



EQUIPOS PARA CARNICERIA Y CHARCUTERIA



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



  [@masbandejas.oficial](https://www.instagram.com/masbandejas.oficial)  www.masbandejas.com
Av 4 # 3-60 Barrio Latino, Cúcuta - Colombia

MOLINOS PARA CARNICERIA



MOLINO PARA CARNE #8

FÁCILES DE USAR, LIMPIAR Y CONTRIBUYEN A MANTENER ESTÁNDARES DE HIGIENE ELEVADOS EN ENTORNOS DE PROCESAMIENTO DE CARNES.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: 2 DISCOS 2 CUCHILLAS 3 EMBUDOS Y EMPUJADOR**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1/2 HP - 40 KG/H 110V**

MOLINO CARNE #12

GARANTIZAN LA CONSISTENCIA DEL PRODUCTO FINAL, ADAPTÁNDOSE A DIFERENTES CORTES Y PERMITIENDO EL CONTROL DE LA PROPORCIÓN DE GRASA.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: 3 DISCOS 3 CUCHILLAS 3 EMBUDOS Y EMPUJADOR**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1 HP - 90 KG/H 110V**



MOLINO CARNE #22

PROCESO INTERNO DE MOLIENDA REDUCE LOS COSTOS Y MINIMIZA EL DESPERDICIO AL APROVECHAR AL MÁXIMO LOS CORTES DE CARNE

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: 3 DISCOS 3 CUCHILLAS 3 EMBUDOS Y EMPUJADOR**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1 1/2 HP - 150 KG/H - 110V**

MOLINO CARNE #32

PERMITEN UNA MOLIENDA VERSÁTIL CON AJUSTES DE TEXTURA, MEJORANDO LA EFICIENCIA Y REDUCIENDO EL ESFUERZO EN EL DESPIECE DE GRANDES CANTIDADES DE CARNE.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: 3 DISCOS 3 CUCHILLAS 3 EMBUDOS Y EMPUJADOR**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 2 HP - 300 KG/H 110V**





SIERRAS PARA HUESOS



SIERRA #78

OFRECE VENTAJAS SIGNIFICATIVAS EN EL DESPIECE EFICIENTE DE CARNES MÁS DURAS. SU CAPACIDAD PARA REALIZAR CORTES PRECISOS A TRAVÉS DE HUESOS AMPLÍA LAS OPCIONES DE PRODUCTOS DISPONIBLES Y AHORRA TIEMPO EN COMPARACIÓN CON MÉTODOS MANUALES.



SIERRA #98

REDUCIR EL ESFUERZO FÍSICO Y MEJORAR LA SEGURIDAD DEL PERSONAL, LA SIERRA PARA HUESO CONTRIBUYE A LA CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD DE LA CARNE AL REALIZAR CORTES LIMPIOS Y ESTÉTICAMENTE ATRACTIVOS



FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE REF 304 / MOTOR DE 2 HP / 110/220V / BOTÓN DE ENCENDIDO / GRADUADOR DE GRUESOR / BANDEJA TRANSPORTADORA

TAJADORAS INDUSTRIALES



DISCO 300 BASE EN ALUMINIO

PRECISIÓN EN EL CORTE, LA EFICIENCIA Y RAPIDEZ EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS GRACIAS A LA CAPACIDAD DE AJUSTAR EL GROSOR DE CORTE.

- **DIAMETRO DISCO ACERADO 30CM - BASE EN ALUMINIO**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**

DISCO 250 BASE EN ALUMINIO

CONTRIBUYEN A OPTIMIZAR LA OPERACIÓN DE LA CHARCUTERÍA Y A SATISFACER LAS EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES EN TÉRMINOS DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN.

- **DIAMETRO DISCO ACERADO 25CM - BASE EN ALUMINIO**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**



DISCO 300 BASE PINTADA

FACILIDAD DE USO PARA LOS EMPLEADOS Y LA POSIBILIDAD DE DIVERSIFICAR LA OFERTA MEDIANTE AJUSTES EN EL GROSOR DE CORTE.

- **DIAMETRO DISCO ACERADO 30CM - BASE PINTADA**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**



DISCO 250 BASE PINTADA

CONTRIBUYEN A OPTIMIZAR LA OPERACIÓN DE LA CHARCUTERÍA Y A SATISFACER LAS EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES EN TÉRMINOS DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN.

