Preparación de alimentos y bebidas

Índice interactivo de productos

50 Hz · 19 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS — PÁGINA

Cutters y Procesadoras 02

Cortadoras de Vegetales 05

Cortadoras Eléctricas de Vegetales 05

Cortadoras Manuales de Vegetales 06

Máquinas de Pasta 08

Envasadoras al Vacío 09

Licuadoras 13

Exprimidores 15

Trituradoras de Hielo 16

Termos y Urnas para Bebidas Calientes 18

QS805

Cutter de Alimentos



Prepara ingredientes para rellenos, mezclas y otras elaboraciones con un cutter de **5 litros de tazón**, pensado para concentrar el picado y la mezcla en una estación de sobremesa. La capacidad del recipiente permite elegir el tamaño del equipo según las tandas habituales de la cocina o el obrador.

Esta configuración declara **2,5 kg/min de producción** y **550 W de potencia**; el recipiente reúne los ingredientes de cada tanda y mantiene un punto de carga y descarga definido. Su base de **29 cm de ancho y 32,5 cm de profundidad** permite planificar la ubicación junto a la mesa de preparación. El recipiente superior y los mandos frontales reúnen carga, procesamiento y control en un mismo puesto.

Consultar precio

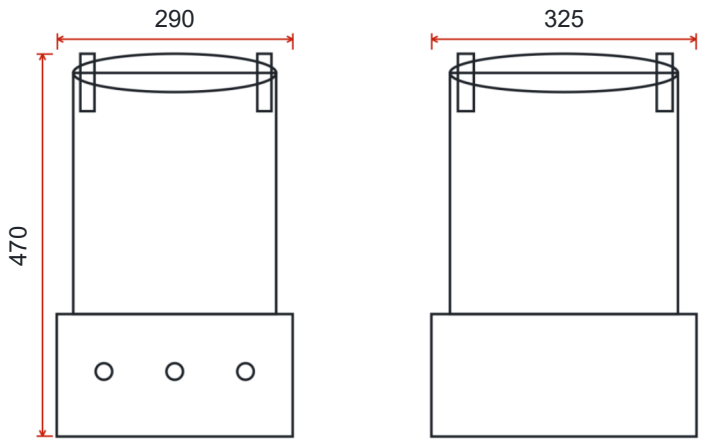
PRESTACIONES

Producción nominal	2,5 kg/min
Volumen del tazón	5 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	550 W

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	290 mm
Fondo	325 mm
Alto	470 mm

QS815

Cutter de Alimentos



Prepara ingredientes para rellenos, mezclas y otras elaboraciones con un cutter de **15 litros de tazón**, pensado para concentrar el picado y la mezcla en una estación de sobremesa. La capacidad del recipiente permite elegir el tamaño del equipo según las tandas habituales de la cocina o el obrador.

Esta configuración declara **4 kg/min de producción** y **1,4 kW de potencia**; el recipiente reúne los ingredientes de cada tanda y mantiene un punto de carga y descarga definido. Su base de **35 cm de ancho y 38,5 cm de profundidad** permite planificar la ubicación junto a la mesa de preparación. El recipiente superior y los mandos frontales reúnen carga, procesamiento y control en un mismo puesto.

Consultar precio

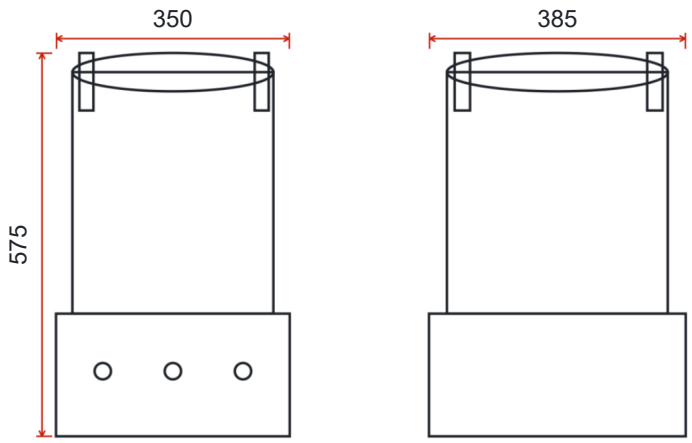
PRESTACIONES

Producción nominal	4 kg/min
Volumen del tazón	15 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,4 kW

