



EQUIPOS ESPECIALES PARA RESTAURANTES



EQUIPOS INDUSTRIALES PARA



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

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



CAMPANAS PARA TU NEGOCIO



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.

BENEFICIOS

- 1. Control de Humos y Vapores.
- 2. Cumplimiento Normativo.
- 3. Eliminación de Olores
- 4. Reducción de Grasa en el Aire.
- 5. Control de Temperatura
- 6. Eficiencia Energética.
- 7. Larga Durabilidad de Equipos.
- 8. Ambiente de Trabajo Confortable.



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.

Disponibles por pulgadas
16-17-18 en adelante



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.



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

LINEA PREMIUM



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

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

FREIDORAS SEMI INDUSTRIALES

LINEA ECONOMICA



FREIDORA ECONOMICA

La freidora semi-industrial está diseñada para aplicaciones en cocinas comerciales de tamaño mediano o en establecimientos con un volumen de cocina moderado.

- Acero satinado ref 430
- Tanque en calibre 20.
- Cuerpo en calibre 22.
- Base en Angulo de hierro.

FREIDORA ESTANDAR

La freidora semi-industrial está diseñada para el uso en cocinas comerciales de tamaño mediano o en establecimientos con un volumen de cocina moderado.

- Acero satinado ref 430
- tanques en calibre 20.
- Cuerpo en calibre 22.
- Quemador en hierro colado "5".
- Base en tubo de acero.



LINEA ESTANDAR

🔥 CAPACIDADES

1 tanque de galón (3.7 litros).
2 tanques de galón (3.7 litros cada tanque).

1 tanque galón y medio (5.5 litros).
2 tanques galón y medio (5.5 litros cada tanque).

LINEA ESPECIAL



FREIDORA ESPECIAL

Freidora industrial, fabricadas en acero satinado ref 430, sistema solenoide, quemadores en hierro colado, voltaje 110v, calefaccion a gas.

SISTEMA SOLENOIDE:

Actúa como una válvula electromagnética que permite regular la cantidad de gas, lo que garantiza la temperatura precisa y la seguridad en la cocción de los alimentos.



FREIDORAS INDUSTRIALES



FREIDORA 2 TANQUES

Una freidora industrial con sistema solenoide optimiza la cocción de alimentos en entornos industriales al proporcionar un control preciso de temperatura eficiencia energética y medidas de seguridad mejoradas.

FREIDORA 1 TANQUE

Freidora industrial, fabricadas en acero inoxidable ref 304, sistema solenoide. quemadores en hierro colado. voltaje 110v, calefaccion a gas.

12 litros aproximadamente cada
tanque - 24 Litros tanque completo

 SISTEMA SOLENOIDE VOLTAJE: 110v



CALEFACCION: Gas propano o gas natural.

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

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



LINEA ECONOMICA



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.



LINEA ESTANDAR

LINEA PREMIUM



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

LINEA ECONOMICA

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



LINEA ECONOMICA



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

LINEA ESTANDAR

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



ASADOR BARBACOA

La piedra volcánica es una elección popular en las barbacoas y asadores debido a su capacidad para retener calor, su durabilidad, su capacidad para mejorar el sabor de los alimentos, su facilidad de limpieza y su capacidad para evitar llamas directas al cocinar.

Acero satinado ref 430/quirurgico ref 304 Cal 22-24. Parrilla en hierro o en acero.

ASADOR CON CADENA

Fabricado en acero satinado ref 430/quirurgico ref 304, sistema de cadena para elevación de parrilla forrado parte inferior, puertas de visagra y ruedas.

Barbacoa o al carbón

Control preciso de la altura de la parrilla para una cocción uniforme y versátil, mayor seguridad para evitar quemaduras.



ASADOR GRILL

El sistema "grill" en hierro colado cumple funciones clave para la cocción de calidad y distribución uniforme del calor, la creación de marcas de parrilla en los alimentos sellado de jugos y sabores, y la versatilidad para cocinar diversos alimentos.

Acero satinado ref 430/quirurgico ref 304 Cal 20-22. Parrilla y quemadores en hierro colado.