- **DIAMETRO DISCO ACERADO 25CM - BASE PINTADA**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**



CUTTERS INDUSTRIALES



CUTTER 5 LITROS

PERMITE CORTAR Y MEZCLAR DIFERENTES PRODUCTOS PARA CREAR MASAS UNIFORMES. A PARTIR DE ESTA MASA, PUEDES DARLE FORMA Y HACER UNA VARIEDAD DE CARNES PREPARADAS.

- (2) CUCHILLAS, ARTESA EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO AISI-304, ESTRUCTURA Y TAPA EN ALUMINIO ANODIZADO.
- ⚡ MOTOR 0,75HP 110V MONOFÁSICO

CUTTER 7 LITROS

HERRAMIENTA MUY PRÁCTICA A LA HORA DE REALIZAR ELABORACIONES PARA LAS CARNICERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ALIMENTACIÓN

- (1) CUCHILLA, RECIPIENTE Y CUERPO EN ACERO INOXIDABLE
- ⚡ MOTOR 1HP 110V MONOFÁSICO.



CUTTER 20 LITROS

ESTE EQUIPO PERMITE LA RÁPIDA Y CONSISTENTE PRODUCCIÓN DE GRANDES VOLÚMENES DE PRODUCTOS CÁRNICOS, DESDE PICADOS HASTA MEZCLAS ESPECIALIZADAS PARA CÁRNICOS Y EMBUTIDOS.

- CONTIENE 6 CUCHILLAS, BASE FABRICADA EN ACERO INOX 201 ARTESA Y TAPA EN ALUMINIO.
- ⚡ MOTOR: 1.5 HP 110V



MEZCLADORA PARA CARNES



MEZCLADOR ESTANDAR

UNA MOJADORA DISEÑADA PARA MEZCLAR GRANDES CANTIDADES DE CARNE DE MANERA EFICIENTE. CUENTA CON UNA TOLVA Y POTENTES ASPAS QUE GARANTIZAN UNA MEZCLA UNIFORME DE LOS INGREDIENTES

- REF: TOLVA EN ACERO QUIRURGICO 304 CUERPO SATINADO 430, MOTOR DE 2HP
- CAPACIDAD: 12 A 15KG (CARNE E INGREDIENTES)
- ⚡ VOLTAJE: 110V

MEZCLADORA SEMI INDUSTRIAL

SU DISEÑO PERMITE UNA MEZCLA EFICIENTE Y COMPLETO, GARANTIZANDO UNA CONSISTENCIA EN LA CALIDAD DE CARNICOS Y EMBUTIDOS

- REF: TOLVA EN ACERO QUIRURGICO 304 CUERPO SATINADO 430, MOTOR DE 2HP
- CAPACIDAD: 25 KG (CARNE E INGREDIENTES)
- ⚡ VOLTAJE: 110/220V



MEZCLADORA INDUSTRIAL

MAYOR CAPACIDAD DE MEZCLADO ADAPTACION A DIFERENTES TIPOS DE CARNES, DESDE LOS MÁS LIGERAS HASTA LOS MÁS PESADOS.

- REF: TOLVA EN ACERO QUIRURGICO 304 CUERPO SATINADO 430, MOTOR DE 3HP
- CAPACIDAD: 50 KG (CARNE E INGREDIENTES)
- ⚡ VOLTAJE: 220V



EMBUTIDORAS MANUALES



EMBUTIDORA 3 LITROS

ESENCIAL PARA LA ELABORACIÓN EFICIENTE Y CONTROLADA DE EMBUTIDOS, PERMITIENDO A LOS CARNICEROS OFRECER UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CALIDAD.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: MANIVELA
4 BOQUILLAS DE 15MM - 20 MM
- 30 MM - 50MM**

EMBUTIDORA 5 LITROS

FACILITAR LA CREACIÓN Y PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS COMO SALCHICHAS Y CHORIZOS. SU FUNCIÓN PRINCIPAL RADICA EN EL LLENADO PRECISO DE MEZCLAS DE CARNE Y ESPECIAS EN TRIPAS O ENVOLTURAS

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: MANIVELA
4 BOQUILLAS DE 15MM - 20 MM
- 30 MM - 50MM**



EMBUTIDORA 7 LITROS

PERMITE UN CONTROL DIRECTO SOBRE EL PROCESO PARA LOGRAR CONSISTENCIA EN TAMAÑO Y FORMA DE LOS EMBUTIDOS.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: MANIVELA
4 BOQUILLAS DE 15MM - 20 MM
- 30 MM - 50MM**



