



EQUIPOS PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



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

BANDEJAS



BANDEJA LISA

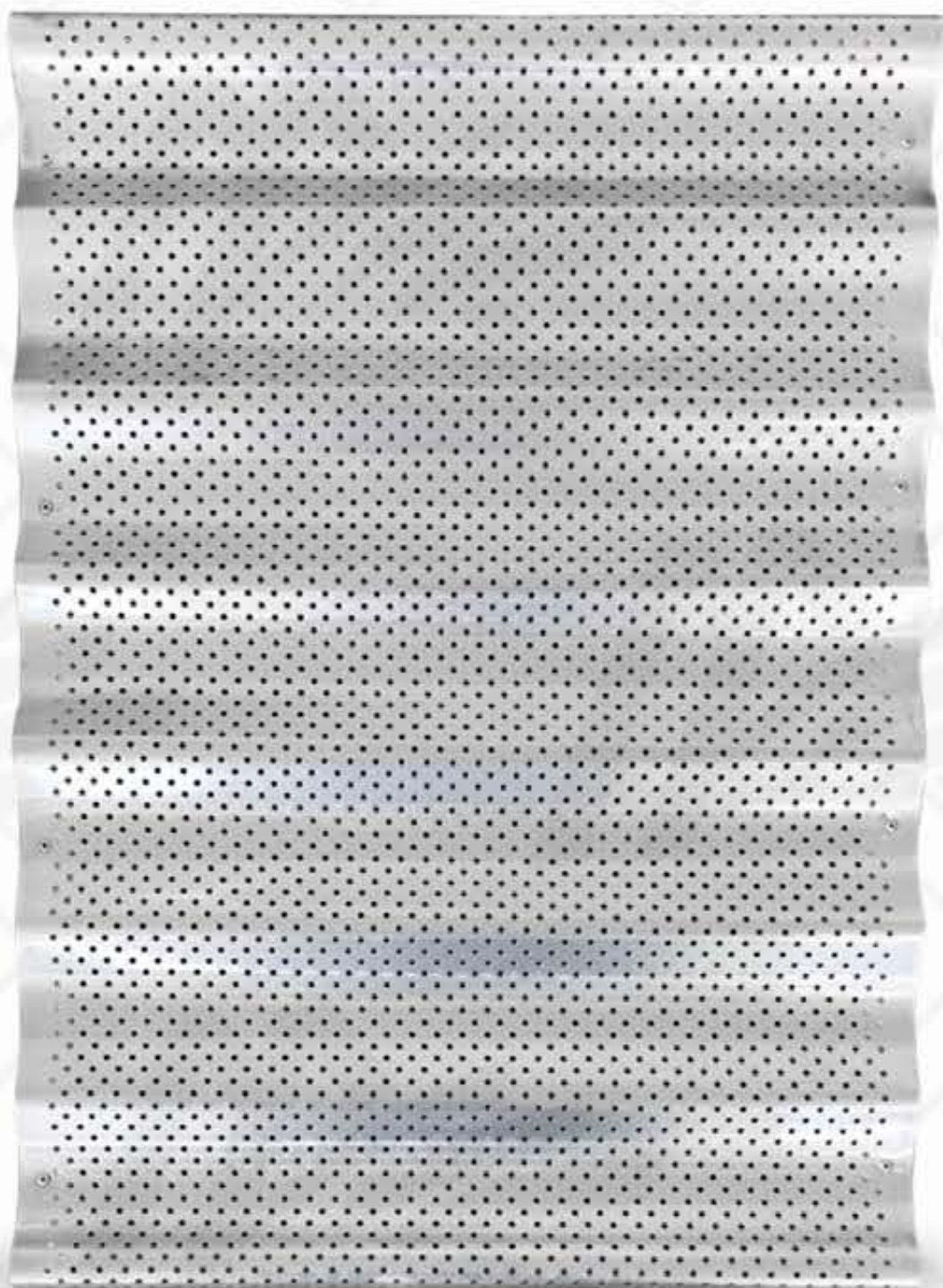
SUPERFICIE RECTANGULAR SIN PERFORACIONES NI RELIEVES, DISEÑADA PARA HORNEAR UNA VARIEDAD DE PANES Y PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

