110 VOLTS 60 CICLOS. PESO 2.2 KGS.
MEDIDAS: 539 X 122 X 102 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO HM-265



GLOBO DOBLE
MARCA MIGSA. (OPCIONAL) GLOBO CON ASPAS DE ACERO INOXIDABLE PARA BATIDOS DE 165 MM. DE LONGITUD.
| **CÓDIGO SAT/ 23153100**

MODELO HM265WHISK



TURBOLICUADOR DE 350 WATTS
MARCA MIGSA. MOTOR ELÉCTRICO DE 350 WATTS (1/2 H.P.) CON 16,000 R.P.M., BOTÓN DE ENCENDIDO CON SEGURO PARA TRABAJO CONTINUO. BRAZO DE ACERO INOXIDABLE DE 400 MM DE LONGITUD PARA LICUAR DE 50 A 80 LITROS, ASPAS DE ALTO IMPACTO DE ACERO INOXIDABLE, PROTECTOR CONTRA CHOQUES DE ASPAS, A 110V / 60HZ, PESO APROXIMADO DE 2.8 KGS. **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO IB-350CF
VELOCIDAD FIJA

MODELO IB-350CV
VELOCIDAD VARIABLE
(3,000 A 16,000 R.P.M)

MODELO IB-350CF
MODELO IB-350CV



TURBOLICUADOR DE 750 WATTS VELOCIDAD FIJA
MARCA MIGSA, CON MOTOR ELÉCTRICO DE 750 WATTS (1 H.P.) A 16,000 R.P.M., BOTÓN DE ENCENDIDO. BRAZO DE ACERO INOXIDABLE DE 550 MM DE LONGITUD PARA LICUAR DE 100 A 200 LITROS, ASPAS DE ALTO IMPACTO DE ACERO INOXIDABLE, PROTECTOR CONTRA CHOQUES DE ASPAS, A 110V/60HZ, PESO APROXIMADO DE 3.9 KGS.
| **CODIGO SAT/ 48101608**

MODELO IB-750LF
VELOCIDAD FIJA

MODELO IB-750LV
VELOCIDAD VARIABLE
(3,000 A 16,000 R.P.M)

MODELO IB-750LF
MODELO IB-750LV



TURBOLICUADOR
MARCA MIGSA. MOTOR ELÉCTRICO DE 500 W (3/4 HP), A 9,000 RPM, BOTÓN DE ENCENDIDO CON SEGURO DE TRABAJO Y SEGURO PARA MANTENER LA OPERACIÓN, BRAZO DE ACERO INOXIDABLE DE 420 MM. DE LONGITUD, PARA LICUAR HASTA 50 LTS; ASPAS DE ALTO IMPACTO EN TITANIO, PROTECTOR DE ASPAS DE ACERO. PESO 3.1 KG. 120 V, 60 HZ. MEDIDA DE 786 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101608**

MODELO HM-280



TURBOLICUADOR DE 500 WATTS
MARCA MIGSA. MOTOR ELÉCTRICO DE 500 WATTS (3/4 H.P.) CON 16,000 R.P.M., BOTÓN DE ENCENDIDO CON SEGURO PARA TRABAJO CONTINUO. BRAZO DE ACERO INOXIDABLE DE 500 MM DE LONGITUD PARA LICUAR DE 80 A 120 LITROS, ASPAS DE ALTO IMPACTO DE ACERO INOXIDABLE, PROTECTOR CONTRA CHOQUES DE ASPAS, A 110V / 60HZ, PESO APROXIMADO DE 3.5 KGS.
CÓDIGO SAT/ 48101608

MODELO IB-500LF
VELOCIDAD FIJA

MODELO IB-500LV
VELOCIDAD VARIABLE
(3,000 A 16,000 R.P.M)

MODELO IB-500LF
MODELO IB-500LV



GLOBO BATIDOR PARA TURBOLICUADOR 350 Y 500 DE VELOCIDAD VARIABLE
MARCA MIGSA, GLOBO BATIDOR CON DOBLES ASPAS DE ACERO INOXIDABLE Y CAJA DE TRANSMISIÓN, DE 250 MM DE LARGO.
| **CÓDIGO SAT/ 23153100**

MODELO IBWHISK-250

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



PROCESADOR DE VEGETALES
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ALUMINIO ANODIZADO, CON MOTOR ELÉCTRICO DE 550 WATTS (3/4 H.P.) A 120 VOLTS / 60 CICLOS, DOBLE SISTEMA EMPUJADOR, EQUIPADO CON DISCO EXPULSOR Y 5 DISCOS, RALLADORES DE 3, 4 Y 7 MM. CORTADORES DE 2 Y 4 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

5 Y 7 DISCOS



DISCO PARA HACER CUBOS
MARCA MIGSA. DISCO DE 8, 10 O 12 MM. ESTE DISCO REQUIERE DE UN CORTADOR TIPO H. (AH-H8 Ó AH-H10).
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-D8
MODELO HLC300-D10
MODELO HLC300-D12
MODELO HLC300-D20



DISCO RALLADOR
MARCA MIGSA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300H3
MODELO HLC300H4
MODELO HLC300H7



DISCO PARA JULIANA
MARCA MIGSA. DISCO DE 2.5, 4, 8 Y 10 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-HU2.5
MODELO HLC300-HU4
MODELO HLC300-HU8
MODELO HLC300-HU10



DISCO REBANADOR ONDULADO TIPO RUFFLE
MARCA MIGSA. DISCO DE 2 MM (3 NAVAJAS) Y 4 MM (2 NAVAJAS).
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-PB2
MODELO HLC300-PB4



DISCO EXPULSOR
MARCA MIGSA.
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-EXPULSOR



5 DISCOS
3 RALLADORES DE 3, 4 Y 7 MM.
2 CORTADORES DE 2 Y 4 MM.

MODELO HLC-300 CON 5 DISCOS



7 DISCOS
3 RALLADORES DE 3, 4 Y 7 MM.
3 CORTADORES DE 2, 4 Y 10 MM.
1 CUBEADOR D10X10

MODELO HLC-300 CON 7 DISCOS



DISCO REBANADOR PARA DELICADOS
MARCA MIGSA. DISCO DE 1, 2 Y 5 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-E1
MODELO HLC300-E2
MODELO HLC300-E5



DISCO REBANADOR Y COMPLEMENTO PARA CUBOS
MARCA MIGSA. DISCO DE 6, 8, 10 Y 14 MM. ESTE DISCO CORTADOR Y/O COMPLEMENTO PARA HACER CUBOS REQUIERE UN CUBEADOR TIPO D.
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-H6
MODELO HLC300-H8
MODELO HLC300-H10
MODELO HLC300-H14



DISCO CORTADOR
MARCA MIGSA. DISCO DE 2 MM (3 NAVAJAS) Y 4 MM (2 NAVAJAS).
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-P2
MODELO HLC300-P4



DISCO REBANADOR DE TIRA
MARCA MIGSA. DISCO DE 8 Y 10 MM. ESTE DISCO REQUIERE DE UN CORTADOR TIPO H. (AH-H8 Ó AH-H10).
| **CÓDIGO SAT/ 48101616**

MODELO HLC300-T8
MODELO HLC300-T10

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



EMPACADORA AL VACÍO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, BARRA SELLADORA DE 280 X 8 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 120V / 60H / 1F, BOMBA DE 8 M3/H Y POTENCIA DE 370 W, MOTOR DE 0.370 KW Y 2.6 AMP. PESO NETO 35 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 387 X 290 X 70 MM.
MEDIDAS EXT.: 494 X 363 X 368 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZ-300



EMPACADORA AL VACÍO CON TOMA PARA INYECCION DE GAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 400 X 13 MM CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220 V/60H/2F, BOMBA DE 20 M3/H Y POTENCIA DE 900 W Y 7.6 AMP.
MEDIDAS CÁMARA: 420 X 420 X 100 MM.
MEDIDAS EXT.: 499 X 540 X 495 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZ-400E (GAS)



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 400 X 10 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 20 M3/H Y POTENCIA DE 900 W (BIFÁSICA), 7.6 AMP, FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ / 2F. PESO NETO 70 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 420 X 436 X 75 MM.
MEDIDAS EXT: 535 X 483 X 944 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-400B



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 500 X 10 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 20 M3/H Y POTENCIA DE MOTOR DE 900 W Y 8.6 AMP. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ (BIFÁSICA), PESO NETO DE 105 KGS.
MEDIDAS CÁMARA: 530 X 530 X 75 MM,
MEDIDAS EXT.: 649 X 578X967 MM
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-500B



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 550X10 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 40 M3/H Y POTENCIA DE MOTOR DE 1,800 KW Y 12.2 AMP. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ. / 2F (BIFÁSICA) PESO NETO 190 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 630 X 630 X 98 MM.
MEDIDAS EXT.: 722 X 720 X 976 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-600B



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO CON TOMA PARA INYECCION DE GAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 550X10 MM, INYECCIÓN DE GAS, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 40 M3/H Y POTENCIA DE MOTOR DE 1,800 KW Y 12.2 AMP. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ. / 2F (BIFÁSICA) PESO NETO 190 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 630 X 630 X 98 MM,
MEDIDAS EXT.: 722 X 720 X 976 MM
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-600B (GAS)



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, UNA BARRA SELLADORA DE 800X10 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 40 M3/H Y POTENCIA DE MOTOR DE 2,400 KW Y 14.4 AMP. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ. / 2F (BIFÁSICA) PESO NETO 280 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 829 X 639 X 100 MM.
MEDIDAS EXT.: 829 X 639 X 989 MM
| CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-800B



EMPACADORA AL VACÍO DE PISO CON TOMA PARA INYECCION DE GAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, UNA BARRA SELLADORA DE 800X10 MM, CAMPANA DE ACRÍLICO TRANSPARENTE, BOMBA DE 40 M3/H Y POTENCIA DE MOTOR DE 2,400 KW Y 14.4 AMP. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ. / 2F (BIFÁSICA) PESO NETO 280 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 829 X 639 X 100 MM,
MEDIDAS EXT.: 945 X 726 X 989 MM
CÓDIGO SAT/ 23152903

MODELO DZQ-800B (GAS)

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



EMPACADORA AL VACÍO DE DOBLE CAMPANA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA DE 400 X 10 MM. CAMPANA ACERO INOXIDABLE, FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ (BIFÁSICA), BOMBA DE 20 M3/H, POTENCIA DE 900 W, 12 AMP. PESO NETO DE 180 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 471 X 453 X 50 MM
MEDIDAS EXT: 630 X 1025 X 907 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23152903**

MODELO DZQ-4002SA



EMPACADORA AL VACÍO DOBLE CAMPANA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DOBLE BARRA SELLADORA DE 500 X 10 MM. CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE, FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220V / 60HZ (BIFÁSICA), BOMBA DE 40 M3/H, POTENCIA DE 2400W, 14 AMP, PESO NETO DE 235 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 567.5 X 541 X 50 MM.
MEDIDAS EXT.: 703 X 1254 X 937 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23152903**

MODELO DZQ-5002SA



EMPACADORA AL VACÍO DOBLE CAMPANA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, DOBLE BARRA SELLADORA POR CÁMARA CON MEDIDAS DE 600 X 10 MM, CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE, BOMBA DE 40 M3/H, POTENCIA DE 2,400 W, 17 AMP., FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 220 VOLTS / 60 CICLOS (BIFÁSICA), PESO NETO DE 280 KG.
MEDIDAS CÁMARA: 670.5 X 541 X 50 MM.
MEDIDAS EXT: 703 X 1460 X 937 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23152903**

MODELO DZQ-6002SA

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

PANADERÍA



CAMARA DE FERMENTACIÓN DE TEMPERATURA CONTROLADA
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD DE 16 CHAROLAS (450 X 650 MM) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32 °C. TEMPERATURA AJUSTABLE DE -22 A +40°C, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL, PROGRAMACIÓN DE CICLOS. COMPRESOR AUTOCONTENIDO TIPO MONOBLOCK EN LA PARTE SUPERIOR. PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE. GUÍAS PARA 16 CHAROLAS (NO INCLUIDAS). TOMA DE AGUA CON VÁLVULA SOLENOIDE Y RESISTENCIA PARA HUMEDAD Y TEMPERATURAS CONTROLADAS Y PROGRAMADAS. COMPRESOR EMBRACO, REFRIGERANTE R-404ª A 110V / 60HZ. PATAS DE ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES.
MEDIDAS: 700 X 850 X 1980 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181518

MODELO XF16



FERMENTADORA PARA PANADERIA DE 16 CHAROLAS
MARCA MIGSA, GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. PARA 16 CHAROLAS DE 40 X 60 CMS. CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE. FOCOS PILOTOS INDICADORES DE OPERACIÓN. CAPACIDAD APROXIMADA DE 40 KG / HR. VENTANA DE CRISTAL. POTENCIA DE 2.6 KW. CORRIENTE A 110V/ 60 HZ.
| CÓDIGO SAT/ 23181518

MEDIDAS CHAROLAS: 40 X 60 CM.
MEDIDAS EXT.: 490 X 690 X 1,880 MM.

MODELO FJ-16

MEDIDAS CHAROLAS: 45 X 65 CM.
MEDIDAS EXT.: 540 X 740 X 1,880 CMS.

MODELO FJ-16G



CORTADORA DE PAN DE 31 REBANADAS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. 31 CUCHILLAS TIPO SIERRA PARA REBANADAS DE 1.2 CMS DE GROSOR. AJUSTADOR PARA TAMAÑO DE LA BARRA DE PAN. BOTONES PARA ENCENDIDO Y APAGADO. MOTOR DE 250 WATTS (1/3 H.P.) A 110V/60HZ.
MEDIDAS: 650 X 740 X 780 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 23181604

MODELO TR-31



BATIDORA MEZCLADORA COMERCIAL PLANETARIA CON TAZÓN DE 7 LITROS.
MARCA MIGSA CON POTENCIA DE 350 WATTS (0.45 H.P). TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS Y CUBIERTA PROTECTORA DE ACRÍLICO, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) GABINETE EN COLOR BLANCO, CON VARIADOR DE VELOCIDAD DE 80 A 680 R.P.M., OPERA A 110 VOLTS, 60 CICLOS. IDEAL PARA PEQUEÑAS PASTELERIAS, RESTAURANTES, ETC. PESO NETO 22 KGS. PESO BRUTO 23 KGS. CERTIFICADO CE.
MEDIDAS EMP.: 460 X 300 X 530 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO VFM-7B



BATIDORA PLANETARIA TAZÓN 10 LTS.
MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO DE ACERO Y FUNDICIÓN DE ALUMINIO ESMALTADA COLOR GRIS, CON TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 10 LITROS, ELEVADOR DE TAZÓN, CON 3 VELOCIDADES (90, 160 Y 300 R.P.M.), MOTOR CON POTENCIA DE 370 WATTS (0.5 H.P). CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 1 KG., SISTEMA DE TRANSMISIÓN DE ENGRANES, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) PARA TODO TIPO DE BATIDOS, CON REJILLA PROTECTORA DE TAZÓN CON MICROSWITCH QUE HACE QUE PARE AL LEVANTARLO EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 65 KGS*., PESO NETO 52 KGS. CORRIENTE A 110 V / 60HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL **CE, CB.**
MEDIDAS: 380 X 350 X 640 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO B-10G

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



BATIDORA PLANETARIA TAZÓN 20 LTS.
MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO DE ACERO Y FUNDICIÓN DE ALUMINIO ESMALTADA COLOR GRIS, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 20 LITROS, ELEVADOR DE TAZÓN, CON 3 VELOCIDADES (105, 180 Y 425 R.P.M.), MOTOR CON POTENCIA DE 1,100 W (1.5 H.P) CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 3 KG., SISTEMA DE TRANSMISIÓN DE ENGRANES, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) PARA TODO TIPO DE BATIDOS, CON REJILLA PROTECTORA DE TAZÓN CON MICROSWITCH QUE HACE QUE PARE AL LEVANTARLO, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 80 KGS PESO NETO 65 KGS. CORRIENTE A 110 V / 60HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE, CB.
MEDIDAS: 500 X 430 X 760 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO B-20G



BATIDORA PLANETARIA DE 30 LITROS.
MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO DE ACERO Y FUNDICIÓN DE ALUMINIO ESMALTADA COLOR GRIS, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 30 LTS, ELEVADOR DE TAZÓN, 3 VELOCIDADES (110, 200 y 400 R.P.M.), MOTOR CON POTENCIA DE 1,500 WATTS, CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 6 KG., SISTEMA DE TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE CADENA CON ENGRANES, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) PARA TODO TIPO DE BATIDOS, CON REJILLA PROTECTORA DE TAZÓN. MICROSWITCH QUE HACE QUE PARE AL LEVANTARLO, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 98 KGS. PESO NETO 78 KGS. CORRIENTE A 110 V / 60HZ /1F, CERTIFICADO INTERNACIONAL CE, CB. **MEDIDAS: 470 X 430 X 880 MM.**
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO B-30BC



BATIDORA PLANETARIA DE 40 LITROS.
MARCA STARMAX BY MIGSA. CUERPO DE ACERO Y FUNDICIÓN DE ALUMINIO ESMALTADA COLOR GRIS, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 40 LTS, ELEVADOR DE TAZÓN, 3 VELOCIDADES (65, 102 Y 296 R.P.M.), MOTOR CON POTENCIA DE 2,000 W (3 H.P). CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 8 KG., SISTEMA DE TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE CADENA CON ENGRANES, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) PARA TODO TIPO DE BATIDOS, CON REJILLA PROTECTORA DE TAZÓN. MICROSWITCH QUE HACE QUE PARE AL LEVANTARLO, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA PESO BRUTO 170 KGS. PESO NETO 140 KGS. CORRIENTE A 220V / 60 HZ. / 2F, CERTIFICADO INTERNACIONAL CE, CB.
MEDIDAS: 610 X 500 X 1,050 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO B-40B



BATIDORA PLANETARIA DE 60 LITROS.
MARCA STARMAX BY MIGSA CUERPO DE ACERO Y FUNDICIÓN DE ALUMINIO ESMALTADA COLOR GRIS, TAZÓN DE ACERO INOX. DE 60 LITROS, ELEVADOR DE TAZÓN CON 3 VELOCIDADES (86, 163 Y 318 R.P.M.), MOTOR CON POTENCIA DE 2,200 WATTS (3 H.P.) CAPACIDAD MÁXIMA DE POLVOS DE 10 KG., SISTEMA DE TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE CADENA CON ENGRANES, INCLUYE 3 ACCESORIOS (GANCHO, PALETA Y GLOBO) PARA TODO TIPO DE BATIDOS, CON REJILLA PROTECTORA DE TAZÓN CON MICROSWITCH QUE HACE QUE PARE AL LEVANTARLO EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 280KGS., PESO NETO 230 KGS. CORRIENTE A 220V/ 60HZ/3F (TRIFÁSICA) CERTIFICADO CE, CB.
MEDIDAS: 700 X 600 X 1,280 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101813

MODELO B-60C



AMASADORA DE ESPIRAL DE 20 LITROS CON RELOJ DE TIEMPO
MARCA STARMAX BY MIGSA. FABRICADA EN FUNDICIÓN DE FIERRO Y ALUMINIO CON TERMINADO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD DE 20 LTS; CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 8 KG, POTENCIA DE 1,100 W (1.5 H.P) VELOCIDAD DEL GANCHO DE 250 R.P.M., VELOCIDAD DEL TAZÓN DE 25 R.P.M. DOBLE GIRO DE UNA SOLA VELOCIDAD, TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE BANDAS Y CADENA, REJILLA PROTECTORA. MICROSWITCH EN LA APERTURA, BOTON DE PARO DE EMERGENCIA, RELOJ DE TIEMPO PROGRAMABLE, BOTÓN DE ARRANQUE PARO Y REVERSA, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 97 KGS, PESO NETO 77 KGS, CORRIENTE A 110 V / 60HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE, CB.
MEDIDAS: 650 X 350 X 790 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101613

MODELO HD-20A



AMASADORA DE ESPIRAL DE 40 LITROS CON RELOJ DE TIEMPO
MARCA STARMAX BY MIGSA. FABRICADA EN FUNDICIÓN DE FIERRO Y ALUMINIO CON TERMINADO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD DE 40 LTS; CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 15 KGS, POTENCIA DE 1,500 W (2.0 H.P) VELOCIDAD DEL GANCHO DE 250 R.P.M. VELOCIDAD DEL TAZÓN DE 25 R.P.M. DOBLE GIRO DE UNA SOLA VELOCIDAD, TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE BANDAS Y CADENA, REJILLA PROTECTORA CON MICROSWITCH EN LA APERTURA, BOTÓN DE PARO DE EMERGENCIA, RELOJ DE TIEMPO PROGRAMABLE, BOTÓN DE ARRANQUE PARO Y REVERSA, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 120 KGS, PESO NETO 97 KGS. CORRIENTE A 110 V/ 60 HZ. CORRIENTE A 220 V / 60 HZ.
MEDIDAS: 750 X 440 X 880 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101613

MODELO HD-40A/110
MODELO HD-40A/220

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



AMASADORA DE ESPIRAL DE 60 LITROS CON RELOJ DE TIEMPO

MARCA STARMAX BY MIGSA FABRICADA EN FUNDICIÓN DE FIERRO Y ALUMINIO CON TERMINADO ESMALTADO EN BLANCO, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD DE 60 LTS; CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA DE 22 KGS, POTENCIA DE 2,200 W (3.0 H.P) VELOCIDAD DEL GANCHO DE 250 R.P.M. VELOCIDAD DEL TAZÓN DE 25 R.P.M. DOBLE GIRO DE UNA SOLA VELOCIDAD, TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE BANDAS Y CADENA, REJILLA PROTECTORA CON MICROSWITCH EN LA APERTURA, BOTÓN DE PARO DE EMERGENCIA, RELOJ DE TIEMPO PROGRAMABLE, BOTÓN DE ARRANQUE PARO Y REVERSA, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 180 KGS., PESO NETO 155 KGS., CORRIENTE A 220 V/ 2 F / 60 HZ. CERTIFICADO CE, CB.

MEDIDAS: 880 X 530 X 920 MM.

| CÓDIGO SAT/ 48101613

MODELO HD-60A



AMASADORA DE ESPIRAL DE 80 LTS. DOBLE RELOJ DE TIEMPO Y 2 VELOCIDADES

MARCA STARMAX BY MIGSA FABRICADA EN FUNDICIÓN DE FIERRO Y ALUMINIO CON TERMINADO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 80 LITROS, CAPACIDAD MÁXIMA DE POLVOS DE 32 KILOS, POTENCIA DE 2,200 W (3.0 H.P) / 3.300 W (4.5 H.P.) VELOCIDAD DEL GANCHO DE 125/250 R.P.M., VELOCIDAD DEL TAZÓN DE 12.5/25 R.P.M. DOBLE GIRO DE DOS VELOCIDAD, TRANSMISIÓN SINCRONIZADA DE BANDAS Y CADENA, REJILLA PROTECTORA CON MICROSWITCH EN LA APERTURA, BOTÓN DE PARO DE EMERGENCIA, DOBLE RELOJ DE TIEMPO PROGRAMABLE, BOTÓN DE ARRANQUE PARO Y REVERSA, EMPAQUE EN CAJA DE MADERA, PESO BRUTO 345 KG., PESO NETO 300 KG., CORRIENTE A 220 VOLTS / 3 F / 60 CICLOS (TRIFÁSICA). CERTIFICADO CE, CB.

MEDIDAS: 998 X 660 X 1090 MM.

| CÓDIGO SAT/ 48101613

MODELO HD-80A



LAMINADORA DE MESA DE BANDAS REVERSIBLE

MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, TIPO DE MESA CON BANDA REVERSIBLE, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, INTERRUPTOR REVERSIBLE DE FÁCIL OPERACIÓN, RODILLOS DE ACERO, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 0.5 MM A 35 MM DE GROSOR, GRADUADOR DE APERTURA AJUSTABLE DE UN SOLO PASO, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE NYLON HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE 3/4 H.P. (550 WATTS) A 110V/60HZ. CAPACIDAD DE TRABAJO DE MASA DE 3 KG. PESO APROXIMADO: 100 KG.

MEDIDAS: 1720 X 750 X 640 MM.

| CODIGO SAT/ 48101600

MODELO DQ-380B



LAMINADORA DE PISO CON BANDA REVERSIBLE

MARCA STARMAX - MIGSA, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE PISO CON BANDA, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, INTERRUPTOR REVERSIBLE DE FÁCIL OPERACIÓN, RODILLOS DE ACERO INOXIDABLE, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 3.8 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE DE UN SOLO PASO, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE 3/4 H.P. (550 WATTS) A 120V / 60HZ. BASE CON RUEDAS GIRATORIAS. CAPACIDAD DE TRABAJO DE MASA DE 3 KG. PESO APROXIMADO DE 170 KGS.