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

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.

Disponibles 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

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

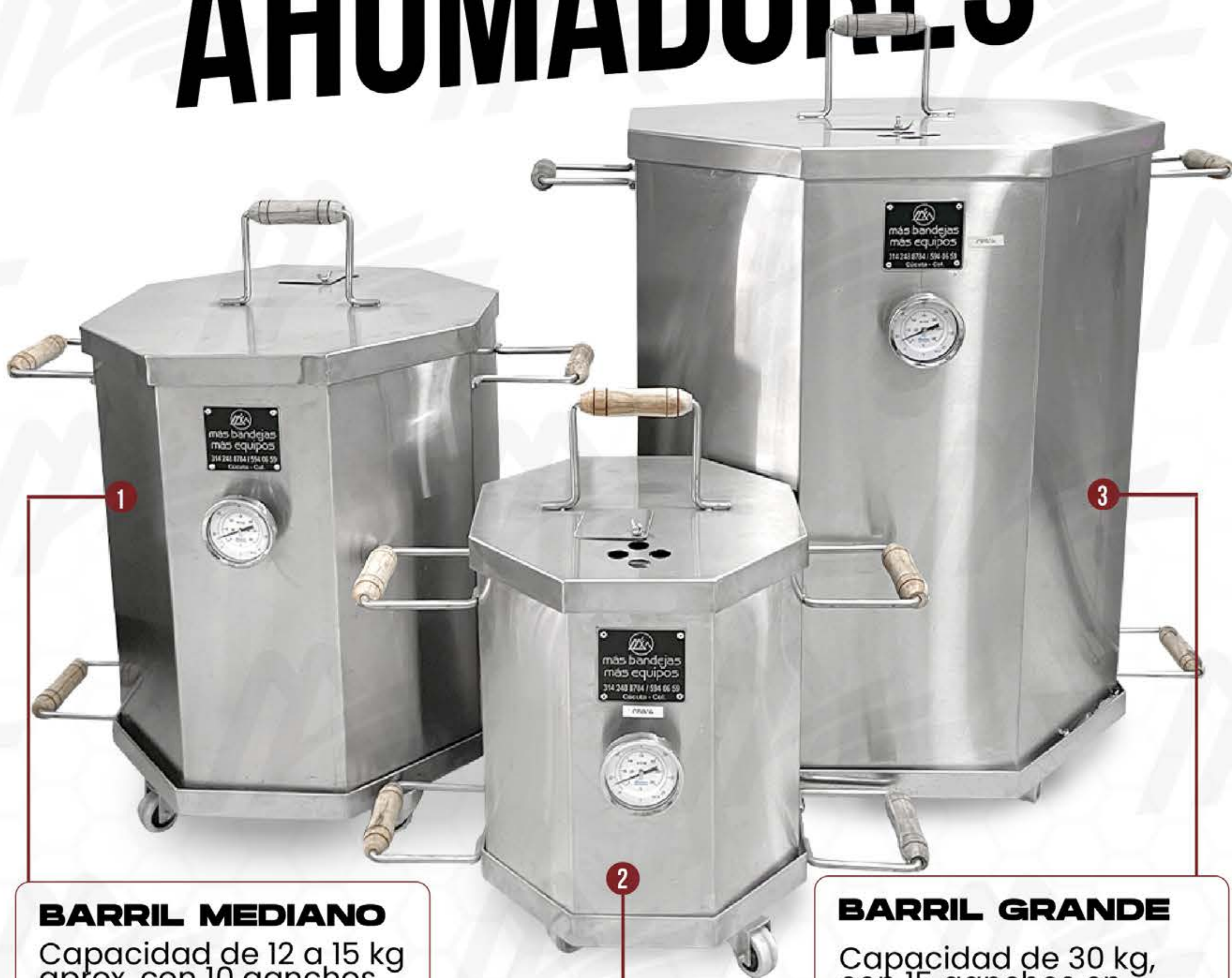
Fabricado en acero satinado ref 403/quirurgico 304, forrado parte inferior estructurado interno.