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	350 mm
Fondo	385 mm
Alto	575 mm

QS-810

Cutter de Alimentos



Prepara ingredientes para rellenos, mezclas y otras elaboraciones con un cutter de **10 litros de tazón**, pensado para concentrar el picado y la mezcla en una estación de sobremesa. La capacidad del recipiente permite elegir el tamaño del equipo según las tandas habituales de la cocina o el obrador.

Esta configuración declara **3,5 kg/min de producción** y **1,1 kW de potencia**; el recipiente reúne los ingredientes de cada tanda y mantiene un punto de carga y descarga definido. Su base de **33 cm de ancho y 36,5 cm de profundidad** permite planificar la ubicación junto a la mesa de preparación. El recipiente superior y los mandos frontales reúnen carga, procesamiento y control en un mismo puesto.

Consultar precio

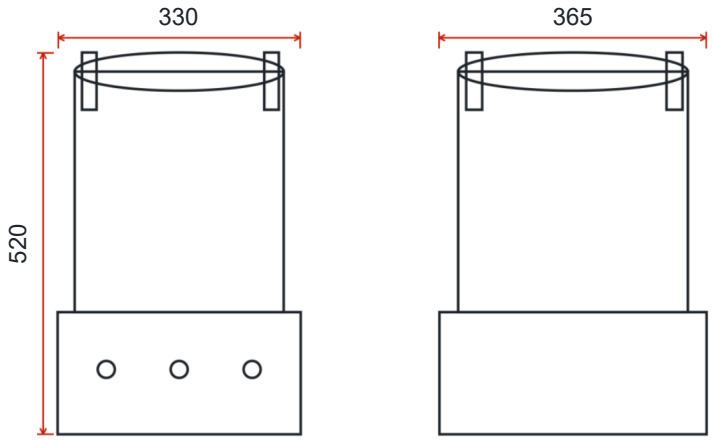
PRESTACIONES

Producción nominal	3,5 kg/min
Volumen del tazón	10 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,1 kW

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	330 mm
Fondo	365 mm
Alto	520 mm

SYC-205A

Cortadora de Vegetales



Organiza la preparación de vegetales con una cortadora eléctrica de **750 W**, cuya configuración incluye **cinco discos de 205 mm** incluidos en la configuración. La disponibilidad de distintos discos permite disponer de opciones de corte en una misma estación y elegir el accesorio según la preparación.

La palanca de alimentación y la salida frontal visibles en el equipo ordenan el recorrido del producto desde la carga hasta su recogida. Con **62 cm de ancho y 25 cm de profundidad**, ofrece medidas concretas para ubicarla junto a la zona de recepción y preparación de ingredientes. Una alternativa para cocinas, comedores y obradores que buscan dedicar un puesto al corte de vegetales antes del armado o la cocción.

Consultar precio

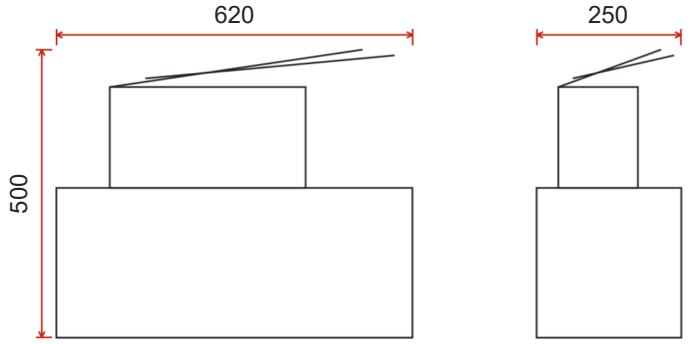
PRESTACIONES

Diámetro de discos	205 mm
Discos incluidos	5
Cortes incluidos	Dados: 8 × 8 × 10 mm; rallado: 4 mm; rebanado: 2, 5 y 10 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	750 W
Peso neto	21 kg
Peso bruto	25 kg
Dim. embalaje	675 × 330 × 530 mm
Tolva y cuerpo	Aluminio fundido a presión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	620 mm
Fondo	250 mm
Alto	500 mm