MEDIDAS: 2100 X 810 X 1050 MM.

| CÓDIGO SAT/ 48101600

MODELO DQ-380C

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LAMINADORA DE PISO CON BANDA REVERSIBLE
MARCA STARMAX - MIGSA, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE PISO CON BANDA, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, INTERRUPTOR REVERSIBLE DE FÁCIL OPERACIÓN, RODILLOS DE ACERO INOXIDABLE, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 3.8 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE DE UN SOLO PASO, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE 3/4 H.P. (550 WATTS) A 220V/60HZ/1PH. BASE CON RUEDAS GIRATORIAS. CAPACIDAD DE TRABAJO DE MASA DE 5 KG. PESO APROXIMADO: 190 KGS. **MEDIDAS: 2740 X 810 X 1050 MM.**
| **CÓDIGO SAT/ 48101600**

MODELO DQ-520C



LAMINADORA DE PISO CON BANDA REVERSIBLE
MARCA STARMAX - MIGSA, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE PISO CON BANDA, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, INTERRUPTOR REVERSIBLE DE FÁCIL OPERACIÓN, RODILLOS DE ACERO INOXIDABLE, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 3.8 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE DE UN SOLO PASO, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE 1 H.P. (750 W) A 220V /60HZ /1PH. BASE CON RUEDAS GIRATORIAS. CAPACIDAD DE TRABAJO DE MASA DE 6.5 KG. PESO APROXIMADO DE 230 KGS.
MEDIDAS: 2980 X1000 X 1051 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101600**

MODELO DQ-650C



LAMINADORA DE MASAS Y PIZZAS DE 40 CM DE DIÁMETRO
MARCA MIGSA, CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, CON DOBLE RODILLO DE RESISTENTE NAYLON CON AJUSTADORES INDEPENDIENTES DE GROSOR PARA TRABAJAR DE 100 Y HASTA 400 MM. DE DIÁMETRO, PROTECTOR DE ENTRADA DE MASA, CAPACIDAD EN MASA DE 50 HASTA 500 GRAMOS, VELOCIDAD DE LOS RODILLOS DE 120 R.P.M. PESO BRUTO DE 50 KGS., PESO NETO 39 KGS. CORRIENTE A 110 V /60 HZ. CERTIFICADO INTERNACIONAL CE, CB.
MEDIDAS: 520 X 530 X 650 MM.

| **CÓDIGO SAT/ 48101600**

MODELO APD-400



CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL CON BANCO
MARCA STARMAX – MIGSA. CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL CON BANCO DE 36 TANTOS, DE 30 A 140 G/PZA., IDEAL PARA CORTE DE MASA EN PESO Y MEDIDAS EN PORCIONES IGUALES, PARA BOLILLOS, PAN DULCE, ETC., INDISPENSABLE EN PANADERÍAS. CAZO DE ACERO, CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE, TERMINADOS EN PINTURA ESMALTADA COLOR BLANCO. SÚPER REFORZADA. PESO APROXIMADO 70 KGS.
MEDIDAS APROX.: 530 X 460 X 1620 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101603**

MODELO DQB-36A



CORTADORA DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMATICA
MARCA STARMAX – MIGSA. CORTADORA DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMÁTICA DE 36 TANTOS, DE 30 A 140 G/PZA., IDEAL PARA CORTE DE MASA EN PESO Y MEDIDAS EN PORCIONES IGUALES, PARA BOLILLOS, PAN DULCE, ETC., INDISPENSABLE EN PANADERÍAS. CAZO DE ACERO, CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE, TERMINADOS LA CUBIERTA EN COLOR BLANCO Y BASE EN ACERO INOXIDABLE, CON RUEDAS. MOTOR DE 500 WATTS A 220V/60HZ/1PH. SÚPER REFORZADA. PESO APROXIMADO 150 KGS.
MEDIDAS APROX.: 520 X 400 X 1040 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101603**

MODELO DQB-36

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



DIVISORA AUTOMATICA DE MASA CON BANDA SINFIN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO TIPO 304 (EXCEPTO LA TRANSMISIÓN Y LAS PARTES ELÉCTRICAS), CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 25 A 60 PIEZAS POR MINUTO. CAPACIDAD DE CORTE DE 2 A 250 GRAMOS DE ACUERDO A LOS MOLDES. MEDIDA DE LA BANDA DE 690 X 170 MM EN PVC GRADO ALIMENTICIO, POTENCIA DEL EQUIPO ES DE 0.95 KW A 110-120V/60HZ. **MEDIDAS: 950 X 800 X 1140 MM.**
INCLUYE 1 MOLDE DE ACUERDO A SU SOLICITUD.
| **CÓDIGO SAT/ 48101603**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO TBMF3



DIVISORA AUTOMATICA DE MASA CON BANDA SINFIN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO TIPO 304 (EXCEPTO LA TRANSMISIÓN Y LAS PARTES ELÉCTRICAS), CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 25 A 60 PIEZAS POR MINUTO. CAPACIDAD DE CORTE DE 250 A 800 GRAMOS DE ACUERDO A LOS MOLDES. MEDIDA DE LA BANDA DE 690 X 170 MM EN PVC GRADO ALIMENTICIO, POTENCIA DEL EQUIPO ES DE 0.95 KW A 110-120V/60HZ **MEDIDAS: 1150 X 850 X 1200 MM.**
INCLUYE 1 MOLDE DE ACUERDO A SU SOLICITUD.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO TBMF3-B



DIVISORA AUTOMATICA DE MASA CON BANDA SINFIN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, TIPO 304 (EXCEPTO LA TRANSMISIÓN Y LAS PARTES ELÉCTRICAS), BANDA DE VELOCIDAD VARIABLE, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 25 A 60 PIEZAS POR MINUTO. CAPACIDAD DE CORTE DE 2 A 800 GRAMOS DE ACUERDO A LOS MOLDES. MEDIDA DE LA BANDA DE 690 X 170 MM EN PVC GRADO ALIMENTICIO, POTENCIA DEL EQUIPO ES DE 0.95 KW A 110-120V/60HZ. **MEDIDAS: 1150 X 850 X 1200 MM.**
INCLUYE 1 MOLDE DE ACUERDO A SU SOLICITUD.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO TBMF3-C

MOLDES PARA DIVISORAS AUTOMÁTICAS

* EL PESO DE LA MASA ESTA BASADO EN UNA PROPORCIÓN DE HARINA Y AGUA ES DE 1:0.6

MODELO	DIÁMETRO DEL MOLDE	PESO DE LA MASA (DIAMETRO DEL MOLDE: LONGITUD: 1:1)	RANGO DE PESO	PARA MODELOS:		MODELO	DIÁMETRO DEL MOLDE	PESO DE LA MASA (DIAMETRO DEL MOLDE: LONGITUD: 1:1)	RANGO DE PESO	PARA MODELOS:	
TBF10	10 MM	2 G	2-4 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF50**	50 MM	157 G	105-200 G	TBMF3	TBMF3-C
TBF15	15 MM	4 G	3-6 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF55**	55 MM	209 G	145-260 G	TBMF3	TBMF3-C
TBF20	20 MM	10 G	7-13 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF60**	60 MM	271 G	210-320 G	TBMF3-B	TBMF3-C
TBF25	25 MM	20 G	14-26 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF65**	65 MM	345 G	270-410 G	TBMF3-B	TBMF3-C
TBF30	30 MM	34 G	24-45 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF70**	70 MM	430 G	340-510 G	TBMF3-B	TBMF3-C
TBF35	35 MM	54 G	37-70 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF75**	75 MM	530 G	420-630 G	TBMF3-B	TBMF3-C
TBF40	40 MM	80 G	55-100 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF80**	80 MM	643 G	550-750 G	TBMF3-B	TBMF3-C
TBF45	45 MM	115 G	80-150 G	TBMF3	TBMF3-C	**TBF83**	83 MM	713 G	700-800 G	TBMF3-B	TBMF3-C

DISPONIBLE

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



DIVISORA AUTOMATICA DE MASA + BOLEADORA AUTOMATICA CON BANDA SINFIN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO TIPO 304 (EXCEPTO LA TRANSMISIÓN Y LAS PARTES ELÉCTRICAS), CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 25 A 60 PIEZAS POR MINUTO. CAPACIDAD DE CORTE DE 2 A 300 GRAMOS DE ACUERDO A LOS MOLDES, POTENCIA DEL EQUIPO ES DE 0.95 KW A 110-120V/60HZ. **MEDIDAS: 1150 X 850 X 1200 MM DE ALTURA +** BOLEADORA AUTOMÁTICA MIGSA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 CON POTENCIA DE 0.42 KW. **MEDIDAS: 502 X452 X 732 MM.,** A 110-120V/60HZ. CON BANDA SINFÍN EN PVC GRADO ALIMENTICIO.
INCLUYE 1 MOLDE DE ACUERDO A SU SOLICITUD.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

NUEVO | **DISPONIBLE**

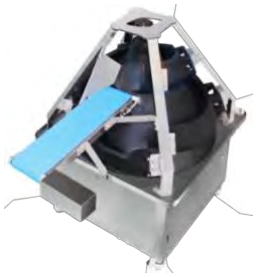
MODELO TBMF3-A + TBGR3



BOLEADORA AUTOMATICA CON BANDA SINFIN
MARCA MIGSA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 CON POTENCIA DE 0.42 KW A 110-120V/60HZ. ESPIRAL DE PVC GRADO ALIMENTICIO. CON EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN DE 1600 A 3600 PIEZAS POR HORA. MEDIDAS: 502 X452 X 732 MM. CON BANDA SINFÍN EN PVC GRADO ALIMENTICIO. MONTA SOBRE RUEDAS PARA SU FÁCIL MOVILIDAD.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO TBGR3



BOLEADORA AUTOMATICA CONICA SINFIN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO TIPO 304 (EXCEPTO LA TRANSMISIÓN Y LAS PARTES ELÉCTRICAS), CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN CONTINUA. CAPACIDAD DE REDONDEAR MASA DE 20 A 850 GRAMOS, POTENCIA DEL EQUIPO ES DE 0.75 KW A 110-120V/60HZ. MEDIDAS: 910 X 860 X 1110 MM DE ALTURA. CON BANDA DE DESCARGA SINFÍN DE 690 X 170 MM, EN PVC GRADO ALIMENTICIO. EQUIPADO CON RUEDAS PARA SU FÁCIL MOVILIDAD.
| CÓDIGO SAT/ 48101603

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO TBMR3



BOLEADORA, CORTADORA Y DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMATICA
MARCA STARMAX – MIGSA. BOLEADORA, CORTADORA Y DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMÁTICA DE 30 TANTOS, DE 30 A 100 G/PZA., IDEAL PARA BOLEAR, CORTAR MASA EN PESO Y MEDIDAS EN PORCIONES IGUALES, PARA BOLILLOS, PAN DULCE, ETC., INDISPENSABLE EN PANADERÍAS. CAZO DE ACERO, CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE, TERMINADOS LA CUBIERTA EN COLOR BLANCO Y BASE EN ACERO INOXIDABLE, EQUIPADA CON 3 MOLDES DE 30 PZAS C/U. MOTOR DE 750 WATTS A 220V/60HZ/1PH. SÚPER REFORZADA. PESO APROXIMADO 330 KGS.
MEDIDAS APROX.: 740 X 570 X 2010 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101603**

MODELO DQB-30S



FORMADORA DE PIZZAS (PIZZA-PRESS)
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO COLOR BLANCO, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO, CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA EN PLATO SUPERIOR, TIEMPO Y CONTADOR. AJUSTE PARA GROSOR DE PIZZAS. DIÁMETRO DE PIZZAS HASTA DE 45.7 CMS DE DIÁMETRO (18"). CAPACIDAD DE HASTA 800 PIZZAS EN 8 HORAS (DEPENDIENDO EL DIÁMETRO DE LAS PIZZAS). MODO DE ACCIÓN SEMIAUTOMÁTICO. TEMPERATURA DEL PLATO SUPERIOR DE 0 A 93°C. VOLTAJE A 120V/60HZ, 10 A., 1,200 W.
MEDIDAS: 581 X 735 X 571 MM DE ALTURA.
CODIGO SAT/ 48101600

MODELO ME-P18M



FORMADORA DE TORTILLAS, PAN PITA, PIZZAS, CHAPATI, LAVASH, OBLEAS, ETC.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO COLOR BLANCO, PLATOS RECTANGULARES LISOS DE ALUMINIO ANTIADHERENTE DE 400 X 502 MM, CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA EN PLATO SUPERIOR E INFERIOR, CONTROL DE TIEMPO. AJUSTE PARA GROSOR DE 1 A 11 MM. APERTURA HASTA 58°. MODO DE ACCIÓN MANUAL. TEMPERATURA HASTA 230°C. VOLTAJE A 220V/60HZ, 16.5 A. POTENCIA DE 2 X 1800 W. PESO NETO DE 58 KG.
MEDIDAS: 470 X 816 X 470 MM DE ALTURA.
| **CODIGO SAT/ 48101600**

MODELO ME-P18ESM

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS MANUAL SEMICIRCULAR
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, MOLDE (INTERCAMBIABLE) EN ALUMINIO, CON UN MOLDE SEMICIRCULAR DE 140 X 83 MM

MODELO DEM-10



FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS MANUAL SEMICIRCULAR
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, MOLDE (INTERCAMBIABLE) EN ALUMINIO, CON UN MOLDE SEMICIRCULAR DE 171 X 83 MM

MODELO DEM-A11



FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS MANUAL RECTANGULAR
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, MOLDE (INTERCAMBIABLE) EN ALUMINIO, CON UN MOLDE RECTANGULAR DE 171 X 83 MM

MODELO DEM-B1



FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS MANUAL TRIANGULAR
MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, MOLDE (INTERCAMBIABLE) EN ALUMINIO, CON UN MOLDE TRIANGULAR DE 114 X 89 MM

MODELO DEM-C2

MOLDES INTERCAMBIABLES ADICIONALES



MOLDE EXTRA PARA FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS DE 140 X 83 MM

MODELO A8



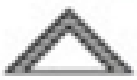
MOLDE EXTRA PARA FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS DE 171 X 83 MM

MODELO A11



MOLDE EXTRA PARA FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS DE 114 X 60 MM

MODELO B1



MOLDE EXTRA PARA FORMADORA DE QUESADILLAS O EMPANADAS DE 114 X 89 MM

MODELO C2

PIZZERÍA



HORNO ELÉCTRICO DE BANDA CON ENTRADA DE 36 CMS.
MARCA MIGSA. ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE, CAMARA INTERNA CON AJUSTADORES DE ALTURA, CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES, TEMPERATURA SUPERIOR, TEMPERATURA INFERIOR, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO, TEMPERATURA DE 50 A 300°C, A 220 V / 60HZ, 3 FASES, 6.7 KW.
MEDIDAS: 1120 X 570 X 475 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101537

MODELO HEP-12



HORNO ELÉCTRICO DE BANDA CON ENTRADA DE 46 CMS.
MARCA MIGSA. ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE, CAMARA INTERNA CON AJUSTADORES DE ALTURA, CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES, TEMPERATURA SUPERIOR, TEMPERATURA INFERIOR, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO, TEMPERATURA DE 50 A 300°C, A 220 V / 60 HZ, 2 FASES, 10.3 KW. **MEDIDAS: 1560 X 745 X 475 MM.**
| CÓDIGO SAT/ 48101537

MODELO HEP-18



HORNO ELECTRICO PARA PIZZAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. CON 2 COMPARTIMIENTOS INDEPENDIENTES. CONTROLES DE TEMPERATURA SUPERIORES E INFERIORES EN CADA COMPARTIMIENTO DE 50 A 300°C. PISOS REFRACTARIOS. POTENCIA DE 3 KW A 220V/60HZ. PESO NETO DE 30 KG. **MEDIDAS DE 560 X 520 X 435 MM DE ALTURA.**
CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO HPD-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



HORNO DE BANDAS A GAS CON ENTRADA DE 35 CMS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO Y BANDA EN ACERO INOXIDABLE, CÁMARA INTERIOR CON AJUSTADORES DE ALTURA DE PASO PARA MEJOR CONSERVACIÓN DE LA TEMPERATURA, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA, CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE CONTROLES POR AIRE, TEMPERATURA DE 50 A 300°C, EL SISTEMA ELÉCTRICO OPERA A 120V / 60HZ. PESO NETO 60 KG.
MEDIDAS: 1100 X 570 X 360 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101537

MODELO HGP-12



HORNO DE BANDAS A GAS CON ENTRADA DE 50 CMS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO Y BANDA EN ACERO INOXIDABLE, CÁMARA INTERIOR CON AJUSTADORES DE ALTURA DE PASO PARA MEJOR CONSERVACIÓN DE LA TEMPERATURA, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA, CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE CONTROLES POR AIRE, TEMPERATURA DE 50 A 300°C, EL SISTEMA ELÉCTRICO OPERA A 120V / 60HZ. PESO NETO 96 KG.
MEDIDAS: 1560 X 750 X 360 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101537

MODELO HGP-18



HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO DE BANDA CON ENTRADA DE 43 CMS. (IMPIGNER)
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CÁMARA INTERNA DE 500 X 436 MM, CON AJUSTADORES DE ALTURA PARA EVITAR PERDIDA DE CALOR, CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES DE FÁCIL OPERACIÓN, TEMPERATURA SUPERIOR, TEMPERATURA INFERIOR, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA DE 1 MIN Y 25 SEG. Y HASTA 11 MIN., SISTEMA DE ENFRIAMIENTO, TEMPERATURA HASTA 300°C, A 220 V/60 HZ, 2 FASES, 6.7 KW. (SE PUEDEN APILAR 2 HORNOS). MEDIDAS TOTALES 1400 X 826 X 467 MM DE ALTURA. PESO NETO 85 KG, PESO BRUTO 107 KG. MEDIDAS DEL EMPAQUE 1100 X 920 X 620 MM.
CÓDIGO SAT/ 48101537

NUEVO

DISPONIBLE SEPTIEMBRE

MODELO NTE-1620



HORNO A GAS DE 1 CHAROLA
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CONTROL DE TEMPERATURA DE 50 A 300°C, CONTROL DE TIEMPO, VENTANA DE CRISTAL, ILUMINACIÓN INTERIOR. PESO NETO DE 48 KG. APROXIMADOS.
MEDIDAS EXTERIORES: 880 X 660 X 510 MM
CÁMARA INTERIOR: 660 X 460 X 240 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101517

MODELO HGO-11



HORNO A GAS DE 2 CHAROLAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CONTROL DE TEMPERATURA DE 50 A 300°C, CONTROL DE TIEMPO, VENTANA DE CRISTAL, ILUMINACIÓN INTERIOR. PESO NETO DE 109 KG. APROXIMADOS.
MEDIDAS EXTERIORES: 1305 X 880 X 635 MM
CÁMARA INTERIOR: 880 X 660 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101517

MODELO HGO-12



HORNO A GAS DE 2 SECCIONES PARA 6 CHAROLAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CONTROL DE TEMPERATURA DE 50 A 300°C POR SECCIÓN, CONTROL DE TIEMPO POR SECCIÓN, VENTANAS DE CRISTAL, ILUMINACIÓN INTERIOR. PESO NETO DE 310 KG. (NO INCLUYE LA BASE CON RUEDAS)
MEDIDAS EXT.: 1700 X 880 X 1270 MM DE ALTURA.
CÁMARA INTERIOR DE CADA SECCIÓN DE 1280 X 660 X 240 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101517

MODELO HGO-26



HORNO PARA PIZZAS A GAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. CON CÁMARA INTERIOR DE 320 X 320 MM. CONTROL DE TEMPERATURA. FUNCIONAMIENTO A GAS LP. TERMÓMETRO INDICADOR DE TEMPERATURA. RANGO DE TEMPERATURA HASTA 300°C. PISO REFRACTARIO. PESO NETO DE 8 KG.
MEDIDAS: 425 X 520 X 410 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101517

MODELO HPC-30

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

HELADOS



MÁQUINA DE HELADO SUAVE DE MESA DE 2 SABORES
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. 3 SALIDA, 2 SABORES Y 1 COMBINADO, CON PRODUCCIÓN DE HASTA 18 LTS POR HORA. 180 A 200 CONOS DE 60 GRS. PANEL DIGITAL DE LEDS Y CON INYECTOR DE AIRE, AJUSTE DE DUREZA DE HELADO. 2 DEPÓSITOS DE 6.75 LTS. Y 2 CILINDROS DE 1.7 LTS. COMPRESOR DE 1,800 W A 110V / 60HZ. REFRIGERANTE 404A. PESO NETO DE 90 KGS.
MEDIDAS: 520 X 695 X 680 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101707

MODELO BQL-818BT



MÁQUINA DE HELADO SUAVE DE MESA DE 1 SABOR DIGITAL
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADA EN LÁMINA ESMALTADA COLOR BLANCO. 1 SALIDA, 1 SABOR, CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO NOCTURNO, CON PRODUCCIÓN DE HASTA 12 L. POR HORA. 100 A 120 CONOS DE 60 GR. PANEL DIGITAL TÁCTIL CON LEDS Y CON INYECTOR DE AIRE, AJUSTE DE DUREZA DE HELADO. DEPÓSITO DE 5.5 L. Y CILINDRO DE 1.7 L. COMPRESOR DE 1,300 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE R290. PESO NETO DE 50 KG.
MEDIDAS: 210 X 660 X 750 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101707

MODELO BQL-9200ST



MÁQUINA DE HELADO SUAVE DE PISO
MARCA SNOWKY BY MIGSA. TRES SALIDAS, 2 SABORES Y 1 COMBINADO, PRODUCCIÓN DE 18 A 20 LITROS POR HORA, DE 200 A 240 CONOS DE 60 GR/HR, 2 DEPÓSITOS DE 4.5 LITROS C/U Y 2 CILINDROS DE 1.7 LITROS, CON BOMBAS DE AIRE, PANEL DIGITAL CON CONTADOR, POTENCIA DE 1,800 WATTS, GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. PESO BRUTO 130 KGS Y PESO NETO DE 120 KGS.
MEDIDAS: 565 X 682 X 1430 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101707

A 120V / 60HZ

MODELO BQL-825E/120

220V/60HZ/1F

MODELO BQL-825E/240



MÁQUINA DE HELADO SUAVE DE PISO CON SISTEMA NOCTURNO
MARCA SNOWKY BY MIGSA. TRES SALIDAS, 2 SABORES Y 1 COMBINADO, PRODUCCIÓN DE 18 A 20 LITROS POR HORA, DE 200 A 240 CONOS DE 60 GR/HR, 2 DEPÓSITOS DE 4.5 LITROS C/U Y 2 CILINDROS DE 1.7 LITROS, CON BOMBAS DE AIRE, PANEL DIGITAL CON CONTADOR, POTENCIA DE 1,800 WATTS, GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. PESO BRUTO 130 KGS Y PESO NETO DE 120 KGS.
MEDIDAS: 565 X 682 X 1430 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101707

POTENCIA: 1,800 + 150 W A 120V/60HZ

MODELO BQL-825E-P/120

POTENCIA: 1,800 + 150 W A 220V/60HZ/1F

MODELO BQL-825E-P/240



MÁQUINA PRODUCTORA DE HELADO DURO DE MESA
MARCA SNOWKY BY MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PANEL DE CONTROL DIGITAL CON LUZ LED, CON BOTONES PARA AJUSTAR EL TIEMPO Y LAVADO. CILINDRO CON CAPACIDAD DE 4.3 LITROS CON AGITADOR DE ACERO INOXIDABLE. PRODUCCIÓN DE 16-20 LITROS POR HORA. TAPA FRONTAL DE ACRÍLICO CON CARGADOR Y SALIDA DE PRODUCTO PARA SU FÁCIL VISUALIZACIÓN. COMPRESOR DE 1,400 WATTS A 110V/60HZ. REFRIGERANTE 410A PARA RÁPIDA CONGELACIÓN. PESO BRUTO DE 65 KG. PESO NETO DE 60 KG.
MEDIDAS: 530 X 500 X 700 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO BQL-618Y

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MÁQUINA PRODUCTORA DE HELADO DURO
MARCA SNOWKY BY MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PANEL DE CONTROL DIGITAL CON LUZ LED, CON BOTONES PARA AJUSTAR EL TIEMPO Y LAVADO. CILINDRO CON CAPACIDAD DE 10 LITROS CON AGITADOR DE ACERO INOXIDABLE. PRODUCCIÓN DE 30 LITROS POR HORA. TAPA FRONTAL DE ACRÍLICO CON CARGADOR Y SALIDA DE PRODUCTO PARA SU FÁCIL VISUALIZACIÓN. COMPRESOR DE 2,300 WATTS A 120V/60HZ. REFRIGERANTE 410A PARA RÁPIDA CONGELACIÓN. PESO NETO DE 130 KGS. PESO BRUTO DE 145 KG.
MEDIDAS: 520 X 780 X 1250 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO BQY-N30



MÁQUINA PRODUCTORA DE HELADO DURO
MARCA SNOWKY BY MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PANEL DE CONTROL DIGITAL CON LUZ LED, CON BOTONES PARA AJUSTAR EL TIEMPO Y LAVADO. CILINDRO CON CAPACIDAD DE 15 LITROS CON AGITADOR DE ACERO INOXIDABLE. PRODUCCIÓN DE 40 LITROS POR HORA. TAPA FRONTAL DE ACRÍLICO CON CARGADOR Y SALIDA DE PRODUCTO PARA SU FÁCIL VISUALIZACIÓN. COMPRESOR DE 3,300 WATTS A 220V / 60HZ / 2F (BIFÁSICA). REFRIGERANTE 410A PARA RÁPIDA CONGELACIÓN. PESO NETO DE 140 KG. PESO BRUTO DE 155 KG.
MEDIDAS: 520 X 780 X 1250 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO BQY-N40



MÁQUINA PRODUCTORA DE HELADO FRITO DE 2 TINAS
MARCA SNOWKY BY MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, 2 TINAS DE FONDO PLANO PARA LA PRODUCCIÓN DE HELADO FRITO, EQUIPADA CON COMPRESOR DE ¾ H.P. A 220 VOLTS / 60 CICLOS, CON REFRIGERANTE R410A, PRODUCCIÓN DE 28 A 35 KGS. POR HORA, PESO APROXIMADO DE 30 KGS., CON RUEDAS.
MEDIDAS: 820 X 470 X 930 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO CB-900



MÁQUINA DE HELADO FRITO DE 1 TINA RECTÁNGULAR
MARCA SNOWKY BY MIGSA FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, UNA TINA DE FONDO PLANO RECTANGULAR, MAYOR SUPERFICIE DE TRABAJO DE 48X48X2 MM. PRODUCCIÓN DE HELADO FRITO DE 13 A 15 LITROS POR HORA. CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA. SISTEMA DE DESHIELO POR BOTÓN. COMPRESOR DE 600WATTS A 110V/60HZ (MONOFÁSICA), CON REFRIGERANTE 410A. PESO NETO DE 40 KGS.
MEDIDAS: 60 X 60 X 85 CM.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO FIC-50S



MÁQUINA DE HELADO FRITO DE 1 TINA RECTÁNGULAR + 6 INSERTOS
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, UNA TINA DE FONDO PLANO DE 48 X 48 X 2 CMS. INCLUYE 6 INSERTOS PARA TOPPINGS. PRODUCCIÓN DE HELADO FRITO DE 13 A 15 LITROS POR HORA. CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA. SISTEMA DE DESHIELO POR BOTÓN. COMPRESOR DE 750 WATTS A 110V 60HZ (MONOFÁSICO), CON REFRIGERANTE 410A. PESO NETO DE 50 KGS.
MEDIDAS: 100 X 60 X 85 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 23181804

MODELO FIC-50S+6



BASE CONGELADA PARA HELADOS DE 4 INSERTOS DE SOBRE MESA CON TAPA
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TAPA DE CRISTAL ABATIBLE CON DESCANSO, 4 INSERTOS TERCIOS DE 10 CM DE FONDO INCLUIDOS, EQUIPO DE CONGELACIÓN CON TEMPERATURA AJUSTABLE DE -18 A -25°C, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL CON INTERRUPTOR MANUAL, TIPO SOBRE MESA, CON CORRIENTE A 110 VOLTS, 60 CICLOS. PESO NETO DE 38 KG.
MEDIDAS: 805 X 666 X 305 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTD-67L

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 6 INSERTOS SOBRE MOSTRADOR

MARCA MIGSA, FABRICADA LA BASE EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 6 CONTENEDORES DE POLICARBONATO, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -13 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 780 W A 110V / 60HZ (BIFÁSICA). PESO NETO DE 106 KG.
MEDIDAS: 1170 X 850 X 550 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTD-122L-1



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 6 INSERTOS SOBRE MOSTRADOR

MARCA MIGSA, FABRICADA EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 6 CONTENEDORES DE POLICARBONATO, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -13 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 780 W A 110V / 60HZ (BIFÁSICA). PESO NETO DE 115 KG.
MEDIDAS: 1220 X 680 X 740 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTD-122L



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 8 INSERTOS SOBRE MOSTRADOR

MARCA MIGSA, FABRICADA EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 8 CONTENEDORES DE POLICARBONATO, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -13 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 860 W A 110V / 60HZ (BIFÁSICA). PESO NETO DE 139 KG.
MEDIDAS: 1400 X 680 X 740 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO RTD-142L



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 7 INSERTOS

MARCA MIGSA, FABRICADA EL CUERPO EN COLOR BLANCO E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 7 CONTENEDORES DE ACERO INOXIDABLE DE 5 LITROS C/U, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -12 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 1300 W A 110V / 60HZ. PESO NETO DE 139 KG.
MEDIDAS: 1052 X 850 X 1300 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO DW-7



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 10 INSERTOS

MARCA MIGSA, FABRICADA EL CUERPO EN COLOR BLANCO E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 10 CONTENEDORES DE ACERO INOXIDABLE DE 5 LITROS C/U, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -12 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 1500 W A 110V / 60HZ. PESO NETO DE 169 KG.
MEDIDAS: 1408 X 850 X 1300 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO DW-10



VITRINA EXHIBIDORA DE HELADOS DE 13 INSERTOS

MARCA MIGSA, FABRICADA EL CUERPO EN COLOR BLANCO E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CON CRISTALES LATERALES Y FRENTE CURVO, CON 13 CONTENEDORES DE ACERO INOXIDABLE DE 5 LITROS C/U, PUERTAS DESLIZABLES TRASERAS, AISLAMIENTO EN POLIURETANO, ILUMINACIÓN LED BRILLANTE, SISTEMA DE CONGELACIÓN POR AIRE FORZADO, TEMPERATURA DE OPERACIÓN DE -12 A -22°C, CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, POTENCIA DE 1500 W A 110V / 60HZ. PESO NETO DE 197 KG.
MEDIDAS: 1764 X 850 X 1300 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24131500

MODELO DW-13



COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS SENCILLA

MARCA MIGSA. ELÉCTRICA 120 VOLTS 60 CICLOS, ACERO INOXIDABLE, PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, POTENCIA DE 1,200 WATTS, TEMPERATURA DE 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN.
MEDIDAS: 255X350X250 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101500

MODELO ZU1



COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS DOBLE

MARCA MIGSA. ELÉTRICA 120 VOLTS / 60 CICLOS, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 2 PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN, POTENCIA DE 1,200 WATTS, TEMPERATURA 50 A 300 °C CON TERMOSTATO, RELOJ DE 5 MIN. **MEDIDAS: 505 x 350 x 250 MM**
| CÓDIGO SAT/ 48101500

