Catálogo general

Índice interactivo por categorías

50 Hz · 242 equipos · 8 categorías

CATEGORÍAS PÁGINA

Cocción profesional 002
52 equipos

Refrigeración comercial 055
58 equipos

Vitrinas y buffet 114
26 equipos

Panadería y pastelería 141
21 equipos

Carnicería y fiambrería 163
23 equipos

Preparación de alimentos y bebidas 187
19 equipos

Lavado de vajilla 207
2 equipos

Mobiliario de acero inoxidable 210
41 equipos

Cocción profesional

Índice interactivo de productos

50 Hz · 52 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Cocinas	003
Anafes	009
Hornos	013
Hornos de Convección	013
Hornos de Cámara y Piso	024
Hornos para Pizza	026
Hornos de Alta Velocidad	028
Microondas Comerciales	029
Freidoras	030
Freidoras Abiertas	030
Freidoras a Presión	043
Planchas	046
Grills de Contacto	051
Asadores	053
Asadores de Pollo	053

HSD-B24

Cocina a Gas con Horno



Reúne **4 fuegos independientes y un horno a gas** en **61 cm de frente**. Atiende ollas y sartenes mientras horneas o asas en el compartimento inferior: dos métodos de cocción en una misma estación.

Cada fuego entrega **30.000 BTU/h** y el horno tiene su propio termostato. Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble facilitan la limpieza; las patas regulables permiten nivelar el equipo.

Consultar precio

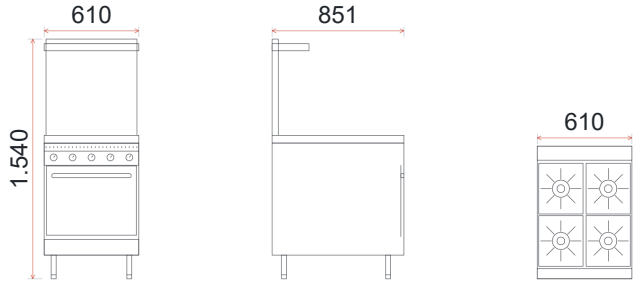
PRESTACIONES

Fuegos	4 × 30.000 BTU/h
Horno	1 × 30.000 BTU/h
Potencia total	150.000 BTU/h
Control	Fuegos manuales · horno termostático
Temp. horno	121 a 288 °C (250 a 550 °F)
Mandos	5
Parrilla horno	Cromada · niveles regulables
Parrillas	Fundición extraíble · 12 × 12″
Bandeja	Inoxidable · extraíble
Encendido	Piloto permanente · inox.

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN · conversión a GLP
Presión	GN 5 / GLP 10 pulg. c.a.
Inyectores	GN #39 · Ø2,53 mm GLP #52 · Ø1,68 mm
Material	Acero inoxidable
Patas	Inox · 6″ · regulables
Respaldo	Con estante desmontable
Opcional	Ruedas
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Instalación	Base incombustible · 203 mm a combustibles en lados y atrás
Peso neto	122 kg
Dim. embalaje	670 × 936 × 1.145 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	610 mm
Fondo	851 mm
Alto	1.540 mm

HSD-B36

Cocina a Gas con Horno



Reúne **6 fuegos independientes y un horno a gas** en **91,5 cm de frente**. Atiende ollas y sartenes mientras horneas o asas en el compartimento inferior: dos métodos de cocción en una misma estación.

Cada fuego entrega **30.000 BTU/h** y el horno tiene su propio termostato. Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble facilitan la limpieza; las patas regulables permiten nivelar el equipo.

Consultar precio

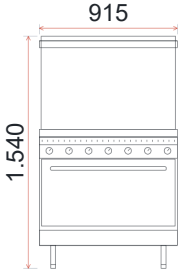
PRESTACIONES

Fuegos	6 × 30.000 BTU/h
Horno	1 × 30.000 BTU/h
Potencia total	210.000 BTU/h
Control	Fuegos manuales · horno termostático
Temp. horno	121 a 288 °C (250 a 550 °F)
Mandos	7
Parrilla horno	Cromada · niveles regulables
Parrillas	Fundición extraíble · 12 × 12″
Bandeja	Inoxidable · extraíble
Encendido	Piloto permanente · inox.

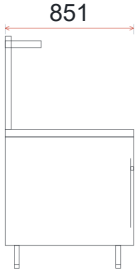
CARACTERÍSTICAS

Gas	GN · conversión a GLP
Presión	GN 5 / GLP 10 pulg. c.a.
Inyectores	GN #39 · Ø2,53 mm GLP #52 · Ø1,68 mm
Material	Acero inoxidable
Patas	Inox · 6″ · regulables
Respaldo	Con estante desmontable
Opcional	Ruedas
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Instalación	Base incombustible · 203 mm a combustibles en lados y atrás
Peso neto	165 kg
Dim. embalaje	975 × 936 × 1.145 mm

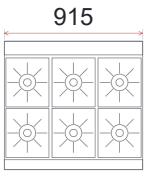
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	915 mm
Fondo	851 mm
Alto	1.540 mm

HGR-905

Cocina a Gas con Horno



Cuatro hornallas y un horno a gas integrado para concentrar distintas preparaciones del menú en un mismo puesto. En la parte superior es posible distribuir ollas y sartenes entre cuatro quemadores de **7,5 kW térmicos cada uno**; debajo, el horno de 5,8 kW permite incorporar preparaciones horneadas sin sumar un segundo equipo.

Esta disposición resulta útil cuando la cocina combina trabajo sobre fuego y horneado durante el servicio. La cámara de **550 × 680 × 270 mm** aporta el espacio interior que debes considerar al elegir los recipientes y definir qué preparaciones realizar en el horno.