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



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

BARRILES AHUMADORES



BARRIL MEDIANO

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

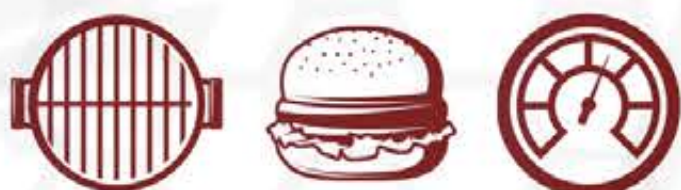
BARRIL GRANDE

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

BARRIL PEQUEÑO

Capacidad de 8 a 10 kg, con 5 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

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

ASADOR PARA POLLOS



Un asador para pollos es cocinar pollos de manera uniforme y eficiente, girándolos alrededor de una fuente de calor para lograr una carne tierna y jugosa con una piel crujiente y sabrosa.

Capacidades: 12, 18, 24, 30, 36, 42 y 60 pollos.

VOLTAJE: 110v

Fabricado en acero satinado ref 430
Fabricado en acero inoxidable ref 304

CALEFACCION: Gas propano o gas natural, a carbon o sistema de calefacción mixto



1. Rapidez y eficiencia
2. Sabor y textura
3. Durabilidad
4. Buena presentacion

BENEFICIOS

LÍNEA GASTRONOMICA 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**



LÍNEA DE SERVICIO Y EQUIPOS ESPECIALES



MUEBLE WOK INDUSTRIAL

Permite la cocción rápida y uniforme de alimentos en un wok. Estas estufas son potentes, eficientes y versátiles, ideales para la cocina asiática y otros estilos que requieren saltear y cocinar a alta temperatura.

Fabricado cuerpo en acero, disponible en 1, 2 y 3 puestos en adelante.

VITRINA SELL SERVICE

Permite a los clientes seleccionar y servirse sus propios alimentos y bebidas, mejorando la eficiencia del servicio y brindando autonomía a los comensales.

Fabricado en acero, disponible sobre medidas.

CALEFACCION: Gas propano o gas natural.

VOLTAJE: 110v



VITRINA EXHIBIDORA

Mantienen los alimentos a la temperatura adecuada conservando su frescura y presentación reduciendo el desperdicio y mejorando la eficiencia en la preparación.

Fabricado en acero, disponible sobre medidas.

CALEFACCION: Gas propano o gas natural.



MESONES Y LAVAPLATOS

LINEA ECONOMICA

MUEBLE LAVAPLATOS ECONOMICO

Fabricado tope en acero inoxidable satinado ref 304, parte inferior en acero satinado 430, base o estructura en ángulo de hierro.

■ Disponible con o sin forraje.
■ Puertas correderas o visagras.

E Medidas específicas:
E 1m X 50cm - 1,20m X 50cm -
1,50m x 50cm



LAVAPLATOS / LAVA OLLAS

Cumplimiento de normativas de higiene, satisfacción del cliente al reducir los tiempos de espera, reducción del estrés en la cocina, durabilidad y uso.

■ Fabricado en Acero Inoxidable ref 304/base tubo redondo en acero y entrepaño

E Medidas específicas:
E Pozuelo Lavaplatos 60x40x15
E Pozuelo Lavaollas: 50x40x30

LINEA ESTANDAR

LINEA PREMIUM

LAVAPLATOS MULTISERVICIO

Fabricado tope en acero inoxidable ref 304/forraje en satinado ref 430 o quirúrgico, gabetas opcionales.

■ MULTIFUNCIONES:
■ Estufas en hierro colado.
■ Lavaplatos/lavaollas, mesón y gabetas para organización efectiva.



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

TRAMPA DE GRASA

Es esencial para cumplir con las regulaciones ambientales, prevenir obstrucciones de tuberías y olores desagradables, reducir costos de limpieza y garantizar la eficiencia operativa y la higiene en entornos comerciales con alto volumen de platos y utensilios.

Fabricado en acero inoxidable
Ref 304.