MODELO ZU2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

PALETAS



FABRICADORA DE PALETAS PARA 1 MOLDE
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE ARRANCADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA, TUNEL DE ENFRIAMIENTO CON AGITADOR INTEGRADO, PRODUCCIÓN DE 3,000 PALETAS POR DÍA, (INCLUYE 1 MOLDE EN ACERO INOXIDABLE) EQUIPO DE REFRIGERACIÓN AUTO CONTENIDO 0.8 KW. (1 H.P.) A 220 VOLTS / 60 CICLOS, CON REFRIGERANTE R4A04, CON RUEDAS.
MEDIDAS: 595 X 515 X 1050 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181803**

MODELO PM-01



FABRICADORA DE PALETAS PARA 2 MOLDES
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, ARRANCADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA, TÚNEL DE ENFRIAMIENTO CON AGITADOR INTEGRADO, PRODUCCIÓN DE 6,000 PALETAS POR DÍA. (INCLUYE 2 MOLDES EN ACERO INOXIDABLE) EQUIPO REFRIGERACIÓN AUTO CONTENIDO 2.8 (2.5 H.P.) KW A 220 VOLTS / 60HZ (2F).
MEDIDAS TINA: 585 X 420 X 320 MM.
MEDIDAS: 680 X 710 X 1360 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181803**

MODELO BQL-BPZ02



FABRICADORA DE PALETAS PARA 4 MOLDES
MARCA SNOWKY BY MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, ARRANCADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA, TÚNEL DE ENFRIAMIENTO CON AGITADOR INTEGRADO, PRODUCCIÓN DE 12,000 PALETAS POR DÍA. (INCLUYE 4 MOLDES EN ACERO INOXIDABLE) EQUIPO REFRIGERACIÓN AUTO CONTENIDO 3.3 (4.0 H.P.) KW A 220 VOLTS / 60HZ (BIFÁSICO).
MEDIDAS: 750 X 1220 X 1395 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181803**

MODELO PBZ-04

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

EQUIPOS ELÉCTRICOS



FREIDORA ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE 127 VOLTS / 60 HZ. 1500 A 2200 W CAPACIDADES DE 1 TINA: 4, 6 Y 8 LTS.
GS-CKEF1LTS4 = 4L/1500 W
GS-CKEF1LTS6 = 6L/1800 W
GS-CKEF1LTS8 = 8L/2200 W
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO CKEF1LTS4
MODELO CKEF1LTS6
MODELO CKEF1LTS8



FREIDORA ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE 127 V/60 HZ. 2 X 1500 A 2 X 1800 W, CAPACIDAD 2 TINAS: 4 Y 6 LTS.
GS-CKEF2LTS4 = 2 X 4 LTS (1500 W)
GS-CKEF2LTS6 = 2 X 6 LTS (1800 W)
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO CKEF2LTS4
MODELO CKEF2LTS6



FREIDORA ELECTRICA DE MESA DE 6 LITROS
MARCA MIGSA. CUERPO ACERO INOXIDABLE TIPO 430, 1 TINA DESMONTABLE 304, 1 CANASTILLA CROMADA. TERMOSTATO DE 0 A 200°C AJUSTABLE. CAPACIDAD DE 6 LITROS DE ACEITE, A 110V/60HZ. POTENCIA DE 2.5 KW.
MEDIDAS: 290 X 440 X 310 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO MFE-6



FREIDORA ELECTRICA DE PISO DE 30 LITROS
MARCA MIGSA. CUERPO ACERO INOXIDABLE TIPO 430, 1 TINA, 2 CANASTILLAS CROMADAS. TERMOSTATO DE 0 A 200°C AJUSTABLE. CAPACIDAD DE 30 LITROS DE ACEITE, A 220V/60HZ. POTENCIA DE 10 KW. PESO NETO DE 38 KG.
MEDIDAS: 420 X 800 X 1080 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO MEF-30



FREIDOR ELÉCTRICO DE 2 TINAS
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430, TINAS EN 304, DOS TANQUES DE 8 LTS C/U, RESISTENCIAS ELÉCTRICAS, CONTROLES DE TEMPERATURA CON FOCOS INDICADORES PILOTOS, OPERA A 220 VOLTS / 60 CICLOS (BIFÁSICA) POTENCIA DE 6.5 KW. PESO NETO DE 18.3 KGS.
MEDIDAS: 600 X 600 X 420 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO BN600-E601



PLANCHA GRILL ELÉCTRICA
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430, PLACA DE ACERO CON RESISTENCIA ELÉCTRICA, CONTROLES DE TEMPERATURA CON FOCO INDICADOR PILOTO, POTENCIA DE 4 KW, OPERA A 220 V / 60 CICLOS (BIFÁSICA). PESO NETO DE 29.5 KGS.
MEDIDAS: 600 X 600 X 420 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO BN600-E602



PARRILLA ELÉCTRICA CON 4 PLATOS CALIENTES
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE TIPO 430, 4 RESISTENCIAS EN FORMA DE PLATO, CONTROLES DE TEMPERATURA CON FOCO INDICADOR PILOTO, POTENCIA DE 8 KW A 220 VOLTS / 60 CICLOS (BIFÁSICA), PESO NETO DE 20.6 KGS.
MEDIDAS: 600 X 600 X 420 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO BN600-E603



COCEDOR DE PASTAS DE 6 CANASTILLAS
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430, TINAS EN 304, 3 TINAS INDEPENDIENTES CON 6 CANASTILLAS CON MANGO, OPERA A 220 V / 60 CICLOS (BIFÁSICA) POTENCIA DE 4.2 KW. CON RESISTENCIAS ELÉCTRICAS, CONTROLES DE TEMPERATURA CON FOCOS INDICADORES PILOTOS, PESO NETO DE 20.4 KGS.
MEDIDAS: 600 X 600 X 420 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101518

MODELO BN600-E605

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



ASADOR GRILL ELÉCTRICO
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430, PARRILLA DE FUNDICIÓN CON RESISTENCIA ELÉCTRICA, CONTROL DE TEMPERATURA CON FOCO INDICADOR PILOTO, OPERA A 220 V / 60 CICLOS (BIFÁSICA) POTENCIA DE 7 KW. PESO NETO DE 41.8 KGS.
MEDIDAS: 650 X 600 X 420 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101522

MODELO BN600-E606



BAÑO MARÍA DE 4 DIVISIONES CON INSERTOS Y TAPAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430, TINAS EN 304, 4 INSERTOS DE 1/3 INDEPENDIENTES CON TAPAS, RESISTENCIA ELÉCTRICA, CONTROL DE TEMPERATURA CON FOCO INDICADOR PILOTO, OPERA A 220 VOLTS / 60 CICLOS (BIFÁSICA) POTENCIA DE 2.5 KW. PESO NETO DE 22.2 KG.
MEDIDAS: 700 X 680 X 480 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO BN600-E607



SALAMANDRA ELÉCTRICA CON AJUSTE DE ALTURA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, RESISTENCIAS CALEFACTORAS SUPERIORES. SE PUEDE AJUSTAR LA ALTURA PARA CALENTAR O GRATINAR. TERMOSTATOS PARA AJUSTE DE TEMPERATURA DE 50 A 300°C. POTENCIA DE 4 KW A 220V/60HZ.
MEDIDAS DE 600 X 480 X 530 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102102

MODELO SEM-600



PLANCHA GRILL LISA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, ELÉCTRICA 220 VOLTS, 60 CICLOS / 2F, FOCO PILOTO CON TERMOSTATOS, CAJÓN PARA GRASA.
POTENCIA DE 3 KW.
FB-BN818B = 550 X 450 X 240 MM.
POTENCIA DE 2.2 + 2.2 KW.
FB-BN820B = 735 X 530 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO BN-818B
MODELO BN-820B



PLANCHA GRILL MITAD LISA Y MITAD ACANALADA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, ELÉCTRICA 220 VOLTS, 60 CICLOS / 2F, POTENCIA DE 2.2 + 2.2 KW. 2 TERMOSTATOS Y FOCOS PILOTOS, CAJÓN PARA GRASA.
MEDIDAS: 735 X 530 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO BN-822B



PLANCHA GRILL LISA
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. PLACA DE C.R. DE 3/8". ELÉCTRICA A 110V/60 HZ, POTENCIA DE 1.5 KW. CON 1 TERMOSTATO, FOCO PILOTO, CAJÓN PARA GRASA, PESO NETO DE 11 KG.
MEDIDAS: 360 X 390 X 220 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO BN-36B

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



PARRILLA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN COMERCIAL

MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, POTENCIA DE 2500 WATTS A 220-240 VOLTS / 60 CICLOS, DISEÑO DE CIRCUITOS DE NIVEL INTERNACIONAL, DOBLE VENTILADOR QUE MANTIENE FRÍA LA PARTE INTERNA. TABLERO DE CONTROL SELLADO ELECTRÓNICO DIGITAL, SUPERFICIE FRÍA AL TACTO. DISEÑO FUNCIONAL DE PROTECCIÓN MÚLTIPLE. PESO NETO 5.6 KG.
MEDIDAS: 320 X 430 X 120 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO IC-2500



PARRILLA DE VITRO CERAMICA COMERCIAL

MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, DISEÑO DE LA SUPERFICIE A PRUEBA DE AGUA, POTENCIA DE 2 KW, A 220 - 240 VOLTS / 60 CICLOS, TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA Y FOCO INDICADOR PILOTO. PESO NETO 4.8 KGS.
MEDIDAS: 350 X 440 100 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO CHS-1



PARRILLA ELÉCTRICA DE UNA SECCIÓN

MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. 1 SECCIÓN CON 1 RESISTENCIA, FOCOS INDICADORES PILOTOS Y TERMOSTATO DE TEMPERATURA, OPERA A 220V/60HZ (BIFÁSICA). POTENCIA DE 2.5 KW. PESO NETO DE 6.5 KGS.
MEDIDAS DE 520 X 360 X 250 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO HSC-2203



PARRILLA ELÉCTRICA DE DOS SECCIONES

MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE. 2 SECCIONES CON 2 RESISTENCIA, FOCOS INDICADORES PILOTOS Y TERMOSTATOS DE TEMPERATURA, OPERA A 220V/60HZ (BIFÁSICA). POTENCIA DE 2+2.5 KW. PESO NETO DE 10 KGS.
MEDIDAS DE 610 X 520 X 250 CMS.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO HSC-2205



LAVADORA DE VASOS DE 5 CEPILLOS SUMERGIBLE

MARCA MIGSA. FABRICADO LA BASE EN ACERO INOXIDABLE. DE 5 CEPILLOS (1 CENTRAL Y 4 LATERALES). MOTOR DE 500 W A 115V/60HZ. IDEAL PARA TARJA DE BAR. LAVA VASOS DE DIFERENTES CAPACIDADES Y COPAS. INDICADOR DEL NIVEL DEL AGUA, PESO NETO DE 8 KGS.
MEDIDAS DE 200 X 300 X 456 MM.

| CÓDIGO SAT/ 48101615

MODELO TT-K125



MÁQUINA LAVADORA DE PLATOS Y VASOS

MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR TIPO 304, APERTURA DE PUERTA FRONTAL, PARA CANASTILLAS DE 500 X 500 MM., OPERA A 220 V / 60 CICLOS, RESISTENCIAS ELÉCTRICAS DE 3.35 KW., CAPACIDAD DEL TANQUE DE 24 LTS; ENJUAGUA CON 3 LITROS POR CANASTILLA, BOMBA DE 0.55 KW., RESISTENCIA DEL TANQUE DE 2 KW, CALENTAMIENTO DE AGUA DE ENJUAGUE. ALTURA DE ENTRADA DE 320 MM.
MEDIDAS: 600 X 610 X 810 MM.
| CÓDIGO SAT / 48101615

MODELO HDW-50



MÁQUINA LAVADORA DE LOZA ELÉCTRICA DE CAPOTA

MARCA MIGSA, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. APERTURA DEL SISTEMA DE LAVADO TIPO CAPOTA. CANASTILLAS DE 500 X 500 MM, ALTURA MÁXIMA DE 430 MM. FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO A 220 VOLTS / 60 CICLOS / 3 FASES. POTENCIA DE 14.75 KW, BOOSTER INTEGRADO PARA ENJUAGUE, CONTROLES DIGITALES PROGRAMABLES, CAPACIDAD HASTA DE 60 CANASTILLAS POR HORA. AHORRO DE AGUA CON GASTO DE 3 LTS/HR. PESO BRUTO 146 KGS, PESO NETO 106 KGS. VOLUMEN 1.32 M3.
MEDIDAS: 800 X 820 X 1470 MM.
MEDIDAS EMP.: 890 X 910 X 1630 MM.
| CÓDIGO SAT / 48101615

MODELO HDW-80

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CALENTADOR ELÉCTRICO DE SOPAS
MARCA MIGSA. (OLLA BRUJA) PINTURA MARTILLADA COLOR NEGRO, OLLA INTERIOR Y TAPA ABATIBLE EN ACERO INOXIDABLE, TERMOSTATO, FOCO PILOTO, CAPACIDAD DE 9 LTS; POTENCIA DE 400 W / 120 V. PESO NETO 4.8 KG.
MEDIDAS: 340 X 340 X 335 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO SB-6000



CALENTADOR ELÉCTRICO DE SOPAS
MARCA MIGSA. (OLLA BRUJA) EN ACERO INOXIDABLE, OLLA INTERIOR Y TAPA ABATIBLE EN ACERO INOXIDABLE, TERMOSTATO, FOCO PILOTO, CAPACIDAD DE 9 LTS; POTENCIA DE 400 W / 120 V, 60 CICLOS. PESO NETO 4.8KG.
MEDIDAS: 340 X 340 X 335 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO SB-6000S



TOSTADOR ELÉCTRICO DE PAN COMERCIAL DE BANDAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE HASTA PARA 120 REBANADAS POR HORA, CON CONTROL DE INTENSIDAD DE TOSTADO Y VELOCIDAD DE BANDA. A 120 VOLTS, 60HZ, POTENCIA DE 1.8 KW. PESO NETO 12 KGS.
MEDIDAS: 365 X 415 X 385 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101508

MODELO EST-A-1



TOSTADOR ELÉCTRICO DE PAN COMERCIAL DE BANDAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE HASTA PARA 240 REBANADAS POR HORA, CON CONTROL DE INTENSIDAD DE TOSTADO Y VELOCIDAD DE BANDA. A 220 VOLTS, 60HZ, POTENCIA DE 1.9 KW. PESO NETO 14 KGS.
MEDIDAS: 565 X 415 X 385 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101508

MODELO EST-A-2



TOSTADOR DE PAN COMERCIAL DE 4 REBANADAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE PARA 4 REBANADAS CON DOBLE CONTROL (2 REBANADAS C/U) CONTROLES DE INTENSIDAD DE TOSTADO Y ELEVADORES AUTOMÁTICOS AL TERMINO DEL TOSTADO A 120 V/ 60 HZ, POTENCIA DE 1.8 KW. PESO NETO 8.5 KGS.
MEDIDAS: 300X 330 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101508

MODELO CT-120



HORNO DE CONVECCIÓN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, PUERTA ABATIBLE DE CRISTAL TEMPLADO, 2 PARRILLAS, 4 NIVELES, CONTROL DE TEMPERATURA DE 0 A 250 °C, POTENCIA DE 1.8 KW. VOLTAJE 110V / 60HZ, PESO 23 KG. BOTÓN DE ENCENDIDO/ APAGADO Y FOCO PILOTO.
MEDIDAS INT.: 380 X 305 X 270 MM.
MEDIDAS EXT.: 555 X 488 X 387 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO EN-10



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, PUERTA ABATIBLE DE DOBLE CRISTAL TEMPLADO, CON 4 NIVELES. PARA CHAROLAS (INCLUIDAS) DE 45 X 33 CMS. CONTROL DE TEMPERATURA DE 0 A 300°C. UN MOTOR VENTILADOR. RELOJ DE TIEMPO. BOTÓN DE ENCENDIDO / APAGADO. FOCO PILOTO. ILUMINACIÓN INTERIOR. POTENCIA DE 3.2 KW. A 220 VOLTS, 60 CICLOS. PESO NETO DE 35 KGS.
MEDIDAS EXT.: 595 X 530 X 570 MM.
MEDIDAS INT.: 460 X 420 X 350 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO EN-20A



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON VAPOR Y RESISTENCIA SUPERIOR
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR, PUERTA ABATIBLE DE DOBLE CRISTAL TEMPLADO, CON 4 NIVELES. PARA CHAROLAS (INCLUIDAS) DE 45 X 33 CMS. CONTROL DE TEMPERATURA DE 0 A 300°C. UN MOTOR VENTILADOR. RESISTENCIA SUPERIOR. BOMBA DE AGUA PARA VAPOR. RELOJ DE TIEMPO. BOTÓN DE ENCENDIDO/ APAGADO. FOCO PILOTO. ILUMINACIÓN INTERIOR. POTENCIA DE 3.2 KW + 2.0. A 220 V, 60 CICLOS. PESO NETO 38 KGS.
MEDIDAS EXT.: 595 X 530 X 570 MM.
MEDIDAS INT.: 460 X 420 X 350 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101507

MODELO EN-30A

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



HORNO DE MICROONDAS COMERCIAL ANALOGO
MARCA MIGSA, CON CAPACIDAD DE 0.9´3 (25L), FABRICADO CON GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, ADMITE PLATOS HASTA DE 12´ (304 MM), POTENCIA DE 1000 W, CON TEMPORIZADOR DE 6 MINUTOS CON AUTO REINICIO, 5 NIVELES DE POTENCIA, GUÍA DE MENÚ AL FRENTE, LUZ INTERIOR, VOLTAJE A 120V/60HZ, CABLE TOMACORRIENTE Y PATAS.
MEDIDAS: 511 X 311 X 417 MM DE ALTURA
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO MC09A



HORNO DE MICROONDAS COMERCIAL DIGITAL
MARCA MIGSA, CON CAPACIDAD DE 0.9´3 (25L), FABRICADO CON GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, ADMITE PLATOS HASTA DE 12´ (304 MM), POTENCIA DE 1000 W, MENÚ DIGITAL CON TIEMPOS PROGRAMADOS HASTA 60 MINUTOS, 5 NIVELES DE POTENCIA, CONFIGURACIÓN HASTA 100 MENÚS, CONTROL DIGITAL BRILLANTE, OPCIÓN DE ENTRADA DE TIEMPO X 2, LUZ INTERIOR, VOLTAJE A 120V/60HZ, CABLE TOMACORRIENTE Y PATAS.
MEDIDAS: 511 X 311 X 417 MM DE ALTURA
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO MC09D



HORNO DE MICROONDAS COMERCIAL ANALOGO
MARCA MIGSA, CON CAPACIDAD DE 1.2´3 (34L), FABRICADO CON GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, ADMITE PLATOS HASTA DE 14´ (356 MM), POTENCIA DE 1000 W, CON TEMPORIZADOR DE 6 MINUTOS CON AUTO REINICIO, 5 NIVELES DE POTENCIA, GUÍA DE MENÚ AL FRENTE, LUZ INTERIOR, VOLTAJE A 120V/60HZ, CABLE TOMACORRIENTE Y PATAS.
MEDIDAS: 553 X 343 X 494 MM DE ALTURA
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO MC12A



HORNO DE MICROONDAS COMERCIAL DIGITAL
MARCA MIGSA, CON CAPACIDAD DE 1.2´3 (34L), FABRICADO CON GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, ADMITE PLATOS HASTA DE 14´ (356MM), POTENCIA DE 1000 W, MENÚ DIGITAL CON TIEMPOS PROGRAMADOS HASTA 60 MINUTOS, 5 NIVELES DE POTENCIA, CONFIGURACIÓN HASTA 100 MENÚS, CONTROL DIGITAL BRILLANTE, OPCIÓN DE ENTRADA DE TIEMPO X 2, LUZ INTERIOR, VOLTAJE A 120V/60HZ, CABLE TOMACORRIENTE Y PATAS.
MEDIDAS: 553 X 343 X 494 MM DE ALTURA
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO MC12D



HORNO FLASHCHEF DE ALTA VELOCIDAD DE TRIPLE ACCION
MARCA MIDEA, CON CAPACIDAD INTERIOR DE 18.7L DE 314X343X175 MM, FABRICADO EL GABINETE EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, ADMITE HASTA PIZZAS DE 12´ (300MM), POTENCIA DE 6000 W, PANTALLA TÁCTIL DE 8" HD TFT, CONECTIVIDAD CON USB, MENÚ DE FUNCIONES INTELIGENTES AUTOMÁTICA, MAGNETRÓN DUAL, TRIPLE ACCIÓN: MICROONDAS, RADIACIÓN Y CONVECCIÓN, TIEMPOS PROGRAMADOS HASTA 60 MINUTOS, 6 NIVELES DE POTENCIA, CONFIGURACIÓN HASTA 1024 MENÚS, MÁS 10 CATEGORÍAS, LUZ INTERIOR, VOLTAJE A 208-240V/60HZ/2F (30A), CABLE TOMACORRIENTE CON CLAVIJA NEMA 6-30, PESO NETO 60 KG.
MEDIDAS EXTERIORES: 402 X 665 X 608 MM DE ALTURA
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO G1



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN TOTAL ACERO INOXIDABLE, EQUIPADO CON UN INSERTO ENTERO DE 520 X 320 X 150 MM DE FONDO CON TAPA (SE PUEDE COMBINAR CON OTRAS MEDIDAS), BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, CONTROL DE TEMPERATURA, FOCO INDICADOR Y LLAVE DE DRENAJE, POTENCIA DE 1200 WATTS A 110V/60HZ. PESO NETO DE 7.1 KGS.
MEDIDAS: 370 X 570 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO ZCK165AT-1



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, EQUIPADO CON 2 INSERTOS MEDIOS DE 320 X 260 X 150 MM DE FONDO CON TAPAS (SE PUEDE COMBINAR CON OTRAS MEDIDAS). BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, CONTROL DE TEMPERATURA, FOCO PILOTO INDICADOR Y LLAVE DE DRENAJE, POTENCIA DE 1,200 WATTS A 110V/60HZ. PESO NETO DE 7.1 KG.
MEDIDAS: 370 X 570 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO ZCK165AT-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, EQUIPADO CON 3 INSERTOS TERCIOS DE 320 X 170 X 150 MM DE FONDO CON TAPAS (SE PUEDE COMBINAR CON OTRAS MEDIDAS). BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, CONTROL DE TEMPERATURA, FOCO PILOTO INDICADOR Y LLAVE DE DRENAJE, POTENCIA DE 1,200 WATTS A 110V/60HZ. PESO NETO DE 7.1 KG.
MEDIDAS: 370 X 570 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO ZCK165AT-3



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, EQUIPADO CON 2 INSERTOS REDONDOS DE 8 LT C/U CON TAPAS Y ACOPLADOR. BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, CONTROL DE TEMPERATURA, FOCO PILOTO INDICADOR Y LLAVE DE DRENAJE, POTENCIA DE 1,200 WATTS A 110V/60HZ. PESO NETO DE 7.1 KG.
MEDIDAS: 370 X 570 X 240 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO ZCK165AT-4



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE 3 INSERTOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO AISI 201 PARA 3 INSERTOS MEDIOS DE 10 CM DE PROFUNDIDAD CON TAPA (INCLUIDOS). ELÉCTRICO 115 VOLTS / 60HZ / 1F, RESISTENCIA DE 1000 WATTS. (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 954 X 370 X 378 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO BN-B22



BAÑO MARIA ELÉCTRICO DE 4 INSERTOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO AISI 201, ELÉCTRICO A 120 VOLTS / 60 HZ /1F, 4 INSERTOS MEDIOS DE 10 CM DE FONDO CON TAPA INCLUIDOS, RESISTENCIA DE 1000 WATTS. (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 1230 X 370 X 378 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO BN-B23



BAÑO MARIA ELÉCTRICO DE 5 INSERTOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO AISI 201, ELÉCTRICO A 120 VOLTS / 60 HZ /1F, 5 INSERTOS MEDIOS DE 10 CM DE FONDO CON TAPA INCLUIDOS, RESISTENCIA DE 1000 WATTS. (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 1515 X 370 X 378 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO BN-B24



CALENTADOR DE ALIMENTOS 1 CAJON ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. CAJÓN DESLIZABLE CON CHAROLA DE 52 X 32 X 10 CMS DE FONDO. IDEAL PARA MANTENER ALIMENTOS Y PANES CALIENTES. CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90°C. FOCOS PILOTOS INDICADORES. TERMÓMETRO ANÁLOGO INDICADOR DE TEMPERATURA. POTENCIA DE 1 KW. VOLTAJE A 110 V / 60 HZ.
MEDIDAS: 750 X 580 X 400 CMS.
| CÓDIGO SAT / 48101510

MODELO HW-81



CALENTADOR DE ALIMENTOS DE 2 CAJONES ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. 2 CAJONES DESLIZABLES CON CHAROLAS DE 52 X 32 X 10 CMS DE FONDO. IDEAL PARA MANTENER ALIMENTOS Y PANES CALIENTES. CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 30 A 90°C, FOCOS PILOTOS INDICADORES, TERMÓMETRO ANÁLOGO, INDICADOR DE TEMPERATURA PARA CADA CAJÓN. POTENCIA DE 1 KW. VOLTAJE A 110 V / 60 HZ.
MEDIDAS: 750 X 580 X 550 CMS.
| CÓDIGO SAT / 48101510

MODELO HW-82



CALENTADOR ELECTRICO DE PLATOS SENCILLO
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD HASTA 75 PLATOS DEPENDIENDO DEL DIÁMETRO. TERMOSTATO GRADUABLE DE 30 A 85°C. LUZ PILOTO. ELEVADOR DE PLATOS. RUEDAS PARA SU FÁCIL TRANSPORTACIÓN. POTENCIA DE 0.4 KW A 110V/60HZ. PESO APROXIMADO DE 31 KG,
MEDIDAS: 450 X 570 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101500

MODELO MCP-1



CALENTADOR ELECTRICO DE PLATOS DOBLE
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. CAPACIDAD HASTA 75 PLATOS DEPENDIENDO DEL DIÁMETRO POR SECCIÓN. TERMOSTATOS GRADUABLES DE 30 A 85°C. LUZ PILOTO. ELEVADOR DE PLATOS. RUEDAS PARA SU FÁCIL TRANSPORTACIÓN. POTENCIA DE 0.8 KW A 110V/60HZ. PESO APROXIMADO DE 58 KG,
MEDIDAS: 450 X 950 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101500

MODELO MCP-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CARRO CALENTON DE ALIMENTOS ELECTRICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EL EXTERIOR E INTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, CON AISLAMIENTO, 5 PARRILLAS DE ALAMBRÓN CROMADO Ó 10 GN 1/1, 1 PUERTA ABATIBLE, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 35 A 85°C, BOTÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO, TERMOSTATO AJUSTABLE, FOCO PILOTO, CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE, CON RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 1.8 KW. A 220V / 60HZ, CHAROLA EVAPORADORA DE AGUA, PROTECTORES AHULADOS CONTRA CHOQUES, 4 RUEDAS AHULADAS DE 6", 2 DE ELLAS CON FRENOS. PESO NETO DE 135 KGS. MEDIDAS INT.: 540 X 630 X 940 MM.
MEDIDAS: 790 X 975 X 1350 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO FW-5



CARRO CALENTÓN DE ALIMENTOS ELÉCTRICO
MARCA MIGSA. FABRICADO INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, 11 PARRILLAS AL ALTO CROMO Ó 22 GN 1/1 INTERIORES DE 52 CMS. DE FRENTE X 65 CMS. DE FONDO Y A CADA 10 CMS DE ALTURA, CHAROLA EVAPORADORA DE AGUA, CONTROL DE TEMPERATURA, TERMÓMETRO, SWITCH DE ENCENDIDO Y FOCO PILOTO, RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 1.8 KW, DE 220 V/ 60 HZ, 4 RUEDAS DE 7" DE DIÁMETRO, 2 DE ELLAS CON FRENOS. PARA CHOQUES DE AHULADO RÍGIDO. PESO NETO 185 KGS.
MEDIDAS EXT: 790 X 975 X 1795 MM.
MEDIDAS INT: 540 X 670 X 1400 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO FW-11