Consultar precio

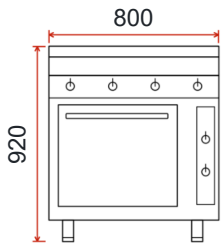
PRESTACIONES

Quemadores	4
Horno	A gas
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Pot. horno	5,8 kW
Pot. por quemador	7,5 kW
Pot. térmica total	35,8 kW

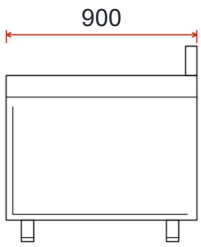
CARACTERÍSTICAS

Consumo de GLP	2,62 kg / h
Presión de GLP	2.800 a 3.700 Pa
Consumo GN	3,70 m³ / h
Presión GN	2.000 a 2.500 Pa
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

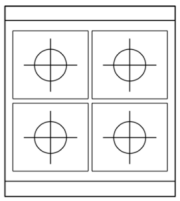
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HGR-996

Cocina a Gas con Horno



Seis hornallas y un horno a gas integrado para concentrar distintas preparaciones del menú en un mismo puesto. En la parte superior es posible distribuir ollas y sartenes entre seis quemadores de **7,5 kW térmicos cada uno**; debajo, el horno de 5,8 kW permite incorporar preparaciones horneadas sin sumar un segundo equipo.

Esta disposición resulta útil cuando la cocina combina trabajo sobre fuego y horneado durante el servicio. La cámara de **550 × 680 × 270 mm** aporta el espacio interior que debes considerar al elegir los recipientes y definir qué preparaciones realizar en el horno.

Consultar precio

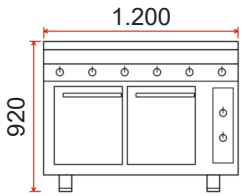
PRESTACIONES

Quemadores	6
Horno	A gas
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Pot. horno	5,8 kW
Pot. por quemador	7,5 kW
Pot. térmica total	50,8 kW

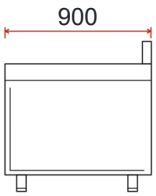
CARACTERÍSTICAS

Consumo de GLP	3,55 kg / h
Presión de GLP	2.800 a 3.700 Pa
Consumo GN	5,26 m³ / h
Presión GN	2.000 a 2.500 Pa
Cuerpo	Acero inoxidable

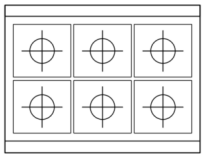
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSQ-912B

Cocina Eléctrica con Horno



Reúne **4 placas eléctricas y un horno** en una misma estación de cocción. Cada placa aporta **4 kW**, con **tres niveles y regulación independiente**, para distribuir ollas y sartenes según el trabajo del servicio. Las placas de hierro fundido se utilizan con recipientes de fondo plano.

El **horno de 4,8 kW**, regulable de **50 a 300 °C**, incorpora control separado del calor superior e inferior. Los testigos de alimentación y calentamiento permiten seguir el estado del equipo. El gabinete inoxidable SS201 y la alimentación **trifásica de 380 V** completan una configuración de **20,8 kW** totales para planificar el puesto y su instalación.

Consultar precio

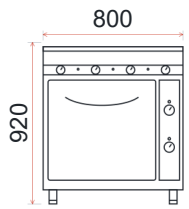
PRESTACIONES

Placas	4
Pot. por placa	4 kW
Niveles placa	3 por placa
Regulación	Independiente por zona
Horno	Eléctrico
Pot. horno	4,8 kW
Temp. horno	50–300 °C
Control horno	Superior e inferior independientes

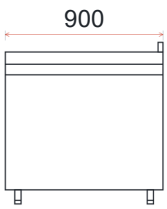
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	20,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Encimera	Inox. SS304 · 0,9 mm
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido
Esp. gabinete	0,9 mm
Peso neto	128 kg

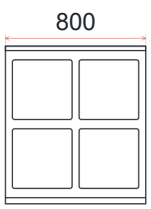
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSQ-962B

Cocina Eléctrica con Horno



Reúne **6 placas eléctricas y un horno** en una misma estación de cocción. Cada placa aporta **4 kW**, con **tres niveles y regulación independiente**, para distribuir ollas y sartenes según el trabajo del servicio. Las placas de hierro fundido se utilizan con recipientes de fondo plano.

El **horno de 4,8 kW**, regulable de **50 a 300 °C**, incorpora control separado del calor superior e inferior. Los testigos de alimentación y calentamiento permiten seguir el estado del equipo. El gabinete inoxidable SS201 y la alimentación **trifásica de 380 V** completan una configuración de **28,8 kW** totales para planificar el puesto y su instalación.

Consultar precio

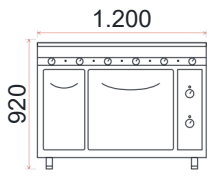
PRESTACIONES

Placas	6
Pot. por placa	4 kW
Niveles placa	3 por placa
Regulación	Independiente por zona
Horno	Eléctrico
Pot. horno	4,8 kW
Temp. horno	50–300 °C
Control horno	Superior e inferior independientes

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	28,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido

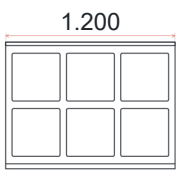
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm

HSD-BG-1

Anafe a Gas



Concentra la cocción de **caldos, fondos, salsas y guisos** en una zona de apoyo para ollas, con **dos mandos independientes** para graduar el trabajo del quemador. Su potencia nominal de **84.280 BTU/h** permite identificar la configuración al planificar el puesto.

La **parrilla de fundición desmontable** y la bandeja extraíble facilitan retirar los residuos al terminar el servicio. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo, mientras el acceso frontal deja a mano los controles de uso diario.