SYT-A

Cortadora Manual de Tomates



Prepara rodajas de tomate en un puesto de **accionamiento manual**, con un recorrido de empuje a través del conjunto de cuchillas. Esta disposición permite trabajar el corte antes del armado de sándwiches, hamburguesas, ensaladas y otras preparaciones que utilizan rodajas. El equipo está fabricado en **aluminio** y dispone de **patas de goma con sujeción a la mesa**, para ubicarlo en la zona de preparación. La documentación indica **opciones de 5,5 mm o 4,7 mm según la cuchilla**; no implica que ambas se suministren juntas. Con una base exterior de **40,5 × 21 cm**, permite planificar un puesto específico de corte sin añadir un motor eléctrico al proceso.

Consultar precio

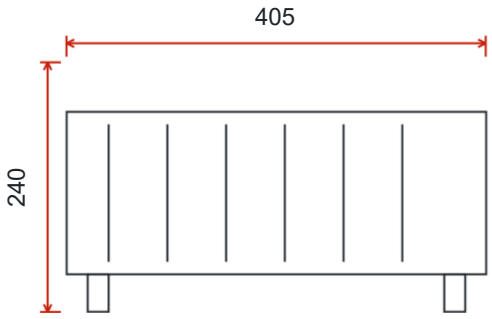
PRESTACIONES

Corte documentado	5,5 mm o 4,7 mm, según cuchilla
Accionamiento	Manual

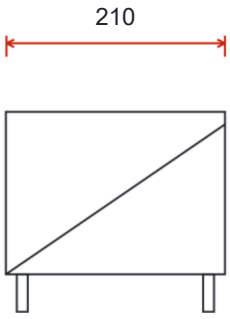
CARACTERÍSTICAS

Material	Aluminio
Apoyo	Patas de goma con sujeción a la mesa
Peso neto	4 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	405 mm
Fondo	210 mm
Alto	240 mm

Manual horizontal

Cortadora Manual Horizontal de Papas



Organiza la preparación de papas en bastones con una **cortadora manual de disposición horizontal** y opciones de rejilla de **7, 10 y 15 mm**. El mecanismo de palanca acompaña el impulso del producto a través de la rejilla, para reunir la carga y el corte en un puesto dedicado. Las distintas opciones de corte permiten elegir el formato de bastón según la presentación de la preparación, sin depender de un motor eléctrico para accionar la máquina. Su **peso neto de 4,7 kg** ofrece una referencia para organizar el apoyo y el manejo del equipo dentro del área de preparación. Una alternativa para cocinas, rotiserías y servicios de comidas que necesitan incorporar el corte de papas a su secuencia de elaboración, seleccionando la rejilla apropiada para cada trabajo.

Consultar precio

PRESTACIONES

Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Disposición	Horizontal
Rejillas	7 / 10 / 15 mm (opciones)
Referencia interna	GA-CAX219
Dim. embalaje	37 × 22 × 34 cm
Peso neto	4,7 kg
Peso bruto	5 kg

HNM-240

Sobadora con Tallarinera



Prepara **láminas y tiras de masa** con rodillos de **240 mm de ancho** y ajuste de espesor de **0,1 a 20 mm**. Una estación de sobremesa para organizar la elaboración de pasta fresca y adaptar la lámina al formato de cada preparación.

La **cuchilla desmontable** facilita el acceso para la limpieza. El motor de **750 W**, la alimentación de **220 V** y el gabinete de **40,8 × 34,1 × 40 cm** permiten prever la conexión y el espacio de trabajo, dejando libre el acceso para alimentar y retirar la masa.