CARRO CALENTÓN DE ALIMENTOS DOBLE ELÉCTRICO
MARCA MIGSA, CUERPO EN ACERO INOXIDABLE CON AISLAMIENTO, 22 PARRILLAS DE ALAMBRÓN CROMADO 2 PUERTAS ABATIBLES, CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 35 A 85°C, BOTÓN ON / OFF, TERMÓMETRO Y FOCO PILOTO, CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE POR RESISTENCIA ELÉCTRICA 2.2 KW A 120V / 60HZ / 220V / 60HZ (CHECAR EXISTENCIAS) CHAROLA EVAPORADORA DE AGUA, PROTECTORES AHULADOS CONTRA CHOQUES, 4 RUEDAS DE 6", 2 CON FRENOS. PESO NETO DE 280 KG.
MEDIDAS EXT: 1440 X 940 X 1760 MM
MEDIDAS INT: 1275 X 630 X 1440 MM
| CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO HW-22-21



CARRO CALENTÓN CON PASO DE ALIMENTOS (PASSTHROUGH)
MARCA MIGSA. TERMINADO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. CUATRO PUERTAS ABATIBLES CON VENTANA DE CRISTAL PARA VISTA DE ALIMENTOS Y CON SELLOS DE CIERRE MAGNÉTICOS. DESMONTABLES. 15 GUÍAS MULTIUSO PARA CAJAS, CHAROLAS, INSERTOS ENTEROS/MEDIOS. PANEL DE CONTROL MECÁNICO CON SWITCH DE ENCENDIDO ON/OFF E INDICADOR DE TEMPERATURA AJUSTABLE. CALENTADOR CON HUMEDAD. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: 220 V / 60 HZ /2 F 1N 1TF – 10 AMP – 2.2 KW. TEMPERATURA MÁXIMA DE °C. CAPACIDAD MÁXIMA EN ALIMENTOS DE 91 KG.
MEDIDAS EXT.: 636 X 605 X 1854 MM
MEDIDAS INT.: 514 X 671 X 1454 MM
MEDIDAS EMPAQUE: 742 X 944 X 2055 MM
CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO ECONOHOLD-UP



CARRO CALENTÓN CON PASO DE ALIMENTOS (PASSTHROUGH) CON CONTROL DIGITAL
MARCA MIGSA. TERMINADO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. CUATRO PUERTAS ABATIBLES CON VENTANA DE CRISTAL PARA VISTA DE ALIMENTOS Y CON SELLOS DE CIERRE MAGNÉTICOS. DESMONTABLES. 15 GUÍAS MULTIUSO PARA CAJAS, CHAROLAS, INSERTOS ENTEROS/MEDIOS. PANEL DE CONTROL DIGITAL CON SWITCH DE ENCENDIDO Y APAGADO E INDICADOR DE TEMPERATURA AJUSTABLE. CALENTADOR CON HUMEDAD. CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS: 220 V / 60 HZ /2 F 1N 1TF – 10 AMP – 2.2 KW. TEMPERATURA MÁXIMA DE °C. CAPACIDAD MÁXIMA EN ALIMENTOS DE 91 KG. MEDIDAS EXT.: 636 X 605 X 1854 MM
MEDIDAS INT.: 514 X 671 X 1454 MM
MEDIDAS EMPAQUE: 742 X 944 X 2055 MM.
CÓDIGO SAT/ 48101510

MODELO UFC-P

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LÁMPARAS REFLECTORAS DE CALOR
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE RESISTENTE A LA CORROSIÓN DE FÁCIL LIMPIEZA Y ATRACTIVO DISEÑO, PARA FIJAR A TECHO O PARED, RESISTENCIA CALEFACTORA DE 0.5 KW A 110-120V, TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA IDEAL PARA ESTACIONES DE SERVICIO PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE. PESO NETO DE 3 KGS.
MEDIDAS: 615 X 155 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT / 39101613

MODELO ISW-01-B



LÁMPARAS REFLECTORAS DE CALOR
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE RESISTENTE A LA CORROSIÓN DE FÁCIL LIMPIEZA Y ATRACTIVO DISEÑO, PARA FIJAR A TECHO O PARED, RESISTENCIA CALEFACTORA DE 0.85 KW A 110-120 V, TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA IDEAL PARA ESTACIONES DE SERVICIO PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE, PESO NETO DE 4 KGS.
MEDIDAS: 915 X 155 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT / 39101613

MODELO ISW-02-B



LÁMPARAS REFLECTORAS DE CALOR
MARCA MIGSA. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE RESISTENTE A LA CORROSIÓN DE FÁCIL LIMPIEZA Y ATRACTIVO DISEÑO, PARA FIJAR A TECHO O PARED, RESISTENCIA CALEFACTORA DE 1.2 KW A 110-120 VOLTS, TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA IDEAL PARA ESTACIONES DE SERVICIO PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE, PESO NETO DE 5 KGS.
MEDIDAS: 1220 X 155 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT / 39101613

MODELO ISW-03-B

EQUIPOS A GAS



PARRILLA COMERCIAL A GAS DE 2 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON 1 PARRILLAS SUPERIORES DE FUNDICIÓN DE FIERRO, 2 QUEMADORES CIRCULARES DE 28,000 BTU/H C/U (TOTAL 56,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 28 KG, PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 305 X 730 X 341 MM.
CODIGO SAT / 48101511

MODELO XRB-2-MG



PARRILLA COMERCIAL A GAS DE 4 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON 2 PARRILLAS SUPERIORES DE FUNDICIÓN DE FIERRO, 4 QUEMADORES CIRCULARES DE 28,000 BTU/H C/U (TOTAL 112,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 42 KG, PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 610 X 730 X 341 MM.
CODIGO SAT / 48101511
DISPONIBLE

MODELO XRB-4-MG



PARRILLA COMERCIAL A GAS DE 6 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON 3 PARRILLAS SUPERIORES DE FUNDICIÓN DE FIERRO, 6 QUEMADORES CIRCULARES DE 28,000 BTU/H C/U (TOTAL 168,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 67 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 914 X 730 X 341 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO XRB-6-MG



PLANCHA COMERCIAL A GAS DE 2 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON PLACA DE ACERO CR SUPERIOR DE ¾", 2 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 30,000 BTU/H C/U (TOTAL 60,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 80 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 610 X 761 X 387 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGRG-24-MG

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



PLANCHA COMERCIAL A GAS DE 3 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON PLACA DE ACERO CR SUPERIOR DE ¾", 3 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 30,000 BTU/H C/U (TOTAL 90,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 111 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 914 X 761 X 387 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGRG-36-MG



PLANCHA COMERCIAL A GAS DE 4 QUEMADORES
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS201, CON PLACA DE ACERO CR SUPERIOR DE ¾", 4 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 30,000 BTU/H C/U (TOTAL 120,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 148 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 1219 X 761 X 387 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGRG-48-MG



ASADOR COMERCIAL A GAS DE 2 QUEMADORES RADIANTE
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON PLACAS ABIERTAS DE FUNDICIÓN DE ACERO SUPERIORES, 2 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 35,000 BTU/H C/U (TOTAL 70,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 56 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 610 X 730 X 390 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO RFS-24-MG



ASADOR COMERCIAL A GAS DE 3 QUEMADORES RADIANTE
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON PLACAS ABIERTAS DE FUNDICIÓN DE ACERO SUPERIORES, 3 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 35,000 BTU/H C/U (TOTAL 105,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 78 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 914 X 730 X 390 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO RFS-36-MG



ASADOR COMERCIAL A GAS DE 4 QUEMADORES RADIANTE
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON PLACAS ABIERTAS DE FUNDICIÓN DE ACERO SUPERIORES, 4 QUEMADORES TIPO FLAUTA DE 35,000 BTU/H C/U (TOTAL 140,000 BTU/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, PILOTOS INDIVIDUALES POR QUEMADOR, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 102 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 1219 X 730 X 390 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO RFS-48-MG



ESTUFÓN COMERCIAL DE UNA SECCION A GAS DE 3 QUEMADORES CONCENTRIOCOS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON 1 PARRILLA SUPERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO, CON 3 QUEMADORES CONCÉNTRICOS CON 80,000 BTU/H TOTALES CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, 2 PILOTOS INDIVIDUALES, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 52 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 457 X 700 X 576 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO AZL-1-MG



NUEVO

ESTUFÓN COMERCIAL DE DOS SECCIONES A GAS DE 6 QUEMADORES CONCENTRIOCOS
MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON 2 PARRILLA SUPERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO, CON 3 QUEMADORES CONCÉNTRICOS CON 80,000 BTU/H POR SECCIÓN (TOTAL DE 160,000 BTH/H) CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA, 4 PILOTOS INDIVIDUALES, PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS, CHAROLA DE DESPERDICIOS DESMONTABLE, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 100 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 457 X 1326 X 576 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

PROXIMAMENTE

MODELO AZL-2-MG

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



ESTUFA COMERCIAL A GAS DE 4 QUEMADORES Y HORNO CON RESPALDO

MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON 4 QUEMADORES DE 28,000 BTU/H CON PILOTOS INDIVIDUALES, 4 PARRILLAS SUPERIORES DE FIERRO FUNDIDO. 1 HORNO MEDIANO CON INTERIOR PORCELANIZADO PARA FÁCIL LIMPIEZA, QUEMADOR DE 30,000 BTU/H Y UNA PARRILLA INTERIOR, TOTAL DE 142,000 BTU/H, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO NETO APROX. 122.7 KG., PESO BRUTO 152.7 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 610 X 800 X 1424 MM.
| CODIGO SAT / 48101512

NUEVO

PRÓXIMAMENTE

MODELO DCR24-4Q



ESTUFA COMERCIAL A GAS DE 6 QUEMADORES Y HORNO CON RESPALDO

MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON 6 QUEMADORES DE 28,000 BTU/H CON PILOTOS INDIVIDUALES, 6 PARRILLAS SUPERIORES DE FIERRO FUNDIDO. 1 HORNO GRANDE CON INTERIOR PORCELANIZADO PARA FÁCIL LIMPIEZA, QUEMADOR DE 35,000 BTU/H Y UNA PARRILLA INTERIOR, TOTAL DE 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO NETO APROX. 160.4 KG., PESO BRUTO 199.4 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 914 X 800 X 1424 MM.
| CODIGO SAT / 48101512

NUEVO

PRÓXIMAMENTE

MODELO DCR36-6Q



ESTUFA COMERCIAL A GAS DE 4 QUEMADORES, PLANCHA Y HORNO CON RESPALDO

MARCA MIGSA, FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430, CON 4 QUEMADORES DE 28,000 BTU/H CON PILOTOS INDIVIDUALES, 4 PARRILLAS SUPERIORES DE FIERRO FUNDIDO. 1 PLANCHA GRILL EN PLACA DE ACERO PULIDO DE ¾" DE ESPESOR, CAJÓN RECOLECTOR DE GRASA, CON QUEMADOR DE 26,000 BTU/H. 1 HORNO GRANDE CON INTERIOR PORCELANIZADO PARA FÁCIL LIMPIEZA, QUEMADOR DE 35,000 BTU/H Y UNA PARRILLA INTERIOR, TOTAL DE 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO NETO APROX. 170.8 KG., PESO BRUTO 209.8 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN).
MEDIDAS: 914 X 800 X 1424 MM.
| CODIGO SAT / 48101512

NUEVO

PRÓXIMAMENTE

MODELO DCR36-4QH



FREIDORA COMERCIAL DE 3 QUEMADORES DE 18 LITROS

MARCA MIGSA, FABRICADO EL FRENTE EN ACERO INOXIDABLE SS201 COSTADOS Y RESPALDO EN LÁMINA ALUMINIZADA ESMALTADA, CON 2 CANASTILLAS, CAPACIDAD DE 18 LITROS DE ACEITE, CON 3 QUEMADORES DE 30,000 BTU/H (TOTAL DE 90,000 BTH/H) CON VÁLVULAS ROBERT SHAW Y DE CONTROL DE FLAMA, 3 PILOTOS INDIVIDUALES, VÁLVULA DE DRENAJE, ZONA FRÍA EN EL FONDO, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 64 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (FAVOR DE ESPECIFICAR POR MODELO). MEDIDAS: 394 X 836 X 1144 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGEF-3-MG (L.P.)
MODELO MGEF-3-MG (NATURAL)



FREIDORA COMERCIAL DE 4 QUEMADORES DE 22 LITROS

MARCA MIGSA, FABRICADO EL FRENTE EN ACERO INOXIDABLE SS201 COSTADOS Y RESPALDO EN LÁMINA ALUMINIZADA ESMALTADA, CON 2 CANASTILLAS, CAPACIDAD DE 22 LITROS DE ACEITE, CON 4 QUEMADORES DE 30,000 BTU/H (TOTAL DE 120,000 BTH/H) CON VÁLVULAS ROBERT SHAW Y DE CONTROL DE FLAMA, 4 PILOTOS INDIVIDUALES, VÁLVULA DE DRENAJE, ZONA FRÍA EN EL FONDO, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 69 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (FAVOR DE ESPECIFICAR POR MODELO).
MEDIDAS: 394 X 836 X 1144 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGEF-4-MG (L.P.)
MODELO MGEF-4-MG (NATURAL)



FREIDORA COMERCIAL DE 5 QUEMADORES DE 32 LITROS

MARCA MIGSA, FABRICADO EL FRENTE EN ACERO INOXIDABLE SS201 COSTADOS Y RESPALDO EN LÁMINA ALUMINIZADA ESMALTADA, CON 2 CANASTILLAS, CON CAPACIDAD DE 32 LITROS DE ACEITE, CON 5 QUEMADORES DE 30,000 BTU/H (TOTAL DE 150,000 BTH/H) CON VÁLVULAS ROBERT SHAW Y DE CONTROL DE FLAMA, 5 PILOTOS INDIVIDUALES, VÁLVULA DE DRENAJE, ZONA FRÍA EN EL FONDO, 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES, CONEXIÓN POSTERIOR DE ¾" DE DIÁMETRO. PESO APROX. 79 KG., PARA GAS L.P. O NATURAL (FAVOR DE ESPECIFICAR POR MODELO). MEDIDAS: 533 X 836 X 1144 MM DE ALTURA.
| CODIGO SAT / 48101511

MODELO MGEF-5-MG (L.P.)
MODELO MGEF-5-MG (NATURAL)

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



FREIDORA A GAS
MARCA MIGSA. CUERPO ACERO INOXIDABLE TIPO 430, 1 TINA DESMONTABLE 304, ENCENDIDO ELÉCTRICO, CANASTILLA CROMADA. PARA GAS L.P Y TINA DE 6 LTS.
MEDIDAS: 29 X 50 X 47 CM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO BN-71



FREIDORA A GAS
MARCA MIGSA. ACERO INOXIDABLE CUERPO TIPO 430. 2 TINAS DESMONTABLES 304 ENCENDIDO ELÉCTRICO, CANASTILLA CROMADA. PARA GAS L.P Y TINAS DE 6 LTS C/U. MEDIDAS: 58 X 50 X 47 CM
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO BN-72



FREIDORA A GAS UN TANQUE DOS CANASTILLA 28 LITROS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, TINA GRANDE DE ACERO INOXIDABLE CON 2 CANASTILLAS, CON CAPACIDAD DE 28 LITROS Y QUEMADORES A GAS. PESO NETO DE 32.8 KGS.
MEDIDAS: 590 X 500 X 960 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO HGF-74



FREIDORA A GAS UN TANQUE UNA CANASTILLA 18 LITROS.
MARCA MIGSA, FABRICADO EL CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, TINA DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 18 LITROS Y QUEMADORES A GAS CON TERMOSTATO. PESO NETO DE 25 KGS.
MEDIDAS: 342 X 585 X 1025 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO HGF-181C



FREIDORA MODULAR DE 2 TINAS A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, 2 TINAS INDEPENDIENTES CON CANASTILLA DE 8 LTS. C/U, 2 QUEMADORES A GAS, 2 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. 2 VÁLVULAS PARA DRENADO DE ACEITE. PESO NETO DE 39 KGS.
MEDIDAS: 600 X 612 X 470 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101509

MODELO HGR-608



PARRILLA MODULAR DE 4 QUEMADORES A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PARRILLAS DE FUNDICIÓN, 4 QUEMADORES A GAS, 4 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. PESO NETO DE 39 KGS. MEDIDAS DE 570 X 612 X 470 MM DE ALTURA.
| CÓDIGO SAT/ 48101512

MODELO HGR-605



PLANCHA GRILL MODULAR LISA A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA LISA DE ACERO C/R, 2 QUEMADORES A GAS, 2 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. PESO NETO DE 39 KGS.
MEDIDAS: 600 X 612 X 470 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO HGR-606



ASADOR GRILL MODULAR A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PARRILLAS DE FUNDICIÓN, 4 QUEMADORES A GAS, 2 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. PESO NETO DE 39 KGS.
MEDIDAS: 650 X 612 X 470 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101522

MODELO HGL-607

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



BAÑO MARIA MODULAR DE 4 TINAS A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA LISA DE ACERO C/R, 2 QUEMADORES A GAS, 2 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. VÁLVULA PARA DRENADO DE TINA. PESO NETO DE 39 KGS.
MEDIDAS: 700 X 612 X 470 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO HGF-609



COCEDOR DE PASTAS MODULAR A GAS
MARCA MIGSA, FABRICADO EL GABINETE EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA LISA DE ACERO C/R, 2 QUEMADORES A GAS, 2 VÁLVULAS DE SERVICIO PARA AJUSTE DE FLAMA DE BAJA PRESIÓN. VÁLVULA PARA DRENADO DE TINA. PESO NETO DE 39 KGS.
MEDIDAS: 600 X 612 X 470 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101518

MODELO HGL-610



PLANCHA A GAS DE 650 MM
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA EN PLACA DE ACERO DE ½", ENCENDIDO ELECTRÓNICO POR CHISPA, CON 2 QUEMADORES, VÁLVULA DE AJUSTE PARA GAS L.P. O GAS NATURAL, CAJÓN RECOLECTOR DE GRASA, PESO NETO 33 KGS.
MEDIDAS: 650 X 610 X 340 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO GT-650



PLANCHA A GAS DE 800 MM
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA EN PLACA DE ACERO DE ½", ENCENDIDO ELECTRÓNICO POR CHISPA, CON 2 QUEMADORES, VÁLVULA DE AJUSTE PARA GAS L.P. O GAS NATURAL, CAJÓN RECOLECTOR DE GRASA.
MEDIDAS: 800 X 610 X 340 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO GT-750



PLANCHA A GAS DE 950 MM
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, PLANCHA EN PLACA DE ACERO DE ½", ENCENDIDO ELECTRÓNICO POR CHISPA, CON 3 QUEMADORES, VÁLVULA DE AJUSTE PARA GAS L.P. O GAS NATURAL, CAJÓN RECOLECTOR DE GRASA. PESO NETO 52 KGS.
MEDIDAS: 950 X 610 X 340 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO GT-900



PLANCHA GRILL LISA CON FREIDORA A GAS
MARCA MIGSA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. PLACA DE C.R. DE 3/8" DE 550 X 350 MM. FREIDORA DE 4 LITROS CON 1 CANASTILLA. PARA GAS L.P. PERILLAS DE CONTROL DE FLAMA, CAJÓN PARA GRASA EN LA PLANCHA, PESO NETO DE 40 KG,
MEDIDAS: 850 X 500 X 410 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101511

MODELO PFM-85



MARMITA A GAS DE 100 LITROS
MARCA MIGSA, PARA PRODUCCIÓN DE CALDOS, SOPAS, ETC.), FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 100 L, CON TAPA Y LLAVE DE LLENADO DE AGUA, MANÓMETRO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD, QUEMADOR A GAS L.P. DE 85,300 BTU (PUEDE SER TAMBIÉN CON GAS NATURAL, SOLICITANDO LA OPCIÓN), CHAQUETA DE VAPOR PARA PRESIÓN MÁXIMA DE 50 KPA VÁLVULA DE SALIDA DEL PRODUCTO AL FRENTE DE ACCIÓN RÁPIDA, MONTA SOBRE 4 PATAS CON REGATONES NIVELADORES, PESO NETO 137 KG.
MEDIDAS: 800 X 990 X 920 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101546

MODELO ZH-RO100



SARTÉN A GAS DE 80 LITROS
MARCA MIGSA, PARA PRODUCCIÓN DE ARROZ, FRIJOLES, GUISADOS, ETC.), FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 80 LITROS, CON TAPA, QUEMADOR A GAS L.P. DE 81,888 BTU, CON VÁLVULA DE SERVICIO (PUEDE SER TAMBIÉN CON GAS NATURAL, SOLICITANDO LA OPCIÓN), MONTA SOBRE 4 PATAS CON REGATONES NIVELADORES, PESO NETO DE 140 KG.
MEDIDAS: 800 X 900 X 920 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101543

MODELO ZH-RS

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



SALAMANDRA A GAS CON GATILLO DE 10 POSICIONES

MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. 4 QUEMADORES PARA CONTROL DE TEMPERATURA REGULABLES. GATILLO DE 10 POSICIONES. PESO NETO DE 31.6 KGS.
MEDIDAS: 620 X 440 X 610 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101535

MODELO HGS-14



SALAMANDRA A GAS CON GATILLO DE 10 POSICIONES

MARCA MIGSA. FABRICADO EL CUERPO INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE. 6 QUEMADORES PARA CONTROL DE TEMPERATURA REGULABLES. GATILLO DE 10 POSICIONES. PESO NETO DE 47.2 KGS.
MEDIDAS: 880 X 440 X 610 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101535

MODELO HGS-16



BASE EN ACERO

BN600-E601 (1)	HGR-605 (1)
BN600-E602 (1)	HGR-606 (1)
BN600-E603 (1)	HGR-607 (2)
BN600-E605 (1)	HGR-608 (1)
BN600-E606 (2)	HGR-609 (4)
BN600-E607 (4)	HGR-610 (2)

| CÓDIGO SAT/ 48102004

MODELO BASE-605060 (1)
MODELO BASE-605560 (2)
MODELO BASE-655060 (3)
MODELO BASE-705060 (4)



DONERAKI A GAS

MARCA MIGSA. PARA PASTOR, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, FUNCIONAMIENTO A GAS LP. (27000 BTUS), FÁCIL DE OPERAR Y LIMPIAR, MOTOR ELÉCTRICO PARA GIRO DE TROMPO.
MEDIDAS EXT.: 515 x 600 x 1022 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23181702

MODELO BN-RG03

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

MUEBLES



MESA DE TRABAJO EN ISLA
MARCA MIGSA. CUBIERTA, ENTREPAÑO Y ESTRUCTURA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 DE 1MM. SOPORTE INFERIOR DE LA CUBIERTA EN TERMOPLÁSTICO. (ENSAMBLABLE).
120 = MEDIDAS: 1.20 X 0.60 X 0.90 M.
150 = MEDIDAS: 1.50 X 0.60 X 0.90 M
| CÓDIGO SAT/ 52152204

MODELO BN-W03/120
MODELO BN-W03/150



MESA DE TRABAJO CON LAMBRÍN
MARCA MIGSA. CUBIERTA, ENTREPAÑO Y ESTRUCTURA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 DE 1MM SOPORTE INFERIOR DE LA CUBIERTA EN TERMOPLÁSTICO. (ENSAMBLABLE).
120 = MEDIDAS: 1.20 X 0.60 X 0.90 M.
150 = MEDIDAS: 1.50 X 0.60 X 0.90 M.
| CÓDIGO SAT/ 52152204

MODELO BN-W04/120
MODELO BN-W04/150



FREGADERO SENCILLO
MARCA MIGSA. FABRICADO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE CON BORDE PERIMETRAL PARA EVITAR ESCURRIMIENTOS, TIPO 201, 1MM ESPESOR, ESTRUCTURA TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE CON PATAS DE 1 ½" DE DIÁMETRO Y REFUERZOS, REGATONES AJUSTABLES DE ACERO INOXIDABLE.
TARJA: 450 X 450 X 280 MM.
MEDIDAS: 1100 X 610 X 800 + 130 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102000

MODELO BN-S09



FREGADERO DOBLE
MARCA MIGSA. FABRICADO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 201, 1 MM DE ESPESOR CON ESTRUCTURA TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE CON PATAS DE 1 ½" DE DIÁMETRO Y REFUERZOS, REGATONES AJUSTABLES DE ACERO INOXIDABLE.
TARJA: 450 X 450 X 280 MM.
MEDIDAS: 1600 X 670 X 800 + 130 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102000

MODELO BN-S07



CARRO DE SERVICIO
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 DE 1 MM CON CUBIERTA Y DOS ENTREPAÑOS, MONTA SOBRE 4 RUEDAS AHULADAS CON PROTECTORES DE CHOQUES (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 0.85 X 0.45 X 0.90M.
| CÓDIGO SAT/ 48102010

MODELO BN-T23



MESA VIAJERA
MARCA MIGSA.
FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 DE 1MM, CON CUBIERTA Y DOS ENTREPAÑOS, MONTA SOBRE 4 RUEDAS, DOS CON FRENO. SOPORTE INFERIOR DE LA CUBIERTA EN TERMOPLÁSTICO. (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 0.80 X 0.60 X 0.90 M.
| CÓDIGO SAT/ 52152204

MODELO BN-W06/80



CARRO CIRCULAR CON RUEDAS DE APOYO A BAR
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201, DE 2 NIVELES CON PROTECTORES, MONTA SOBRE RUEDAS, IDEAL COMO MESA DE APOYO EN BARES O RESTAURANTES.
ALTURA: 730 MM.
DIÁMETRO: 430 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102010

MODELO QRC-2



CARRO RECOLECTOR DE LOZA SUCIA
MARCA MIGSA, FABRICADO EN TUBULAR DE ACERO INOXIDABLE TIPO 201, DE 3 NIVELES Y UN EXTRA, MONTA SOBRE RUEDAS, INCLUYE 4 DEPÓSITOS DE POLICARBONATO COLOR NEGRO.
MEDIDAS: 850 X 450 X 900 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102010

MODELO RTC-5B

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CARRO PLATAFORMA DE ACERO INOXIDABLE
MARCA MIGSA, FABRICADA LA PLATAFORMA EN ACERO INOXIDABLE, MANERAL REFORZADO ABATIBLE DE ACERO INOXIDABLE DE 1" DE DIÁMETRO, MONTA SOBRE 4 RUEDAS AHULADAS DE 3" DE DIÁMETRO (2 CON FRENO).
MEDIDAS: 820 X 520 X 970 MM.
| CÓDIGO SAT / 48102000

MODELO FT-B



CHAROLA DE ALUMINIO

MARCA MIGSA, FABRICADA EN ALUMINIO.
MEDIDAS: 450 X 650 X 20 MM.
| CÓDIGO SAT / 48101802

MODELO CH-AL



CARRO ESPIGUERO DE 10 CHAROLAS EN ALUMINIO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN TUBULAR DE ALUMINIO Y GUÍAS DE ALUMINIO PARA 10 CHAROLAS DE 45 X 65 CM. MONTA SOBRE 4 RUEDAS AHULADAS DE 3" DE DIÁMETRO (2 CON FRENO).
MEDIDAS: 660 X 508 X 965 MM.
CÓDIGO SAT / 48102000

MODELO 6063-T1



CARRO ESPIGUERO DE 20 CHAROLAS EN ALUMINIO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN TUBULAR DE ALUMINIO Y GUÍAS DE ALUMINIO PARA 20 CHAROLAS DE 45 X 65 CMS. MONTA SOBRE 4 RUEDAS AHULADAS DE 3" DE DIÁMETRO (2 CON FRENO).
MEDIDAS: 660 X 508 X 1771 MM.
| CÓDIGO SAT / 48102000

MODELO 6063-T5



CARRO PORTA CHAROLAS SENCILLO (ESPIGUERO)
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 201 CON 18 PARES DE GUÍAS EN FORMA DE "L", 4 RUEDAS AHULADAS DE 10 CMS DE DIÁMETRO, 2 DE ELLAS CON FRENO, SEGURO PARA EVITAR QUE LAS CHAROLAS SALGAN.
MEDIDAS: 515 X 660 X 1800 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102000

MODELO BN-T01



CARRO PORTA CHAROLAS SENCILLO (ESPIGUERO) DE 10 CHAROLAS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 201 CON 10 PARES DE GUÍAS EN FORMA DE "L", 4 RUEDAS AHULADAS DE 10 CM. DE DIÁMETRO, 2 DE ELLAS CON FRENO, SEGURO PARA EVITAR QUE LAS CHAROLAS SALGAN.
MEDIDAS: 516 X 662 X 965 MM
| CÓDIGO SAT/ 48102000