Consultar precio

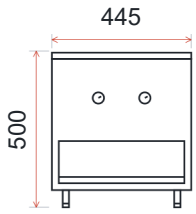
PRESTACIONES

Quemadores	1
Pot. térmica	84.280 BTU/h
Mandos	2 independientes

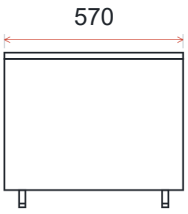
CARACTERÍSTICAS

Peso neto / bruto	44 / 52 kg
Parrillas	Fundición desmontable
Presión GN / GLP	4 / 10 pulg. c.a. (versiones)
Dim. embalaje	625 × 525 × 505 mm
Material	Acero inoxidable
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables · acero inox.
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Encendido	2 pilotos permanentes

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	445 mm
Fondo	570 mm
Alto	500 mm

HSD-BG-2

Anafe a Gas



Añade dos puestos de cocción sin ocupar un frente amplio: sus **30,5 cm de ancho** distribuyen los quemadores en profundidad. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

La **parrilla de fundición desmontable** facilita acceder a la superficie de limpieza, y los dos mandos mantienen separado el ajuste de cada fuego.

Consultar precio

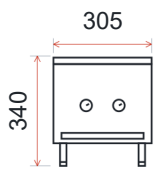
PRESTACIONES

Quemadores	2
Mandos	2 independientes
Pot. térmica	2 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

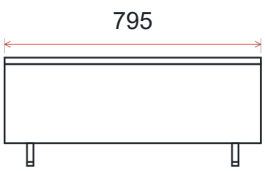
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable
Parrillas	Fundición desmontable
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	26 / 40 kg
Dim. embalaje	410 × 860 × 445 mm

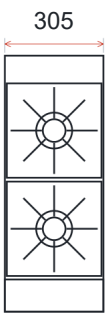
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	305 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HSD-BG-4

Anafe a Gas



Organiza **cuatro preparaciones sobre llama directa**, con puestos independientes para combinar hervidos, salteados y salsas durante el servicio. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble simplifican el acceso para retirar los residuos. El cuerpo inoxidable y las patas regulables completan su integración al puesto de cocina.

Consultar precio

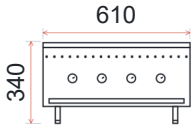
PRESTACIONES

Quemadores	4 abiertos · llama directa
Mandos	4 independientes · metálicos
Pot. térmica	4 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

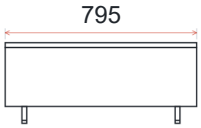
CARACTERÍSTICAS

Material	Frente, laterales y panel inox.
Parrillas	Fundición desmontable · 12 × 12″
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	48 / 68 kg
Dim. embalaje	730 × 860 × 445 mm

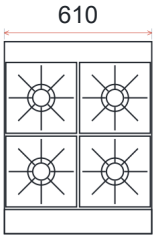
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	610 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HSD-BG-6

Anafe a Gas



Reúne **seis puestos de cocción independientes** para repartir las preparaciones de una carta exigente y ajustar cada llama según la tarea. Cada quemador aporta **25.000 BTU/h**, con un mando propio para controlar el calor.

Las **parrillas de fundición desmontables** y la bandeja extraíble simplifican el acceso para retirar los residuos. El cuerpo inoxidable y las patas regulables completan su integración al puesto de cocina.

Consultar precio

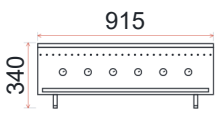
PRESTACIONES

Quemadores	6 abiertos · llama directa
Mandos	6 independientes · metálicos
Pot. térmica	6 × 25.000 BTU/h
Encendido	Piloto permanente
Gas	GN · conversión a GLP
Presión colector	GN 4 / GLP 10 pulg. c.a.
Instalación	Base incombustible
Distancia	203 mm a combustibles en laterales y atrás

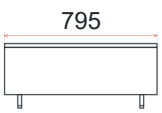
CARACTERÍSTICAS

Material	Frente, laterales y panel inox.
Parrillas	Fundición desmontable · 12 × 12″
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	74 / 95 kg
Dim. embalaje	1.020 × 860 × 445 mm

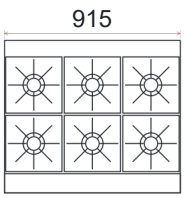
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	915 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

HEA-5

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 5 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

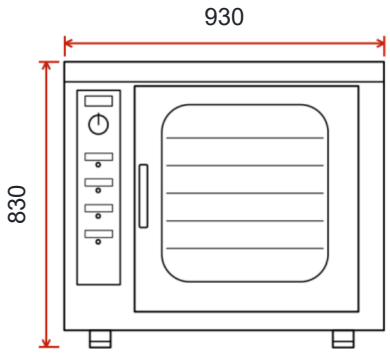
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

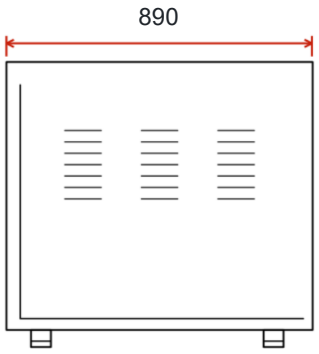
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	7,4 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 500 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 950 mm
Rack	465 × 600 × 498 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	830 mm

HEA-8

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 8 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

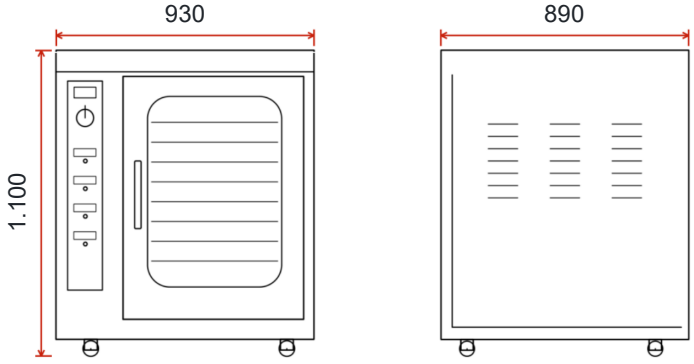
PRESTACIONES

Capacidad	8 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	9,4 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 775 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.200 mm
Rack	465 × 600 × 768 mm
Paso del rack	90 mm
Peso neto / bruto	160 / 180 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.100 mm