E Fabricamos sobre medidas



PLATILLERA EN ACERO

Son ideales debido a su durabilidad, facilidad de limpieza, resistencia a la corrosión y su aspecto profesional. Además, son livianas y sostenibles.

Fabricado en acero inoxidable
Ref 304.

E Fabricamos sobre medidas

REPISA EN ACERO

Se utilizan para almacenar utensilios, ingredientes y equipos, manteniendo la higiene y facilitando el acceso rápido a elementos esenciales.

Fabricado en acero inoxidable
Ref 304.

E Fabricamos sobre medidas



COMANDERA EN ACERO

Se utiliza para tomar y registrar los pedidos de alimentos y bebidas de los clientes, facilitando la comunicación eficiente entre el personal de servicio y la cocina o el bar.

Fabricado en acero inoxidable
Ref 304.

E Fabricamos sobre medidas

MUEBLE GABETERO



Es un elemento de almacenamiento en la pared que ahorra espacio, ofrece acceso rápido a utensilios e ingredientes, mantiene la cocina organizada y promueve la higiene.

**Fabricado en acero inoxidable
Ref 304.**

E Fabricamos sobre medidas

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**

E 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.**

E Fabricamos sobre medidas



MESA DE CENTRO

Cumplimiento de normativas de higiene, aprovechamiento de espacios, producción eficiente, acceso rápido a materiales de producción.

**Fabricado en Acero satinado
ref 430/quirurgico ref 304**

E Fabricamos sobre medidas



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

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.

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 segun 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



PROCESADORAS DE ALIMENTOS



PROCESADORA DE ALIMENTOS INDUSTRIAL

Es 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.

- **Fabricado en Aluminio anodizado. Estructura y boquilla en aluminio.**
- ⚡ **VOLTAJE:** Motor de 0.75 hp a 110v

PROCESADORA SALIMENTOS SEMI INDUSTRIAL

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

- **Fabricado en Acero**
Ideal para producción de picadillos pastas y patte.
- 💧 **Capacidad 4 Litros**
- ⚡ **VOLTAJE:** Motor de 0.75 hp a 110v



TAJADOR DE CEBOLLA LARGA

Este equipo es utilizado para tajar todo tipo de verduras largas. Este equipo ahorra tiempo y aumenta la producción gracias a su fácil manejo y fácil limpieza.

- **Carcaza en acero inoxidable Ref 304**
Banda transportadora
Produccion Nominal 2kg por minuto
- ⚡ **VOLTAJE:** Motor de 0.75 hp a 110v

LICUADORAS SEMI INDUSTRIALES



LICUADORA SEMI INDUSTRIAL PARA MESA

Es esencial en un restaurante para mezclar y triturar una variedad de ingredientes. Se utiliza para preparar bebidas, sopas, salsas, purés y puede triturar hielo.

■ **Cuerpo y vaso en pasta reforzada**
■ **Graduador de velocidad y pulsación**

🔴 **Capacidad 2 Litros**

⚡ **VOLTAJE: 110v**

LICUADORA SEMI INDUSTRIAL SILENCIOSA

Está diseñada para funcionar de manera más silenciosa en un restaurante. Esto mejora la comodidad para el personal y los clientes al reducir el ruido molesto en la cocina.

■ **Cuerpo, cabezal y vaso en pasta reforzada**
■ **Graduador de velocidad y pulsación**

🔴 **Capacidad 2 Litros**

⚡ **VOLTAJE: 110v**



LICUADORA INDUSTRIAL

Inversión valiosa para un restaurante debido a su mayor capacidad, potencia, durabilidad y velocidad en comparación con las licuadoras domésticas.

■ **Cuerpo y cuchilla en acero inoxidable**
■ **Sistema volcable**
■ **Potencia del motor varia segun litraje**

🔴 **Capacidades: 5lts - 10lts - 15lts - 20lts - 25lts - 30lts - 40lts - 120lts**

⚡ **VOLTAJE: 110V**





mas bandejas
Equipos Industriales Gastronómicos

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

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

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**



EXPRIMIDORAS DE CITRICOS



EXPRIMIDOR MANUAL

frecen versatilidad en la obtención de jugo fresco de naranja sin necesidad de electricidad.

Fabricado cuerpo en aluminio y hierro

EXPRIMIDORA SEMI INDUSTRIAL ELECTRICA

Ahorro de tiempo y consistencia en la calidad del jugo. Estos equipos permiten procesar grandes cantidades de frutas cítricas rápidamente manteniendo la integridad del sabor.

Fabricado cuerpo en acero y pasta reforzada.

VOLTAJE: 110V



EXPRIMIDOR INDUSTRIAL ELECTRICO

Herramienta esencial en la operación de un negocio de alimentos y bebidas, ya que ofrece eficiencia, calidad, versatilidad y ahorro de tiempo, lo que contribuye al éxito y la satisfacción de los clientes.

Fabricado cuerpo en acero, frente y recipientes laterales en pasta reforzada.

VOLTAJE: 110V



HORNOS DE CONVECCIÓN



HORNO DE CONVECCIÓN PEQUEÑO

Este equipo cocina alimentos de manera uniforme y rápida mediante la circulación de aire caliente, reduciendo el tiempo de cocción y garantizando la calidad consistente de los alimentos.

Fabricado cuerpo en acero, 4 bandejas de 37x40cm, controlador de tiempo y temperatura, conexión de agua para vaporizado y fermentación.

VOLTAJE: 220V

HORNO DE CONVECCIÓN MEDIANO

Calefacción de alta eficiencia. Operación segura y confiable. Cada bandeja se puede utilizar para hornear varios alimentos simultáneamente

Fabricado cuerpo en acero, 4 bandejas de 60x40cm, controlador de tiempo y temperatura, conexión de agua para vaporizado y fermentación.

VOLTAJE: 220V



HORNO DE CONVECCIÓN INDUSTRIAL

Ofrece ventajas significativas en términos de cocción uniforme, rapidez, capacidad, versatilidad, calidad consistente, eficiencia energética y control de temperatura.

Fabricado cuerpo en acero, 5 bandejas de 60x40cm, controlador de tiempo y temperatura, conexión de agua para vaporizado y fermentación.

CALEFACCION: Gas propano o gas natural. **VOLTAJE: 220V**



DESMECHADORAS PARA CARNES



DESMECHADORAS DE CARNE MANUAL

Ofrecen ventajas significativas, como la eficiencia en la preparación, la versatilidad para trabajar con diferentes tipos de carne, el control sobre la textura de la carne desmenuzada, la reducción del desperdicio.

Fabricado en acero/hierro.

DESMECHADORA DE CARNES ELECTRICA

Destacan por su eficiencia, velocidad y capacidad de producción, reduciendo el esfuerzo físico del personal y asegurando un desmenuzado uniforme y consistente.

Fabricado en acero y pasta reforzada

VOLTAJE: 110V



DESMECHADORA DE CARNES TIPO INDUSTRIAL

Herramientas fundamentales en restaurantes de gran capacidad, ya que ofrecen una alta producción de desmechado de forma rápida y uniforme reduciendo el esfuerzo físico del personal.

Fabricado en acero y motor de 2 caballos de fuerza.

VOLTAJE: 110V



MAQUINAS PARA PASTA



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.

⚡ VOLTAJE: 110V



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

TABLAS PARA PICAR PROFESIONALES



Son esenciales debido a su capacidad para mantener la higiene, proteger cuchillos, ser duraderas, fáciles de limpiar, y proporcionar estabilidad en el corte.

**Fabricado en plástico polietileno y
presentación en varios colores**



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

BENEFICIOS

SHUT DE BASURA



Es un contenedor diseñado con practicidad y eficiencia en mente. Fabricado con materiales duraderos, este recipiente combina funcionalidad y estilo para gestionar de manera efectiva los residuos. Con su diseño ergonómico y tapa de fácil apertura facilita la disposición de basura de forma higiénica.

**Fabricado en acero satinado
ref 430 o inoxidable ref 304**

E MEDIDA: 110 X 50 X 50