MODELO BN-T02



CARRO PORTA CHAROLAS DOBLE (ESPIGUERO)
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 201 CON 36 PARES DE GUÍAS EN FORMA DE "L", 4 RUEDAS AHULADAS DE 10 CMS DE DIÁMETRO, 2 DE ELLAS CON FRENO, SEGURO PARA EVITAR QUE LAS CHAROLAS SALGAN.
MEDIDAS: 995 X 660 X 1800 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48102000

MODELO BN-T07



LAVAMANOS PARA EMPOTRAR SIN ACCESORIOS
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18 TIPO 304, CON MEDIDAS DE 430 MM DE FRENTE X 390 MM DE FONDO X 320 MM DE ALTURA TOTAL. LA TARJA DE 350 MM DE FRENTE X 250 MM DE FONDO X 120 MM DE PROFUNDIDAD. NO INCLUYE ACCESORIOS.
(ACCESORIOS RECOMENDADOS LLAVE MEZCLADORA MODELO BXF-SM6 + CONTRA DE CANASTA MODELO BX-R4)
CÓDIGO SAT/ 42295101

MODELO BX-001-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LAVAMANOS PARA EMPOTRAR
MARCA MIGSA. FUNCIONAMIENTO CON RODILLA, PARA FIJAR A PARED, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 430, INCLUYE LLAVE MEZCLADORA, CUELLO DE GANSO, CONTRA, CÉSPOL Y CONEXIONES.
MEDIDAS: 460 X 370 X 300 + 350 MM
| CÓDIGO SAT/ 42295101

MODELO BN-S23



LAVAMANOS DE PEDESTAL
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE, TIPO 304 CON PEDESTAL A PISO, INCLUYE LLAVE CUELLO DE GANSO, CONEXIONES Y LLAVE DE PEDAL.
MEDIDAS: 0.40 X 0.40 X 0.85 M.
| CÓDIGO SAT/ 42295101

MODELO LE-1



ANAQUEL DE ALAMBRÓN CON PINTURA EPÓXICA
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ALAMBRÓN CON PINTURA EPÓXICA COLOR TURQUESA, EN DIÁMETROS DE ¾, 5 Y 6 MM, CAPACIDAD DE CARGA DE 50 KG POR ENTREPAÑO, TOTAL DE 200 KG, CON 4 ENTREPAÑOS, 4 POSTES Y TORNILLOS NIVELADORES (INCLUYE JUEGO DE GRAPAS).
MEDIDAS: 907 X 457 X 1,800 MM.
MEDIDAS 1220 X 457 X 1,800 MM.
| CÓDIGO SAT / 24102004

MODELO YG-1836WR4
MODELO YG-1848WR4



ANAQUEL DE ALAMBRÓN CON PINTURA EPÓXICA
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ALAMBRÓN CON PINTURA EPÓXICA COLOR TURQUESA, EN DIÁMETROS DE ¾, 5 Y 6 MM, CAPACIDAD DE CARGA DE 50 KG POR ENTREPAÑO, TOTAL DE 200 KG, CON 4 ENTREPAÑOS, 4 POSTES Y TORNILLOS NIVELADORES (INCLUYE JUEGO DE GRAPAS).
MEDIDAS: 907 X 609 X 1,800 MM.
MEDIDAS: 1220 X 609 X 1,800 MM.
| CÓDIGO SAT / 24102004

MODELO YG–2436WR4
MODELO YG–2448WR4



ANAQUEL LISO PARA ALMACÉN
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 CON 4 ENTREPAÑOS LISOS Y 4 POSTES, CON REGATONES NIVELADORES DE ACERO INOXIDABLE (ENSAMBLABLE).
1. MEDIDAS: 900 X 500 X 1800 MM.
2. MEDIDAS: 1200 X 500 X 1800 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24102004

MODELO BN-R02/90
MODELO BN-R02/120



ANAQUEL MARIMBA
MARCA MIGSA. TIPO MARIMBA (OLLAS Y OTROS) FABRICADO TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 201 CON 4 ENTREPAÑOS Y 4 POSTES, CON REGATONES NIVELADORES DE ACERO INOXIDABLE (ENSAMBLABLE).
MEDIDAS: 1200 X 500 X 1800 MM.
| CÓDIGO SAT/ 24102004

MODELO BN-R01



CHAFING DISH DE 9 LTS. CON 1 INSERTO ENTERO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 1 INSERTO ENTERO Y 2 ALCOHOLEROS.
MEDIDAS: 600 X 370 X 290 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO 431-1



CHAFING DISH DE 9 LTS. CON 2 INSERTOS MEDIOS
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 2 INSERTOS MEDIOS Y 2 ALCOHOLEROS.
MEDIDAS: 600 X 370 X 290 MM.
| CÓDIGO SAT/ 48101501

MODELO 431-2

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CHAFING DISH REDONDO DE 6 LTS. HIDRÁULICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 1 INSERTO REDONDO Y ALCOHOLERO. TAPA CON APERTURA Y CIERRE HIDRÁULICA.
MEDIDAS: 470 X 430 X 270 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO 321



CHAFING DISH MEDIO DE 5 LTS. HIDRÁULICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 1 INSERTO MEDIO Y ALCOHOLERO. TAPA CON APERTURA Y CIERRE HIDRÁULICA.
MEDIDAS: 390 X 435 X 290 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO 322



CHAFING DISH ENTERO DE 9 LTS. HIDRÁULICO
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 1 INSERTO ENTERO Y 2 ALCOHOLEROS. TAPA CON APERTURA Y CIERRE HIDRÁULICA.
MEDIDAS: 565 X 430 X 290 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101501**

MODELO 323

ACCESORIOS



INSERTO GN ENTERO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 530 X 325 X 150 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 100 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 65 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 40 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23242110**

MODELO IL1ENTERO-20
MODELO IL1ENTERO-15
MODELO IL1ENTERO-10
MODELO IL1ENTERO-06
MODELO IL1ENTERO-04



INSERTO GN MEDIO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 325 X 265 X 150 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 100 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 65 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 40 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23242110**

MODELO IL2MEDIO-20
MODELO IL2MEDIO-15
MODELO IL2MEDIO-10
MODELO IL2MEDIO-06
MODELO IL2MEDIO-04



INSERTO GN TERCIO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 325 X 176 X 150 MM.
MEDIDAS: 325 X 176 X 100 MM.
MEDIDAS: 325 X 176 X 65 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23242110**

MODELO IL3TERCIO-20
MODELO IL3TERCIO-15
MODELO IL3TERCIO-10
MODELO IL3TERCIO-06



INSERTO GN CUARTO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 265 X 162 X 150 MM.
MEDIDAS: 265 X 162 X 100 MM.
MEDIDAS: 265 X 162 X 65 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23242110**

MODELO IL4CUARTO-15
MODELO IL4CUARTO-10
MODELO IL4CUARTO-06

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



INSERTO GN SEXTO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 176 X 162 X 150 MM.
MEDIDAS: 176 X 162 X 100 MM.
MEDIDAS: 176 X 162 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IL6SEXTO-15
MODELO IL6SEXTO-10
MODELO IL6SEXTO-06



INSERTO GN NOVENO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 176 X 108 X 100 MM.
MODELO: 176 X 108 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IL9NOVENO-15
MODELO IL9NOVENO-10
MODELO IL9NOVENO-06



INSERTO GN ENTERO PERFORADO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 530 X 325 X 150 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 100 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 65 MM.
MEDIDAS: 530 X 325 X 40 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IP1ENTERO-15P
MODELO IP1ENTERO-10P
MODELO IP1ENTERO-06P
MODELO IP1ENTERO-04P



INSERTO GN MEDIO PERFORADO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 325 X 265 X 150 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 100 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 65 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 X 40 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IP2MEDIO-15P
MODELO IP2MEDIO-10P
MODELO IP2MEDIO-06P
MODELO IP2MEDIO-04P



INSERTO GN TERCIO PERFORADO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 325 X 176 X 150 MM.
MEDIDAS: 325 X 176 X 100 MM.
MEDIDAS: 325 X 176 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IP3TERCIO-15P
MODELO IP3TERCIO-10P
MODELO IP3TERCIO-06P



INSERTO GN CUARTO PERFORADO EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 265 X 162 X 150 MM.
MEDIDAS: 265 X 162 X 100 MM.
MEDIDAS: 265 X 162 X 65 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IP4CUARTO-15P
MODELO IP4CUARTO-10P
MODELO IP4CUARTO-06P



TAPAS GN PARA INSERTOS EN ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS: 530 X 325 MM.
MEDIDAS: 325 X 265 MM.
MEDIDAS: 325 X 176 MM.
MEDIDAS: 265 X 162 MM.
MEDIDAS: 176 X 162 MM.
MEDIDAS: 176 X 108 MM.
| CÓDIGO SAT/ 23242110

MODELO IT1ENTERO
MODELO IT2MEDIO
MODELO IT3TERCIO
MODELO IT4CUARTO
MODELO IT6SEXTO
MODELO IT9NOVENO

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MANGUERA DE PRELAVADO DE PARED
MARCA MIGSA. MEZCLADORA PARA PARED DE 8" (203 MM.), TUBO DE 18" (457 MM.), MANGUERA FLEXIBLE DE ACERO INOXIDABLE DE 44" (1,117 MM.), REGADERA, ROCIADORA AHORRADORA DE AGUA, SOPORTE DE PARED DE 12" (305 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 40142018**

MODELO BXF-A6



MANGUERA DE PRELAVADO DE CUBIERTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA PARA CUBIERTA, TUBO DE 18" (457 MM.), MANGUERA FLEXIBLE DE ACERO INOXIDABLE DE 44" (1,117 MM.), REGADERA ROCIADORA AHORRADORA DE AGUA, SOPORTE DE PARED DE 12" (305 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 40142018**

MODELO BXF-A7



MANGUERA DE PRELAVADO DE CUBIERTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA PARA CUBIERTA DE 8" (203 MM.), TUBO DE 18" (457 MM.), MANGUERA FLEXIBLE DE ACERO INOXIDABLE DE 44" (1,117 MM.), REGADERA, ROCIADORA AHORRADORA DE AGUA, SOPORTE DE PARED DE 12" (305 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 40142018**

MODELO BXF-A10



LLAVE MEZCLADORA DE 8" DE CUBIERTA CON ALETAS LARGAS ¼ DE VUELTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 8" (203 MM.) CUELLO DE GANSO ALTO DE 24 CMS. DE ALTURA X 18 CMS. DE ANCHO, CON CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-VW5G



LLAVE MEZCLADORA DE 12" CUELLO DE GANSO, PARA MANGUERAS DE PRELAVADO.
MARCA MIGSA. MEZCLADORA PARA LLAVE DE PRELAVADO ADD-ON CON CUELLO DE 12" (305 MM.) DE LONGITUD, INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-B12



LLAVE MEZCLADORA DE 4" DE CUBIERTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 4" (101 MM.) CUELLO DE GANSO DE 6" (152 MM), CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL LLAVES DE CIERRE RÁPIDO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-F6



LLAVE MEZCLADORA DE 4" DE PARED
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 4" (101 MM.) CUELLO DE GANSO DE 6" (152 MM), CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL LLAVES DE CIERRE RÁPIDO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-SM6



LLAVE DE LLENADO CON DEPÓSITO (DIPPER WELL)
MARCA MIGSA. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE PARA ENJUAGUE DE CUCHARAS DE HELADOS. LLAVE DE PASO DE ½" CON GRADUADOR DE FLUJO, DEPÓSITO DE AGUA PARA VANO DE 4" (10.16 CMS) Y 5" (12.7 CMS) DE PROFUNDIDAD CON REBOSADERO Y DRENAJE INFERIOR.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BX-002

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LLAVE LLENADORA DE AGUA PARA VASOS.
MARCA MIGSA. CON CONECTOR DE ½" A CUBIERTA, PALANCA DE APERTURA POR PRESIÓN DEL VASO, CIERRE AUTOMÁTICO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-S003



LLAVE MEZCLADORA DE 8" DE CUBIERTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 8" (203 MM.) CUELLO DE GANSO DE 12" (305 MM.), CON CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-H12



LLAVE MEZCLADORA DE 8" DE PARED
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 8" (203 MM.) CUELLO DE GANSO DE 12" (305 MM.) CON CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-K12



LLAVE MEZCLADORA DE 8" DE PARED CON ALETAS LARGAS ¼ DE VUELTA
MARCA MIGSA. MEZCLADORA DE 8" (203 MM.) CUELLO DE GANSO ALTO DE 24 CMS. DE ALTURA X 18 CMS. DE ANCHO, CON CONEXIONES MACHO DE ½" NPS (13 MM.), INDICADORES DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO). USO COMERCIAL.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-KW5G



LLAVE CON ACCIONADOR DE PULSO
MARCA MIGSA, FABRICADA EN BRONCE CON ACABADO CROMADO CON MEDIDAS DE 90 MM DE ALTURA X 150 MM DE LONGITUD X 50 MM DE DIÁMETRO, ACCIONADOR DE PULSO. PERFORACIÓN DE 1" DE DIÁMETRO.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO BXF-EF2



MANGUERA DE LAVADO A PARED DE 10 M DE LARGO
MARCA MIGSA, GABINETE ABIERTO CON PINTURA EPÓXICA, PARA FIJAR A MURO, LONGITUD DE LA MANGUERA HIDRÁULICA DE USO RUDO DE 10 M, CON CARRETE RETRÁCTIL Y TOPE. CON 2 GATILLOS (UNO ROCIADOR Y OTRO DE CHORRO REGULABLE A PRESIÓN) CONEXIONES DE 12.7 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 40142018**

MODELO BXF-HR002



MANGUERA DE LAVADO A PARED DE 10 M DE LARGO
MARCA MIGSA, GABINETE ABIERTO EN ACERO INOXIDABLE, LONGITUD DE LA MANGUERA HIDRÁULICA DE USO RUDO DE 10 M, CON CARRETE RETRÁCTIL Y TOPE. CON 2 GATILLOS (UNO ROCIADOR Y OTRO DE CHORRO REGULABLE A PRESIÓN) CONEXIONES DE 12.7 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 40142018**

MODELO BXF-HR001-SS



BASE GIRATORIA PARA MANAGUERAS DE LAVADO
MARCA MIGSA, FABRICADA EN PLACA DE ACERO CON PINTURA EPOXICA COLOR NEGRO COMPATIBLE CON LOS MODELOS BXF-HR002 Y BXF-HR001SS.
| **CODIGO SAT/ 40142018**

MODELO: BXF-HR001-1

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRAR AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN UN ORIFICIO DE ¾" DE DIÁMETRO, ACABADOS CROMADOS CON PLACA DE 4" (102 MM).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-EF21



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO DE CIRUJANO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN LAVABO GENERAL O LAVABO DE CIRUJANO CON UN ORIFICIO DE ¾" DE DIÁMETRO, ACABADO CROMADO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-EF22



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRAR AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO CON BASE DE 88 MM DE DIÁMETRO Y ALTURA DE 175 MM.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6129AB



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN LAVABO, FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO CON BASE DE 155 X 55 MM, 60 MM DE DIÁMETRO Y ALTURA DE 150 MM.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6118AB-2



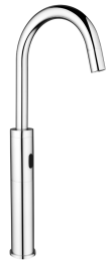
LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN LAVABO, FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO DE FORMA RECTANGULAR DE 40 MM DE FRENTE Y 225 MM DE ALTURA.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6155AB



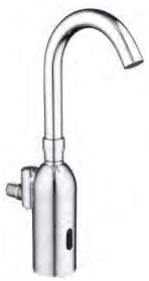
LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN LAVABO, FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO DE FORMA CUADRADA DE 295 MM DE ALTURA Y 100 MM DE BRAZO.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6159AB



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA POR MEDIO DE BATERÍAS (DC) Y/O CORRIENTE A 120 VOLTS (AC), PARA MONTAR EN LAVABO, FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO DE FORMA CIRCULAR DE 445 MM DE ALTURA Y 165 MM AL SENSOR.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6199AB



LLAVE ELECTRÓNICA CON SENSOR PARA LAVABO
MARCA MIGSA. CON SENSOR DE MOVIMIENTO PARA AHORRO AGUA, OPERA SOLAMENTE POR MEDIO DE BATERÍAS (DC), PARA MONTAR EN LAMBRÍN, FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN ORIFICIO DE FORMA CIRCULAR DE 350 MM DE ALTURA, 178 MM DE ANCHO Y 58 MM DE DIÁMETRO EN LA BASE.
CÓDIGO SAT/ 30181700

MODELO AT-6197A

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



VÁLVULA DE PEDAL DOBLE
MARCA MIGSA. CON CIERRE AUTOMÁTICO DEL PEDAL CON CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT DE ENTRADA Y 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT, INDICADOR DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N1



VÁLVULA DE UN PEDAL SENCILLO
MARCA MIGSA. CON CIERRE AUTOMÁTICO DEL PEDAL CON CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT DE ENTRADA Y 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT, INDICADOR DE AGUA FRÍA (AZUL).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N2



VÁLVULA REGULADORA PARA MEZCLAR AGUA FRIA Y CALIENTE
MARCA MIGSA. FABRICADA EN BRONCE Y CROMO, PARA MONTAR EN LA PARTE INFERIOR DE LAS CONEXIONES.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO AT-601A



VÁLVULA DE PEDAL SENCILLA A PISO (SET)
MARCA MIGSA. EN BRONCE CROMADO. CON CIERRE AUTOMÁTICO DEL PEDAL CON 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT DE ENTRADA Y 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT, INCLUYE GRIFO A CUBIERTA DE 25 CMS DE LARGO Y 17 CMS DE ANCHO A SALIDA, CON DOS MANGUERAS FLEXIBLES (1 DE 100 MM Y 1 DE 60 MM PARA CONEXIONES INCLUIDAS)
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO 6615A



VÁLVULA DE RODILLA SENCILLA
MARCA MIGSA. CON CIERRE AUTOMÁTICO DEL PEDAL CON 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT DE ENTRADA Y 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT, INDICADOR DE AGUA FRÍA (AZUL).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N3



VÁLVULA DE RODILLA DOBLE
MARCA MIGSA. CON CIERRE AUTOMÁTICO DEL PEDAL CON 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT DE ENTRADA Y 1 CONEXIÓN HEMBRA DE ½" (13 MM.) NPT, INDICADOR DE AGUA FRÍA (AZUL) Y AGUA CALIENTE (ROJO).
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N4



CUELLO DE GANSO DE PARED (UNIVERSAL)
MARCA MIGSA. PARA VÁLVULAS DE RODILLA O PIE, DE 28 CMS. DE ALTURA X 18 CMS. DE ANCHO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N75G



CUELLO DE GANSO DE CUBIERTA (UNIVERSAL)
MARCA MIGSA. PARA VÁLVULAS DE RODILLA O PIE, DE 28 CMS. DE ALTURA X 18 CMS.DE ANCHO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N85G



CUELLO DE GANSO DE CUBIERTA
MARCA MIGSA PARA LLAVES MEZCLADORAS DE RODILLA O PIE, DE 28 CM. DE ALTURA X 9 CM. DE ANCHO.
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BXF-N8-3G

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



CONTRA DE CANASTA DE 4"
MARCA MIGSA. CONTRA DE CANASTA EN ACERO INOXIDABLE, PARA TUBO DE SALIDA DE BRONCE DE 1 1/2" DE DIÁMETRO **(NO INCLUIDO)**, REJILLA DESMONTABLE DE ESCURRIMIENTOS.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-R3



CONTRA DE CANASTA DE 1 1/2"
MARCA MIGSA. CONTRA DE CANASTA EN ACERO INOXIDABLE, PARA TUBO DE SALIDA DE BRONCE DE 1 1/2" DE DIÁMETRO **(NO INCLUIDO),** REJILLA DESMONTABLE DE ESCURRIMIENTOS.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-R4



CONTRA DE CANASTA DE 4" PROFESIONAL CON PALANCA DE GIRO
MARCA MIGSA. CONTRA DE CANASTA EN ACERO INOXIDABLE Y FUNDICIÓN, CON SALIDA DE 2" DE DIÁMETRO, REJILLA SUPERIOR DESMONTABLE.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-Q3



CONTRA DE CANASTA DE 4" PROFESIONAL CON PALANCA RECTA
MARCA MIGSA. CONTRA DE CANASTA EN ACERO INOXIDABLE, CON TUBO DE SALIDA DE BRONCE DE 2" DE DIÁMETRO, REJILLA DESMONTABLE DE ESCURRIMIENTOS.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-P3



COPLE DE BRONCE PARA CONTRA DE CANASTA
MARCA MIGSA. COPLE DE BRONCE PARA CONTRA DE CANASTA DE 1 ½" DE DIÁMETRO.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BXR-13



CESPOL DE BRONCE CROMADO DE 1 ½" DE DIÁMETRO
MARCA MIGSA. EN ACERO INOXIDABLE, CON TUBO DE SALIDA DE BRONCE DE 2" DE DIÁMETRO, REJILLA DESMONTABLE DE ESCURRIMIENTOS. PARA MODELOS **BXR-3** Y **BXR-4**.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-Q6



MANGUERA FLEXIBLE DE 44"
MARCA MIGSA. MANGUERA FLEXIBLE DE 44" (1.12 MTS DE LARGO) TIPO CHICOTE CON CONECTORES DE ½".
CÓDIGO SAT/ 40142008

MODELO BX-S009-44



MANGUERA FLEXIBLE DE 60"
MARCA MIGSA. MANGUERA FLEXIBLE DE 60" (152 CM DE LARGO) TIPO CHICOTE CON CONECTORES DE ½".
| **CÓDIGO SAT/ 40142008**

MODELO BX-S009-60



VÁLVULA CON ROCIADOR CON GATILLO
MARCA MIGSA. VÁLVULA CON ROCIADOR Y CON OPERACIÓN DE PASO DE AGUA DE GATILLO CON CONEXIÓN DE ½".
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BX-S004



VÁLVULA PARA LLENADO DE OLLAS CON GATILLO
MARCA MIGSA. VÁLVULA PARA LLENADO DE OLLAS Y CON OPERACIÓN DE PASO DE AGUA DE GATILLO CON CONEXIÓN DE ½".
| **CÓDIGO SAT/ 30181700**

MODELO BX-S005

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

ACCESORIOS



REGATÓN NIVELADOR DE PLÁSTICO Y ACERO INOXIDABLE
MARCA MIGSA. REGATON NIVELADOR DE ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO PARA TUBO DE 1 ½" DE DIÁMETRO, TIPO DE GOLPE. (CAJA CON 100 PIEZAS) VENTA SOLO POR CAJA.
| **CÓDIGO SAT/ 27112158**

MODELO BXY-003



REGATÓN NIVELADOR DE ACERO INOXIDABLE Y ZINC
MARCA MIGSA, REGATÓN NIVELADOR DE ACERO INOXIDABLE Y ZINC PARA TUBO DE 1 ½" CUADRADO. TIPO DE GOLPE. (CAJA CON 100 PIEZAS. VENTA SOLO POR CAJA.
| **CODIGO SAT/27112158**

MODELO BXY-008



JUEGO DE VALVULAS DE REPUESTO PARA MANERALES DE LLAVES
MARCA MIGSA. PARA MODELOS BXF-A7, BXF-B12, BXF-F6.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-S013



VÁLVULA DE REPUESTO PARA MANGUERAS DE PRELAVADO.
MARCA MIGSA. VÁLVULAS DE RODILLA Y DE PIE PARA MODELOS BXF-A6, BXF-A7, BXF-A10, BXF-N1, BXF-N2, BXF-N3 Y BXF-N4.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-S014



JUEGO DE ACCESORIOS DE REPUESTO
MARCA MIGSA. JUEGO DE ACCESORIOS DE REPUESTO PARA TODAS LAS LLAVES, CERÁMICAS Y EMPAQUES.
PARA MODELOS:
BXF-A6
BXF-A10
BXF-F6
BXF-A51
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-S015



JUEGO DE MANERALES DE REPUESTO
MARCA MIGSA. DE ALETA CORTA PARA TODOS LOS MODELOS.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-S018



JUEGO DE VÁLVULAS DE REPUESTO PARA MANERALES DE LLAVES
MARCA MIGSA. PARA MODELOS BXF-H12, BXF-VW5G.
| **CÓDIGO SAT/ 23191200**

MODELO BX-S058



FILTRO DE GRASA PARA CAMPANA
MARCA MIGSA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 430. (CAJA CON 10 PZAS). *VENTA SOLO POR CAJA.
MEDIDAS: 490 X 490 X 50 MM. (DE ESPESOR).
| **CODIGO SAT/ 41104807**

MODELO BFF-50

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

REGULADOR DE VOLTAJE 120 V



REGULADOR DE VOLTAJE
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES. *FUNCIONES:* REGULACIÓN DE BAJO / ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO / ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN.
VOLTAJE DE ENTRADA: 83 – 145 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 95 – 130 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 750 W, 1/4 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 6.5 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RVR-750P



REGULADOR DE VOLTAJE
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES. *FUNCIONES:* REGULACIÓN DE BAJO / ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO / ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN.
VOLTAJE DE ENTRADA: 83 – 145 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 95 – 130 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 1000 W, 1/3 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 8.7 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RVR1000P



REGULADOR DE VOLTAJE
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES. *FUNCIONES:* REGULACIÓN DE BAJO/ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO/ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN.
VOLTAJE DE ENTRADA: 83 – 145 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 95 – 130 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 2000 W, 3/4 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 16.0 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RVR-2000P



REGULADOR DE VOLTAJE
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES.
FUNCIONES: REGULACIÓN DE BAJO/ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO/ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN, SUPRESOR DE PICOS.
VOLTAJE DE ENTRADA: 83 – 145 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 95 – 130 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 2250 W, 3/4 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 18.0 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RHS-2250T



REGULADOR DE VOLTAJE
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES.
FUNCIONES: REGULACIÓN DE BAJO/ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO/ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN, SUPRESOR DE PICOS.
VOLTAJE DE ENTRADA: 83 – 145 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 95 – 130 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 3000 W, 1.5 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 18.0 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RHS-3000T

REGULADOR DE VOLTAJE 220 V



REGULADOR DE VOLTAJE BIFÁSICO PARA 220V
PROTEJA SUS EQUIPOS DE BAJOS Y ALTOS VOLTAJES.
FUNCIONES: REGULACIÓN DE BAJO/ALTO VOLTAJE, CORTE POR BAJO/ALTO VOLTAJE, RETARDO DE OPERACIÓN, SEÑALIZACIÓN DE ESTADO DE OPERACIÓN.
VOLTAJE DE ENTRADA: 175 – 267 VCA
VOLTAJE DE SALIDA: 196 – 240 VCA
POTENCIA MÁXIMA: 3000 W, 3/4 HP
CORRIENTE MÁXIMA: 13.6 AMP
| **CÓDIGO SAT/ 39121635**

MODELO RVR-3000/220

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.