HEA-12

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 12 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

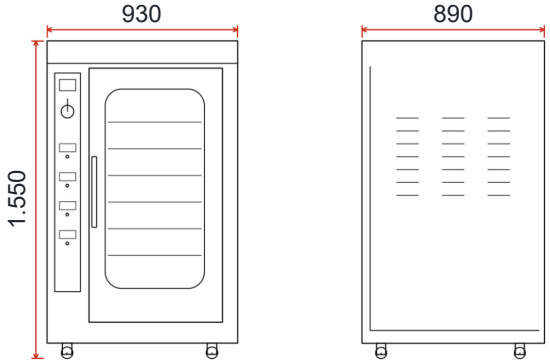
PRESTACIONES

Capacidad	12 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección eléctrica

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	12,5 kW
Dim. interiores	700 × 500 × 1.225 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	95 mm
Temporizador	Hasta 99 min

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.550 mm

HEA-16

Horno de Convección Eléctrico



Organiza la producción de panes y pastelería en **tandas de 16 bandejas**, con **calentamiento eléctrico por convección**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

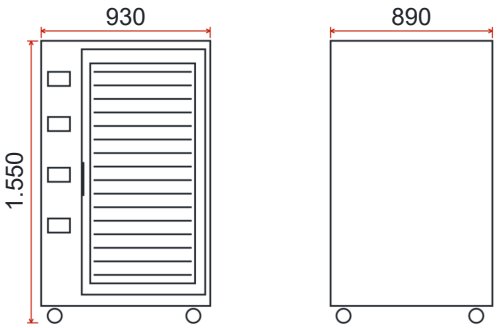
PRESTACIONES

Capacidad	16 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Temperatura	Hasta 300 °C
Cocción	Convección

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50 Hz
Potencia	16,2 kW
Interior	700 × 500 × 1.225 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	73 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Temporizador	Hasta 99 min
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.550 mm

HGA-5

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 5 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

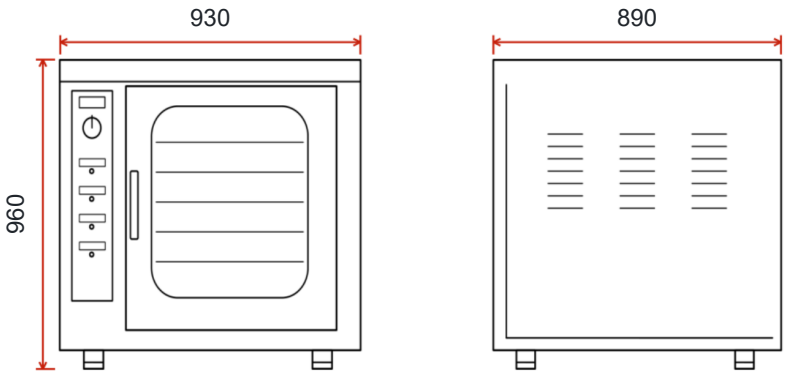
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado con visor
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección con ventilador interno

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,6 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 500 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 950 mm
Rack	465 × 600 × 498 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	960 mm

HGA-8

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 8 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

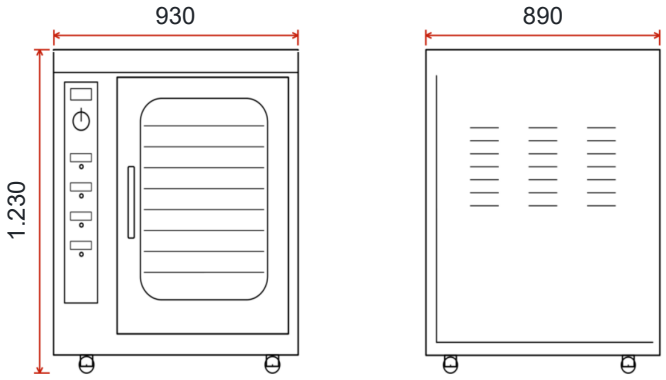
PRESTACIONES

Capacidad	8 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado con visor
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección forzada con ventilador interno

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,8 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 775 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.200 mm
Rack	465 × 600 × 768 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.230 mm

HGA-12

Horno de Convección a Gas



Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 12 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.

Consultar precio

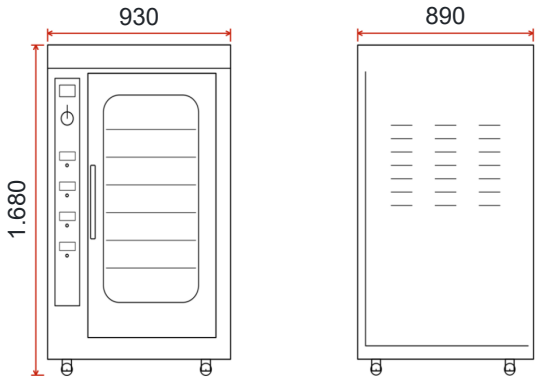
PRESTACIONES

Capacidad	12 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección forzada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	1,1 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 1.225 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.880 mm
Rack	465 × 600 × 1.218 mm
Paso del rack	95 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.680 mm

HEB-4F

Horno de Convección Eléctrico



Hornea panificados y repostería en **cuatro parrillas**, con **convección de dos ventiladores** para distribuir el aire caliente entre los niveles. Su frente de **59,5 cm** permite integrarlo en cafeterías y pequeños obradores que necesitan aprovechar la mesada.

El **control de 50 a 300 °C** y el **temporizador de hasta 120 minutos, con corte y aviso acústico**, ayudan a organizar cada tanda. La puerta de doble vidrio templado y la luz interior permiten seguir la cocción sin abrir el horno.