EMBUTIDORA 10 LITROS

PRESENTA AGUJEROS EN SU SUPERFICIE, LO QUE PERMITE UNA MEJOR CIRCULACIÓN DE AIRE DURANTE LA COCCIÓN. PRESENTA AGUJEROS EN SU SUPERFICIE, LO QUE PERMITE UNA MEJOR CIRCULACIÓN DE AIRE DURANTE LA COCCIÓN.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- **ACCESORIOS: MANIVELA
4 BOQUILLAS DE 15MM - 20 MM
- 30 MM - 50MM**



EMBUTIDORAS ELECTRICAS E HIDRAULICAS



EMBUTIDORA 10 LITROS ELECTRICA

OPTIMIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS. SU AUTOMATIZACIÓN EFICIENTE AGILIZA LA PRODUCCIÓN.

- **ACERO INOXIDABLE**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1.8HP / 110V**
- **FUNCIONES: VELOCIDAD VARIABLE PEDAL DOSIFICADOR, EMBOLO EN ACERO CON VÁLVULA DE AIRE**

EMBUTIDORA 15 LITROS HIDRAULICA

SE UTILIZA PARA INSERTAR MASAS DE CARNE DENTRO DE TRIPAS PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS FRESCOS, CURADOS O COCIDOS.

- **ACERO I201**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1HP A 110V / 60HZ MONOFÁSICO**



EMBUTIDORA 15 LITROS ELECTRICA

GARANTIZA UN LLENADO PRECISO Y CONSISTENTE DE EMBUTIDOS. ESTA HERRAMIENTA AHORRA TIEMPO Y REDUCE LA DEPENDENCIA DE LA MANO DE OBRA MANUAL.

- **ACERO INOXIDABLE**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1.8HP / 110V**
- **FUNCIONES: VELOCIDAD VARIABLE PEDAL DOSIFICADOR, EMBOLO EN ACERO CON VÁLVULA DE AIRE**



EMBUTIDORA 25 LITROS HIDRAULICA

SON IDEALES PARA SALSAMENTARIAS, FABRICAS DE EMBUTIDOS, CARNICERÍAS, COCINAS INDUSTRIALES RESTAURANTES Y SUPERMERCADOS.

- **ACERO I201**
- ⚡ **VOLTAJE: MOTOR 1HP A 110V / 60HZ MONOFÁSICO**



EMPACADORAS AL VACIO



EMPACADORA ECONOMICA

MEJORAR LA CONSERVACIÓN Y EFICIENCIA OPERATIVA. AL ELIMINAR EL AIRE DEL EMPAQUE ESTA HERRAMIENTA PROLONGA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

- **REF: CUERPO EN ACERO SATINADO TAPA EN PASTA REFORZADA.**
- **ACCESORIOS: EMPAQUE PARA PUERTA, MARCAJES PARA BOLSA ACEITE, LLAVE, CINTA PARA SELLADO.**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**
- **DISPONIBLE: DZ300 - DZ400**

EMPACADORA ESTANDAR

OPTIMIZA EL ESPACIO DE ALMACENAMIENTO, FACILITA EL MARINADO RÁPIDO Y EFICIENTE, Y GARANTIZA UN MAYOR CONTROL DE LA HIGIENE AL SELLAR HERMÉTICAMENTE LOS ALIMENTOS.

- **REF: CUERPO EN ACERO SATINADO TAPA EN PASTA REFORZADA.**
- **ACCESORIOS: EMPAQUE PARA PUERTA, MARCAJES PARA BOLSA ACEITE, LLAVE, CINTA PARA SELLADO.**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**
- **DISPONIBLE: DZ-260/PD - DZ-260/O - DZ-350/MS - DZ-400/2F**



EMPACADORA PISO

CON DIMENSIONES MÁS GRANDES Y MAYOR POTENCIA, ESTAS MÁQUINAS PERMITEN TRABAJAR EFICIENTEMENTE CON PRODUCTOS DE GRAN TAMAÑO Y FORMAS VARIADAS

- **REF: CUERPO EN ACERO SATINADO TAPA EN PASTA REFORZADA.**
- **ACCESORIOS: EMPAQUE PARA PUERTA, MARCAJES PARA BOLSA ACEITE, LLAVE, CINTA PARA SELLADO.**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**



EQUIPOS REFRIGERADOS

NEVERA EXHIBIDORA 3 BANDEJAS

PARA CARNICERIA O CHARCUTERIA VIDRIO CURVO CONSTRUIDO EN ACERO BRILLANTE INTERNO Y EXTERNO BASE EN ACERO INOXIDABLE, 3 ENTREPAÑOS PARA MAYOR CAPACIDAD DE EXHIBICION, CONGELADOR EN LA BODEGA, UNIDAD DE BAJO CONSUMO CON CONTROL DE TEMPERATURA