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



BANDEJA BAGUETTE

ES UNA BANDEJA LARGA Y ESTRECHA CON CAVIDADES DISEÑADAS ESPECÍFICAMENTE PARA HORNEAR BAGUETTES, PAN FRANCES U OTROS PANES ALARGADOS

- REF: FABRICADA EN ALUMINIO ACANALADO Y ZINCADA
- CALIBRE: 0.8
- E MEDIDAS: 60X37-65X45



BANDEJAS PARA PAN DE PERROS

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA HORNEAR PANES DE HOT DOG, PROPORCIONANDO FORMA PERFECTA PARA SOSTENER Y HORNEAR ESTOS PANES.

● **DISP: PAN ESTANDAR 20X5
PAN PEQUEÑO 15X5**

▮ **MEDIDAS: 60X40 - 65X45**

■ **MATERIAL: ACERO**

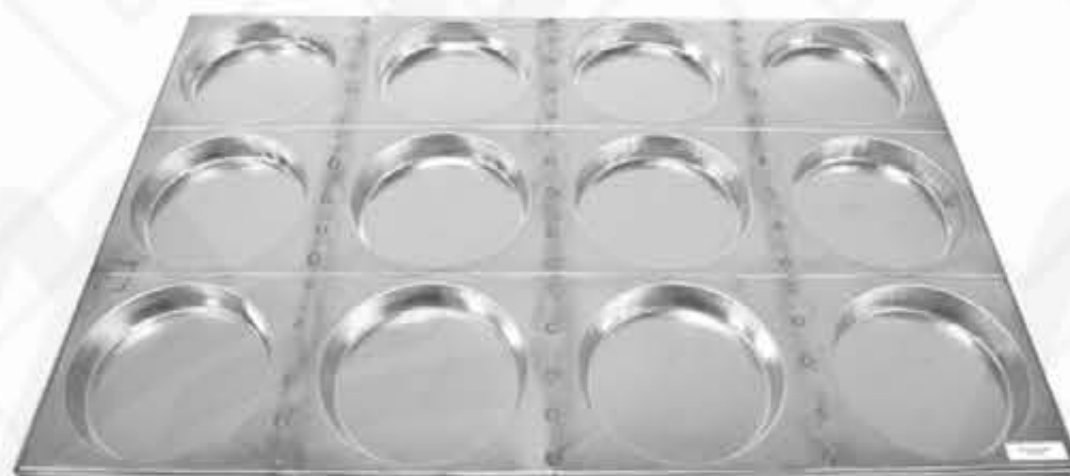
BANDEJA PARA PAN DE HAMBURGUESA

ESTAS BANDEJAS CUENTAN CON CAVIDADES INDIVIDUALES QUE DAN FORMA A LOS PANES PARA HAMBURGUESA DE MANERA UNIFORME.

● **DISP: 9 CMS - 10 CMS - 11 CMS
- 12 CMS - 13 CMS - 15 CMS**

▮ **MEDIDAS: 60X40 - 65X45**

■ **MATERIAL: ACERO**



PACHA PARA PAN DE PERROS

ESTAS PACHAS ESTAN DISEÑADAS PARA QUE LOS PANES DE PERRO QUEDEN ALARGADOS Y FACILES DE RETIRAR

● **PAN 20X5 - MINI PERRO 15'5**

▮ **MEDIDAS: 60X40 - 65X45**

■ **MATERIAL: ALUMINIO**

PACHA PARA PAN DE HAMBURGUESAS

SU LIGEREZA FACILITA EL MANEJO, Y LA DURABILIDAD DEL ALUMINIO LA CONVIERTE EN UNA OPCIÓN PRÁCTICA Y VERSÁTIL PARA LA PREPARACIÓN EFICIENTE DE GRANDES CANTIDADES DE PANES.