Consultar precio

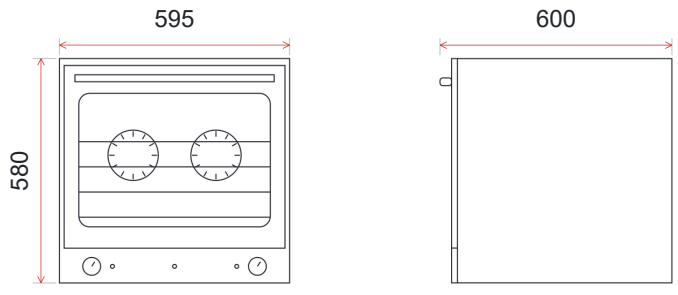
PRESTACIONES

Capacidad	4 parrillas
Sistema	Convección eléctrica
Ventiladores	2 interiores
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Termostático
Temporizador	0 a 120 minutos
Fin de ciclo	Corte automático · aviso acústico
Iluminación	Interior
Ambiente	<45 °C · <85 % HR

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	2,6 kW
Carcasa	Acero inoxidable SS201
Puerta	Doble vidrio templado
Parrillas	436 × 315 × 8 mm
Cámara	455 × 365 × 345 mm
Separación	10 cm de paredes u obstáculos
Peso neto	39 kg
Dim. embalaje	700 × 700 × 690 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	595 mm
Fondo	600 mm
Alto	580 mm

HEB-8F

Horno de Convección Eléctrico



Lleva el formato de **cuatro bandejas de 600 × 400 mm** a un horno eléctrico de mesada, para organizar tandas de panadería, pastelería y preparaciones de cocina. La **convección hace circular el aire caliente** por la cámara y la puerta con visor permite seguir el proceso sin abrir en cada comprobación.

El formato horizontal reúne los cuatro niveles en un puesto de trabajo; las guías y la cámara abierta se muestran en las fotografías de detalle para evaluar la carga y el acceso al limpiar.

Consultar precio

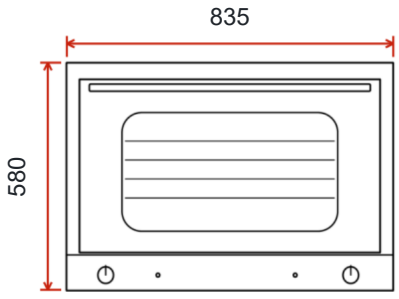
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. bandejas	600 × 400 × 5 mm
Sistema	Convección eléctrica

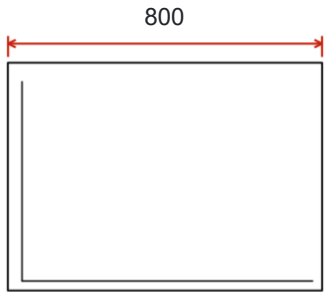
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	6,4 + 1,2 kW
Dim. interiores	700 × 360 × 440 mm
Peso neto	56 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	835 mm
Fondo	800 mm
Alto	580 mm

HEO-07

Horno de Convección Eléctrico



Prepará **hasta cuatro bandejas por tanda** en un horno de convección de **3,7 kW**, pensado para integrar panificados, pastelería y preparaciones saladas en un puesto compacto. La circulación de aire caliente se combina con la **resistencia superior** de la configuración contratada para ampliar las posibilidades de terminación.

La cámara de **450 × 375 × 340 mm** y las bandejas de **436 × 315 × 10 mm** permiten planificar el tamaño de las piezas y la carga antes de cada horneada. Su formato de sobremesa facilita incorporarlo a cafeterías, pequeños obradores y cocinas gastronómicas.

Consultar precio

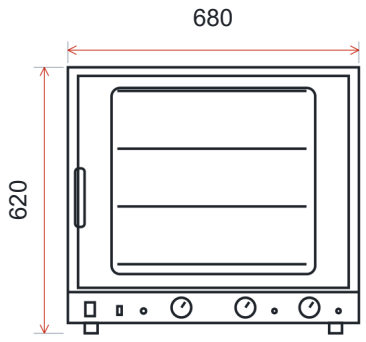
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. interiores	450 × 375 × 340 mm
Sistema	Convección eléctrica
Calor adicional	Resistencia superior
Dim. bandejas	436 × 315 × 10 mm

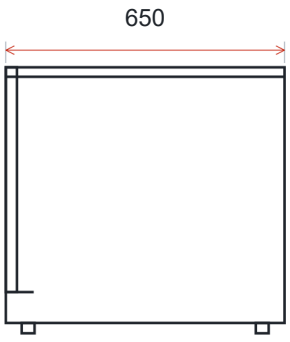
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	3,7 kW

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	680 mm
Fondo	650 mm
Alto	620 mm

HEO-08

Horno de Convección Eléctrico



Organiza el horneado con **cuatro bandejas de 600 × 400 mm** y **convección eléctrica de 6,8 kW**. El rango de **50 a 300 °C** y el **temporizador de hasta 60 minutos** permiten ajustar temperatura y duración al proceso de cada receta.

La **humidificación por rociado** amplía las posibilidades de trabajo en preparaciones que requieren aporte de humedad. La cámara de **650 × 405 × 420 mm** ayuda a planificar la carga; el formato de sobremesa reúne esta capacidad en un frente de **88 cm**, para integrar una estación de horneado en el obrador o la cocina.