MEDIDAS: 2M DE ANCHO - 3CM INTERIOR - 40CM ALTURA

VOLTAJE: 110V/220V



MOSTRADOR 4 BANDEJAS DOBLE CURVA

3 BANDEJAS CON PUNTO DE PAGO LATERAL PARA MAYOR COMODIDAD, VIDRIO CURVO, ESPECIAL PARA CARNE, POLLO Y CHARCUTERIA 3 ENTREPAÑOS Y CONGELADOR EN SU BODEGA INFERIOR, CONSTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO BRILLANTE 4-30

MEDIDAS: 1,24 FRENTE - 1,30 DE ALTO Y 80 DE FONDO

VOLTAJE: 110V/220V



NEVERA EXHIBIDORA 3 BANDEJAS VIDRIO CON PUNTO DE PAGO

3 BANDEJAS CON PUNTO DE PAGO LATERAL PARA MAYOR COMODIDAD, VIDRIO CURVO, ESPECIAL PARA CARNE, POLLO Y CHARCUTERIA 3 ENTREPAÑOS Y CONGELADOR EN SU BODEGA INFERIOR, CONSTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO BRILLANTE 4-30

MEDIDAS: 1,24 FRENTE - 1,30 DE ALTO Y 80 DE FONDO

VOLTAJE: 110V/220V



EQUIPOS REFRIGERADOS



NEVERA EXHIBIDORA CHARCUTERO 6 BANDEJAS

MOSTRADOR DOBLE CURVO 6 BANDEJAS VIDRIO PANORAMICO, CONSTRUIDO TOTALMENTE EN ACERO DOBLE ENTRE PAÑO, PARA MEJOR EXHIBICION DE MERCANCIA, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL PARA AHORRO ENERGETICO.

E MEDIDAS: 2M DE ANCHO - 3CM INTERIOR - 40CM ALTURA

VOLTAJE: 110V/220V

CONGELADOR EN ACERO

ESTA NEVERA HORIZONTAL ES FÁCIL DE LIMPIAR Y ESPACIOSA, LO QUE PERMITE UNA ORGANIZACIÓN EFICIENTE DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS.

**FABRICADO EN ACERO
DISPONIBLE DE 1, 2 Y 3 PUERTAS.**

VOLTAJE: 110/220V



CONGELADOR HORIZONTAL EN PASTA

ACCESO SELECTIVO Y UNA MAYOR CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO LO QUE LO CONVIERTE EN UNA ELECCIÓN IDEAL PARA RESTAURANTES QUE NECESITAN CONGELAR Y ORGANIZAR UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE MANERA EFICAZ.

**FABRICADO EN ACERO
DISPONIBLE DE 1, 2 Y 3 PUERTAS.**

VOLTAJE: 110/220V



NEVERAS INDUSTRIALES



OFRECE VENTAJAS COMO LA SEPARACIÓN DE ESPACIOS, EL AHORRO DE ENERGÍA, UNA MEJOR ORGANIZACIÓN DE ALIMENTOS Y LA FLEXIBILIDAD DE TEMPERATURA, LO QUE LA HACE IDEAL PARA MANTENER DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS.

● **REF: ACERO**



SOMOS FABRICANTES, TRAE TU IDEA Y MEDIDAS, CREAMOS EL EQUIPO IDEAL PARA TU NEGOCIO.

REFRIGERADOR CARNICERIAS



OFRECE VENTAJAS CLAVE, INCLUYENDO AHORRO DE ESPACIO, ORGANIZACIÓN EFICIENTE, ACCESO FÁCIL, CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA, EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DURABILIDAD.

■ **15 Y 30 BANDEJAS** ⚡ **VOLTAJE: 110/220V**



1. REDUCCIÓN DE LA CARGA DE TRABAJO MANUAL
2. VERSATILIDAD EN LA PRODUCCIÓN
3. UNIFORMIDAD EN LA CALIDAD
4. VELOCIDAD Y AHORRO.

BENEFICIOS

BANDEJAS PARA CARNICERIAS



BANDEJA PROFUNDA

MEJORA LA EFICIENCIA Y LA HIGIENE EN EL MANEJO DE CARNES. CON SU CAPACIDAD PARA CONTENER LÍQUIDOS Y JUGOS DE CARNE

- REF: ACERO
- DISPONIBLE EN DIFERENTES MEDIDAS

BANDEJA PLANA

SU SUPERFICIE PLANA FACILITA UNA PRESENTACIÓN ORDENADA EN LOS MOSTRADORES DE VENTA.

