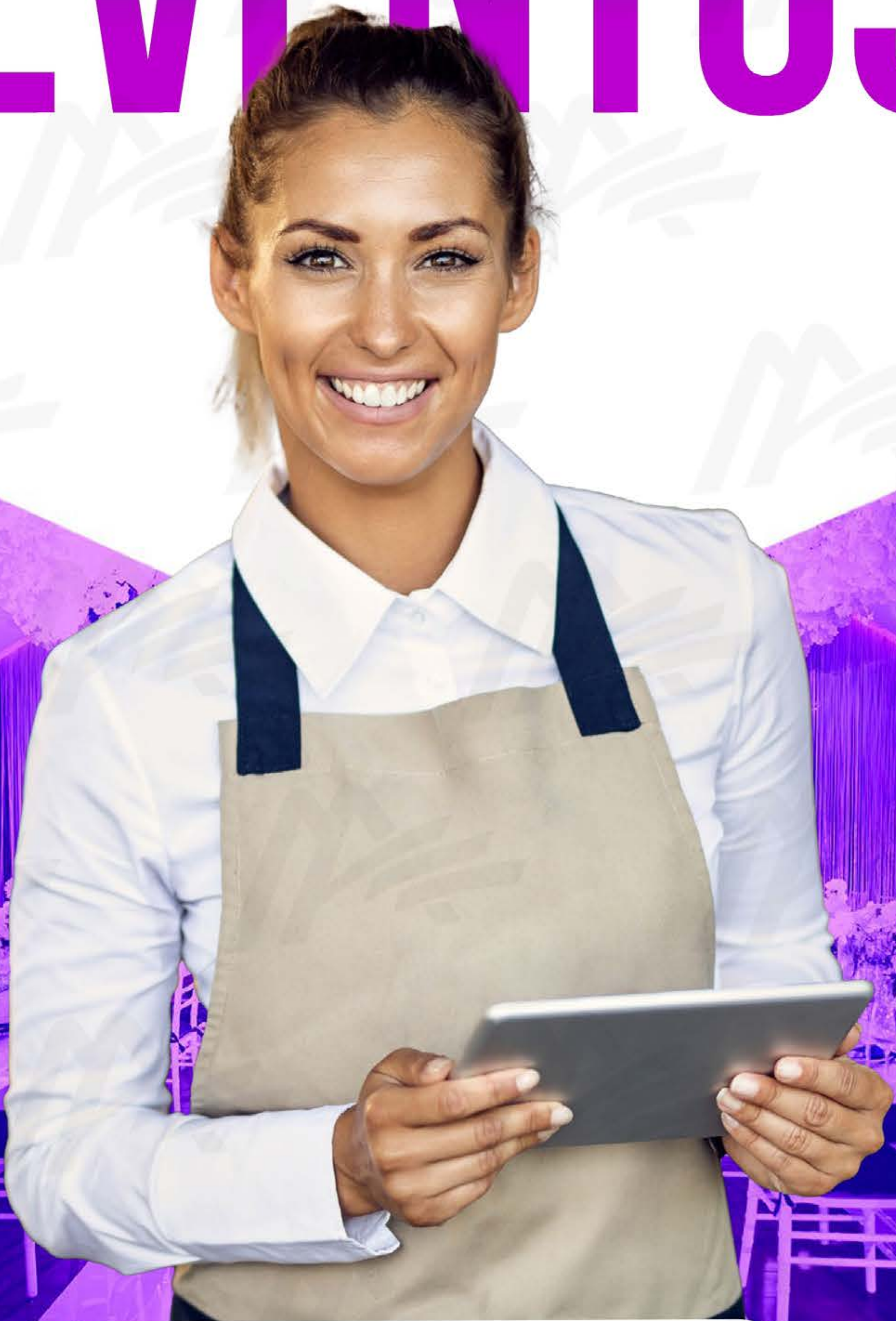




• EQUIPOS ESPECIALES PARA •

# EVENTOS



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



  [@masbandejas.oficial](https://www.instagram.com/masbandejas.oficial)  [www.masbandejas.com](http://www.masbandejas.com)

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

# 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**

## MUEBLE 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 HOT DOGS

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**



# 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:**



## 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. 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.**



# 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**



# 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.



# BANDEJAS ALTO ESTANDAR



## BANDEJA LISA

Superficie rectangular sin perforaciones ni relieves diseñada para hornear una variedad de panes y productos de repostería.

- **REF: FABRICADA EN ALUMINIO Y ZINCADA**
- **CALIBRES: 0.6-0.8-1MM**
- **MEDIDAS: 33X45  
60X40-65X45-58X45  
-80X40-85X45**

## BANDEJA PERFORADA

Presenta agujeros en su superficie, lo que permite una mejor circulación de aire durante la cocción.

- **REF: FABRICADA EN ALUMINIO PERFORADO Y ZINCADA**
- **CALIBRES: 0.8**
- **MEDIDAS: 33X45  
60X40-65X45-58X45  
-80X40-85X45**



## BANDEJA PARA CUPCAKES

Estas bandejas tienen múltiples cavidades individuales que dan forma a los cupcakes, permitiendo una cocción uniforme y facilitando su decoración.