● **PAN 20X5 - MINI PERRO 15'5**

▮ **MEDIDAS: 60X40 - 65X45**

● **DISP: 9 CMS - 10 CMS - 11 CMS
- 12 CMS - 13 CMS - 15 CMS**



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**



MOLDES PARA PANADERIA



MOLDE REDONDO

LOS MOLDES REDONDOS DE ALUMINIO OFRECEN COCCIÓN UNIFORME Y RÁPIDA GRACIAS A SU BUENA CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

- MATERIAL: ALUMINIO
- 1KG - 1 LIBRA - 1/2 LIBRA - 1/4 LIBRA - 1/8 LIBRA
- 5 UNIDADES

MOLDE CUADRADO

SU FORMA CUADRADA PROPORCIONA PRESENTACIONES DISTINTIVAS, FACILITA EL CORTE EN PORCIONES UNIFORMES Y ES IDEAL PARA CREAR DIFERENTES TIPOS DE PRODUCTOS HORNEADOS

- MATERIAL: ALUMINIO
- 1KG - 1 LIBRA - 1/2 LIBRA - 1/4 LIBRA - 1/8 LIBRA
- 5 UNIDADES



MOLDE RECTANGULAR

LOS MOLDES RECTANGULARES SON VERSÁTILES Y EFICIENTES PARA HORNEAR PASTELES BROWNIES, LASAÑAS Y MÁS

- MATERIAL: ALUMINIO
- 1KG - 1 LIBRA - 1/2 LIBRA - 1/4 LIBRA - 1/8 LIBRA
- 5 UNIDADES



AMASADORAS INDUSTRIALES



AMASADORA SEMI AUTOMÁTICA

AGILIZA Y MEJORA LA CONSISTENCIA DEL AMASADO DE GRANDES CANTIDADES DE MASA, AHORRANDO TIEMPO Y ESFUERZO MANUAL.

- **MATERIAL: CUEPO EN PASTA REFORZADO, BOWL Y ESPIRAL EN ACERO**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V**
- **PROGRAMADOR DE TIEMPO DE 1-2 VELOCIDADES**
- **CAPACIDADES: 8KG - 12KG - 20KG**

AMASADORA AUTOMÁTICA

OFRECE FLEXIBILIDAD Y CONTROL, REDUCIENDO LA NECESIDAD DE SUPERVISIÓN CONSTANTE Y PERMITIENDO UNA PRODUCCIÓN EFICIENTE. DISEÑADA PARA GRANDES VOLÚMENES.

- **MATERIAL: CUEPO EN PASTA REFORZADO, BOWL Y ESPIRAL EN ACERO**
- ⚡ **VOLTAJE: 110V/220V**
- **PROGRAMADOR DE TIEMPO DE 2 VELOCIDADES/TEMPORIZADORES POR VELOCIDAD.**
- **CAPACIDADES: 8KG - 12KG - 16KG**



AMASADORA INDUSTRIAL

ESTAS MÁQUINAS AHORRAN TIEMPO Y ESFUERZO, SIENDO ESENCIALES EN ENTORNOS COMERCIALES PARA MANTENER EFICIENCIA Y CONSISTENCIA EN LA PRODUCCIÓN DE PANADERÍA.

- **MATERIAL: CUEPO EN PASTA REFORZADO, BOWL Y ESPIRAL EN ACERO**
- ⚡ **VOLTAJE: 220V**
- **PROGRAMADOR DE VELOCIDAD**
- **CAPACIDAD: 25KG - 50KG**



MOJADORAS INDUSTRIALES



MOJADORA ESTANDAR

UNA MOJADORA DISEÑADA PARA MEZCLAR GRANDES CANTIDADES DE MASA DE MANERA EFICIENTE. CUENTA CON UN TAMBOR GIRATORIO Y POTENTES CUCHILLAS QUE GARANTIZAN UNA MEZCLA UNIFORME DE LOS INGREDIENTES

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

MOJADORA SEMI INDUSTRIAL

SU DISEÑO PERMITE UN AMASADO EFICIENTE Y COMPLETO, GARANTIZANDO UNA CONSISTENCIA EN LA CALIDAD DEL PAN Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA.