- REF: ACERO
- DISPONIBLE EN DIFERENTES MEDIDAS



BANDEJA SEMI PLANA

PERMITE LA DISPOSICIÓN VERSÁTIL DE CORTES DE CARNE, LA SIMPLICIDAD DE DISEÑO FACILITA LA LIMPIEZA EFICIENTE.

- REF: ACERO
- DISPONIBLE EN DIFERENTES MEDIDAS

BANDEJA TANQUE VITRINA

OFRECEN VENTAJAS SIGNIFICATIVAS EN TÉRMINOS DE EXHIBICIÓN, HIGIENE, DURABILIDAD Y PRESENTACIÓN. FÁCILES DE LIMPIAR, RESISTENTES A LA CORROSIÓN Y A LA HUMEDAD.

- REF: ACERO
- DISPONIBLE EN DIFERENTES MEDIDAS



1. REDUCCIÓN DE LA CARGA DE TRABAJO MANUAL
2. VERSATILIDAD EN LA PRODUCCIÓN
3. UNIFORMIDAD EN LA CALIDAD
4. VELOCIDAD Y AHORRO.

BENEFICIOS

EQUIPOS INDISPENSABLES



CUBICADORA

UTILIZADO PARA RALLAR, PICAR Y TAJAR TODO TIPO DE VERDURAS, FRUTOS Y TUBÉRCULOS GRACIAS A QUE FUNCIONA CON MÚLTIPLES DISCOS, DE DIFERENTES MEDIDAS Y TAMAÑOS.

- **REF: CABEZAL EN ALUMINIO ANODIZADO ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE AISI-304, BOCA EN ALUMINIO ANODIZADO.**
- ⚡ **MOTOR DE 1HP A 110V MONOFÁSICO**
- **CAPACIDAD: PRODUCCIÓN NOMINAL DE 300 A 500KG/H - DISCOS DE 36CM DE DIÁMETRO, PROCESADOR INDUSTRIAL DE ALTA PRODUCCIÓN.**

DESPRESADORA DE POLLO

DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA DESPRESAR Y CORTAR DE UNA MANERA RÁPIDA, EFICIENTE Y SEGURA LAS PIEZAS DEL POLLO CONGELADO O REFRIGERADO

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- ⚡ **MOTOR DE 1HP 110V**
- **CUCHILLA: 1 PULGADA QUE PERMITEN REALIZAR CORTES DE ALTA PRECISIÓN**



DESPLUMADORA PARA POLLO

AGILIZA Y MEJORA EL DESPLUME DE MANERA EFICIENTE. ESTA HERRAMIENTA AUTOMATIZADA NO SOLO AHORRA TIEMPO Y ESFUERZO EN COMPARACIÓN CON MÉTODOS MANUALES.