MÁQUINA DE PALOMITAS
MARCA MIGSA. MÁQUINA PRODUCTORA DE PALOMITAS ELÉCTRICA, FABRICADA EN PLÁSTICO MOLDEADO DE ALTA RESISTENCIA, ACRÍLICO TRANS PARENTE, OLLA DE 2 ONZAS EN ACERO INOXIDABLE, ILUMINACIÓN INTERIOR. CON BOTONES DE ENCENDIDO E ILUMINACIÓN INDEPENDIENTES. A 110V / 60HZ.
MEDIDAS: 250 X 280 X 450 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101520**

MODELO PM268



TURBO FREIDORA DE AIRE DIGITAL
MARCA MIGSA. FREIDORA DE AIRE POR CONVECCIÓN (NO USA ACEITE) EN COLOR NEGRO Y BLANCO (A ELECCIÓN) DIGITAL, CON RANGO DE TEMPERATURA HASTA 200°C Y RELOJ DE TIEMPO DE HASTA 20 MINUTOS., CON 4 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE SELECCIÓN O AJUSTE DE TEMPERATURA Y TIEMPO A ELECCIÓN, CANASTILLA, REJILLA Y PORTA CANASTILLAS EN TEFLÓN, CANASTILLA CON CAPACIDAD DE 2.2 LITROS, ASA SUPERIOR OCULTA. A 110V / 60HZ.
MEDIDAS: 280 X 350 X 320 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 48101509**

MODELO GCE-AFE02



MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS
MARCA MIGSA. MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO, FABRICADA LA BASE EN PLÁSTICO MOLDEADO DE ALTA RESISTENCIA Y ACERO INOXIDABLE, ACCESORIOS EN POLICARBONATO TRANSPARENTE, ACERO Y PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA. CONTIENE VASO PARA LICUAR DE 1.5 LTS., MINI VASO LICUADOR (TIPO NUTRIBULET), DISCOS PARA RALLAR Y CORTAR, CORTADORA Y AMASADORA DE ALIMENTOS, EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS, EXTRACTOR DE JUGOS, BATIDORA DE GLOBO Y PALA PARA REMOVER LOS ALIMENTOS A 110 V / 60HZ.
MEDIDAS: 250 X 250 X 400 MM.
| **CÓDIGO SAT/ 23181600**

MODELO BL-139

Snowky BY MIGSA

SAEC

	**BASE PARA HELADO SUAVE SABOR VAINILLA ***
SABOR VAINILLA	
	**BASE PARA HELADO SUAVE SABOR CHOCOLATE ***
SABOR CHOCOLATE	
	**BASE PARA HELADO SUAVE SABOR FRESA ***
SABOR FRESA	

*** Caja con 18 L (9 bolsas de 2 L)**

DATOS IMPORTANTES	Productos ultra-pasteurizados, empacados asépticamente, con vida de anaquel de 6 meses.
	Este producto está listo para usarse y no requiere refrigeración para el transporte y almacenamiento.
	Precio en pesos mexicanos y no incluyen entrega a domicilio.

https://equipodecocinas.com/

NUESTRAS MARCAS:
CRATHCO | AMANA |
| GRINDMASTER |
| MAGISTER |
EQUICHEF












SAEC

CONTENIDO

+ **CRATHCO** DISPENSADORES DE BEBIDAS REFRIGERADAS — 1
+ **SNOOKER** FABRICADORAS DE HIELO — 3
+ **GRINDMASTER** CAFETERAS, MOLINOS, JARRAS Y CALENTADORES — 5
+ **EQUICHEF** HORNOS, LAMINADORAS Y CORTADORA, VITRINAS PARA HELADO — 8
+ **MAGISTER** CAFETERAS Y MOLINOS PARA EXPRESSO — 11
+ **AMANA** MICROONDAS — 13

TOLEDO
www.equipostoledo.com

Snooker®



Fabrica de Hielo

DISPONIBLE



MODELO SK-80P



MODELO SK-120P

VER PÁGINA 3



MODELO SK-160P



MODELO SK-210P



MODELO SK-280P

VER PÁGINA 3



MODELO SK-420P



MODELO SK-700P



MODELO SK-350D

VER PÁGINA 4

LISTADO DE EQUIPOS

Equipos	Páginas
Cafetera automática	7
Cafeteras express de 1 grupo	11
Cafeteras express de 2 grupos	11
Cafeteras para polvos	5
Cortadora-Divisora de masa	9
Dispensador de agua fría	1 - 2
Fábrica de hielo	3 - 4
Hornos de convección	8

Equipos	Páginas
Hornos de microondas	13
Jarra para café	5
Laminadora de masa	9
Máquina para té helado	7
Molinos para café	5
Percoladoras	6
Termo para café	5
Vitrinas para helado	10

TOLEDO

DISPENSADOR DE BEBIDAS | REFRIGERADAS

*** LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.**

Crathco BY GMCW

CLÁSICO



DISPENSADOR DE BEBIDAS 1 TAZÓN
MARCA CRATHCO. DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD 18.9 LT (5 GAL.) PANELES FRONTAL Y POSTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, COSTADOS Y CHAROLA DE DERRAME EN PLÁSTICO. EMPAQUES QUE ASEGURAN QUE NO DERRAME AUN CON LÍQUIDOS CON PULPA. INTERRUPTOR DE INYECCIÓN Y DE ENCENDIDO. MEDIDAS EXTERIORES DE 26 X 40 X 69 CM. DIMENSIONES DE EMPAQUE (2 PZAS): BASE (34 X 34 X 39 CM) / TAZÓN (36 X 39 X 22 CM). MOTOR REFRIGERADO DE 1/6 HP. ELECTRICIDAD 115 / 60 / 1F, 3 AMP, 340 W.
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO D15-4



DISPENSADOR DE BEBIDAS 2 TAZONES
MARCA CRATHCO. DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD 18.9 LT (5 GAL) C/U. PANELES FRONTAL Y POSTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, COSTADOS Y CHAROLA DE DERRAME EN PLÁSTICO. EMPAQUES QUE ASEGURAN QUE NO DERRAME AUN CON LÍQUIDOS CON PULPA. INTERRUPTOR DE INYECCIÓN Y DE ENCENDIDO. MEDIDAS EXTERIORES DE 44 X 38 X 69 CM. DIMENSIONES DE EMPAQUE (2 PZAS): BASE (53 X 34 X 41 CM) / TAZÓN (39 X 22 X 57 CM). MOTOR REFRIGERADO DE 1/5 HP. ELECTRICIDAD 115/60/1F, 6 AMP, 660 W.
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO D25-4



DISPENSADOR DE BEBIDAS 3 TAZONES
MARCA CRATHCO. DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD 18.9 LT (5 GAL) C/U. PANELES FRONTAL Y POSTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, COSTADOS Y CHAROLA DE DERRAME EN PLÁSTICO. EMPAQUES QUE ASEGURAN QUE NO DERRAME AUN CON LÍQUIDOS CON PULPA. INTERRUPTOR DE INYECCIÓN Y DE ENCENDIDO. MEDIDAS EXTERIORES DE 65 X 40 X 69 CM. DIMENSIONES DE EMPAQUE (2 PZAS): BASE (75 X 34 X 41 CM) / TAZÓN (39 X 22 X72CM) MOTOR REFRIGERADO DE 1/3 HP. ELECTRICIDAD 115/60/1F, 9 AMP, 1020 W.
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO D35-4

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

SIMPLICITY



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS
MARCA CRATHCO SIMPLICITY. EL DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS QUE ES MÁS FÁCIL DE ENSAMBLAR Y CON MENOS PIEZAS. SE PUEDE QUITAR UNO O DOS TANQUES GRANDES Y CAMBIARLO POR UN KIT DE DOS TANQUES DE 9 LITROS (ACCESORIO ADICIONAL NO INCLUIDO EN EL PRECIO)
DOS TAZONES DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD 18 LT (4.75 GAL) C/U. PANELES FRONTAL Y POSTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, COSTADOS Y CHAROLA DE DERRAME EN EL MISMO MATERIAL. EMPAQUES QUE ASEGURAN QUE NO DERRAME AUN CON LÍQUIDOS CON PULPA. INTERRUPTOR DE INYECCIÓN Y DE ENCENDIDO. FUNCIONAMIENTO POR AGITACIÓN. TEMPERATURA DE TRABAJO DE 1.7 A 5°C. ELECTRICIDAD 120/60/1F, 8.5 AMP.
MEDIDAS EXTERIORES DE 52 X 45 X 70 CM (FRENTE X FONDO X ALTO)
DIMENSIONES DE EMPAQUE (2 PZAS):
BASE (48 X 63 X 53 CM) / TAZONES (57 X 31 X 65 CM)
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO CS2D16



KIT DE DOS TAZONES
MARCA CRATHCO SIMPLICITY KIT DE TAZONES DE 9 LT. TAZONES DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD DE 9 LITROS (2.4 GAL) QUE SE PUEDEN INTERCAMBIAR SOLO CON EL MODELO ANTERIOR (CS2D16).
SE CAMBIA 1 TAZÓN DE 18 LITROS POR ESTE KIT.
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO CS29A



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS
MARCA CRATHCO SIMPLICITY. EL DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS QUE ES MÁS FÁCIL DE ENSAMBLAR Y CON MENOS PIEZAS. TRES TAZONES DE POLICARBONATO CON CAPACIDAD 18 LT (4.75 GAL) C/U. PANELES FRONTAL Y POSTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, COSTADOS Y CHAROLA DE DERRAME EN EL MISMO MATERIAL. EMPAQUES QUE ASEGURAN QUE NO DERRAME AUN CON LÍQUIDOS CON PULPA. INTERRUPTOR DE INYECCIÓN Y DE ENCENDIDO. FUNCIONAMIENTO POR AGITACIÓN. TEMPERATURA DE TRABAJO DE 1.7 A 5°C.
MEDIDAS EXTERIORES DE 52 X 45 X 80 CM (FRENTE X FONDO X ALTO)
DIMENSIONES DE EMPAQUE (2 PZAS):
BASE (48 X 63 X 53 CM) / TAZONES (35 X 56 X 56 CM)
ELECTRICIDAD 120/60/1F, 8.5 AMP.
CODIGO SAT/ 48101702

MODELO CS3L16

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

Snooker®



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 36 KILOS

MARCA SNOOKER. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 36 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 15 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 40 KILOS PESO NETO 36 KILOS. POTENCIA DE 350 W, 3.5 A. MEDIDAS DE 500 X 450 X 800 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO SK-80P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 55 KILOS

MARCA SNOOKER. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 55 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 18 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 50 KILOS PESO NETO 45 KILOS. POTENCIA DE 400 W, 3.5 A. MEDIDAS DE 500 X 590 X 850 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO SK-120P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 73 KILOS

MARCA SNOOKER. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 73 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 36 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 65 KILOS PESO NETO 55 KILOS. POTENCIA DE 450 W, 4,5 A. MEDIDAS DE 660 X 685 X 920 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO SK-160P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 95 KILOS

MARCA SNOOKER. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 95 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 36 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 63 KILOS PESO NETO 57 KILOS. POTENCIA DE 526 W, 5.8 A. MEDIDAS DE 660 X 685 X 920 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO SK-210P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 127 KILOS

MARCA SNOOKER. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 127 KILOS CADA 24 HORAS, DEPÓSITO INTEGRADO CON CAPACIDAD DE 36 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 67 KILOS PESO NETO 60 KILOS. POTENCIA DE 726 W, 8.6 A. MEDIDAS DE 660 X 685 X 920 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO | **DISPONIBLE**

MODELO SK-280P

FABRICAS DE HIELO

*** LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.**



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 190 KILOS

MARCA SNOOKER. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 190 KILOS CADA 24 HORAS, CON DEPÓSITO INDEPENDIENTE INCLUIDO CON CAPACIDAD DE 125 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 96 KGS. PESO NETO 87 KG. POTENCIA DE 800 W, 8.71 A. MEDIDAS TOTALES DE 560X830X1718 MM. MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL MÓDULO PRODUCTOR: 655X750X620 MM, MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL DEPÓSITO: 645X890X1055 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO

DISPONIBLE

MODELO SK-420P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 315 KILOS

MARCA SNOOKER. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 220 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, PUERTA ABATIBLE FRONTAL, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 315 KILOS CADA 24 HORAS, CON DEPÓSITO INDEPENDIENTE INCLUIDO CON CAPACIDAD DE 170 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, REFRIGERANTE R404A, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 121 KGS. PESO NETO 111 KG. POTENCIA DE 1600 W, 7.3 A. MEDIDAS TOTALES DE 760X830X1718 MM. MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL MÓDULO PRODUCTOR: 845X750X620 MM, MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL DEPÓSITO: 850X890X1055 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO

DISPONIBLE

MODELO SK-700P



MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO DE 160 KILOS CON DISPENSADOR

MARCA SNOOKER. MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO EN FORMA DE CUBO (2.2X2.2X2.2) A 115 V / 60 HZ. GABINETE FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE TANQUE INTERIOR EN ABS EXTRUIDO ANTICONTAMINANTE, AISLAMIENTO EN POLIURETANO INYECTADO, DISPENSADOR DE HIELO AUTOMÁTICO CON SALIDA DE 5 KGS/MIN, CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 160 KILOS CADA 24 HORAS, CON DEPÓSITO EN EL DISPENSADOR CON CAPACIDAD DE 60 KILOS, EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR AIRE, REFRIGERANTE R290, FILTRO DE AIRE DE FÁCIL MANTENIMIENTO QUE PROLONGA LA VIDA DEL EQUIPO, PESO BRUTO 139 KG. PESO NETO 129 KG. POTENCIA DE 780 + 210 W, 8.5 A. MEDIDAS TOTALES DE: 655X918X1925 MM. MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL MÓDULO PRODUCTOR: 655X750X620 MM, MEDIDAS DEL EMPAQUE DEL DISPENSADOR: 645X918X1250 MM. INCLUYE FILTRO DE AGUA.
| **CÓDIGO SAT/ 24131901**

NUEVO

DISPONIBLE

MODELO SK-350D

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

GMCW
GRINDMASTER • CECILWARE

MOLINOS PARA CAFÉ



MOLINO DE CAFÉ PARA PERCOLADORA
MARCA GRINDMASTER. EXCELENTE VISIBILIDAD DE GRANO, AJUSTE DE MOLIDO DE GRANO, MOLIDO CONSISTENTE, MOTOR DE 1/2 HP, CONTROL MANUAL CON TIMER, FUSIBLE DE SEGURIDAD, TOLVA DE 3 KG (6LB), PARA SURTIR TRES PORCIONES DE CADA LADO. A 115 V, 990 W, 9 AMP.
DIMENSIONES: 22 X 41 X 70 CM.
CODIGO SAT/ 48101604

MODELO 250-3A



MOLINO DE CAFÉ PARA VENTA A GRANEL
MARCA GRINDMASTER. COLOR ROJO Y NEGRO, MODELO ANGOSTO DE SOLO 18 CM DE PROFUNDIDAD, MOTOR DE USO RUDO DE 1/2 HP, CAPACIDAD DE HASTA 1.5 KG (3 LB), ALTURA DE BOLSA MÁXIMO 33 CM (13") MÍNIMO 21 CM (8.25"). A 115V / 60HZ / 1F, 8 AMP. SWITCH DE PARO AUTOMÁTICO AL QUITAR LA BOLSA.
MEDIDAS EXT.: 18 X 38 X 69 CM.
CODIGO SAT/ 48101604

MODELO GR-875-RD (ROJO)
MODELO GR-875-BS (NEGRO)



MOLINO DE CAFÉ PARA VENTA A GRANEL CON MUELAS MAHLKÖNIG
COLOR NEGRO, MODELO ANGOSTO DE SOLO 18 CM DE ANCHO. MOTOR DE USO RUDO DE 1/2 HP. ALTA VELOCIDAD DE MOLIENDA DE HASTA 1.1 KG / MIN. MUELAS DE ALTA PRECISIÓN FABRICACIÓN ITALIANA. MÚLTIPLES OPCIONES DE MOLIENDA DESDE GRUESO HASTA TURCO. TOLVA DE HASTA 0.65 KG. 115 V / 60 HZ / 1F, 920 W, 8 AMP. SWITCH DE PARO AUTOMÁTICO AL QUITAR LA BOLSA.
MEDIDAS EXT.: 18 X 38 X 54 CM.

MODELO 865-B

ACCESORIOS PARA PERCOLADORAS



JARRA DE CRISTAL CON MANGO
MARCA GRINDMASTER CAPACIDAD DE 10-12 TAZAS.
CODIGO SAT/ 48101907

MODELO 98005 (NEGRO)



TERMO PARA CAFÉ
MARCA GRINDMASTER. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON BOTÓN DE ABIERTO EN LA PARTE SUPERIOR, CAPACIDAD 2.5 LITROS. CERTIFICADO DE CALIDAD NSF.
CODIGO SAT/ 48101506

MODELO 2502-003

CAFETERAS PARA POLVOS



CAFETERA PARA POLVOS
MARCA GRINDMASTER CON 3 TOLVAS CON CAPACIDAD PARA 5 LB (2.5 KG APROX), PARA 3 SABORES DIFERENTES, CAPACIDAD EN EL TANQUE DEL AGUA PARA 3.5 GALONES (13.25 LT). FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 120 V/1F/ 60 HZ.
MEDIDAS EXT.: 31 X 69 X 68CM. (FRENTE, FONDO Y ALTO).
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO PIC-3



CAFETERA PARA POLVOS
MARCA GRINDMASTER. CON 5 TOLVAS CON CAPACIDAD PARA 5 LB (2.5 KG APROX), PARA 5 SABORES DIFERENTES, CAPACIDAD EN EL TANQUE DEL AGUA PARA 5 GALONES (18.9 LT). FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO 120 V / 1 F / 60 HZ.
MEDIDAS EXTERIORES DE 62 X 64 X 88 CM (FRENTE, FONDO Y ALTO).
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO PIC-5

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

PERCOLADORAS SATELITALES Y ACCESORIOS



CAFETERA PERCOLADORA PARA TERMO SATELITAL
MARCA GRINDMASTER. MANUAL, PERCOLADORA 1.5 GAL (5.7 L) DE CALOR RADIANTE, TRANSPORTACIÓN FÁCIL Y SENCILLA, SHUTTLES AISLADOS QUE GUARDAN EL CALOR. TAMAÑO COMPACTO. LUZ DE AVISO QUE ESTÁ LISTO EL CAFÉ. PRODUCE HASTA 400 TAZAS POR HORA. 120V / 1750W/ 14.6 AMP/ 1F. INCLUYE UN SHUTTLE.
MEDIDAS EXT.: 43 X 23 X 71 CM
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**
CODIGO SAT/ 48101909

MODELO AP-200-E



CAFETERA PERCOLADORA DIGITAL PARA SHUTTLE
MARCA GRINDMASTER. DIGITAL, AUTOMÁTICA, DE ALTA RESISTENCIA, CAPACIDAD DE HASTA 5.7 LT (1.5 GAL) POR CICLO, TERMO ALTO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONTROLES DIGITALES CON TECNOLOGÍA "PRECISIONBREW" QUE MEJORA Y PERSONALIZA EL SABOR DEL CAFÉ, SALIDA DE AGUA CALIENTE CON 3 VOLÚMENES DE PERCOLADO, DE 0.5 A 1.5 GAL, 120V – 240V / 6600W /28 AMP/1F.
MEDIDAS EXT.: 32 X 44 X 81 CM.
CODIGO SAT/ 48101909
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

MODELO PBIC-330-V2



CAFETERA PERCOLADORA DIGITAL PARA SHUTTLE
MARCA GRINDMASTER. DIGITAL, AUTOMÁTICA, DE ALTA RESISTENCIA, CAPACIDAD DE HASTA 5.7 LT (1.5 GAL) POR CICLO Y POR TERMO, DOS TERMOS ALTOS INCLUIDOS EN EL PRECIO. CONTROLES DIGITALES CON TECNOLOGÍA "PRECISION BREW" QUE MEJORA Y PERSONALIZA EL SABOR DEL CAFÉ, SALIDA DE AGUA CALIENTE CON 3 VOLÚMENES DE PERCOLADO, DE 0.5 A 1.5 GAL, 120V – 240V / 6600W /28 AMP/1F.
MEDIDAS EXT.: 57 X 44 X 81 CM.
CODIGO SAT/ 48101909
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

MODELO PBIC-430-V2

CAFETERAS CON MOLINO PARA AMERICANO



CAFETERA PERCOLADORA PARA UN TERMO CON MOLINO INTEGRADO DE CAFÉ.
MARCA GRINDMASTER. TOLVA PARA UN SOLO TIPO DE CAFÉ, CAPACIDAD DE 2.5 KG EN GRANO. PARA TERMOS DE 2.5 Y 3 LT (NO INCLUIDOS EN EL EQUIPO). TECNOLOGÍA "PRECISIONBREW" QUE MEJORA Y PERSONALIZA EL SABOR DEL CAFÉ. SALIDA DE AGUA CALIENTE. PORTA FILTRO EN ACERO INOX. A 120V-1710 W-15 AMP / 1F.
MEDIDAS EXT.: 23.5 X 61.6 X 78 CM.
CODIGO SAT/ 48101909
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

MODELO GNB-10H



CAFETERA PERCOLADORA PARA UNA JARRA CON MOLINO INTEGRADO DE CAFÉ.
MARCA GRINDMASTER. TOLVA PARA UN SOLO TIPO DE CAFÉ, CAPACIDAD DE 2.5 KG EN GRANO. PARA JARRAS DE 1.8 LT (NO INCLUIDOS EN EL EQUIPO). TECNOLOGÍA "PRECISIONBREW" QUE MEJORA Y PERSONALIZA EL SABOR DEL CAFÉ. SALIDA DE AGUA CALIENTE. PORTA FILTRO EN ACERO INOXIDABLE. 120V-1710W-15 AMP/1F
MEDIDAS EXT.: 23.5 X 61.6 X 66.7 CM.
CODIGO SAT/ 48101909
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

MODELO GNB-11H

*** LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.**

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA



MÁQUINA SÚPER AUTOMÁTICA DE CAFÉ
MARCA GRINDMASTER-NECTA. MÁQUINA PARA EXPRESSO CON TOLVA PARA CAFÉ EN GRANO DE 950 GR QUE MUELE, COMPRIME, PRE-INFUSIONA Y EXTRAE EL CAFÉ SIN NECESIDAD DE UN BARISTA. (SE RECOMIENDA GRANO DE CAFÉ CON TOSTADO EXPRESSO MEDIO) CONTIENE DOS TOLVAS PARA POLVOS PARA HACER MEZCLAS DE BEBIDAS CON CAFÉ Y LECHE EN POLVO, MOKA EN POLVO, VAINILLA EN POLVO, ETC. PRODUCCIÓN DE HASTA 45 BEBIDAS DE 12 OZ/HR Ó 120 EXPRESSOS. REQUIERE INSTALACIÓN HIDRÁULICA CON FILTRO DE AGUA DE ¾". DISPENSA BEBIDAS DE 8, 10 Y 12 OZ. 120V / 12 AMP /1F. CERTIFICADO DE CALIDAD CE.
MEDIDAS EXT.: 33 X 53 X 93 CM DE ALTO.
CODIGO SAT/ 48101705
***REQUIERE DE INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN.**

MODELO KORINTO PRIME

MÁQUINA PARA TÉ HELADO



MÁQUINA PARA TÉ HELADO
MARCA GRINDMASTER. SISTEMA DE SEGURO PARA BAJA TEMPERATURA QUE LE PERMITE TRABAJAR A LA TEMPERATURA APROPIADA. TIEMPO DE PERCOLADO AJUSTABLE. CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE. REQUIERE CONEXIÓN. EMBUDO DE PLÁSTICO DE PERCOLADO. INCLUYE TERMO PARA TÉ MODELO B1/3T CAPACIDAD 3 GALONES (11.4 LT) 120V / 15 AMP /1F. CERTIFICAD DE CALIDAD NSF, C-UL Y UL.
MEDIDAS EXT.: 23 X 57 X 75 CM.
CODIGO SAT/ 48101505
***SOBRE PEDIDO.**

MODELO 3+B1/3T

HORNOS PROFESIONALES



HORNO TURBO DE CONVECCIÓN 10 CHAROLAS

MARCA EQUICHEF. CAPACIDAD PARA 10 CHAROLAS DE 65 X 45 CM. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. MOTOR ELÉCTRICO DE BAJO CONSUMO DE ENERGÍA. MANIJA DE APERTURA EN UNA PIEZA Y BISAGRAS PARA PUERTA EN INOXIDABLE. CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, VAPOR, TIEMPO DESEADO Y LUZ DE PUERTA. PUERTA EN UNA SOLA PIEZA CON CRISTAL TEMPLADO. QUEMADOR DE ALTA EFICIENCIA CON 6 CHISPAS Y 2 SENSORES DE FLAMA EN INOXIDABLE. 4 LLANTAS GIRATORIAS, 2 DE ELLAS CON FRENO.
MEDIDAS EXT.: 1.06 X 1.47 X 1.82 M
MEDIDAS PANEL: FRENTE 18 CM.
CODIGO SAT/ 48101507

MODELO HTE10D



HORNO TURBO DE CONVECCIÓN 12 CHAROLAS

MARCA EQUICHEF CAPACIDAD PARA 12 CHAROLAS DE 65 X 45 CM. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, VAPOR, TIEMPO DESEADO Y LUZ DE PUERTA. MOTOR ELÉCTRICO DE BAJO CONSUMO DE ENERGÍA. PUERTA EN UNA SOLA PIEZA CON CRISTAL TEMPLADO. MANIJA DE APERTURA EN UNA PIEZA Y BISAGRAS PARA PUERTA EN INOXIDABLE. QUEMADOR DE ALTA EFICIENCIA CON 6 CHISPAS Y 2 SENSORES DE FLAMA EN INOXIDABLE. 4 LLANTAS GIRATORIAS, 2 DE ELLAS CON FRENO.
MEDIDAS EXT.: 1.06 X 1.47 X 2.02 M
MEDIDAS PANEL: FRENTE 18 CM.
CODIGO SAT/ 48101507

MODELO HTE12D

LAMINADORAS Y CORTADORA DIVISORA

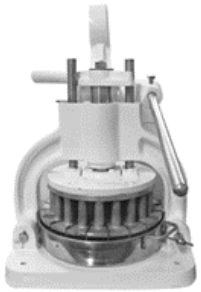
*** LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.**

CORTADORA DE MASAS Y LAMINADORAS



LAMINADORA DE MESA DE UN SOLO PASO
MARCA EQUICHEF, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE MESA DE UN SOLO PASO, RODILLOS GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE DE ACERO, CUCHILLAS LIMPIADORAS, MOTOR DE ½ H.P., PESO APROXIMADO: 32 KGS.
MEDIDAS: 660 X 470 X 300 MM.
CODIGO SAT/ 48101600

MODELO LMM-1



CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL
MARCA EQUICHEF: CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL DE 36 TANTOS, IDEAL PARA CORTE DE MASA EN PESO Y MEDIDAS EN PORCIONES IGUALES, PARA BOLILLOS, PAN DULCE, ETC., INDISPENSABLE EN PANADERÍAS. CAZO ESTAÑADO, CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE, TERMINADOS EN PINTURA ESMALTADA COLOR BLANCO. SÚPER REFORZADA. PESO APROXIMADO 75 KGS. **MEDIDAS APROX.: 500 X 500 X 800 MM.**
CODIGO SAT/ 48101603

MODELO R-36-3



LAMINADORA DE MESA DE BANDA
MARCA EQUICHEF, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE MESA DE BANDA, INTERRUPTOR REVERSIBLE, RODILLOS DE ACERO, APERTURA ENTRE RODILLOS MÁXIMA DE 5 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE ½ H.P. A 120V / 60HZ, PESO APROXIMADO DE 68 KGS.
MEDIDAS: LARGO 1600 X 800 X 650 MM.
CODIGO SAT/ 48101600

MODELO LMM-160



LAMINADORA DE PISO DE BANDA
MARCA EQUICHEF, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE PISO CON BANDA, INTERRUPTOR REVERSIBLE, RODILLOS DE ACERO, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 5 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE ½ H.P. A 120V/60HZ. BASE CON RUEDAS GIRATORIAS. PESO APROXIMADO DE 88 KGS.
MEDIDAS: LARGO 1600 X 800 X 1100 MM.
CODIGO SAT/ 48101600

MODELO LMB-160



LAMINADORA DE PISO DE BANDA
MARCA EQUICHEF, FABRICADA EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO EN COLOR BLANCO, TIPO DE PISO CON BANDA, INTERRUPTOR REVERSIBLE, RODILLOS DE ACERO, APERTURA ENTRE RODILLOS DE 5 CMS. Y MÍNIMA DE 0.5 CMS., GRADUADOR DE GROSOR DE APERTURA AJUSTABLE, CUCHILLAS LIMPIADORAS, BRAZOS ABATIBLES, BANDA TRANSPORTADORA DE PVC HIGIÉNICA Y LAVABLE, MOTOR DE ½ H.P. A 120V/60HZ. BASE CON RUEDAS GIRATORIAS. PESO APROXIMADO DE 98 KGS.
MEDIDAS: LARGO 2650 X 800 X 1100 MM.
CODIGO SAT/ 48101600

MODELO LMB-265

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

VITRINAS PARA HELADO



VITRINA PARA HELADOS TIPO ITALIANO
MARCA EQUICHEF, TERMINADA EN COLOR NEGRO. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE. INCLUYE 10 INSERTOS EN ACERO INOXIDABLE PARA 5 LITROS DE HELADO. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. DE 1.00 M. DE FRENTE. VOLTAJE A 220/60HZ. + NEUTRO.