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



MOJADORA INDUSTRIAL

MAYOR CAPACIDAD DE AMASADO ADAPTACION A DIFERENTES TIPOS DE MASAS, DESDE LAS MÁS LIGERAS HASTA LAS MÁS PESADAS.

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



1. EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN
2. CONSISTENCIA EN LA CALIDAD
3. AHORRO DE TIEMPO
4. VERSATILIDAD EN LA PRODUCCIÓN

BENEFICIOS

CILINDRADORAS



CILINDRADORA COMERCIAL

FACILITA EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE MASAS, AHORRA TIEMPO Y ESFUERZO MANUAL, Y GARANTIZA UNA CALIDAD CONSTANTE EN LOS PRODUCTOS FINALES.

- REF: TOLVA Y MESON EN ACERO REF 430
BASE EN ANGULO, RODILLOS EN ACERO 45CM
- MOTOR: 2/3HP
- ⚡ VOLTAJE: 110V/220V
- CAPACIDAD: 6 A 8KG

CILINDRADORA ESTANDAR

OFRECE CONTROL DE VELOCIDAD Y AJUSTE DEL GROSOR DE LA MASA, LO QUE LA HACE ADECUADA PARA PANADERÍAS COMERCIALES Y PASTELERÍAS DE MAYOR ESCALA.

- REF: TOLVA Y MESON EN ACERO REF 430
BASE EN ANGULO, RODILLOS EN ACERO 45CM
MEJORE EN PIÑONERIA
- MOTOR: 2/3HP
- CAPACIDAD: 6 A 8KG
- ⚡ VOLTAJE: 110V/220V



CILINDRADORA SEMI INDUSTRIAL

PROPORCIONA UNA MAYOR POTENCIA Y CONTROL DE VELOCIDAD, GRACIAS A SU TRANSMISION MEJORA LA DURABILIDAD, OFRECE MAYOR VERSATILIDAD EN EL USO Y REDUCE EL ESFUERZO FÍSICO.

- REF: TOLVA Y MESON EN ACERO REF 430
BASE EN ANGULO, RODILLOS EN ACERO 45CM
- MOTOR: 2/3HP
- ⚡ VOLTAJE: 110V/220V
- CAPACIDAD: 10 A 12KG

CILINDRADORA INDUSTRIAL

OFRECE DURABILIDAD REFORZADA, ESTABILIDAD MEJORADA DURANTE EL LAMINADO, MENOR RIESGO DE DESLIZAMIENTO DE LA MASA, VERSATILIDAD PARA TRABAJAR CON DIFERENTES TIPOS DE MASAS

- REF: TOLVA Y MESON EN ACERO REF 430
BASE EN ANGULO, RODILLOS EN ACERO 45CM
MEJORE EN PIÑONERIA
- MOTOR: 2/3HP
- CAPACIDAD: 12 A 15KG
- ⚡ VOLTAJE: 110V/220V



PICADORA DE MASA



DISPONIBILIDAD DE PLATO EN ALUMINIO Y ACERO

CORTA Y PORCIONA LA MASA DE MANERA EFICIENTE, MEJORANDO LA EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN Y ASEGURANDO LA CONSISTENCIA EN EL TAMAÑO DE LAS PORCIONES.



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

BENEFICIOS

CUARTO DE CRECIMIENTO



ESENCIAL PARA EL DESARROLLO ÓPTIMO DE LA MASA DE PAN, PROPORCIONANDO UN ENTORNO CONTROLADO PARA LA FERMENTACIÓN. AJUSTA LA TEMPERATURA Y HUMEDAD, GARANTIZANDO CONDICIONES IDEALES PARA MEJORAR EL SABOR Y LA TEXTURA DEL PAN

■ **MATERIAL: ACERO SATINADO/INOXIDABLE**

■ ■ **15 Y 30 BANDEJAS (65CMX45CM)**

! **CALEFACCION: GAS PROPANO O GAS NATURAL**



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

HORNOS GIRATORIOS



TURBOS ROTATORIOS

ESTE TIPO DE HORNO UTILIZA UN SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE QUE, COMBINADO CON LA ROTACIÓN DE LAS BANDEJAS, ASEGURA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR, ESCABILADERO NO EXTRAIBLE.

- 5, 6, 8, 10 Y 12 BANDEJAS DE 65X45
- CALEFACCION: GAS NATURAL O GAS PROPANO
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, ROTACION, CONVECCION LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 110V

HORNO TURBO GIRATORIO

OPTIMIZA LA COCCIÓN DE GRANDES CANTIDADES DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. CON UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR, FACILITA LA COCCIÓN SIMULTÁNEA EN VARIAS BANDEJAS, REDUCIENDO TIEMPOS Y MEJORANDO LA EFICIENCIA PRODUCTIVA.

- 10 BANDEJAS 65X45
- CALEFACCION: GAS NATURAL O GAS PROPANO
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, ROTACION, CONVECCION LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 110V/220V



HORNO ROTATORIO

ESTE HORNO SE ADAPTA A UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y OFRECE CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA. ADEMÁS, SU POTENCIAL DE AUTOMATIZACIÓN Y PROGRAMACIÓN FACILITA LA GESTIÓN DEL PROCESO DE COCCIÓN.

- 10, 15 Y 18 BANDEJAS DE 65X45
- CALEFACCION: GAS NATURAL O GAS PROPANO
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, ROTACION, CONVECCION VAPORIZACION Y LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 110V/220V

HORNOS



HORNO MULTIFUNCIONAL

SU OPERACIÓN BÁSICA Y DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR GARANTIZAN UNA COCCIÓN CONSISTENTE, MIENTRAS QUE LOS CONTROLES DE SEGURIDAD ANALÓGICOS CONTRIBUYEN A UN FUNCIONAMIENTO SEGURO DURANTE TODO EL PROCESO

- 1 CÁMARA 2 BANDEJAS - 2 CAMARAS UNA BANDEJA 3 CAMARAS UNA BANDEJA - 3 CAMARAS DOS BANDEJAS (60CMX40CM)
- CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, ROTACION, CONVECCION LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 220V

HORNO DE CONVECCIÓN

OFRECE VENTAJAS SIGNIFICATIVAS EN TÉRMINOS DE COCCIÓN UNIFORME RAPIDEZ, CAPACIDAD, VERSATILIDAD CALIDAD CONSISTENTE, EFICIENCIA ENERGÉTICA Y CONTROL DE TEMPERATURA.

- 5 BANDEJAS DE (60CMX40CM)
- CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, CONVECCION LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 220V



HORNO CONVECCION MEDIANO

CALEFACCIÓN DE ALTA EFICIENCIA, OPERACIÓN SEGURA Y CONFIABLE, CADA BANDEJA SE PUEDE UTILIZAR PARA HORNEAR VARIOS ALIMENTOS SIMULTANEAMENTE

- DISPONIBLES: 4 BANDEJAS 40X38 - 4 BANDEJAS 60X40
- CONTROLADORES DE TIEMPO, TEMPERATURA, CONVECCION LUZ INTERNA
- VOLTAJE: 220V



HORNOS ECONOMICOS



HORNO ECONOMICO

UN HORNO ECONÓMICO DE ACERO OFRECE UNA SOLUCIÓN PRÁCTICA Y DURADERA PARA LAS NECESIDADES BÁSICAS DE COCCIÓN PRIORIZANDO LA EFICIENCIA Y LA FUNCIONALIDAD A UN COSTO ASEQUIBLE.