- **REF: ACERO INOXIDABLE**
- ⚡ **MOTOR DE 2HP 110V**
- **CAPACIDAD: 8-10 POLLOS X CICLO**



EQUIPOS INDISPENSABLES



TAJADORA SISTEMA DE HILOS

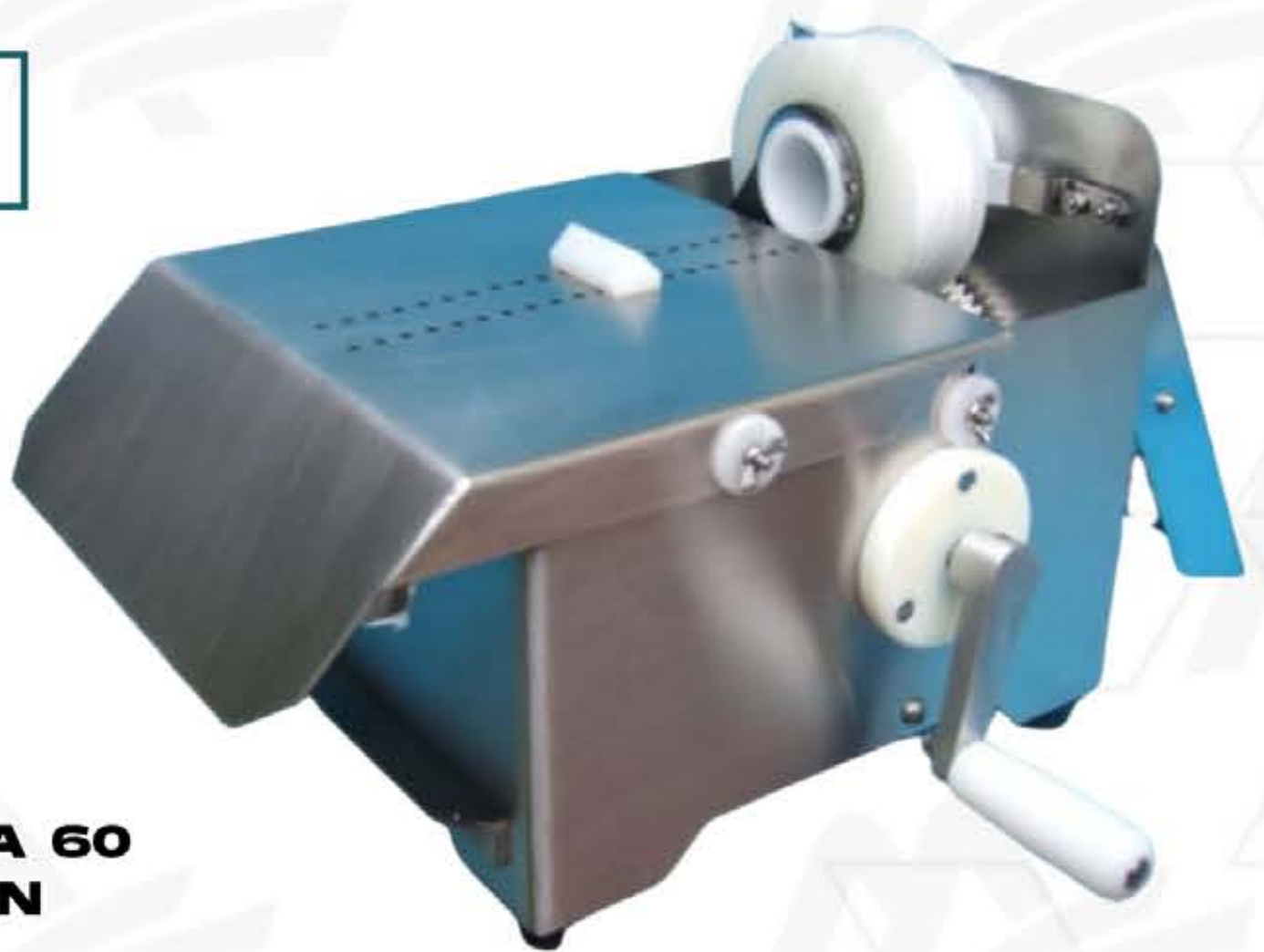
ESTE SISTEMA PERMITE CORTES UNIFORMES Y PRECISOS, EVITANDO LA ADHERENCIA DEL QUESO A LA CUCHILLA Y REDUCIENDO EL DESGASTE DE LA MISMA.

- REF: ACERO INOXIDABLE REF 304
- PRODUCCION: 105 TAJADAS POR TANDA
- SISTEMA: MANUAL

AMARRADORA PARA CHORIZOS

PRÁCTICA Y DE FÁCIL MANEJO, LA MEJOR MANERA DE ELEVAR SUS NIVELES DE PRODUCCIÓN Y OPTIMIZAR SUS ESPACIOS. CALIDAD, SEGURIDAD, EFICIENCIA Y PRECIO EN UN SÓLO EQUIPO..

- REF: ACERO INOXIDABLE 304 CALIBRE 12
- PRODUCCION: AMARRA HASTA 60 CHORIZOS POR MINUTO SEGÚN LA AGILIDAD DEL OPERARIO
- SISTEMA: MANUAL



PESO ELECTRONICO

PESA TODOS SUS INGREDIENTES DE MANERA RÁPIDA Y PRECISA, LO CUAL NECESITARÁ SI QUIERE ACERTAR EN SUS RECETAS. ESTÁ EQUIPADA CON UNA GRAN PANTALLA LCD Y SIRVE PARA UN PESO MÁXIMO DE 40KG

- BANDEJA EN ACERO, CUERPO EN PASTA REFORZADA.
- FUNCION: 8 MEMORIAS, MAX 40 KG, PESA 2 EN 2 GR.