Consultar precio

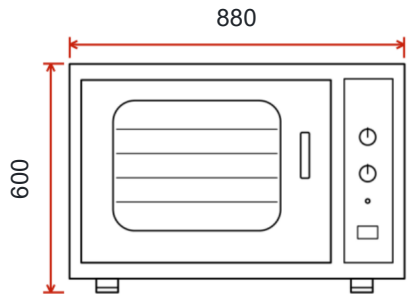
PRESTACIONES

Capacidad	4 bandejas
Dim. interiores	650 × 405 × 420 mm
Temperatura	50–300 °C
Sistema	Convección eléctrica
Temporizador	Hasta 60 min
Humidificación	Por rociado

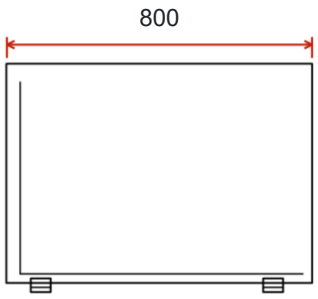
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	6,8 kW
Material	Inox. SS201 de 0,8 mm y vidrio
Dim. bandejas	600 × 400 mm
Peso neto	65 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	880 mm
Fondo	800 mm
Alto	600 mm

HGO-11

Horno a Gas de Una Cámara



Incorpora una estación de horneado a gas con **una cámara para una bandeja**. Su frente de **81 cm** permite dedicar un puesto a las tandas de tu cocina, panadería o pizzería; la **puerta con visor** ayuda a seguir la cocción sin abrir en cada comprobación.

Los mandos laterales dejan accesible el frente de carga. El gabinete de **81 × 89 × 65 cm** permite prever la ubicación y la maniobra de las bandejas; su peso neto de **48 kg** ayuda a dimensionar el apoyo y la manipulación del equipo.

Consultar precio

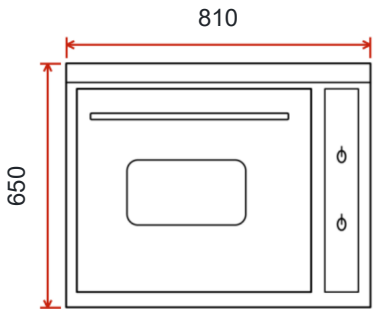
PRESTACIONES

Cámaras	1
Capacidad	1 bandeja
Calentamiento	Gas

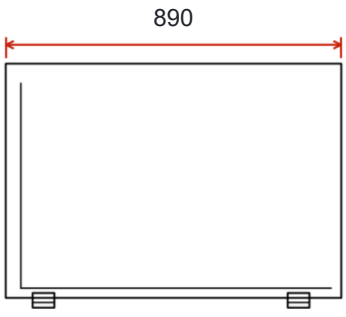
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,05 kW
Dim. embalaje	850 × 950 × 680 mm
Peso neto	48 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	810 mm
Fondo	890 mm
Alto	650 mm

HGO-26

Horno a Gas de Dos Cámaras



Distribuye el horneado entre **dos cámaras**, con capacidad total para **seis bandejas**. La disposición en dos pisos permite organizar cargas separadas dentro de una misma estación a gas, para panaderías, pastelerías y cocinas que necesitan ordenar sus tandas.

Las puertas con visor permiten observar las preparaciones. El gabinete de **176 × 89 × 143 cm** reúne la capacidad en un frente de trabajo definido; la alimentación eléctrica auxiliar es de **220 V · 50 Hz**. El **soporte se solicita por separado**, para preverlo al preparar la instalación.

Consultar precio

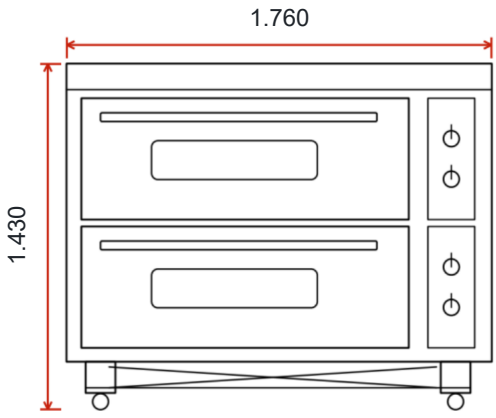
PRESTACIONES

Cámaras	2
Capacidad total	6 bandejas
Calentamiento	Gas

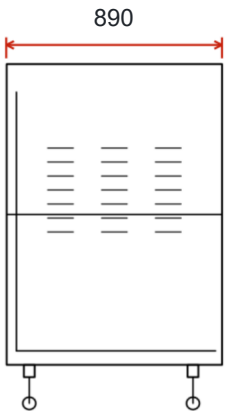
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,1 kW
Soporte	Se solicita por separado
Dim. embalaje	1.800 × 950 × 1.750 mm
Peso neto	310 kg

DIMENSIONES



FRENTE

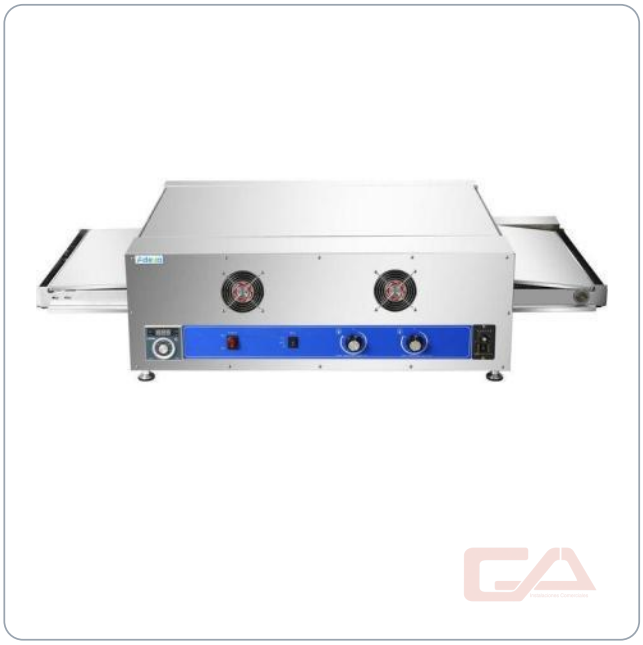


LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.760 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.430 mm

HEP-18

Horno Eléctrico para Pizza con Banda



Organiza la entrada y salida de las pizzas mediante **una banda transportadora**, en una estación dedicada al horneado. La superficie de trabajo de **500 × 1.450 mm** permite evaluar el ancho disponible para las piezas y el recorrido del producto, sin confundir esta medida con una capacidad de producción por hora.

