



EQUIPOS ESPECIALES

COMIDAS RAPIDAS



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



  **@masbandejas.official**  www.masbandejas.com

 Av 4 # 3-60 Barrio Latino, Cúcuta - Colombia

EQUIPOS MULTIFUNCIONALES



MUEBLE MULTI SERVICIO

Fabricado en acero brillante/-satinado ref 430, base en ángulo de hierro, entrapaño y sistema de calefacción a gas.

- Freidora 2 tanques (galon 1/2)
- Asador Barbacoa (60x40)
- Vaporizador (40x40)

ESTUFA MULTIFUNCIONAL

Fabricada en acero satinado ref 430/quirurgico 304, forrada parte inferior con o sin ruedas, sistema de calefacción a gas, ideal para alta cocción.

- Plancha en acero o hierro
- 4 puestos de estufas en hierro colado
- Gratinador
- Horno



MUEBLE MULTIFUNCIONAL

Fabricado en acero satinado ref 430/quirurgico 304, base en tubo redondo en acero, entrapaño sistema de calefacción a gas

- Plancha en hierro
- 2 puestos de estufas en hierro colado
- 2 freidoras de galon
- Vaporizador de galon

EQUIPO MULTISERVICIO

Fabricado en acero satinado ref 403/quirurgico 304, forrado parte inferior estructurado interno.

- Shawarmera de 4 quemadores
- Plancha en Hierro
- Estructura para azafates
- Ruedas



SOMOS FABRICANTES, trae tu idea y creamos el equipo multiservicio ideal para tu negocio.

ESTUFAS

LINEA ECONOMICA



ESTUFA LINEA ECONOMICA

Fabricadas cuerpo en acero brillante/satinado ref 430 base en angulo de hierro y quemadores en aluminio.

▮ Parrilla doble 40x40 - Parrilla sencilla 40x34
▮ disponible de 1 a 5 puestos en adelante

ESTUFAS LINEA ESTANDAR

Fabricadas cuerpo en acero satinado ref 430, base en angulo de hierro/tubo de acero y quemadores en hierro colado.

▮ Parrilla doble 40x40 -
▮ Parrilla sencilla 40x34 disponible de 1 a 5 puestos en adelante

▮ Puesto sencillo (7") puesto doble (5" y 10"). Calibre 22-24. Parrillas en hierro negro.



LINEA ESTANDAR

ESTUFA LINEA PREMIUM

Fabricadas cuerpo en acero quirurgico ref 304, base en tubo redondo de acero, quemadores en hierro colado, parrilla en hierro colado.

▮ Puesto sencillo (7") puesto doble (5" y 10"). Calibre 22-24.

▮ Parrilla doble 40x40 o 34x34
▮ Parrilla sencilla 40x34 o 34x34
▮ disponible de 1 a 5 puestos en adelante

LINEA PREMIUM



BENEFICIOS



1. Cocción Eficiente
2. Distribución Uniforme del Calor
3. Control de Temperatura Preciso
4. Versatilidad Culinaria
5. Adaptabilidad a Diferentes Utensilios
6. Durabilidad y Resistencia
7. Retención de Calor
8. Calor Radiante



MUEBLE CON PLANCHA

Un mueble con una plancha en aluminio funciona calentando la plancha, distribuyendo el calor de manera uniforme y permitiendo cocinar una variedad de alimentos de manera eficiente.

Medidas disponibles 50x50, 70x50 y 1mx50.

**Acero brillante/satinado ref 430.
Cal 22-24. Plancha en aluminio 5/16**

MUEBLE PLANCHA Y QUEMADOR EN HIERRO

Esencial por su versatilidad, cocción uniforme, rapidez, mejor sabor de los alimentos, facilidad de limpieza y rentabilidad

Medidas disponibles 50x50, 70x50 y 1mx50.

**Acero brillante/satinado ref 430.
Cal 22-24, plancha en hierro.**



MUEBLE PLANCHA FORRADA CON GRATINADOR

La plancha de cocción, generalmente hecha de acero o hierro, se calienta uniformemente a través de elementos calefactores. Los alimentos se colocan en la plancha para cocinar a temperatura controlada.

Plancha 70x70. Total (80x80x85 alto aprox).

Los quemadores en hierro colado ofrecen una durabilidad excepcional.



SOMOS FABRICANTES, trae tu idea y medidas, creamos el equipo ideal para tu negocio.