Consultar precio

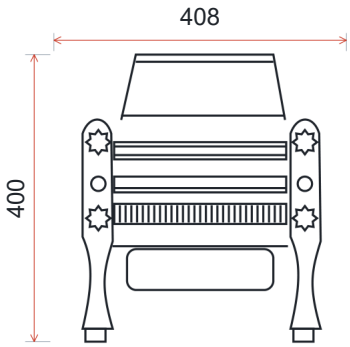
PRESTACIONES

Ancho de rodillos	240 mm
Espesor de masa	0,1–20 mm

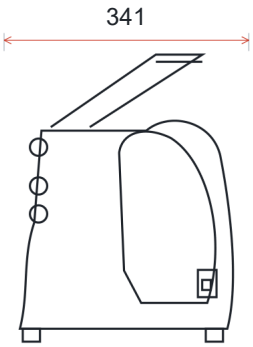
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	750 W
Cuchilla	Desmontable
Peso bruto	24 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	408 mm
Fondo	341 mm
Alto	400 mm

DZ260T

Envasadora al Vacío de Sobremesa



Organiza el envasado con una **cámara de 280 × 380 × 55 mm** y una **longitud de sellado de 260 mm**, dos referencias para comparar el espacio destinado al producto y a la bolsa. El ancho de sellado es de **10 mm**.

Esta configuración combina una **bomba de vacío de 370 W** y una potencia de **termosellado de 260 W**, con una presión absoluta mínima de **1 kPa**. Su formato de sobremesa permite instalar una estación de envasado sobre la superficie de trabajo. El peso de 37 kg completa la información para planificar su ubicación.

Consultar precio

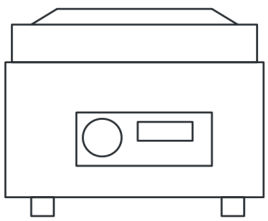
PRESTACIONES

Long. sellado	260 mm
Ancho de sellado	10 mm
Formato	Sobremesa
Termosellado	260 W

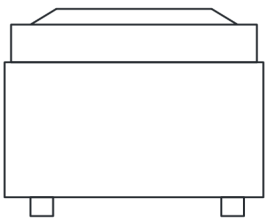
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Dim. cámara	280 × 380 × 55 mm
Grosor de bolsa	0,1 a 0,5 mm
Presión abs. mín.	1 kPa
Bomba de vacío	370 W
Peso	37 kg
Dim. embalaje	42 × 50 × 46 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

DZ400S

Envasadora al Vacío de Pie



Organiza el envasado con una **cámara de 440 × 420 × 75 mm** y una **longitud de sellado de 400 mm**, dos referencias para comparar el espacio destinado al producto y a la bolsa. El ancho de sellado es de **10 mm**.

Esta configuración combina una **bomba de vacío de 1.000 W** y una potencia de **termosellado de 600 W**, con una presión absoluta mínima de **1 kPa**. Su formato de pie reúne el proceso en una estación independiente sobre el piso. El peso de 90 kg completa la información para planificar su ubicación.

Consultar precio

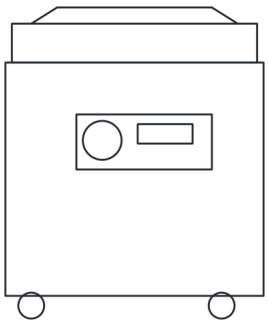
PRESTACIONES

Long. sellado	400 mm
Ancho de sellado	10 mm
Formato	De pie
Termosellado	600 W
Tiempo de sellado	10–20 s

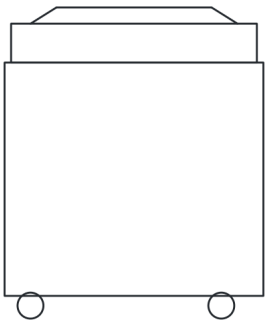
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Dim. cámara	440 × 420 × 75 mm
Grosor de bolsa	0,1 a 0,5 mm
Presión abs. mín.	1 kPa
Bomba de vacío	1.000 W
Peso	90 kg
Dim. embalaje	105 × 54 × 60 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

DZ500/2C

Envasadora al Vacío de Doble Cámara



Organiza el envasado con una **cámara de 570 × 550 × 45 mm** y una **longitud de sellado de 500 mm**, dos referencias para comparar el espacio destinado al producto y a la bolsa. El ancho de sellado es de **10 mm**.