El calentamiento eléctrico aporta **10,3 kW** y la alimentación documentada por el proveedor es de 380 V. Sus **156 cm de frente y 75 cm de fondo** ayudan a planificar el espacio de la estación, considerando también el acceso para cargar y retirar las preparaciones. Una alternativa para integrar el transporte de las piezas al proceso de cocción de tu pizzería.

Consultar precio

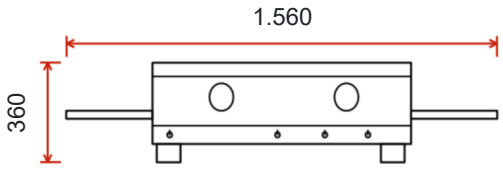
PRESTACIONES

Sistema	Banda transportadora
Calentamiento	Eléctrico
Superficie de trabajo	500 × 1.450 mm

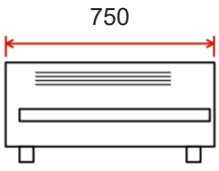
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V
Potencia	10,3 kW
Peso	96 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	750 mm
Alto	360 mm

HGP-18

Horno a Gas para Pizza con Banda



Integra **calentamiento a gas y banda transportadora** en un puesto dedicado a la preparación de pizzas. La superficie de trabajo de **500 × 1.450 mm** define el espacio disponible para disponer las piezas durante su recorrido, mientras la banda permite organizar su entrada y retirada en la estación.

El equipo mide **156 cm de frente, 79,2 cm de fondo y 50 cm de alto**, según la configuración del pedido original. Estas medidas ayudan a ubicarlo y reservar los espacios de carga y descarga. Una opción para pizzerías que buscan incorporar el transporte del producto al horneado y elegir el tamaño del puesto según sus preparaciones.

Consultar precio

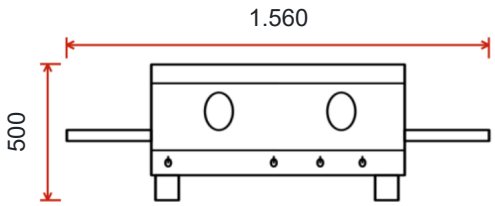
PRESTACIONES

Sistema	Banda transportadora
Calentamiento	Gas
Pot. térmica	15 kW
Superficie de trabajo	500 × 1.450 mm

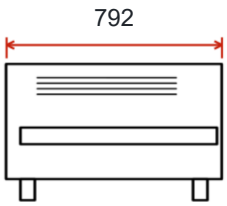
CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,1 kW
Peso	96 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

CMFO-A18

Horno de Cocción Rápida



Agilizá la preparación de **sándwiches, pizzas y snacks a pedido** combinando microondas, convección y chorros verticales de aire caliente en una cámara de **18 litros**. El panel táctil permite guardar **hasta 1.024 recetas**, con **15 etapas de cocción** y diez niveles de aire para organizar procesos repetibles durante el servicio.

La regulación de **50 a 280 °C**, la cámara inoxidable AISI 304 y el puerto USB completan una configuración pensada para cafeterías, tiendas de conveniencia y locales de comida rápida. Incluye pala, bandeja redonda y placa con recubrimiento nanocerámico.

Consultar precio

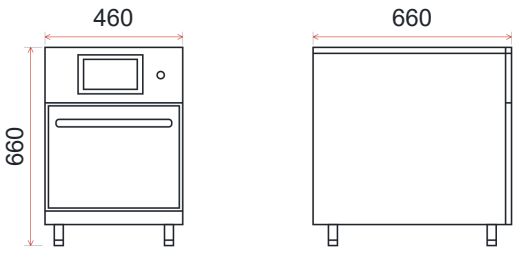
PRESTACIONES

Capacidad	18 L nominales
Sistema	Microondas · convección · aire dirigido
Control	Panel táctil Android
Programas	Hasta 1.024 recetas
Etapas	15 por cocción
Velocidad de aire	10 niveles
Temperatura	50 a 280 °C
Temporizador	Integrado
Pot. microondas	1.500 W
Pot. calentamiento	3.000 W

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz · 1 fase
Potencia nominal	4.600 W
Materiales	Cuerpo AISI 430 · cámara AISI 304
Puerta	Sólida · abatible
Puerto	USB
Dim. cámara	318 × 320 × 185 mm
Pala incluida	290 × 270 mm
Bandeja incluida	Ø 257 mm
Placa incluida	343 × 311 × 25 mm · recubrimiento nanocerámico
Peso neto / bruto	55 / 65 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	660 mm
Alto	660 mm

EM025FJT-S0SA

Microondas Profesional



Dedica una estación al **calentamiento de porciones y preparaciones** durante el servicio, con un microondas de **1.000 W de potencia de salida**. El panel digital con botones concentra la selección del calentamiento en el frente del equipo.

Su cámara interior de **327 × 246 × 200 mm** permite comprobar el espacio disponible para los recipientes que utilizas, una referencia más útil que elegir solamente por las medidas exteriores. Con **51,1 cm de frente y 43,2 cm de fondo**, es posible planificar su ubicación junto al puesto de preparación. La potencia de entrada es de 1.500 W: corresponde al consumo nominal indicado por el proveedor y se distingue de la potencia de microondas entregada.