VINIPELADORA

PRÁCTICA, PORTÁTIL Y SEGURA, EMPACA PORCIONES DE CARNES, FRUTAS, SEMILLAS TORTILLAS Y SIN FIN DE PRODUCTOS, PERMITE CONTROLAR LA TEMPERATURA DEL PLATO SELLADOR

- ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO AISI-304
- DISPONIBLES: 45 CM - 50 CM
- ⚡ VOLTAJE: 115/60



ACCESORIOS INDISPENSABLES

GUANTES CARNICEROS

GARANTIZAR SEGURIDAD E HIGIENE EN ENTORNOS DE PROCESAMIENTO DE CARNE, MEJOR AGARRE Y COMODIDAD PARA LOS TRABAJADORES

- REF: ACERO INOXIDABLE
- TALLA: S-M-L-XL



CHAIRA

GARANTIZAR QUE LOS CUCHILLOS UTILIZADOS ESTÉN AFILADOS Y EN ÓPTIMAS CONDICIONES MEJORANDO LA EFICIENCIA DEL TRABAJO

- REF: MANGO ERGONÓMICO Y ANTIBACTERIAL, IMANTADA Y HOJA ALEMANA EN ACERO
- DISPONIBLE: 12" PULGADAS



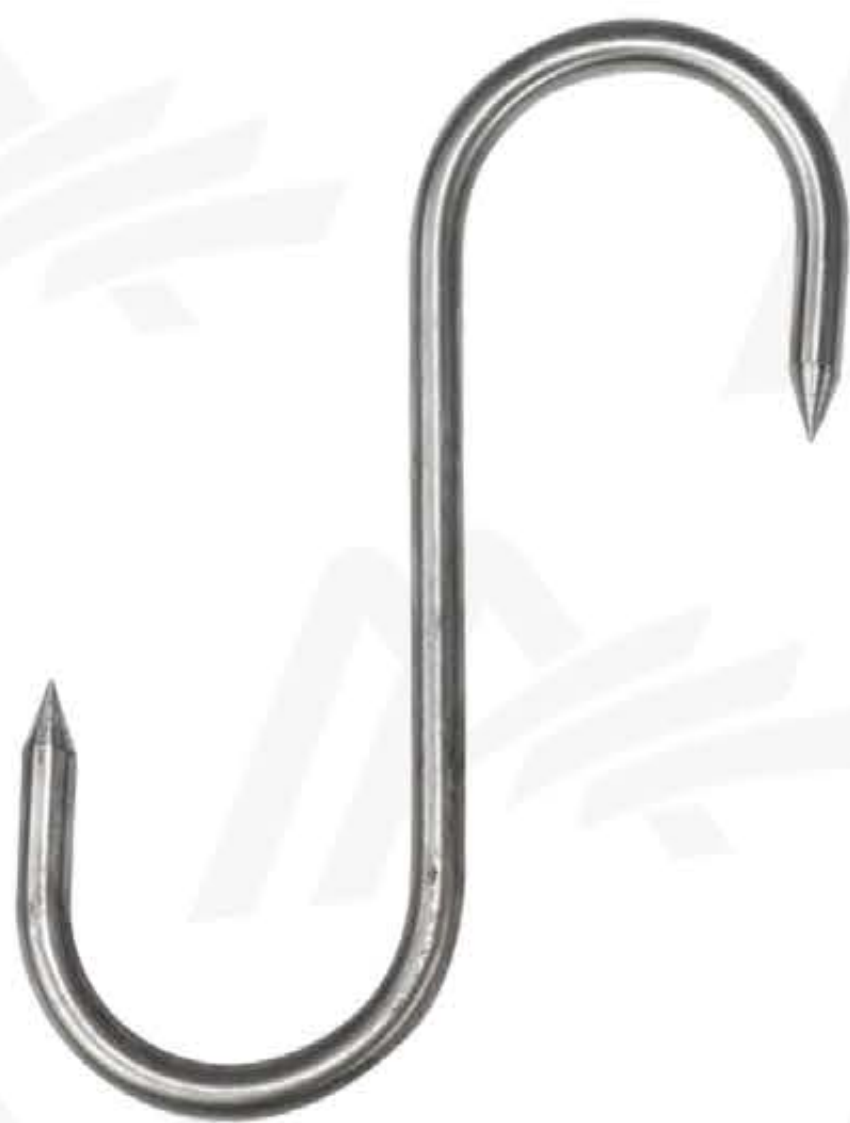
TABLAS PARA PICAR

SON ESENCIALES DEBIDO A SU CAPACIDAD PARA MANTENER LA HIGIENE, PROTEGER CUCHILLOS, SER DURADERAS, FÁCILES DE LIMPIAR, Y PROPORCIONAR ESTABILIDAD EN EL CORTE.