ASADORES A CARBON Y BARBACOA



ASADOR CARBON

Fabricado en acero brillante/-satinado ref 430, base en tubo cuadrado, parrilla en hierro carbonera y grasera en lamina galvanizada.

- E Parrilla 40x40 - Parrilla 60x40
- E Parrilla 1mX40cm

ASADOR BARBACOA/CARBON

Fabricado en acero brillante/-satinado ref 430, base en tubo cuadrado, parrilla en angulo de hierro carbonera y grasera en lamina galvanizada.

- E Parrilla 60x50 - Parrilla 80x50
- E Parrilla 1mX50cm



ASADOR CON TAPA

Fabricado con barril en lamina de hierro, base en tubo cuadrado repisas en acero, parrilla en acero y pirometro.

- E Parrilla 60X40 - 80x40 - 1mx40cm

 **CALEFACCION:** A carbón

BENEFICIOS

1. Control Preciso de Temperatura
2. Eficiencia Energética.
3. Seguridad.
4. Automatización.
5. Durabilidad.
6. Alta Capacidad
7. Velocidad de Producción
8. Construcción Robusta



COMIDAS RAPIDAS EQUIPOS ESENCIALES



PELAPAPAS INDUSTRIAL

Una peladora de papas industrial aporta eficiencia y rapidez en el pelado de grandes cantidades de papas, ahorra tiempo y mano de obra, garantiza uniformidad en el pelado y reduce el desperdicio.

Fabricado en acero satinado/quirurgico ref 304.

Capacidades: 10kg - 20kg - 40kg

VOLTAJE: 110v

GRATINADOR DELUXE

Una ventaja fundamental de un gratinador industrial es su capacidad para dorar y gratinar alimentos de manera rápida, uniforme y eficiente.

Fabricada en acero satinado ref 430/quirurgico ref 304

CALEFACCION: Gas propano o gas natural.



CALENTADORES DE PAPAS FRITAS

Una calentadora de papas fritas industrial ofrece ventajas clave, conservación de la calidad de los alimentos, versatilidad para calentar otros platos, ahorro de energía, control de temperatura preciso, aumento de la temperatura.

Modelo industrial y semi industrial

Fabricada en acero satinado ref 430/quirurgico ref 304



FREIDORAS ELECTRICAS

FREIDORA BROASTER

HAZ POLLO TIPO KFC. Freidora industrial que ofrece un menor tiempo de cocción, ahorro y sobre todo dan un resultado mucho más óptimo. Por lo general fríen los alimentos a mayor velocidad y a una temperatura menor que las eléctricas industriales.

Acero Inoxidable, duradero.

6.7 galones (25 litros).

SISTEMA ELÉCTRICO: 110v



FREIDORA ELECTRICA 1 TANQUE

Incluye tapa y una canastilla cromada con mango plastificado. Tanque extraíble para facilitar la limpieza. Ideal para pequeñas porciones de producto y ahorrando consumo de aceite.

Acero satinado ref 430.

2 galones (7.4 litros).



FREIDORA ELECTRICA 2 TANQUES

Temporizador para controlar el tiempo de fritura. Presenta termostato límite de temperatura graduado a 232 °C. Incluye tapa y una canastilla cromada con mango plastificado. Tanque extraíble para facilitar la limpieza. Ideal para ahorrar el consumo de aceite.

Acero satinado ref 430.

2 galones (7.4 litros) cada tanque.



1. Simplicidad.
2. Bajo Costo Inicial.
3. Menos Espacio.
4. Mayor Capacidad

BENEFICIOS

VAPORIZADORES ESPECIALES

VAPORIZADOR

Fabricado en acero brillante/-satinado ref 430, base en ángulo de hierro, entrapaño y sistema de calefacción a gas.

Disponibles en 1 o 2 tanques en adelante, fabricamos sobre medidas requeridas.



LINEA ECONOMICA

MUEBLE VAPORIZADOR

Fabricadas cuerpo en acero satinado ref 430/quirurgico ref 304, base en tubo redondo de acero, quemadores en hierro colado.

Sistema de calefacción a gas forrados parte inferior, fabricamos sobre medidas.



LINEA ESTANDAR

VAPORIZADOR PREMIUM

Fabricado en acero quirurgico ref 304, forrado parte inferior y sistema de calefacción a gas.