Esta configuración combina una **bomba de vacío de 2.000 W** y una potencia de **termosellado de 1.200 W**, con una presión absoluta mínima de **1 kPa**. Su formato de doble cámara permite distribuir el trabajo entre las dos cámaras. El peso de 205 kg completa la información para planificar su ubicación.

Consultar precio

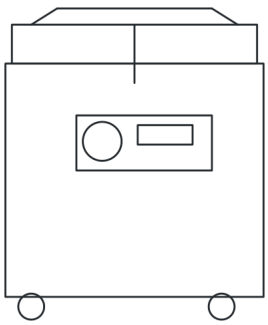
PRESTACIONES

Long. sellado	500 mm
Ancho de sellado	10 mm
Formato	Doble cámara
Termosellado	1.200 W

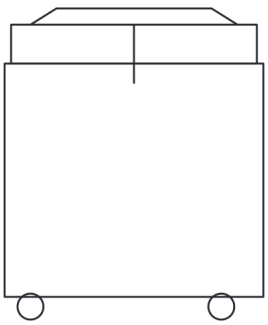
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz o 380 V · 50 Hz (versiones)
Dim. cámara	570 × 550 × 45 mm
Grosor de bolsa	0,1 a 0,5 mm
Presión abs. mín.	1 kPa
Bomba de vacío	2.000 W
Peso	205 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

DZ500S

Envasadora al Vacío de Pie



Organiza el envasado con una **cámara de 520 × 520 × 75 mm** y una **longitud de sellado de 500 mm**, dos referencias para comparar el espacio destinado al producto y a la bolsa. El ancho de sellado es de **10 mm**.

Esta configuración combina una **bomba de vacío de 1.000 W** y una potencia de **termosellado de 750 W**, con una presión absoluta mínima de **1 kPa**. Su formato de pie reúne el proceso en una estación independiente sobre el piso. El peso de 115 kg completa la información para planificar su ubicación.

Consultar precio

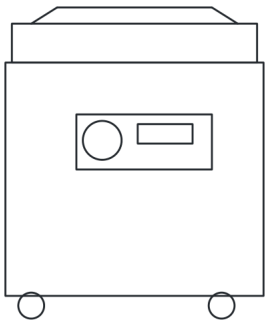
PRESTACIONES

Long. sellado	500 mm
Ancho de sellado	10 mm
Formato	De pie
Termosellado	750 W
Tiempo de sellado	15–30 s

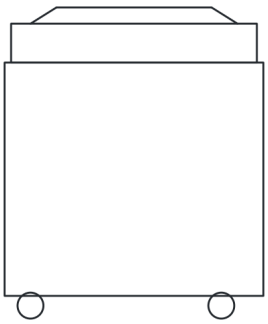
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Dim. cámara	520 × 520 × 75 mm
Grosor de bolsa	0,1 a 0,5 mm
Presión abs. mín.	1 kPa
Bomba de vacío	1.000 W
Peso	115 kg
Dim. embalaje	110 × 65 × 70 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

CB-878

Licuadora Profesional



Prepara tandas de mezcla con un **vaso de 6 litros** y un motor de **2,2 kW**, una combinación para trabajar con mayor volumen en una estación de barra o cocina. El **control por perilla y pulsador** reúne el ajuste y el accionamiento en el frente del equipo, junto al puesto de carga.

El **grifo integrado** permite descargar la preparación desde el propio recipiente, una característica útil para organizar el servido de las mezclas compatibles con esta salida. La tapa superior permite cubrir el vaso durante el trabajo y el recipiente transparente deja observar el contenido. Una configuración que reúne mezclado, control y descarga en un solo puesto para concentrar la preparación y el servicio.