- MATERIAL: POLIETILENO
- TAMAÑOS: 40x30 - 60x40



ACCESORIOS INDISPENSABLES



GANCHOS FIJOS

EFICIENCIA OPERATIVA Y ORGANIZACIÓN
PRESENTACIÓN ATRACTIVA Y PREVENCIÓN DE
RIESGOS ASOCIADOS CON LA MANIPULACIÓN Y LA
HIGIENE

● REF: ACERO INOXIDABLE

☰ DISPONIBLE: 9CM - 11CM - 23CM

GANCHOS GIRATORIOS

OFRECEN FLEXIBILIDAD EN LA EXHIBICIÓN
PERMITIENDO QUE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SE
GIREN PARA UNA PRESENTACIÓN MÁS ACCESIBLE
Y ATRACTIVA.

● REF: ACERO INOXIDABLE

☰ DISPONIBLE: 12CM - 23CM



BASE MAGNETICA

PROPORCIONAN UN MÉTODO SEGURO, EFICIENTE Y
ORGANIZADO PARA ALMACENAR HERRAMIENTAS DE
CORTE, MEJORANDO LA SEGURIDAD, LA ACCESIBILIDAD
Y LA PRESENTACIÓN DE LOS CUCHILLOS.

● PLÁSTICO ABS, BANDAS
MAGNÉTICAS DE ALTA RESISTENCIA

☰ DISPONIBLE: 50 x 1.5 x 5



ACCESORIOS INDISPENSABLES



DISCOS PARA MOLINOS

VERSATILIDAD, EFICIENCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD EN EL PROCESO DE MOLIENDA DE CARNE PERMITIENDO ALTA CALIDAD DE MANERA CONSISTENTE.

- MATERIAL: ACERO INOXIDABLE
- DISPONIBLE: 2MM - 4.5 MM - 8MM - 10MM - 12 MM - 16MM - CORTADO 3 OJOS

CUCHILLAS PARA MOLINOS

CRUCIALES PARA LA EFICIENCIA Y CALIDAD EN EL PROCESO DE MOLIENDA, PERMITIENDO UNA PREPARACION DE CARNE VERSATIL Y CONSISTENTE.

- REF: ACERO INOXIDABLE
- DISPONIBLE: #12-#22-#32



EMBUDOS EN ACERO

DURABILIDAD, HIGIENE, VERSATILIDAD Y COMPATIBILIDAD CON EL EQUIPO EXISTENTE, LO QUE CONTRIBUYE A LA EFICIENCIA Y CALIDAD EN EL PROCESO DE EMBUTIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

- REF: ACERO INOXIDABLE
- 15MM - 20 MM - 30 MM - 50MM

CUCHILLOS PROFESIONALES



INVERSIÓN VALIOSA PARA UNA CARNICERIA, YA QUE PUEDEN MEJORAR LA EFICIENCIA EN LA COCINA, LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA SATISFACCIÓN DEL PERSONAL POR TENER CARACTERÍSTICAS DE: CUCHILLO PROFESIONAL, HOJA ALEMANA, CUCHILLO CARNICERO Y DIFERENTES MEDIDAS DISPONIBLES.

Fabricado en plástico polietileno y presentación en varios colores



1. Facilidad de limpieza
2. Separación de alimentos
3. Durabilidad
4. Estabilidad

BENEFICIOS

MESAS DE TRABAJO



MESA EN ACERO SATINADO

OFRECEN VENTAJAS CLAVE, COMO DURABILIDAD, FACILIDAD DE LIMPIEZA, RESISTENCIA A LA CORROSIÓN, VERSATILIDAD Y ESTABILIDAD.

MESA EN ACERO INOXIDABLE

OFRECEN VENTAJAS CLAVE COMO DURABILIDAD, FACILIDAD DE LIMPIEZA, RESISTENCIA A LA CORROSIÓN, VERSATILIDAD Y ESTABILIDAD.



MESA DE CENTRO

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS DE HIGIENE, APROVECHAMIENTO DE ESPACIOS, PRODUCCION EFICIENTE, ACCESO RAPIDO A MATERIALES DE PRODUCCIÓN.

MESA CON AZAFATES

BRINDA VENTAJAS CLAVE, COMO ALMACENAMIENTO ADICIONAL, ACCESO RÁPIDO, HIGIENE, DURABILIDAD Y POSIBILIDAD DE PRESENTAR ALIMENTOS FRESCOS.