Disponible de 1 o 2 tanques en adelante, ruedas y fabricamos sobre medidas.



LINEA PREMIUM



1. Durabilidad y larga vida útil.
2. Eficiencia energética.
3. Control preciso de temperatura y presión
4. Mayor seguridad.

BENEFICIOS

PLANCHAS IMPORTADAS



PLANCHA ELECTRICA

Destacan por su durabilidad control preciso de temperatura eficiencia energética y versatilidad en tamaños y configuraciones.

Fabricado cuerpo en acero, piso y tapa en teflón, controlador de temperatura.

VOLTAJE: 110V

PLANCHA ELECTRICA CON REVESTIMIENTO DE TEFLÓN

Son ideales para restaurantes debido a su capacidad antiadherente que simplifica la cocción y limpieza, además de distribuir el calor uniformemente.

Fabricado cuerpo en acero, piso y tapa en teflón, controlador de temperatura.

VOLTAJE: 110V



PLANCHA A GAS IMPORTADA

Son una elección sólida para restaurantes debido a su durabilidad, capacidad para distribuir el calor uniformemente y control preciso de la temperatura.

Fabricado cuerpo, piso y tapa en acero.



ROSTIZADORAS PARA SALCHICHAS



ROSTIZADORA RZ-5

Garantizan una cocción uniforme y sabrosa de una variedad de alimentos, son eficientes en energía, atractivos para los clientes, permiten la preparación anticipada requieren menos supervisión y son fáciles de mantener.

Fabricado en acero inoxidable ref 304 y 5 rodillos rotatorio.

VOLTAJE: 110V

ROSTIZADORA RZ-7

Son equipos versátiles y eficientes que cocinan uniformemente múltiples salchichas a la vez mantienen los productos calientes y atraen a los clientes visualmente.

Fabricado en acero inoxidable ref 304 y 7 rodillos rotatorio.

VOLTAJE: 110V



ROSTIZADORA RZ-9

Ideal para uso en restaurantes, punto calientes, comidas rápidas, mini mercados

Fabricado en acero inoxidable ref 304 Cajon para calentar pan y 9 rodillos rotatorio.

VOLTAJE: 110V



BARRILES AHUMADORES



BARRIL MEDIANO

Capacidad de 12 a 15 kg aprox, con 10 ganchos en acero, proceso de ahumado mas rapido y eficaz.

BARRIL PEQUEÑO

Capacidad de 8 a 10 kg, con 5 ganchos en acero, proceso de ahumado mas rapido y eficaz.

BARRIL GRANDE

Capacidad de 30 kg, con 15 ganchos en acero, proceso de ahumado mas rapido y eficaz.

INCLUYE



1 Parrilla redonda para asar
1 Parrilla para carne de hamburguesa
1 Pirometro para observar la temperatura
4 Ruedas de alta densidad

ADQUIERE ACCESORIOS IDEALES PARA:



1. Durabilidad
2. Excelente retención de calor
3. Control de temperatura
4. Capacidad de ahumado

5. Versatilidad
6. Sabor auténtico
7. Instalación de limpieza
8. Portabilidad

Azadores de barril hexagonal a carbón, fabricados en acero inoxidable cal. 20 ref. 304 Mango en madera y carbonera interior.

REBANADORAS PARA PAPAS



PICADORA DE PAPA HORIZONTAL AZUL

Herramienta esencial en la cocina de un restaurante que facilita la preparación de papas a la francesa, asegura la consistencia en el corte y mejora la eficiencia en la cocina.

- Fabricado en aluminio
- Cuchillas en Acero
- Sistema Manual

PICADORA DE PAPA VERTICAL

Ofrece eficiencia en el corte
consistencia en las papas
reducción de desperdicio
seguridad, flexibilidad de cortes
y ahorro de tiempo.

- Fabricado en aluminio
- Cuchillas en Acero
- Sistema Manual



PICADORA DE PAPA EN ACERO HORIZONTAL

Un pica papa manual
importada con múltiples
cuchillas para distintos tamaños
de corte añade versatilidad al
menú.

- Fabricado en acero
- Disponible con Kit de Cuchillas.

ESENCIALES PARA CARNES



ARO FORMADOR DE CARNE CONVENCIONAL

Los aros en acero para carnes son herramientas que se utilizan en la cocina y la industria de la carne para dar forma, presentar y cortar carne de manera uniforme.