Consultar precio

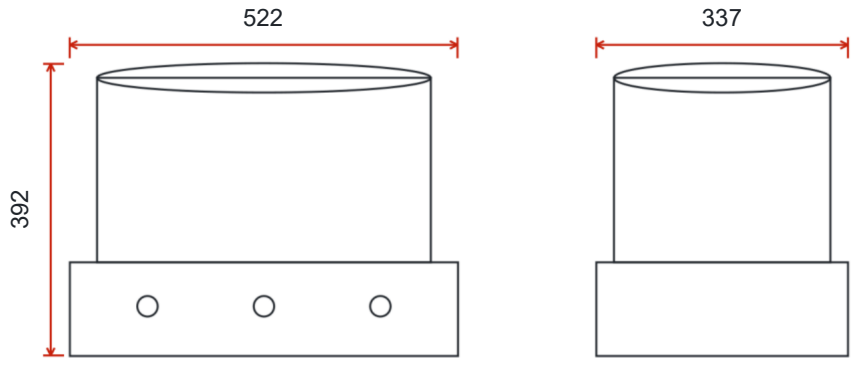
PRESTACIONES

Volumen del vaso	6 L
Control	Perilla y pulsador

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	2,2 kW
Descarga	Grifo integrado
Peso	6,8 kg

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	522 mm
Fondo	337 mm
Alto	392 mm

CB-888

Licuadora Profesional



Prepara mezclas para la barra y la cocina con un **vaso de 3,9 litros** y un motor de **2,2 kW**. El **control manual y automático** permite elegir entre acompañar el trabajo con ajustes directos o utilizar los programas del equipo para las preparaciones que se repiten durante el servicio.

La función de **pulso** aporta un accionamiento breve para intervenir sobre la mezcla cuando la receta lo requiere. El recipiente de policarbonato permite observar el contenido, y las cuchillas de acero inoxidable realizan el mezclado y triturado. Una configuración para smoothies, salsas y otras elaboraciones que reúne capacidad de vaso y distintas formas de control en una sola estación de sobremesa.

Consultar precio

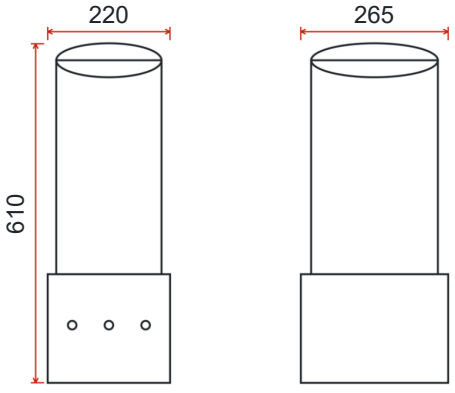
PRESTACIONES

Volumen del vaso	3,9 L
Control	Manual y automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	2,2 kW
Pulso	Sí
Material del vaso	Policarbonato
Cuchillas	Acero inoxidable
Peso	5,5 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	220 mm
Fondo	265 mm
Alto	610 mm

2000E-2

Exprimidor Automático de Naranjas



Ofrece jugo de naranja recién exprimido con un **proceso automático** y una **producción nominal de 20 naranjas por minuto**. El equipo admite fruta de **40 a 80 mm de diámetro**, un dato útil para organizar la compra de naranjas y elegir el calibre con el que se trabajará en el servicio.

Su carcasa de acero inoxidable y la zona frontal transparente reúnen el exprimido en un puesto de sobremesa, donde es posible observar el funcionamiento y disponer cerca los vasos de recogida. El rendimiento es del **40 al 50 %**, por lo que la selección de la fruta también interviene en la planificación de las porciones. Una configuración para desayunos, cafeterías y barras que incorporan jugo recién exprimido a su oferta.

Consultar precio

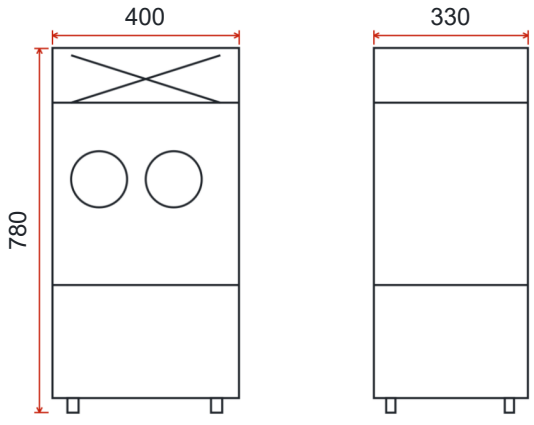
PRESTACIONES

Producción nominal	20 naranjas/min
Rendimiento	40-50 %
Diámetro de naranja	40-80 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 110 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	120 W
Material	Carcasa de acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	400 mm
Fondo	330 mm
Alto	780 mm