- **MATERIAL: ALUMINIO**
- **CAPACIDADES: 6-12-20-24-35 UNIDADES**



# EQUIPOS MULTIFUNCIONALES



## MUEBLE MULTI SERVICIO

Fabricado en acero brillante/-satinado ref 430, base en angulo de hierro, entrapaño y sistema de calefaccion 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, entrepaño sistema de calefaccion 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





# MAQUINA ALGODONERA



Este equipo es una atracción popular en ferias, parques temáticos y eventos, brindando a las personas la experiencia de disfrutar de este dulce clásico en una presentación única.



**VOLTAJE: 110V**



# MAQUINA DE CRISPETAS



La máquina crispetera no solo proporciona palomitas de maíz frescas y deliciosas, sino que también añade un elemento de diversión y entretenimiento a cualquier ocasión. Su fácil operación y versatilidad la convierten en una opción popular en una variedad de entornos.



**VOLTAJE: 110V**



# MAQUINA CHOCOLATERA



Esta máquina chocolatera es esencial para garantizar la calidad y consistencia en la producción de productos de chocolate, permitiendo a los chocolaters realizar creaciones deliciosas con facilidad y eficiencia.



**VOLTAJE: 110V**



1. Capacidad de 6 Puestos
2. Control Preciso de Temperatura
3. Fácil Limpieza
4. Versatilidad de Uso

**BENEFICIOS**



# GRANIZADORAS INDUSTRIALES



Son equipos diseñados para hacer y dispensar bebidas congeladas, como granizados y batidos, en lugares comerciales. Su función principal es crear y servir estas bebidas de manera controlada, permitiendo ajustar la consistencia y los sabores.

**Fabricado tanque en acero y cuerpo en pasta reforzada.**

**Controlador de rotación y refrigeración (por tanque).**

**Capacidades de: 1, 2 y 3 tanques. (de 12 o 18 litros)**

**VOLTAJE: 110V**



1. Preparación y congelación
2. Dispensación controlada
3. Mas control de higiene.
4. Ajuste de la consistencia.

## BENEFICIOS



# DISPENSADORAS DE JUGO



Los dispensadores de jugo industriales sirven para almacenar, enfriar y servir jugo de manera eficiente en entornos comerciales, como restaurantes y hoteles. Facilitan la dosificación, mezcla, ajuste de concentración y autoservicio, además de ser fáciles de mantener y reducir derrames y desperdicios.

**Fabricado tanque en acero y cuerpo en pasta reforzada.**

**Controlador de rotación y refrigeración (por tanque).**

**Capacidades de: 1, 2 y 3 tanques. (de 12 o 18 litros)**

**VOLTAJE: 110V**



1. Durabilidad y larga vida útil.
2. Eficiencia en el Autoservicio
3. Mas control de higiene.
4. Velocidad y ahorro.

## BENEFICIOS



mas bandejas  
Equipos Industriales Gastronómicos

# AZAFATES



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.

**E** DISPONIBLES EN DIFERENTES PROFUNDIDADES.  
6CM - 10CM - 15CM

## TAPAS DE AZAFATES EN ACERO



# MAQUINAS PARA OBLEAS



## MAQUINA DE OBLEAS 1 GRUPO

Diseñado para la producción eficiente y consistente de obleas, que son delgadas y crujientes galletas planas.

- **PLANCHAS EN ALUMINIO RECUBIERTAS EN TEFLÓN ANTIADHERENTE ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.**
- ⚡ **TEMPERATURA DE OPERACIÓN: 0°C-250°C /110V - FRECUENCIA 60HZ**
- **TAMAÑO: 25X36X28 ALTO APROX.**

## MAQUINA DE OBLEAS 2 GRUPOS

Utilizadas en la industria alimentaria especialmente en panaderías, pastelerías y empresas de productos de confitería.

- **PLANCHAS EN ALUMINIO RECUBIERTAS EN TEFLÓN ANTIADHERENTE ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.**
- ⚡ **VOLTAJE: 110 V-60 HZ - POTENCIA: 2,4 KW**
- **TAMAÑO: 50X31X28 ALTO**



# WAFFLERA 2 GRUPOS

Ofrece variedad en el menú y adaptándose a las preferencias individuales presentación atractiva de los waffles, toque especial al ambiente de la cafetería.

- **MATERIAL: REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE, CUERPO EN ACERO BASE DE SILICONA ANTIDESLIZANTE.**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V / TEMPERATURA : 50-300C / POWER DE 1.5 K.W C/TAPA**
- **PARTE ANTIADHERENTE 25X25 - TOTAL 60X36X28 ALTO.**



# MESAS DE TRABAJO



## MESA EN ACERO SATINADO

Ofrecen ventajas clave, como durabilidad, facilidad de limpieza resistencia a la corrosión, versatilidad y estabilidad.

**FABRICADO EN ACERO SATINADO  
REF 430.**

**E FABRICAMOS SOBRE MEDIDAS**

## MESA EN ACERO INOXIDABLE

Ofrecen ventajas clave como durabilidad, facilidad de limpieza, resistencia a la corrosión versatilidad y estabilidad.

**FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE  
REF 304/QUIRURGICO**



## MESA CON AZAFATES

Brinda ventajas clave, como almacenamiento adicional, acceso rápido, higiene, durabilidad y posibilidad de presentar alimentos frescos.

**FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE  
REF 304.**

**E FABRICAMOS SOBRE MEDIDAS**