Fabricado en acero satinado/inoxidable.

E Se fabrica sobre medidas

FORMADORA DE CARNE

Ofrecen ventajas clave, se emplea para aplanar y dar forma uniforme a la carne, especialmente para hamburguesas, filetes y milanesas.

Fabricado en Aluminio reforzado
Varia tamaño de carne según Accesorios



FORMADORA DE CARNE IMPORTADA

Son un excelente equipo para crear la forma correcta y obtener el diámetro ideal de la carne para hamburguesa.

Fabricado en aluminio anodizado
Incluye paquete de separadores
Moldes en acero inoxidable

E Disponible en 10cm, 13cm y 15cm.

SMASH FORMADORA DE CARNES

Sirve para aplastar una bola de carne molida en una superficie caliente, creando una hamburguesa delgada y crujiente.

Fabricado en acero.

E Se fabrica sobre medidas



MESAS REFRIGERADAS



MESA EN ACERO

Simplifica la preparación al combinar almacenamiento y espacio de trabajo en un solo lugar.

Fabricado en acero

VOLTAJE: 110v

MESA REFRIGERADA EN ACERO

Ofrece un amplio espacio de almacenamiento, organización eficiente, control de temperatura, eficiencia energética y cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria.

Fabricado en acero
Fabricamos sobre medidas.

VOLTAJE: 110v/220v



MESA REFRIGERADA CON AZAFATES

Su diseño ahorra espacio, es fácil de limpiar y versátil, acomodando una variedad de elementos del menú. Además, contribuye a la presentación atractiva de los alimentos.

Fabricado en acero
Fabricamos sobre medidas

VOLTAJE: 110v



AZAFATES EN ACERO



Son duraderos, fáciles de limpiar, lucen profesionales y resistentes a temperaturas extremas. Son ideales para servir alimentos y bebidas, mejoran la eficiencia del servicio y aportan una imagen de calidad y limpieza al restaurante.

☒ Disponibles en diferentes profundidades.
☒ 6cm - 10cm - 15cm

TAPAS DE AZAFATES EN ACERO



Ofrecen ventajas esenciales, como la conservación de la temperatura de los alimentos, la preservación de la higiene, una presentación más elegante, la retención de sabores y aromas, la facilidad en el transporte de platos y la capacidad de preparar los alimentos con anticipación.

CUCHILLOS PROFESIONALES



Inversión valiosa para un restaurante, 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 acero alemán y mango reforzado en pasta.



1. Precisión en el corte
2. Versatilidad
3. Durabilidad
4. Satisfacción del chef

BENEFICIOS

CARRITOS COMIDAS RAPIDAS



CARRITO CON DOS FREIDORES - CALENTADOR

Este carrito versátil está equipado con dos freidores, lo que permite ofrecer una variedad de alimentos fritos al mismo tiempo maximizando la eficiencia y la capacidad de servicio.

Fabricado en acero

CALEFACCION: A GAS

CARRO PARA COMIDAS RAPIDAS

Es una solución versátil y móvil diseñada para llevar la experiencia gastronómica directamente a los clientes de manera conveniente y eficiente.

Fabricado en acero, cuenta con plancha freidora y vaporizador

CALEFACCION: A GAS



MUEBLE PARA COMIDAS RAPIDAS

Este innovador carrito está diseñado para llevar la experiencia clásica de los puestos de comidas rápidas directamente a cualquier ubicación.

Fabricado en acero, plancha en hierro y vaporizador

CALEFACCION: A GAS



EQUIPOS SHAWARMERAS



SHAWARMERA 2 QUEMADORES

Equipado con dos quemadores, proporciona un control preciso de la temperatura y una distribución uniforme del calor para lograr una cocción perfecta.

Fabricado en acero

CALEFACCION: A GAS y rotacion 110V

SHAWARMERA 3 QUEMADORES

Destaca por su capacidad para cocinar grandes cantidades de carne de manera uniforme y con ese sabor tradicional que caracteriza al shawarma.

Fabricado en acero

CALEFACCION: A GAS y rotacion 110V



SHAWARMERA 3 QUEMADORES DE LUJO

Es una obra maestra culinaria diseñada para elevar la experiencia de preparación de shawarma. Con un enfoque en el rendimiento premium y la estética refinada

Fabricado en acero

CALEFACCION: A GAS y rotacion 110V