SY-ICE-II

Trituradora de Hielo

Incorpora una estación dedicada con trituradora de hielo modelo SY-ICE-II. Su configuración de 80 kg/h permite organizar las tandas y planificar el puesto según las necesidades de producción. 300 W aporta potencia del equipo. Trituración de hielo aporta preparación para bebidas. Una propuesta para integrar esta tarea en el flujo de preparación, aprovechando el formato del equipo y seleccionando la carga de cada ciclo según el producto que vas a elaborar.



Consultar precio

PRESTACIONES

Producción	80 kg / h

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	300 W
Peso neto	4 kg
Caja individual	41,5 × 27,5 × 34,5 cm
Caja exterior	55,5 × 41,5 × 71 cm
Unidades por caja	4 unidades

SY-ICE-SS

Trituradora de Hielo



Prepara hielo triturado para el servicio de bebidas con una **producción nominal de 80 kg/h** y un motor de **300 W**. El formato de sobremesa permite organizar una estación dedicada junto al área de preparación y reunir la carga y la recogida del hielo en un mismo puesto. La **palanca superior** acompaña el trabajo sobre la abertura de carga, mientras la salida situada debajo permite disponer un recipiente de recepción. La velocidad declarada de esta configuración es de **2.200 rpm**. Su **peso neto de 9 kg** permite comparar las alternativas de la familia al organizar el puesto de trabajo. Una opción para incorporar preparación de hielo triturado en bares, cafeterías y servicios de bebidas, ajustando las tandas al ritmo de atención.

Consultar precio

PRESTACIONES

Producción nominal	80 kg/h
Velocidad	2.200 rpm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	300 W
Dim. embalaje	41 × 25 × 43 cm
Peso neto	9 kg

WBQ10

Termo Cafetera



Organiza el servicio de bebidas calientes en buffet, eventos y estaciones de autoservicio con una termo cafetera de acero inoxidable de 950 W. Su capacidad utilizable es de 5,7 L hasta MAX, mientras que el depósito admite 7 L al llenado total: el límite MAX es la referencia para preparar cada carga.

El sistema de conservación del calor permite disponer de bebidas calientes durante la atención y concentrar el servicio en una estación dedicada. La denominación comercial de 10 L se distingue en la tabla del volumen efectivo de servicio, para planificar las cantidades con el dato de capacidad útil.

Consultar precio

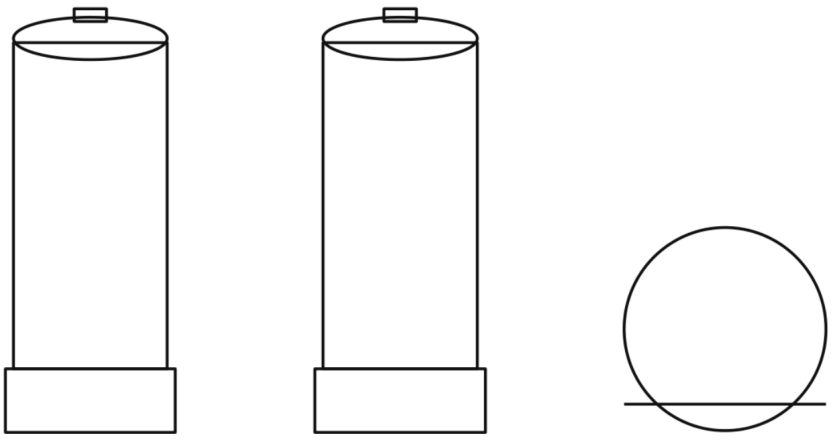
PRESTACIONES

Cap. útil	5,7 L hasta MAX
Cap. nominal	10 L
Sistema	Mantención de temperatura automática

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	950 W
Material	Inox.
Llenado total	7 L

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

WBQ15

Termo Cafetera



Organiza el servicio de bebidas calientes en buffet, eventos y estaciones de autoservicio con una termo cafetera de acero inoxidable de 1.500 W. Su capacidad utilizable es de 14 L hasta MAX, mientras que el depósito admite 15,3 L al llenado total: el límite MAX es la referencia para preparar cada carga.