NUEVO

MODELO VHM-10



VITRINA PARA HELADOS TIPO ITALIANO
MARCA EQUICHEF, TERMINADA EN COLOR NEGRO. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE. INCLUYE 16 INSERTOS EN ACERO INOXIDABLE PARA 5 LITROS DE HELADO. CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL. DE 1.50 M. DE FRENTE. VOLTAJE A 220/60HZ. + NEUTRO.

NUEVO

MODELO VHM-16

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

Magister
Sistema Caffè

CAFETERAS PERCOLADORAS



CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA COMPACTA 1 GRUPO
MARCA MAGISTER. CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA DE EROGACIÓN CONTINUA. CARROCERIA EN ACERO INOX AISI. BOMBEADOR VOLUMÉTRICO INCORPORADO CON BY-PASS BALANCEADO. CALDERA CON CAPACIDAD DE 4 LT. AUTO NIVEL ELECTRÓNICO DE SERIE. MANDO EROGACIÓN CAFÉ CON PULSANTE. SALIDA AGUA CALIENTE CON MANDO MEDIANTE PULSANTE. TERMÓSTATO DE SEGURIDAD PARTE ELÉCTRICA. POTENCIA DE 1200 W / 127 V. PESO 47 KG. CAPACIDAD EN TAZAS POR HORA: 50-70.
MEDIDAS EXTERIORES: 42 X 54 X 50 CM.
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO STILO MS60



CAFETERA AUTOMÁTICA ELECTRONICA COMPACTA 1 GRUPO LINEA STILO
MARCA MAGISTER. CAFETERA AUTOMÁTICA ELECTRÓNICA CON DOSAJE PROGRAMABLE. CARROCERIA EN ACERO INOXIDABLE BRILLANTE. CALDERA DE 4 LT. BOMBEADOR VOLUMÉTRICO INCORPORADO CON BY-PASS BALANCEADO. AUTONIVEL ELECTRÓNICO DE SERIE. MANDO DE EROGACIÓN DE CAFÉ CON BOTONERA PARA DOSAJE VOLUMÉTRICO (PROGRAMABLE DE 0 A 3000 CC) CON 4 DOSIS POR GRUPO, Y PULSANTE PARA LA EROGACIÓN CONTINUA. SALIDA AGUA CALIENTE CON DOSAJE PROGRAMABLE Y AUTOMÁTICO CON MANDO DESDE LA BOTONERA. TERMÓSTATO DE SEGURIDAD PARTE ELÉCTRICA. POTENCIA DE 1200 W / 127 V. PESO 47 KG. CAPACIDAD EN TAZAS POR HORA: 50-70.
MEDIDAS EXTERIORES: 42 X 54 X 50 CM.
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO STILO ES60



CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA DE EROGACIÓN CONTINUA 2 GRUPOS
MARCA MAGISTER. CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA DE EROGACIÓN CONTINUA, CARROCERÍA EN ACERO INOXIDABLE AISI, BOMBEADOR VOLUMÉTRICO INCORPORADO CON BYPASS BALANCEADO, AUTO NIVEL ELECTRÓNICO DE SERIE, MANDO EROGACIÓN CAFÉ CON PULSANTE, SALIDA AGUA CALIENTE CON MANDO MEDIANTE PULSANTE, DOS SALIDAS DE VAPOR INDEPENDIENTES A LA CALDERA LO CUAL NO AFECTA LA PRESIÓN DE LA SALIDA DEL CAFÉ, TERMÓSTATO DE SEGURIDAD PARTE ELÉCTRICA, VERSIÓN REBAJADA PARA EL EMPLEO DE VASOS DE HASTA 135 MM. DE ALTURA, CAPACIDAD EN CALDERA: 11 LT, POTENCIA: 2400 W – 110 V – 24 AMP., PESO 68 KG. COLOR ROJO. ORIGEN: ITALIA.
MEDIDAS: 795 X 535 X 500 MM.
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO STILO MS100



CAFETERA AUTOMÁTICA ELECTRÓNICA CON DOSAJE PROGRAMABLE 2 GRUPOS
MARCA MAGISTER. CARROCERÍA EN ACERO INOXIDABLE BRILLANTE O BARNIZADO, BOMBEADOR VOLUMÉTRICO INCORPORADO CON BYPASS BALANCEADO, AUTO NIVEL ELECTRÓNICO DE SERIE, MANDO DE EROGACIÓN DE CAFÉ CON BOTONERA PARA DOSAJE VOLUMÉTRICO (PROGRAMABLE DE 0 A 3000 CC) CON 4 DOSIS POR GRUPO, Y PULSANTE PARA LA EROGACIÓN CONTINUA, SALIDA DE AGUA CALIENTE CON DOSAJE PROGRAMABLE Y AUTOMÁTICO CON MANDO DESDE LA BOTONERA, DOS SALIDAS DE VAPOR INDEPENDIENTES A LA CALDERA LO CUAL NO AFECTA LA PRESIÓN DE LA SALIDA DEL CAFÉ, TERMÓSTATO DE SEGURIDAD PARTE ELÉCTRICA, VERSIÓN REBAJADA PARA EL EMPLEO DE VASOS DE HASTA 135 MM DE ALTURA, CAPACIDAD EN CALDERA: 11 LT. POTENCIA: 2400W – 110V–24 AMP. PESO 68 KG. COLOR ROJO. ORIGEN: ITALIA.
MEDIDAS: 795 X 535 X 500 MM.
CODIGO SAT/ 48101705

MODELO STILO ES100

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

MOLINOS PARA CAFÉ



MOLINO PARA CAFÉ MANUAL CON TOLVA DE 250 GR

MARCA MAGISTER. ESTRUCTURA DE ALUMINIO FUNDIDO Y DE ACERO INOXIDABLE. COLOR NEGRO. CUCHILLAS PLANAS DE ACERO ESPECIAL TEMPLADO DE 50 MM CON REGULADOR MICROMÉTRICO. PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN MANUAL. REGULACIÓN DE LA DOSIS DE 5.5 A 8.5 GR. DIÁMETRO CUCHILLAS: 50 MM. PRODUCCIÓN: 2,5-3,5 KG/HR. CAPACIDAD RECIPIENTE GRANOS DE CAFÉ: 250 GR. CAPACIDAD RECIPIENTE CAFÉ MOLIDO: 140 GR. VOLTAJE: 115 VOLTS 60 HZ POTENCIA: 220 W. PESO: 4.7 KG. ORIGEN: ITALIA. RECOMENDADA PARA CAFETERA MODELO ES40 Y MS40.
DIMENSIONES: 150 X 250 X 382 MM.
CODIGO SAT/ 48101604

MODELO MMD8



MOLINO PARA CAFÉ AUTOMÁTICO CON TOLVA DE 1.5 KG

MARCA MAGISTER. CUERPO EN ALUMINIO ANODIZADO Y ACERO INOXIDABLE. CUCHILLAS PLANAS DE ACERO ESPECIAL TEMPLADO CON REGULADOR MICROMÉTRICO. PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN AUTOMÁTICA. REGULACIÓN DE LA DOSIS DE 5.5 – 9 GR. DIÁMETRO CUCHILLAS: 64 MM. PRODUCCIÓN: 3,5 -5,5 KG/HR. CAPACIDAD DEL RECIPIENTE PARA CAFÉ EN GRANOS: 1.500 GR. CAPACIDAD DEL RECIPIENTE PARA CAFÉ MOLIDO: 300 GR. VOLTAJE: 115 VOLTS 60 HZ. POTENCIA: 350W. PESO: 11 KG. ORIGEN: ITALIA. RECOMENDADA PARA **CAFETERAS DE DOS GRUPOS MS100 Y ES100.**
DIMENSIONES: 200 X 225 X 510 MM.
CODIGO SAT/ 48101604

MODELO M13AV1

* LOS COLORES, MEDIDAS, IMAGEN, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS PUEDEN VARIAR, YA QUE HACEMOS CONSTANTES MEJORAS EN LA INFORMACIÓN Y EN LOS EQUIPOS.

Amana Commercial



MICROONDAS COMERCIAL.
MARCA AMANA. TIMER DE 10 MIN. CONTROL ANÁLOGO, POTENCIA DE 1000 W, CAPACIDAD DE 1.2 FT³, SEÑAL DE FIN DE CICLO, GABINETE EN ACERO INOXIDABLE.
MEDIDAS: 559 X 483 X 352 MM.
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO RCS10DSE



MICROONDAS COMERCIAL.
MARCA AMANA. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CONTROLES DIGITALES, CAPACIDAD 1.2 FT³, SEÑAL DE FIN DE CICLO, PROGRAMACIÓN DE TIEMPOS POR PRODUCTO, POTENCIA DE 1000 W, PARA TRABAJO PESADO.
MEDIDAS: 552 X 501 X 362 MM.
CODIGO SAT/ 48101516

MODELO RCS10TS

SAEC

https://equipodecocinas.com/

ACERO INOXIDABLE



Modelo	Medidas	Descripción
Anaquel para cámara frigorífica		
		Anaquel para cámara frigorífica, en acero inox. 4 entrepaños perforados cal. 22, 4 postes cal. 18 con tornillos Niveladores.
ACG - 84 -AI	0.84x0.44x1.80	
ACG -110 - AI	1.10x0.44x1.80	



Anaquel para loza		
		Anaquel para loza en acero inox. 4 entrepaños lisos cal. 22, 4 postes cal. 18 con tornillos Niveladores.
ALG - 84 - AI	0.84x0.44x1.80	
ALG -110 - AI	1.10x0.44x1.80	



Anaquel para ollas		
		Anaquel para ollas en acero inox. 4 entrepaños tipo marimba cal. 18, 4 postes cal. 18 con tornillos niveladores.
AOG – 90 - AI	0.90x0.61x1.80	
AOG – 120 - AI	1.20x0.61x1.80	
AOG – 150 - AI	1.50x0.61x1.80	



Anaquel Epoxicos			**Epox.**
G18X36	0.92x0.46x1.83	Anaquel para almacén con 4 entrepaños de alambrón y 4 postes ajustables con acabado Green epoxy.	
G18X48	1.22x0.46x1.83		
G24X48	1.22x0.61x1.83		



Baño maría de servicio a meseros (sin insertos)			**304**	**441**
BMSG-84	0.84x0.70+0.30x0.90	Baño María a gas de servicio de meseros en acero inox., cubierta cal. 18, tina cal. 18 para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa y gabinete abierto para loza cal. 18, patas con regatones niveladores. (Sin insertos).		
BMSG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BMSG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BMSG-180	1.80x0.70+0.30x0.90			
BMSG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Baño maría de autoservicio (sin insertos)			**304**	**441**
BMAG-84	0.84x0.70+0.30x0.90	Baño María de autoservicio a gas en acero inox. cubierta cal. 18, tina para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal.18, patas con Regatones niveladores (sin insertos).		
BMAG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BMAG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BMAG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Modelo	Medidas	Descripción	304	441
Baño maría con 1/2 faldón (sin insertos)				
BMFG-84	0.84x0.70+0.30x0.90	Baño María con ½ faldón a gas en acero inox., cubierta cal. 18, tina para recibir insertos enteros, con ½ faldón en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø patas con regatones niveladores (sin Insertos).		
BMFG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BMFG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BMFG-180	1.80x0.70+0.30x0.90			
BMFG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Baño maría con gabinete (sin riel ni repisa)			**304**	**441**
BMGG-84	0.84X0.70X0.90	Baño María a gas con gabinete en acero inox., cubierta cal. 18, tina caliente cal. 18 para recibir insertos enteros, con faldón y piso, cal. 22, patas con regatones niveladores (sin insertos, sin riel, ni repisa).		
BMGG-116	1.16X0.70.X0.90			
BMGG-148	1.48X0.70X0.90			
BMGG-180	1.80X0.70X0.90			
BMGG-210	2.10X0.70X0.90			



Baño maría con 1/2 faldón (sin riel ni repisa)			**304**	**441**
BMEG-84	0.84X0.70X0.90	Baño Maria a gas con ½ faldón, en acero inox., cubierta cal. 18, tina caliente cal. 18 para recibir insertos enteros, montada sobre estructura tubular en acero inox. De 1½" ø patas con regatones niveladores, (sin insertos, sin riel, ni repisa).		
BMEG-116	1.16X0.70.X0.90			
BMEG-148	1.48X0.70X0.90			
BMEG-180	1.80X0.70X0.90			
BMEG-210	2.10X0.70X0.90			



Barra fría de servicio a meseros (sin insertos)			304	441
BFSG-84	0.84x0.70+0.30x0.9	Barra fría de servicios a meseros en acero inox., cubierta cal. 18, tina a base de hielo cal. 18 para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa y gabinete abierto para loza cal. 18, patas con regatones niveladores, (sin insertos)		
BFSG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BFSG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BFSG-180	1.80x0.70+0.30x0.90			
BFSG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Modelo	Medidas	Descripción		
Barra fría de autoservicio (sin insertos)			304	441
BFAG-84	0.84x0.70+0.30x0.90	Barra fría de autoservicio en acero inox. Cubierta cal. 18, tina a base de hielo cal.18, para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18, patas con regatones niveladores(sin insertos)		
BFAG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BFAG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BFAG-180	1.80x0.70+0.30x0.90			
BFAG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Barra fría con 1/2 faldón (sin insertos)			304	441
BFFG-84	0.84x0.70+0.30x0.90	Barra fría con ½ faldón en acero inox. Cubierta cal. 18, tina a base de hielo cal. 18 para recibir insertos enteros, con ½ faldón en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, patas con regatones niveladores, (sin insertos)		
BFFG-116	1.16x0.70+0.30x0.90			
BFFG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			
BFFG-180	1.80x0.70+0.30x0.90			
BFFG-210	2.10x0.70+0.30x0.90			



Barra fría con gabinete (sin riel ni repisa)			304	441
BFGG-84	0.84x0.70x0.90	Barra fría con gabinete En acero inox., cubierta cal. 18, tina a base de hielo cal.18 para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, patas con regatones niveladores, (sin insertos, sin riel, ni repisa)		
BFGG-116	1.16x0.70x0.90			
BFGG-148	1.48x0.70x0.90			
BFGG-180	1.80x0.70x0.90			
BFGG-210	2.10x0.70x0.90			



Barra fría con 1/2 faldón (sin riel ni repisa)			304	441
BFEG-84	0.84x0.70x0.90	Barra fría con ½ faldón en acero inox., cubierta cal. 18, tina a base de hielo cal. 18 para recibir insertos enteros, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, patas con regatones niveladores, (sin insertos, ni riel, ni repisa)		
BFEG-116	1.16x0.70x0.90			
BFEG-148	1.48x0.70x0.90			
BFEG-180	1.80x0.70x0.90			
BFEG-210	2.10x0.70x0.90			



Barra panera			304	441
		Barra con panera en acero inox., cubierta cal. 18 costados, piso y entrepaño cal. 22, riel de deslizamiento cal.18, patas con regatones niveladores.		
BPG-60	0.60x0.70+0.30x0.90			



Modelo	Medidas	Descripción		
Barra lisa de autoservicio			304	441
		Barra lisa de autoservicio en acero inox., cubierta cal. 18, con faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18, patas con regatones niveladores.		
BLAG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			



Barra lisa de servicio a meseros			304	441
		Barra lisa de servicio a meseros en acero inox., cubierta cal. 18, con faldón y piso en cal. 22, repisa y gabinete abierto para loza cal. 18, patas con regatones niveladores.		
BLSG-148	1.48x0.70+0.30x0.90			



Baño maría de autoservicio eléctrico (sin insertos)			304	441
		Baño maría de autoservicio eléctrico en acero inox., cubierta cal. 18, tina para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18 con regatones niveladores, (sin insertos)		
BMAG-84-E	0.84x0.70+0.30x0.90			
BMAG-116-E	1.16x0.70+0.30x0.90			
BMAG-148-E	1.48x0.70+0.30x0.90			
BMAG-180-E	1.80x0.70+0.30x0.90			
BMAG-210-E	2.10x0.70+0.30x0.90			

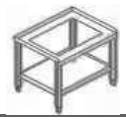


Baño maría con ½ faldón eléctrico (sin insertos)			304	441
BMFG-84-E	0.84x0.70+0.30x0.90	Baño maría con ½ faldón eléctrico en acero inox., cubierta cal. 18, tina para recibir insertos enteros, con ½ faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1 ½" ø, con regatones niveladores, (sin insertos)		
BMFG-116-E	1.16x0.70+0.30x0.90			
BMFG-148-E	1.48x0.70+0.30x0.90			
BMFG-180-E	1.80x0.70+0.30x0.90			
BMFG-210-E	2.10x0.70+0.30x0.90			

Modelo	Medidas	Descripción		
Barra fría refrigerada de autoservicio (sin insertos)			304	441
BFAG-84-R	0.84x0.70+0.30x0.90	Barra refrigerada autoservicio en acero inox., cubierta cal. 18, para recibir insertos enteros, con faldón y piso en cal. 22, repisa contra estornudos y riel de deslizamiento cal. 18 patas con regatones niveladores,(sin insertos)		
BFAG-116-R	1.16x0.70+0.30x0.90			
BFAG-148-R	1.48x0.70+0.30x0.90			
BFAG-180-R	1.80x0.70+0.30x0.90			
BFAG-210-R	2.10x0.70+0.30x0.90			



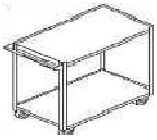
Barandal de encause			304
		Barandal de Encause en acero inox. cal. 18, incluye patas y bridas para anclaje.	
BEG-100	1.00x0.05x0.90		



Base para equipo modular			304
BASE-30	0.30x0.70x0.60	Base para equipo modular (parrilla o plancha), en acero inoxidable, cal. 18, patas con regatones niveladores.	
BASE-60	0.60x0.70x0.60		
BASE-90	0.90x0.70x0.60		



Carro para ollas			304	441
		Carro para ollas en acero inox., maneral cal. 18, 4 ruedas locas de hule de 4"ø.		
COG-60	0.60x0.60x0.90			
COG-110	1.10x0.60x0.90			



Carro para aguas			304	441
		Carro para botes de aguas en acero inox. 1 entrepaño cal. 18, piso cal. 22, maneral cal. 18, 4 ruedas locas de hule de 4".		
CDAG-80	0.80X.70X0.90			



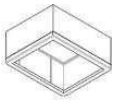
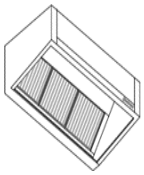
Carro para charolas y cubiertos			304	441
		Carro para charolas y cubiertos en acero inox. cal. 18, charola para cubiertos con divisiones cal. 22, maneral cal.18, 4 ruedas locas de hule de 4"		
CCG -60	0.60x0.70x0.90			

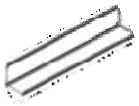


Carro Dolly			304	441
		Carro Doll en acero inox. maneral cal. 18, 4 ruedas locas de hule de 4",		
CDG-60	0.60x0.60x0.90			



Modelo	Medidas	Descripción		
Carro para loza			304	441
		Carro para Loza en acero inox. cal. 18, maneral cal. 18, división longitudinal inclinada doble, 4 ruedas locas de hule de 4", medidas exteriores: 1.00x0.50x0.90 mts.		
CLG- 100	1.00X0.50X0.90			

	**Carro de servicio**			**304**	**441**
			Carro de servicio en acero inox,., 2 entrepaño cal. 18 piso cal. 18, maneral cal.18, 4" ruedas locas de hule de 4"		
	CSG -100	1.00X0.50X0.90			
	**Campana de condensado**			**304**	**441**
			Campana de Condensado de Vapores en acero inox., grasera perimetral cal.20, 4 vistas cal. 20		
	CCG -90 - 4V	0.90x0.90x0.52			
	CCG -110 - 4V	1.10x0.90x0.52			
	**Campana de extración (sin ducto, ni extractor, ni filtros)**			**304**	**441**
	CEG - 90 - 4V	0.90x0.90x0.52	Campana Extractora de humos y grasas en acero inox. vistas cal. 18, toldo y respaldo en cal. 22, para recibir, filtros de: 0.50 x0.50x0.05 mts.(sin ducto, extractor ni filtros)		
	CEG - 110 - 4V	1.10x0.90x0.52			
	CEG - 170 - 4V	1.70x0.90x0.52			
	CEG - 190 - 4V	1.90x0.90x0.52			
	CEG - 210 - 4V	2.10x0.90x0.52			
	CEG - 260 - 4V	2.60x0.90x0.52			
	CEG - 310 - 4V	3.10x0.90x0.52			
	CEG - 360 - 4V	3.60x0.90x0.52			
	CEG - 410 - 4V	4.10x0.90x0.52			
	CEG - 460 - 4V	4.60x0.90x0.52			
	CEG - 510 - 4V	5.10x0.90x0.52			
	**Estación de cantinero (sin nicho)**			**304**	**441**
	ECG -90	0.90x0.56x0.76	Estación de cantinero sin nicho en acero inox., tina para hielo cal. 18, 2 racks con alveolos para botellas cal. 22, ½ faldón perimetral cal. 22, riel para botellas, montada sobre estructura tubular de 1 ½" ø, patas con regatones niveladores.		
	ECG -130	1.30x0.56x0.76			
	ECG - 150	1.50x0.56x0.76			

	Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
	**Estación cantinero (con nicho)**			**304**	**441**
			Estación de cantinero en acero inox., tina para hielo cal. 18, 2 racks con alveolos para botellas cal.22, ½ faldón perimetral cal. 22, con nicho para batidora y riel para botella, montada sobre Estructura tubular de 1 ½" ø, patas con regatones niveladores.		
	ECNG-90	0.90x0.56x0.76			
	ECNG-130	1.30x0.56x0.76			
	ECNG-150	1.50x0.56x0.76			
	**Estación de servicio**			**304**	**441**
	ESG-130	1.30x0.70x0.90.	Estación de servicio en acero inox. Cubierta cal. 18, tina para hielo y agua cal. 18, rejilla para cafetera cal. 22 , rack para canastillas, gabinete cal. 22, patas con regatones niveladores,		
	ESG-170	1.70x0.70x0.90			
	ESG-200	2.00x0.70x0.90			
	**Esquinero protector**			**304**	
			Esquinero protector de muro, fabricado en acero inox., T-304 cal. 20		
	ESPECIAL	0.05x0.05x1.20			
	**Filtro para grasas**			**441**	
			Filtros fabricados en acero inox., cal. 18,		
	FAG - 50	0.50x0.50x0.50			
	**Fregadero para cristalería (esquina sanitaria)**			**304**	**441**
	FCSG - 100	1.00x0.56x0.76	Fregadero para cristalería e [illegible] cubierta cal.18, 2 tarjas de: 0.35x0.40x0.25 cal.18, esquina sanitaria, montada sobre estructura tubular en acero inox., tubo de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
	FCSG - 120	1.20x0.56x0.76			
	FCSG - 170	1.70x0.56x0.76			
	FCSG - 200	2.00x0.56x0.76			



Modelo	Medidas	Descripción		
Fregadero sencillo (esquina sanitaria)			304	441
FLSG - 120	1.20x0.70x0.90 mts.	Fregadero sencillo en acero inox., cubierta cal. 18, 1 tarja de: 0.60x0.55x0.30 mts. cal. 18, esquina sanitaria, montada sobre estructura tubular en acero inox,.tubo de 1½" ø, patas con Regatones niveladores.		
FLSG - 140	1.40x0.70x0.90 mts.			
FLSG - 170	1.70x0.70x0.90 mts.			
FLSG - 200	2.00x0.70x0.90 mts.			
FLSG - 230	2.30x0.70x0.90 mts.			



Fregadero para ollas dobles (esquina sanitaria)			304	441
FOSG- 130	1.30x0.70x0.90	Fregadero para ollas en acero inox., cubierta cal. 18, 2 tarjas de: 0.60x0.55x0.30 mts. cal. 18 , esquina sanitaria, montada sobre estructura tubular en acero inox., tubo de 1½" ø, patas con regatones Niveladores.		
FOSG- 170	1.70x0.70x0.90			
FOSG- 200	2.00x0.70x0.90			
FOSG- 230	2.30x0.70x0.90			
FOSG- 260	2.60x0.70x0.90			



Fregadero para ollas triples tarja (esquina sanitaria)			304	441
		Fregadero para ollas triple en acero inox., cubierta cal.18, 3 tarjas de: 0.60x0.55x0.30 cal.18, esquina sanitaria, montada sobre estructura tubular en acero inox., tubo de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
FOSG -230- 3	2.30x0.70x.0.90			
FOSG- 260- 3	2.60x0.70x0.90			



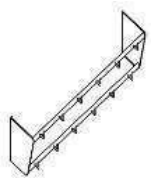
Gabinete con puertas			304	441
GPG - 80	0.80x0.70x0.90	Gabinete con puertas en acero inox., cubierta cal. 18 costados, piso y entrepaño cal. 22, patas con regatones niveladores.		
GPG - 110	1.10x0.70x0.90			
GPG - 140	1.40x0.70x0.90			
GPG - 170	1.70x0.70x0.90			
GPG - 200	2.00x0.70x0.90			



Gabinete con tarja (tarja de 0.40x0.50x0.20)			304	441
GTG -80	0.80x0.70x0.90	Gabinete con tarja en acero inox., cubierta cal. 18, 1 tarja de: 0.40x0.50x0.20 mts. cal. 18, costados y piso cal. 22, patas con regatones niveladores.		
GTG -110	1.10x0.70x0.90			
GTG -140	1.40x0.70x0.90			
GTG -170	1.70x0.70x0.90			
GTG -200	2.00x0.70x0.90			



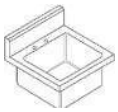
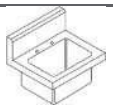
Modelo	Medidas	Descripción		
Gabinete abierto (sin respaldo)			304	441
GAG -80	0.80x0.70x0.90	Gabinete abierto en acero inox., cubierta cal. 18 costados, piso y entrepaño cal. 22, patas con regatones niveladores.		
GAG -110	1.10x0.70x0.90			
GAG -140	1.40x0.70x0.90			
GAG -170	1.70x0.70x0.90			
GAG -200	2.00x0.70x0.90			



Garabato para ollas (en acero inoxidable)			304
GIG -110	1.10x0.30x0.30	Garabato para ollas fabricado en tubo de acero inox., de 1"ø, gancho redondo de acero inox., de ¼" ø, ménsulas de acero inox., de ¼"x 2".	
GIG -130	1.30x0.30x0.30		
GIG -140	1.40x0.30x0.30		
GIG -170	1.70x0.30x0.30		
GIG -200	2.00x0.30x0.30		
GIG -230	2.30x0.30x0.30		
GIG -260	2.60x0.30x0.30		



Lampara de capelo				
		Lámpara de Capelo a prueba de vapores para campana de extracción.		
LCG				

	Modelo	Medidas	Descripción		
	**Lavamanos nacional**			304	441
			Lavamanosen acero inoxidable cal. 18, para fijar en muro.		
	LMG - 45	0.45x0.45x0.20			
	**Lavamanos importado**			441	
			Lavamanos de acero inox. con ménsulas para fijación medidas: 0.30x0.30x0.05		
	WHS1212-5D	0.30x0.30x0.5			
	**Lavamanos con pedestal**			304	
			Lavamanos con pedestal en acero inox. T-304, cal. 22, con válvula a piso tarja: 0.40 x0.30x0.25. cal. 18, medidas externas: 0.50x0. 45x0.90 (incluye llave de pedal y cuello de ganso)		
	LPG-50	0.50 x0.45x 0.90			
	**Lava trapeadores**			304	441
			Lava trapeadores en acero inox. cal. 18, para fijar en muro.		
	LTG -50	0.50x0.50x0.25			
	**Manguera de preelavado**				
			Manguera de prelavado para cubierta o lambrin		
	JSPS-13	CUBIERTA			
	JSPS-33	LAMBRIN			
	**Manguera de conexión para gas flexible**				
			Manguera de conexión flexible para gas		
	CSSC22-36P	5/8” A 3/4" X 36”			
	**Mesa de apoyo (sin piso)**			304	441
	MAG - 80	0.80x0.70x0.90	Mesa de apoyo en acero inox., cubierta cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox. Con tubo de 1½” ø, patas con regatones niveladores.		
	MAG - 110	1.10x0.70x0.90			
	MAG - 140	1.40x0.70x0.90			
	MAG - 170	1.70x0.70x0.90			
	MAG - 200	2.00x0.70x0.90			

	Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
	**Mesa de apoyo (con piso)**			304	441
	MAG - 80 -P	0.80x0.70x0.90	Mesa de apoyo con piso en acero inox., cubierta cal. 18, piso cal.22, montada sobre estructura tubular en acero inox. con tubo de 1½” ø, patas con regatones niveladores		
	MAG - 110 -P	1.10x0.70x0.90			
	MAG - 140 -P	1.40x0.70x0.90			
	MAG - 170 -P	1.70x0.70x0.90			
	MAG - 200 -P	2.00x0.70x0.90			
	**Mesa de trabajo con tarja (sin piso)**			304	441
	MTTG - 80	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo con tarja en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0. 50x0.20 mts. cal.18, montada sobre estructura tubular en acero inox. De 1½” ø, patas con regatones niveladores.		
	MTTG - 110	1.10x0.70x0.90			
	MTTG - 140	1.40x0.70x0.90			
	MTTG - 170	1.70x0.70x0.90			
	MTTG - 200	2.00x0.70x0.90			



Mesa de trabajo con tarja (con piso)			304	441
MTTG -80- P	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo con tarja y piso en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0.50x0.20 mts. cal. 18, piso cal. 22, montada sobre estructura tubular en acero inox. De 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
MTTG -110- P	1.10x0.70x0.90			
MTTG -140- P	1.40x0.70x0.90			
MTTG -170- P	1.70x0.70x0.90			
MTTG -200- P	2.00x0.70x0.90			



Mesa de apoyo en isla (sin piso)			304	441
MAIG - 80	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla en acero inox., cubierta cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inoxidable de 1½" ø, patas con Regatones niveladores.		
MAIG - 110	1.10x0.70x0.90			
MAIG - 140	1.40x0.70x0.90			
MAIG - 170	1.70x0.70x0.90			
MAIG - 200	2.00x0.70x0.90			



Mesa de apoyo en isla (con piso)			304	441
MAIG- 80 -P	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla con piso en acero inox., cubierta cal. 18, piso cal. 22, montada sobre estructura tubular en acero inoxidable de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
MAIG- 110 -P	1.10x0.70x0.90			
MAIG- 140 -P	1.40x0.70x0.90			
MAIG- 170 -P	1.70x0.70x0.90			
MAIG- 200 -P	2.00x0.70x0.90			



Modelo	Medidas	Descripción		
Mesa de trabajo isla con repisa sencilla central (sin piso)			**304**	**441**
MTIRG -80	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla con repisa sencilla en acero inox., cubierta cal. 18, repisa sencilla cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox. de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
MTIRG -110	1.10x0.70x0.90			
MTIRG -140	1.40x0.70x0.90			
MTIRG -170	1.70x0.70x0.90			
MTIRG -200	2.00x0.70x0.90			



Mesa de trabajo isla con respisa sencilla central (con piso)			304	441
MTIRG -80-P	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla con repisa sencilla y piso en acero inox., cubierta cal. 18, piso cal. 22, repisa central sencilla cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, Patas con regatones niveladores.		
MTIRG -110-P	1.10x0.70x0.90			
MTIRG -140-P	1.40x0.70x0.90			
MTIRG -170-P	1.70x0.70x0.90			
MTIRG -200-P	2.00x0.70x0.90			



Mesa de trabajo isla con repisa doble (sin piso)			304	441
MTIRDG-80	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla con repisa doble en acero inox., cubierta cal. 18, repisa central doble cal. 18, montada sobre estructura Tubular en acero inox. De 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
MTIRDG-110	1.10x0.70x0.90			
MTIRDG-140	1.40x0.70x0.90			
MTIRDG-170	1.70x0.70x0.90			
MTIRDG-200	2.00x0.70x0.90			

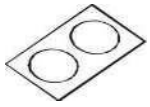


Mesa de trabajo isla con repisa doble (con piso)			304	441
MTIRDG-80-P	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo en isla con repisa doble y piso en acero inox., cubierta cal.18, piso cal. 22, repisa central doble cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox. de 1½" ø, patas con regatones niveladores		
MTIRDG-110-P	1.10x0.70x0.90			
MTIRDG-140-P	1.40x0.70x0.90			
MTIRDG-170-P	1.70x0.70x0.90			
MTIRDG-200-P	2.00x0.70x0.90			



Mesa de trabajo con tarja en isla con repisa doble (sin piso)			304	441
MTTIRDG-80	0.80x0.70x0.90	Mesa en isla con tarja y repisa doble en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0.50x0.20 cal.18 repisa central doble cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox. De 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
MTTIRDG-110	1.10x0.70x0.90			
MTTIRDG-140	1.40x0.70x0.90			
MTTIRDG-170	1.70x0.70x0.90			
MTTIRDG-200	2.00x0.70x0.90			

	Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
	**Mesa de trabajo con tarja en isla con repisa doble (con piso)**			304	441
	MTTIRDG-80-P	0.80x0.70x0.90	Mesa en isla con tarja y repisa doble y piso en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0.50x0.20 mts. cal. 18, piso cal. 22, repisa central doble cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox. de 1½" ø, patas con regatones Niveladores.		
	MTTIRDG-110-P	1.10x0.70x0.90			
	MTTIRDG-140-P	1.40x0.70x0.90			
	MTTIRDG-170-P	1.70x0.70x0.90			
	MTTIRDG-200-P	2.00x0.70x0.90			
	**Mesa de trabajo con tarja en isla (sin piso)**			304	441
	MTTIG-80	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo con tarja en isla en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0.50x0.20 mts. cal. 18 montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
	MTTIG-110	1.10x0.70x0.90			
	MTTIG-140	1.40x0.70x0.90			
	MTTIG-170	1.70x0.70x0.90			
	MTTIG-200	2.00x0.70x0.90			
	**Mesa de trabajo con tarja en isla (con piso)**			304	441
	MTTIG-80-P	0.80x0.70x0.90	Mesa de trabajo con tarja en isla y piso en acero inox., cubierta cal. 18, tarja izquierda de: 0.40x0.50x0.20 mts. cal. 18, piso cal. 22, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, patas con regatones niveladores.		
	MTTIG-110-P	1.10x0.70x0.90			
	MTTIG-140-P	1.40x0.70x0.90			
	MTTIG-170-P	1.70x0.70x0.90			
	MTTIG-200-P	2.00x0.70x0.90			
	**Mesa de recibo de loza sucia**			304	441
	MRLS - 80	0.80x0.76x0.90	Mesa de recibo de loza sucia en acero inox., cubierta cal. 18, entrada para lavadora tina de 0.40x0.50x0.20 mts. cal.18 estructura tubular en acero inox. De 1½"ø, patas con regatones niveladores.		
	MRLS - 110	1.10x0.76x0.90			
	MRLS - 140	1.40x0.76x0.90			
	MRLS - 170	1.70x0.76x0.90			
	MRLS - 200	2.00x0.76x0.90			

	Modelo	Medidas	Descripción		
	**Mesa de recibo de loza limpia**			304	441
	MRLL -80	0.80x0.76x0.90	Mesa de recibo de loza limpia en acero inox., cubierta cal. 18, salida para lavadora de loza, montada sobre estructura tubular en acero inox. de 1½"ø, patas con regatones Niveladores.		
	MRLL - 110	1.10x0.76x0.90			
	MRLL - 140	1.40x0.76x0.90			
	MRLL - 170	1.70x0.76x0.90			
	MRLL - 200	2.00x0.76x0.90			
	**Mesa baja**			304	441
			Mesa baja en acero inox. cal. 18, montada sobre estructura tubular en acero inox., de 1½" ø, patas con regatones Niveladores.		
	MBG -76	0.76x0.70x0.60			
	**Mesa rack**			304	
			Mesa Rack para horno, fabricada en acero inox., cal. 18, con guías para charolas y 4 patas con tornillos niveladores.		
	ESPECIAL	0.85x0.72x0.60			
	**Porta ollas**			304	
			Porta ollas en acero inox. cal.18		
	POG-32	0.32x0.52x0.01			
	**Rack charolas autoservicio**			304	441
			Rack para charolas autoservicio en acero inox., 4 postes de 1" cal. 18, 16 pares de guías para charolas cal. 18, 4 ruedas locas de hule de 4" ø		
	CRG-41	0.41X0.56X01.73			



Rack charolas panadería			304	441
		Rack para charolas en acero inox., 6 postes de 1” cal. 18, 32 pares de guías para charolas cal.18, 4 ruedas locas de hule de 4” ø		
CRG-80	0.80X0.56X1.73			



Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
Rack de charolas panadería			**304**	**441**
		Rack para charolas en acero inox., 4 postes de 1”, cal. 18, 16 pares de guías para charolas cal. 18, 4 ruedas locas de hule de 4” ø		
CRG-51	0.51X0.65X1.73			



Rack dunnage			304	441
		Rack Dunnage en acero inox., cal. 18, con patas cuadradas de 1”, y tornillos niveladores.		
RDG-50	1.00X0.50X0.30			



Rack a muro para charolas			304	
		Rack Empotrable para charolas en acero inoxidable cal. 18, con guías, estructura tubular, lengüetas para sujeción a muro. (Para charola de 0.32x0.56 mts.)		
RMCHG-2	0.736x0.56x0.75			
RMCHG-3	1.0916x0.56x0.75			
RMCHG-4	1.447x0.56x0.75			
RMCHG-5	1.8024X0.56X0.75			



Rejilla piso en acero inoxidable			304	
		Rejilla de piso con charola en acero inox. cal. 18, anclas para ser ahogadas sobre nivel de piso terminado y rejilla construida en acero inox. cal. 18.		
RPTG-60	0.60x0.25x.0.10			
RPTG-90	0.90x0.25x0.10			
RPTG-120	1.20x0.25x0.10			



Rejilla piso en acero inoxidable solo marco			304	
RPMG-60	0.60x0.25x.0.10	Rejilla de piso marco y rejilla construida en acero inox., cal. 18.		
RPMG-90	0.90x0.25x0.10			
RPMG-120	1.20x0.25x0.10			



Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
Repisa contra estornudos sencilla			304	
		Repisa contra estornudos sencilla en acero inox., con ménsulas vidrio de 6 mm.		
RCTG-100	1.00x0.30x0.40			



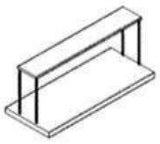
Repisa para canastillas de mesa			304	441
		Repisa para canastillas en acero inox., cal. 18 estructura tubular de 1½" Ø		
RCAG-51	0.51x0.51			
RCAG-102	1.02x0.51			
RCAG-153	1.53x0.51			



Repisa para postres			304	441
		Repisa para postres 4 postes de tubo de 1 ½" ø, 3 entrepaños cal. 18.		
RPOG-80	0.80x0.45x0.60			



Repisa contra estornudos en dos aguas			304	
		Repisa contra estornudos en 2 aguas en acero inox., estructura tubular de 1½" Ø vidrio de 6 mm.		
RCDG-100	1.00x0.30x0.40			



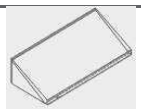
Repisa de paso			304	441
RPAG-80	0.80x0.30			
RPAG-110	1.10x0.30			
RPAG-140	1.40x0.30			
RPAG-170	1.70x0.30			
RPAG-200	2.00x0.30			



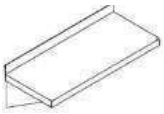
Modelo	Medidas	Descripción		
Repisa doble			304	441
RPADG-80	0.80x0.30	Repisa de paso doble en acero inox., cal. 18 estructura tubular en acero inox., de 1½" Ø.		
RPADG-110	1.10x0.30			
RPADG-140	1.40x0.30			
RPADG-170	1.70x0.30			
RPADG-200	2.00x0.30			



Repisa para repisa de horno			304	441
		Repisa para horno de microondas en acero inox. cal. 18, se sujeta al muro por medio de ménsulas de acero inox. cal. 18		
RHG-2418	0.61x0.46x0.05			
RHG-2424	0.61x0.61x0.05			



Repisa para canastillas de pared			304	441
		Repisa para canastillas en acero inox., cal. 18 se sujeta al muro por medio de ménsulas en acero inox., cal. 18.		
RCPG-51	0.51x0.51x0.30			
RCPG-102	1.02x0.51x0.30			
RCPG-153	1.53x0.51x0.30			



Repisa de pared			304	441
RPG-80	0.80x0.30	Repisa de pared en acero inox. cal. 18, se sujeta al muro por medio de ménsulas de acero inox. cal. 18.		
RPG-110	1.10x0.30			
RPG-140	1.40x0.30			
RPG-170	1.70x0.30			
RPG-200	2.00x0.30			



Repisa de torno			304	441
		Repisa de Torno en acero inox. cal. 18, se sujeta al muro por medio de anclas en ángulo de fierro.		
RTG-80	0.80x0.40x0.05			
RTG-110	1.10x0.40x0.05			



Resistencia eléctrica para platos				
		Lámpara caliente con resistencia eléctrica para platos de 36”.		
LFW-36	36”			

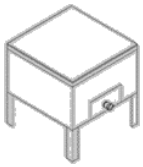


Modelo	Medidas	Descripción	Precios	
Riel porta charolas			304	
		Riel porta charolas riel tubular de deslizamiento en acero inox., cal. 18, con ménsulas del mismo material.		
RPCH-100	1.00x0.30x0.30			



Ruedas para equipos				
		Juego de 4 ruedas: 2 locas y 2 fijas.		
JRG	4"	De hule de 4 " Ø		

Modelo	Medidas	Descripción		
Estufón eléctrico			441	
		Estufón eléctrico de una sección, en acero inox., potente resistencia eléctrica, patas con regatones niveladores.		
EC-I-EG	0.50x0.50x0.60			



Parilla argentina			304	441
		Parrilla argentina tipo profesional con bastidor de PTR de 1½ carboneras de a cuadrado de 3/4, espalda de carbonera de placa de 1/8, ceniceros en cal.14, secciones de asador en ángulo de 3/4x1/8 y cuadrado de 5/8, grasera en lamina cal. 16, con tornillos niveladores.		
PAG-100	1.00x0.80x0.90			
PAG-150	1.50x0.80x0.90			
PAG-200	2.00x0.80x0.90			



Parrilla eléctrica			441	
		Parrilla eléctrica en acero inox., pilotos individuales, resistencias en fo.fo., charola de derrames.		
PEG-300	0.30x0.75x0.30			
PEG-600	0.60x0.75x0.30			
PEG-900	0.90x0.75x0.30			



Plancha electrica			441	
		Plancha eléctrica en acero inox., la placa C.R. de 3/4" de espesor, charola de derrames.		
PLEG-300	0.30x0.75x0.30			
PLEG-600	0.60x0.75x.0.30			
PLEG-900	0.90x0.75x0.30			



Modelo	Medidas	Descripción	
Refrigerador para cadaveres			**304**
RCDVG-100	1.00x2.36x2.00	Refrigerador de Cadáveres Frontal en acero inox. T.304, cap. de 2 cuerpos, camillas telescópicas, difusor de aire, alarma sonora y óptica, aislado con poliuretano de 3", iluminación interna, puertas con picaporte.	
RCDHG-225	2.25x0.95x2.00	Refrigerador de Cadáveres Horizontal en acero inox. T.304,	



Modelo	Medidas	Descripción	
Horno asador			
300	0.70x0.548x0.89	Horno asador KOPA para aprox., 50, 80 y 110 personas, aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temperatura, termómetro en puesta, abre y cierra fácilmente.	
400	0.70x0.697x1.104		
500	0.91x0.70x1.06		



Horno asador Kopa con gabinete de calentamiento			
300-C	0.712x0.548x1.121	Horno asador KOPA para aprox. 50,80,110 personas , aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temperatura , termómetro en puerta, abre y cierra fácilmente, gabinete de calentamiento de dos niveles en el mismo color que la parrilla casera no requiere fuentes adicionales de energía porque la parrilla casera se calienta a través de las rejillas de ventilación y la chimenea. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final.	
400-C	0.70 x 0.697x 1.431		
500-C	0.912x0.70x1.391		



300-OC	0.712x0.548x1.121	Horno asador KOPA para aprox. 50, 80, 110 personas , cuenta con rack calefactorio, dos espiraderos, aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temp. cuenta con termómetro, la puerta abre y cierra fácilmente, tiene una parrilla calentada de dos niveles, con gabinete superior calefactor se utiliza para mantener los alimentos calientes y para la eliminación temporal de alimentos, platos, etc. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final.	
400-OC	0.712x0.697x1.431		
500-OC	0.912x0.70x1.326		



Modelo		Descripción	
Horno asador con gabinete Kopa			
300-S	0.712x0.548x1,865	Horno asador KOPA para aprox 50, 80, 110 personas cuenta con dos espiraderos , aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temp., cuenta con termómetro, la puerta abre y cierra fácilmente, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con regatones niveladores.	
400-S	0.70x0.697x1.104		
500-S	0.91x0.70x1.06		



Horno asador con gabinete y ruedas Kopa			
		Horno asador KOPA para aprox 50, 80, 110 personas cuenta con dos espiraderos , aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temp., cuenta con termómetro, la puerta abre y cierra fácilmente, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con ruedas.	
300-S/SW	0.712x0.548x1,865		
400-S/SW	0.70x0.697x1.104		
500-S/SW	0.91x0.70x1.06		



Horno asador con gabinete y ruedas Kopa				
		Horno asador KOPA para aprox. 50, 80, 110 personas , aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temperatura , termómetro en puerta, abre y cierra fácilmente, gabinete de calentamiento de dos niveles en el mismo color que la parrilla casera no requiere fuentes adicionales de energía porque la parrilla casera se calienta a través de las rejillas de ventilación y la chimenea. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con patas niveladoras		
300-SC	0.712x0.548x2.096			
400-SC	0.712 x 0.697x2.406			
500-SC	0.912x0.70x2.216			



Modelo	Medidas	Descripción	Precios
Horno asador con gabinete Kopa			
		Horno asador KOPA para aprox. 50, 80, 110 personas , aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temperatura , termómetro en puerta, abre y cierra fácilmente, gabinete de calentamiento de dos niveles en el mismo color que la parrilla casera no requiere fuentes adicionales de energía porque la parrilla casera se calienta a través de las rejillas de ventilación y la chimenea. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con ruedas.	
300-SC/SWC	0.712x0.548x2.096		
400-SC/SWC	0.712 x 0.697x 2406		
500-SC/SWC	0.912x0.70x2.216		



Horno asador con gabinete y rack Kopa			
		Horno asador KOPA para aprox. 50, 80, 110 personas , cuenta con rack calefactorio, dos espiraderos, aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temp. cuenta con termómetro, la puerta abre y cierra fácilmente, con gabinete de calentamiento de dos niveles en el mismo color que la parrilla casera no requiere fuentes adicionales de energía porque la parrilla casera se calienta a través de las rejillas de ventilación y la chimenea. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con patas niveladoras	
300 SOC	0.712x0.548x2.096		
400 SOC	0.712x0.697x2.156		
500 SOC	0.912x0.70x2.151		

	Modelo		Descripción	
	**Horno asador con gabinete y rack Kopa**			
			Horno asador KOPA para aprox. 50, 80, 110 personas , cuenta con rack calefactorio, dos espiraderos, aislado para evitar la pérdida de calor, tapa de escotilla para control de temp. cuenta con termómetro, la puerta abre y cierra fácilmente, con gabinete de calentamiento de dos niveles en el mismo color que la parrilla casera no requiere fuentes adicionales de energía porque la parrilla casera se calienta a través de las rejillas de ventilación y la chimenea. Se puede utilizar para precalentar cortes más grandes de la carne, dando por resultado una distribución más óptima de la temperatura en el producto final, con un gabinete de almacenamiento del mismo color que el horno, que se puede utilizar para almacenar carbón, un póquer, platos y sartenes, rejillas adicionales y bastidores y otros equipos necesarios, con ruedas.	
	300 SOC/ SWOC	0.712x0.548x2.096		
	400 SOC/ SWOC	0.712x0.697x2.156		
	500 SOC/ SWOC	0.912x0.70x2.151		
	**Base de horno kopa**			
	K-300	0.70x0.55x0.98	Base para horno en acero inox., cubierta piso y empretaño cal. 18, con ruedas 2 locas y 2 con freno.	
	K-400	0.70x0.70x0.98		
	K-500	0.91x0.70x0.98		
	**Gabinete de horno kopa**			
			Gabinete para horno a la parrilla y al carbón para guardar utensilios de cocina y otros accesorios indispensables para asar a la parrilla, para colocarlo a plena vista, por lo que el soporte coincide con la parrilla y el horno con patas niveladoras.	
	S-300	0.70x0.562x0.975		
	S-400	0.70x0.712x0.825		
	S-500	0.90x0.712x0.90		
	**Gabinete de horno kopa**			
			Gabinete para horno a la parrilla y al carbón para guardar utensilios de cocina y otros accesorios indispensables para asar a la parrilla, para colocarlo a plena vista, por lo que el soporte coincide con la parrilla y el horno con patas niveladoras.	
	SW-300	0.70x0.562x0.975		
	SW-400	0.70x0.712x0.825		
	SW-500	0.90x0.712x0.90		

	Modelo	Medidas	Descripción	Precios
	**Estante para horno Kopa**			
			Estante para horno a la parrilla y al carbón, con agarre muy útil, que le ayuda a mover el horno, y también se puede usar para colgar utensilios de cocina o fregonas de cocina con patas niveladoras.	
	T-300	0.70x0.571x0.975		
	T-400	0.70x0.721x0.825		
	T-500	0.90x0.721x0.825		
	**Estante para horno Kopa**			
			Estante para horno a la parrilla y al carbón, con agarre muy útil, que le ayuda a mover el horno, y también se puede usar para colgar utensilios de cocina o fregonas de cocina con ruedas.	
	T-300	0.70x0.571x0.975		
	T-400	0.70x0.721x0.825		
	T-500	0.90x0.721x0.825		
	**Armario caliente Kopa**			
			Armario caliente a juego para acompañar tu horno de carbón Kopa, que te proporciona una manera de precalentar la carne o mantener calientes los platos preparados.	
	C-300	0.70x0.548x0.612		
	C-400	0.70x0.715x0.791		
	C-400	0.70x0.715x0.791		

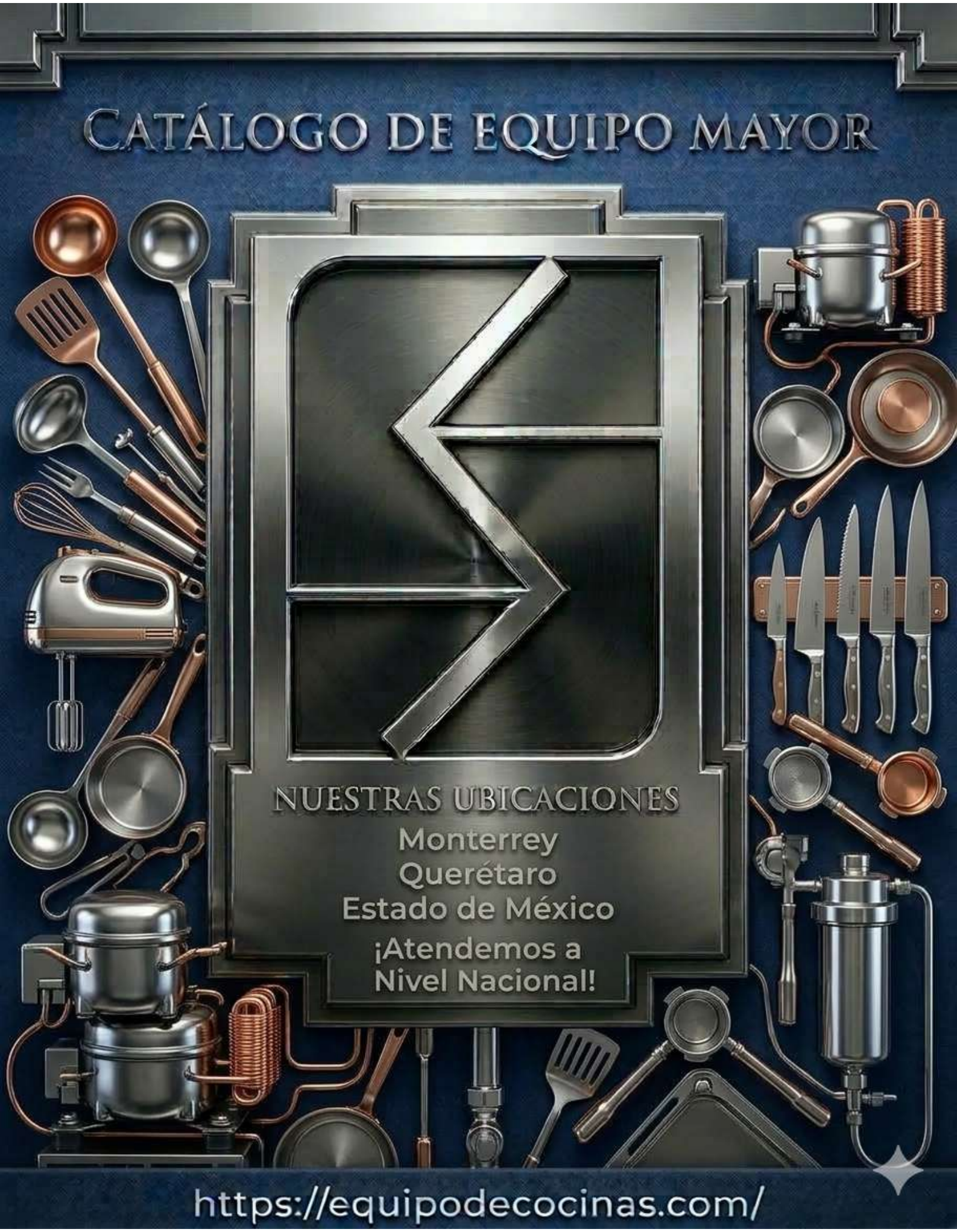
	**Rack calefactorio Kopa**			
			Rack calefactorio para Hornos Kopa, funsión basica es mantener la comida caliente, ya que no tiene puertas y, por lo tanto es de acuerdo para cocinas y hornos al cabon, con repisa ajustable en altura, cuenta con orificios de ventilacion del horno	
	OC-300	0.70x0.432x0.34		
	OC-400	0.70x0.582x0.34		
	OC-500	0.90x0.582x0.34		
	**Parrilla Robata Kopa**			
			Parrilla Robata, con asado de varios niveles múltiples, cámara de combustión de carbón, en acero inoxidable 2 parrillas independientes.	
	R120D	1.360x0.59x0.66		

	Modelo	Medidas	Descripción	
	**Parrilla Robata Kopa**			
			Parrilla Robata, con asado de varios niveles múltiples, cámara de combustión de carbón, en acero inoxidable, 2 parrillas independientes.	
	R120T	1.44X0.715X0.59		
	**Parrilla Robata Kopa**			
			Parrilla Robata, con asado de varios niveles múltiples, cámara de combustión de carbón, en acero inoxidable, 2 parrillas independientes, con insertos opcionales y mesas laterales.	
	R120TT	1.80X0.88X0.59		
	**Parrilla Robata Kopa**			
			Parrilla Robata, con asado de varios niveles múltiples, cámara de combustión de carbón, en acero inoxidable, 2 parrillas independientes, con ruedas.	
	R120S	1.44X0.715X1.175		
	**Parrilla Robata Kopa**			
			Parrilla Robata, con asado de varios niveles múltiples, cámara de combustión de carbón, en acero inoxidable, 2 parrillas independientes, con insertos opcionales y mesas laterales con ruedas.	
	R120ST	1.80X0.88X1.175		

SAEC

https://equipodecocinas.com/

CATÁLOGO DE EQUIPO MAYOR



NUESTRAS UBICACIONES

Monterrey
Querétaro
Estado de México

¡Atendemos a
Nivel Nacional!

https://equipodecocinas.com/