- MATERIAL: LAMINA COLL ROLLED BOCELADO EN ACERO
- 1 A 5 CAMARAS SENCILLAS O MIXTAS
- 🔥 CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO

HORNO ESTANDAR

DESTACA POR SER DURADERO, EFICIENTE EN LA CONDUCCIÓN DEL CALOR, RESISTENTE A LA CORROSIÓN A LAS ALTAS TEMPERATURAS Y FÁCIL DE LIMPIAR.

- MATERIAL: ACERO BRILLANTE/SATINADO REF 430.
- 1 A 5 CAMARAS SENCILLAS O MIXTAS
- 🔥 CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO



HORNO DE LUJO

MAYOR RESISTENCIA A LA CORROSIÓN Y SU CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES MÁS ESTRINGENTES DE HIGIENE Y ASI LOGRAR RESULTADOS DE ALTA CALIDAD EN LA PANADERÍA.

- MATERIAL: ACERO INOXIDABLE REF. 304
- 1 A 5 CAMARAS SENCILLAS O MIXTAS
- 🔥 CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO

ESCABILADEROS



ESCABILADERO ECONOMICO

ESENCIAL PARA LA FERMENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE LA MASA ANTES DE HORNEAR.

- MATERIAL: HIERRO
- 15 A 30 BANDEJAS (65X45CM)

ESCABILADERO ACERO

RESISTENCIA A LA CORROSIÓN, FACILIDAD DE LIMPIEZA, DURABILIDAD Y CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- MATERIAL: ACERO INOXIDABLE
- 15 A 30 BANDEJAS (65X45CM)



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

LAMINADORAS



FORMADORA PARA PAN

FUNCIÓN PRINCIPAL AUTOMATIZAR Y SIMPLIFICAR EL PROCESO DE MOLDEO Y FORMACIÓN DE LA MASA DE PAN. ESTA MÁQUINA AHORRA TIEMPO AL ELIMINAR LA NECESIDAD DE MANO DE OBRA MANUAL.

- MATERIAL: CUERPO EN LAMINA Y ACERO.**
- CAPACIDAD 2000 PANES X HORA**
- VOLTAJE: 110V**

LAMINADORA INDUSTRIAL

DESTACA POR SU CAPACIDAD DE LOGRAR UN GROSOR UNIFORME EN LA MASA, LO QUE ASEGURA CONSISTENCIA Y CALIDAD EN LOS PRODUCTOS FINALES

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.**
- CAPACIDAD: 5.5KG**
- VOLTAJE: 220V**
- ANCHO DE BANDA: 52CM**



LAMINADORA INDUSTRIAL

EFICIENCIA PARA AHORRAR TIEMPO Y FACILITAR LA PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA, ESTA MÁQUINA REDUCE LA CARGA FÍSICA DEL PERSONAL. SU VERSATILIDAD ABARCA DIVERSOS PRODUCTOS LAMINADOS

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.**
- CAPACIDAD: 4 A 5 KG**
- VOLTAJE: 220V**
- ANCHO DE BANDA: 50CM**



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

BENEFICIOS

INDISPENSABLES PARA TU NEGOCIO

BOLEADORA

FUNCIÓN PRINCIPAL AUTOMATIZAR EL PROCESO DE REDONDEO DE LA MASA, PROPORCIONANDO BOLAS O PORCIONES UNIFORMES. ESTO NO SOLO AHORRA TIEMPO Y ESFUERZO AL REDUCIR LA NECESIDAD DE TRABAJO MANUAL

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN HIERRO. CUCHILLAS EN ACERO**
- VOLTAJE 110/220V**
- NÚMERO DE CORTES: 30 POR BAJADA**



TAJADORA DE PAN

GARANTIZANDO REBANADAS UNIFORMES Y ATRACTIVAS. AUMENTA LA EFICIENCIA AL INTEGRARSE EN LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN, AHORRA TIEMPO Y REDUCE DESPERDICIOS AL OFRECER CORTES PRECISOS.