El sistema de conservación del calor permite disponer de bebidas calientes durante la atención y concentrar el servicio en una estación dedicada. La denominación comercial de 15 L se distingue en la tabla del volumen efectivo de servicio, para planificar las cantidades con el dato de capacidad útil.

Consultar precio

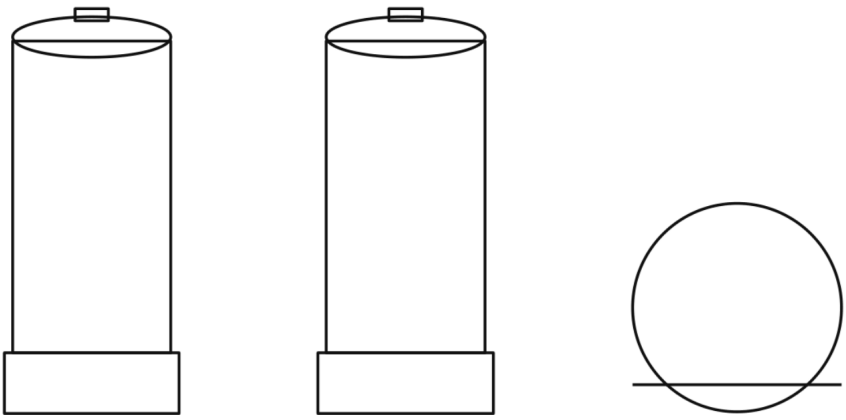
PRESTACIONES

Cap. útil	14 L hasta MAX
Cap. nominal	15 L
Regulación	Termostato regulable

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1.500 W
Material	Inox de grado alimentario
Llenado total	15,3 L

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

WBQ25

Termo Cafetera



Organiza el servicio de bebidas calientes en buffet, eventos y estaciones de autoservicio con una termo cafetera de acero inoxidable de 1.500 W. Su capacidad utilizable es de 15 L hasta MAX, mientras que el depósito admite 16 L al llenado total: el límite MAX es la referencia para preparar cada carga.

El sistema de conservación del calor permite disponer de bebidas calientes durante la atención y concentrar el servicio en una estación dedicada. La denominación comercial de 25 L se distingue en la tabla del volumen efectivo de servicio, para planificar las cantidades con el dato de capacidad útil.

Consultar precio

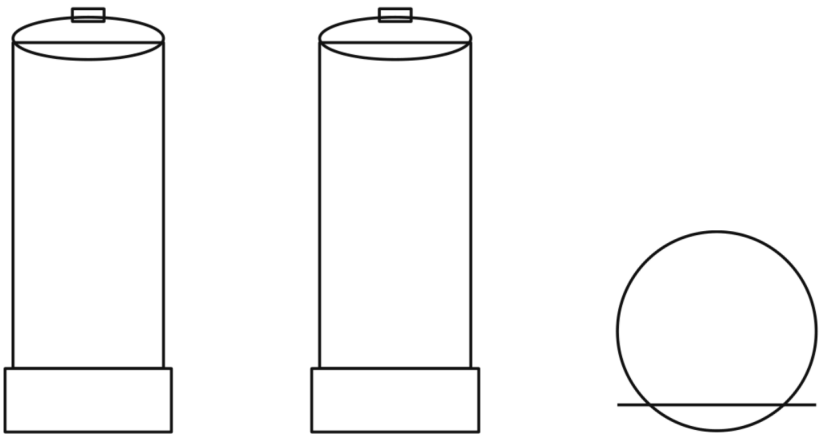
PRESTACIONES

Cap. útil	15 L hasta MAX
Cap. nominal	25 L
Sistema	Mantención de calor continuo

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1.500 W
Material	Inox. reforzado
Llenado total	16 L

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR