



EQUIPOS PARA PIZZERIAS



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



  @masbandejas.oficial  www.masbandejas.com

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

AMASADORAS INDUSTRIALES



AMASADORA SEMI AUTOMÁTICA

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

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



HORNOS PARA PIZZERIA



HORNO ECONOMICO

ES LA ELECCIÓN IDEAL PARA AQUELLOS QUE BUSCAN EFICIENCIA Y RENTABILIDAD. SU DISEÑO EFICIENTE Y SU FACILIDAD DE USO LO HACEN PERFECTO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE DESEAN UNA SOLUCIÓN RENTABLE SIN SACRIFICAR LA CALIDAD DE COCCIÓN.

- 1 CAMARA DE 60X60 - 2 CAMARAS DE 60X60 - 2 CAMARAS DE 60X60 QUEMADOR INDEPENDIENTE



CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO

HORNO ESTANDAR

ESTE HORNO OFRECE UNA COCCIÓN UNIFORME Y EFICIENTE. SU CAPACIDAD DE MANTENER TEMPERATURAS ESTABLES Y SU FÁCIL OPERACIÓN LO CONVIERTEN EN UNA OPCIÓN IDEAL PARA AQUELLOS QUE DESEAN UN RENDIMIENTO SÓLIDO SIN COMPLICACIONES INNECESARIAS

- 1 CAMARA 110X60 - 2 CAMARAS DE 110X60 - 2 CAMARAS DE 110X60 QUEMADOR INDEPENDIENTE



CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO



HORNO DOBLE

CON DOBLES CÁMARAS Y UNA CAPACIDAD SIGNIFICATIVAMENTE MAYOR, ESTE HORNO ESTÁ DISEÑADO PARA MANEJAR GRANDES CANTIDADES DE PIZZAS SIMULTÁNEAMENTE. ESTE HORNO OFRECE UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL Y UNA COCCIÓN RÁPIDA Y UNIFORME

- 2 CAMARAS CON QUEMADORES INDEPENDIENTES EN ADELANTE



CALEFACCION: GAS NATURAL O PROPANO



CALIDAD 100% EN HORNO



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



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 DE LA MASA 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



INDISPENSABLE HORNO DIGITAL



GARANTIZA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR, CONTRIBUYENDO A UNA COCCIÓN HOMOGÉNEA Y SABORES AUTÉNTICOS. SU DISEÑO MODERNO Y FUNCIONAL HACE DE ESTE HORNO UNA ADICIÓN IMPRESCINDIBLE PARA PIZZERÍAS

■ MATERIAL: ACERO SATINADO/INOXIDABLE

■ 2 BANDEJAS POR CAMARA

🌡️ CALEFACCION: GAS PROPANO O GAS NATURAL



HORNO ELECTRICO

UNA JOYA TECNOLÓGICA EN EL MUNDO DE LA COCINA, DISEÑADO PARA BRINDAR UNA EXPERIENCIA CULINARIA PRECISA Y ELEGANTE. CON SU AVANZADA TECNOLOGÍA Y ATRACTIVO PANEL DE CONTROL, ESTE HORNO ELEVA LA COCCIÓN A UN NIVEL SUPERIOR.

■ MATERIAL: ACERO SATINADO/INOXIDABLE

🌡️ CALEFACCION: ELECTRICA 110V

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



MAQUINAS PARA PASTAS



MAQUINA PARA PASTA MANUAL

ES UNA OPCIÓN DURADERA Y VERSÁTIL QUE OFRECE CONTROL PRECISO SOBRE LA PASTA, AHORRO DE ESPACIO Y COSTOS INICIALES MÁS BAJOS.

**FABRICADO EN ACERO Y
PIEZA DE CORTE**

MAQUINA PARA PASTA MANUAL

AGILIZA LA PREPARACIÓN DE PASTA, GARANTIZA LA CONSISTENCIA Y CALIDAD DE LOS PLATOS REDUCE LA FATIGA DEL PERSONAL Y PERMITE DIVERSIFICAR EL MENÚ.

**FABRICADO EN ACERO
/HIERRO Y PIEZA DE CORTE.**




MAQUINA PARA PASTAS ELECTRICA

PROPORCIONA CONTROL SOBRE LA CALIDAD DE LA PASTA, PERMITE DIVERSIFICAR EL MENÚ Y PERSONALIZAR PLATOS, AL TIEMPO QUE AHORRA COSTOS EN INGREDIENTES.

**FABRICADO EN ACERO
PIEZA DE CORTE Y
TOLVA.**



- 
1. EFICIENCIA Y AHORRO DE TIEMPO
 2. VERSATILIDAD EN LA PREPARACIÓN
 3. CONTROL SOBRE LOS INGREDIENTES
 4. SABOR Y TEXTURA FRESCOS

BENEFICIOS



VITRINAS PARA PIZZERIAS



IDEAL PARA ESTABLECIMIENTOS QUE DESEAN MOSTRAR UNA VARIEDAD DE OPCIONES ATRACTIVAS, ESTA VITRINA AYUDA A ESTIMULAR EL APETITO DE LOS CLIENTES Y FACILITA LA SELECCIÓN DE SUS SABORES FAVORITOS

MATERIAL: CUERPO EN ALUMINIO REFORZADO Y VIDRIO

FABRICAMOS SOBRE MEDIDAS

LAMINADORAS PARA MASA PIZZERA

LAMINADORA PARA MASA ESTANDAR

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

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE
REF 304/QUIRURGICO



LAMINADORA PARA MASA PREMIUM

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

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE
REF 304.



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



PALAS ESENCIALES PIZZERAS



**PALA
PEQUEÑA
LISA**

**PALA
GRANDE
LISA**

**PALA
PEQUEÑA**

GARANTIZA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR, CONTRIBUYENDO A UNA COCCIÓN HOMOGÉNEA Y SABORES AUTÉNTICOS. SU DISEÑO MODERNO Y FUNCIONAL HACE DE ESTE HORNO UNA ADICIÓN IMPRESCINDIBLE PARA PIZZERÍAS



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

BENEFICIOS



BANDEJAS

PIZZERAS



**BANDEJA
(55CM)**

**BANDEJA
(44CM)**

**BANDEJA
(37CM)**

**BANDEJA
(34CM)**

**BANDEJA
(23CM)**

GARANTIZA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR, CONTRIBUYENDO A UNA COCCIÓN HOMOGÉNEA Y SABORES AUTÉNTICOS. SU DISEÑO MODERNO Y FUNCIONAL HACE DE ESTE HORNO UNA ADICIÓN IMPRESCINDIBLE PARA PIZZERÍAS



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

BENEFICIOS

INDISPENSABLES

ESTUFAS



ESTUFA ECONOMICA

FABRICADAS CUERPO EN ACERO BRILLANTE/-SATINADO REF 430 BASE EN ANGULO DE HIERRO Y QUEMADORES EN ALUMINIO.

E PARRILLA DOBLE 40X40 -
PARRILLA SENCILLA 40X34
DISPONIBLE DE 1 A 5 PUESTOS
EN ADELANTE

ESTUFA ESTANDAR

FABRICADAS CUERPO EN ACERO SATINADO REF 430, BASE EN ANGULO DE HIERRO/TUBO DE ACERO Y QUEMADORES EN HIERRO COLADO.

E PARRILLA DOBLE 40X40 -
PARRILLA SENCILLA 40X34 DISPONIBLE
DE 1 A 5 PUESTOS EN ADELANTE

E PUESTO SENCILLO (7") PUESTO
DOBLE (5" Y 10"). CALIBRE 22-24.
PARRILLAS EN HIERRO NEGRO.



ESTUFA PREMIUM

FABRICADAS CUERPO EN ACERO QUIRURGICO REF 304, BASE EN TUBO REDONDO DE ACERO QUEMADORES EN HIERRO COLADO, PARRILLA EN HIERRO COLADO.

E PUESTO SENCILLO (7") PUESTO
DOBLE (5" Y 10"). CALIBRE 22-24.

E PARRILLA DOBLE 40X40 O 34X34
PARRILLA SENCILLA 40X34 O 34X34
DISPONIBLE DE 1 A 5 PUESTOS
EN ADELANTE





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.

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

TAPAS DE AZAFATES EN ACERO



EQUIPOS REFRIGERADOS



NEVERA VERTICAL EN ACERO

DESTACA POR SU MAYOR CAPACIDAD, ORGANIZACIÓN PRÁCTICA, VISIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EFICIENCIA ENERGÉTICA LO QUE LA CONVIERTE EN UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA ALMACENAR ALIMENTOS EN ENTORNOS COMERCIALES Y DOMÉSTICOS.

FABRICADO EN ACERO
ENTREPAÑOS GRADUABLES

 VOLTAJE: 110V

NEVERA VERTICAL ACERO 2 PUERTAS

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.

FABRICADO EN ACERO
ENTREPAÑOS GRADUABLES

 VOLTAJE: 110V



NEVERA VERTICAL ACERO 3 PUERTAS

BRINDA VENTAJAS COMO UNA ORGANIZACIÓN SUPERIOR Y CATEGORIZACIÓN EFECTIVA DE ALIMENTOS, CONTROL DE TEMPERATURAS Y EFICIENCIA ENERGÉTICA AL MINIMIZAR LA PÉRDIDA DE FRÍO EN ÁREAS NO UTILIZADAS.

FABRICADO EN ACERO
ENTREPAÑOS GRADUABLES

 VOLTAJE: 110V



EQUIPOS CONGELADORES



CONGELADOR EN ACERO

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

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

 VOLTAJE: 110V

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 PASTA REFORZADA
DISPONIBLE DE 1, 2 Y 3 PUERTAS.

 VOLTAJE: 110V



CONGELADOR VERTICAL ACERO

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

FABRICADO EN ACERO

 VOLTAJE: 110V



CAMPANAS PARA TU PIZZERIA



CAMPANA TIPO ESPAÑOLA

IDEAL PARA ELIMINAR LA GRASA EN SUSPENSIÓN Y LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA COMBUSTIÓN COMO EL HUMO, LOS OLORES, EL CALOR Y EL VAPOR.

CAMPANA TIPO ISLA

LA FUNCIÓN PRINCIPAL ES ELIMINAR HUMOS, OLORES Y PARTÍCULAS DE GRASA DURANTE LA COCCIÓN EN LA COCINA, MEJORANDO LA CALIDAD DEL AIRE INTERIOR Y APORTANDO UN ELEMENTO ESTÉTICO AL ESPACIO.



**ADECUAMOS LAS MEDIDAS DEL EQUIPO
SEGÚN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN.**



DUCTO PARA CAMPANA

Facilitar el transporte y la evacuación del aire contaminado, humo, vapor es y olores generados durante la cocción en la cocina.

Material Lámina galvanizada

Calibre 20-22-24

- Varía según el tamaño del largo
- Medida estándar de 30x30

CODO PARA CAMPANA

Su función principal es permitir el cambio de dirección del flujo de aire en los ductos de extracción.

Material Lámina galvanizada

Calibre 20-22-24

- Mayormente son de dimensiones estandar
- 30x30 x 72 cms largo a angulo de 45 grados.



CAJA REDUCTORA PARA CAMPANA

Facilitar el transporte y la evacuación del aire contaminado, humo vapores y olores generados durante la cocción en la cocina.

Material Lámina galvanizada

Calibre 20-22-24

- Varía según el tamaño del extractor.
- Medidad de mayor rotación de 70x70.



EXTRACTOR PARA CAMPANA

Su función principal es generar un flujo de aire potente y constante que captura y evacua humos o vapores, olores y partículas generadas durante el proceso de cocción en la cocina.



EXTRACTOR TIPO HONGO

Facilitar el transporte y la evacuación del aire contaminado, humo, vapores y olores generados durante la cocción en la cocina.

Disponibles en medidas

18-20-22-24 pulgadas.

- Varía según el tamaño del extractor.



ACCESORIOS INDISPENSABLES



CORTA PIZZA/REBANADOR

DISEÑADO CON UNA CUCHILLA AFILADA Y UN MANGO ERGONÓMICO, ESTE UTENSILIO PERMITE CORTAR DE MANERA RÁPIDA Y EFICIENTE LAS PORCIONES DESEADAS. SU DISEÑO SIMPLE Y FUNCIONAL HACE QUE DIVIDIR LA PIZZA EN REBANADAS SEA UNA TAREA FÁCIL Y PRECISA.

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE
REF 304.

EMPACADORA AL VACIO ECONOMICA

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

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



PESO ELECTRONICO

ES UN DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE PESO QUE UTILIZA TECNOLOGÍA ELECTRÓNICA PARA PROPORCIONAR LECTURAS PRECISAS. EQUIPADA CON SENSORES Y UNA PANTALLA DIGITAL.

VITRINA PIZZERIA ROTATORIA

ES UNA PIEZA ESENCIAL DE EQUIPAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE DESEAN EXHIBIR Y MANTENER PIZZAS FRESCAS DE MANERA ATRACTIVA.

⚡ VOLTAJE: 110v



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

FABRICAMOS SOBRE MEDIDAS



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



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

BENEFICIOS