- MATERIAL: CUERPO EN PASTA REFORZADO - CUCHILLAS EN ACERO (32)**
- VOLTAJE: 110V**
- CORTA REBANADAS DE PAN A 12 MM DE ANCHO.**

MOLINO PARA PAN

EQUIPO DISEÑADO PARA TRITURAR Y RALLAR PAN DURO. SU FUNCIONAMIENTO PERMITE CONSEGUIR EN POCO TIEMPO PAN RALLADO, ES UN EQUIPO MUY PRÁCTICO LO QUE REDUCE EL TRABAJO MANUAL Y AUMENTA LA PRODUCCIÓN.

- VOLTAJE: 110V**
- PRODUCCIÓN NOMINAL: 80 KG/H**



VITRINAS PASTA SECA



VITRINA ECONOMICA

OFRECER UNA PRESENTACIÓN MODERNA Y DURADERA DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA. SU DISEÑO PERMITE UNA VISIBILIDAD CLARA Y FACILITA LA LIMPIEZA.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, TAPA VIDRIO 8MM Y VIDRIO GENERAL EN 6MM**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- BASE SENCILLA, ALTURA 1,18M X57,5CM DE FONDO**

VITRINA ESTANDAR

PROPORCIONA UNA SOLUCIÓN PRÁCTICA Y ESTÉTICAMENTE ATRACTIVA QUE DESTACA LOS PRODUCTOS DE MANERA EFECTIVA Y MANTIENE SU FRESCURA DE FORMA ÓPTIMA.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIOS GENERALES 8MM**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- BASE ESTANDAR, ALTURA 1,30M X60CM DE FONDO**



VITRINA DE LUJO

DESTACA POR SU DURABILIDAD Y SEGURIDAD MEJORADAS. ESTA CARACTERÍSTICA REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL RIESGO DE DAÑOS O ROTURAS.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIOS GENERALES 8MM**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- BASE ESTANDAR, ALTURA 1,50M X65CM DE FONDO**



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

VITRINAS EXHIBIDORAS



ESCABILADERO SEMI LUJO

PRESENTACIÓN ATRACTIVA Y ORGANIZADA DE UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS, ATRAYENDO LA ATENCIÓN DE LOS CLIENTES Y FACILITANDO SU ACCESO Y ESPACIO.

- **MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO BRILLANTE REF 430 PESTAÑAS EN LAMINA DE ACERO**
- ⚡ **VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- **BASE SENCILLA, ALTURA 2M X76,5CM DE FONDO**

ESCABILADERO DE LUJO

MOBILIARIO ELEGANTE QUE CONTRIBUYE AL AMBIENTE GENERAL DEL ESPACIO, COMBINANDO FUNCIONALIDAD Y ESTÉTICA CON UN TOQUE DE LUJO.

- **MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIO 5MM SOPORTE EN VARILLA DE ACERO**
- ⚡ **VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- **BASE SENCILLA, ALTURA 2M X76,5CM DE FONDO**



CANASTERA

ES UNA HERRAMIENTA CLAVE PARA LA EXHIBICIÓN EFECTIVA DE PRODUCTOS DE PAN, COMBINANDO DISEÑO ATRACTIVO CON FUNCIONALIDAD PRÁCTICA PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA DE COMPRA DE LOS CLIENTES Y RESALTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.

- **MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIO 5MM, CANASTAS EN VARILLA PINTADA.**
- ⚡ **VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- **DISPONIBLE EN 12-16-20-24 CANASTAS**

VITRINAS EXHIBIDORAS 2



CANASTERA DIVISION EN VIDRIO

ES UNA ADICIÓN ELEGANTE Y FUNCIONAL A LA PANADERÍA, MEJORANDO LA EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS Y BRINDANDO A LOS CLIENTES UNA EXPERIENCIA VISUALMENTE AGRADABLE AL SELECCIONAR SUS PRODUCTOS DE PAN PREFERIDOS

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIO 4MM.**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- DISPONIBLE EN 12-16-20-24 DIVISIONES**

CANASTERA DE LUJO

COMBINA LA FUNCIONALIDAD DE PRESENTACIÓN CON LA ESTÉTICA ELEGANTE, PROPORCIONANDO UN ESCAPARATE ATRACTIVO Y ACCESIBLE PARA LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ALUMINIO, VIDRIO 6MM.**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**
- DISPONIBLE EN 16-24 DIVISIONES**



VITRINA EXHIBIDORA VERTICAL

LAS VITRINAS CANASTERAS SON UNA OPCIÓN EFICIENTE Y VERSÁTIL PARA LA EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS EN ENTORNOS COMERCIALES. SU DISEÑO ATRACTIVO Y ORGANIZADO MEJORA LA VISIBILIDAD Y ACCESIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO, VIDRIO 10MM.**
- VOLTAJE: LUCES LED 110V**

VITRINAS PARA POSTRES



VITRINA HORIZONTAL

GARANTIZA CONDICIONES IDEALES PARA POSTRES Y TORTAS. SU ASPECTO PROFESIONAL Y VIDRIO TRANSPARENTE MEJORAN LA PRESENTACIÓN Y VISIBILIDAD

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO, VIDRIO 10MM.**
- VOLTAJE: UNIDAD 110/220V**

VITRINA ROTATORIA

OPTIMIZA ESPACIO AL OCUPAR POCO SUELO, OFRECE FÁCIL ACCESO Y DESTACA PRODUCTOS MEDIANTE SU ROTACIÓN DINÁMICA.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO, VIDRIO 10MM.**
- VOLTAJE: UNIDAD 110/220V**



VITRINA ROTATORIA FIJA

ESTE DISEÑO ATRACTIVO Y FUNCIONAL MAXIMIZA EL USO DEL ESPACIO, INVITA A LA INTERACCIÓN DEL CLIENTE Y PROPORCIONA FLEXIBILIDAD EN LA PRESENTACIÓN.

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO, VIDRIO 10MM.**
- VOLTAJE: UNIDAD 110/220V**



BATIDORAS

SEMI E INDUSTRIALES



BATIDORA MESA MIXER

AGILIZA LA PREPARACIÓN EN REPOSTERÍA CON SU POTENCIA AJUSTABLE Y ACCESORIOS VERSÁTILES. AHORRA TIEMPO Y ESFUERZO AL GARANTIZAR MEZCLAS UNIFORMES

- MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO.**
- VOLTAJE: 110V**
- IDEALES PARA: POSTRES-GALLETAS -PASTAS-PIZZAS-GELATINAS -HELADOS**
- CAPACIDAD: 5-7-10 litros**

INCLUYE: GLOBO, GANCHO Y PALETA

BATIDORA SEMIINDUSTRIAL

DESTACA POR SU CAPACIDAD PARA GRANDES VOLÚMENES, POTENCIA EFICIENTE, DURABILIDAD COMERCIAL Y VERSATILIDAD EN ACCESORIOS

- MATERIAL: CUERPO EN HIERRO CON PINTURA HORNEABLE, BOWL Y ACCESORIOS EN ACERO.**
- VOLTAJE: 110V**
- CAPACIDAD: 10-15-20-25-30 40 litros**

INCLUYE: GLOBO, GANCHO Y PALETA



BATIDORA INDUSTRIAL

POTENCIA EFICIENTE Y VERSATILIDAD EN ACCESORIOS. SU CONSTRUCCIÓN ROBUSTA Y CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE ASEGURAN CONSISTENCIA EN LA CALIDAD

- MATERIAL: CUERPO EN HIERRO CON PINTURA HORNEABLE, BOWL Y ACCESORIOS EN ACERO.**
- VOLTAJE: 110/220V**
- CAPACIDAD: 10-20-30-40-60 120 litros**

INCLUYE: GLOBO, GANCHO Y PALETA



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.

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.

FABRICAMOS SOBRE MEDIDAS