Consultar precio

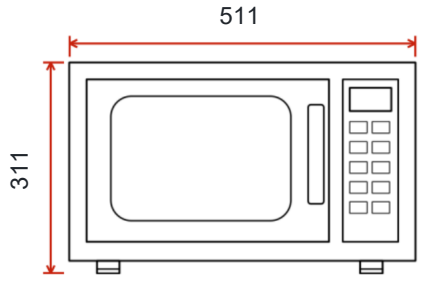
PRESTACIONES

Controles	Panel digital con botones

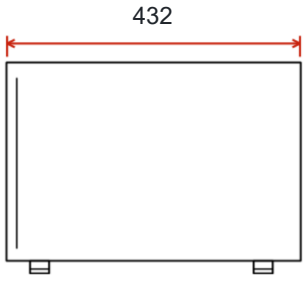
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. entrada	1.500 W
Pot. salida	1.000 W
Dim. cámara	327 × 246 × 200 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	511 mm
Fondo	432 mm
Alto	311 mm

HSD-3

Freidora a Gas



Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **18,5 a 23 L**. Su frente de **39,5 cm** facilita integrarla en una línea de cocción donde cada puesto debe aprovechar el espacio.

Los **3 quemadores**, con una potencia conjunta de **90.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

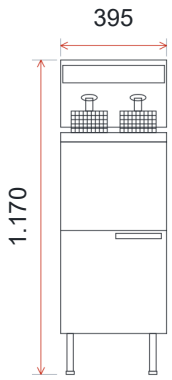
PRESTACIONES

Aceite	18,5 a 23 L
Potencia	90.000 BTU/h
Quemadores	3 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

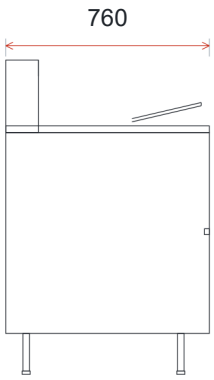
CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	57 / 66 kg
Dim. embalaje	460 × 830 × 830 mm

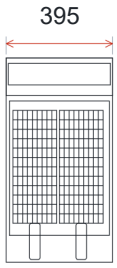
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	395 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HSD-4

Freidora a Gas

Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **21,4 a 25 L**. Su frente de **39,5 cm** facilita integrarla en una línea de cocción donde cada puesto debe aprovechar el espacio.

Los **4 quemadores**, con una potencia conjunta de **120.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.



Consultar precio

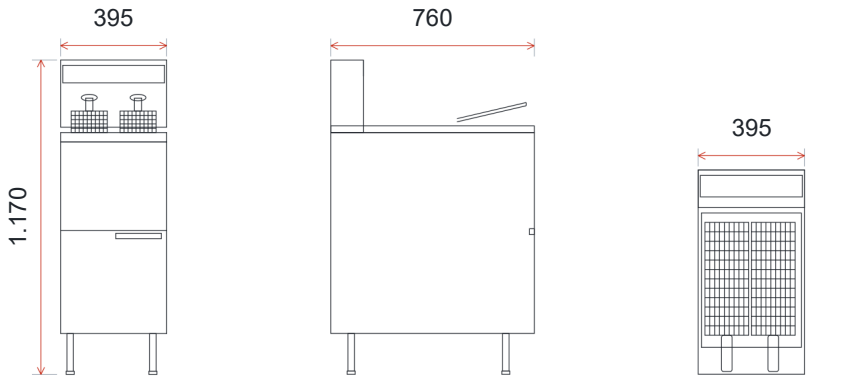
PRESTACIONES

Aceite	21,4 a 25 L
Potencia	120.000 BTU/h
Quemadores	4 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	64 / 74 kg
Dim. embalaje	460 × 830 × 830 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	395 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HSD-5

Freidora a Gas



Organiza el servicio de frituras con **dos canastos en una misma cuba** y una capacidad de aceite de **31 a 37 L**. Su frente de **53 cm** ofrece una estación de fritura de mayor capacidad para preparar varias porciones durante el servicio.

Los **5 quemadores**, con una potencia conjunta de **150.000 BTU/h**, y la **válvula Robertshaw** permiten regular la cocción entre **93 y 205 °C**. Los canastos cromados ayudan a organizar las tandas y los tiempos de retirada; las patas inoxidables regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

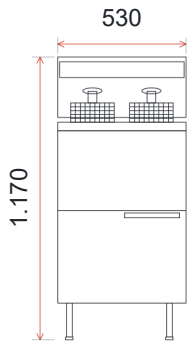
PRESTACIONES

Aceite	31 a 37 L
Potencia	150.000 BTU/h
Quemadores	5 × 30.000 BTU/h
Temperatura	93 a 205 °C
Control	Válvula Robertshaw
Canastos	2 · cromados

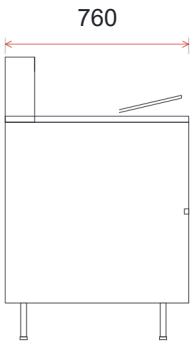
CARACTERÍSTICAS

Gas	GN o GLP (según versión)
Material	Acero inoxidable
Piloto	Acero inoxidable
Patas	Inox · regulables · 6 pulgadas
Respaldo	Desmontable
Opcional	Ruedas
Peso neto / bruto	75 / 93 kg
Dim. embalaje	570 × 830 × 830 mm

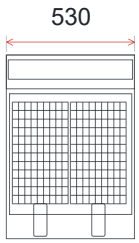
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.170 mm

HGF-71

Freidora a Gas



Incorpora **una cuba de 6 litros con su canasto** para dedicar un puesto a papas, empanados y otras frituras del menú. El formato de sobremesa permite ubicar la fritura sobre la línea de trabajo, sin incorporar una freidora de piso.

Este modelo trabaja a gas y ocupa **29 cm de frente**, una medida útil cuando necesitas reservar espacio para otras preparaciones en la misma mesada. La capacidad indicada es nominal y corresponde a su única cuba. Una configuración sencilla de elegir por el tipo de fritura, el recipiente de trabajo y el lugar disponible en la cocina.

Consultar precio

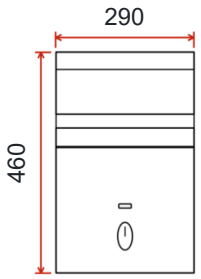
PRESTACIONES

Capacidad	6 L
Cubas	1
Canastos	1

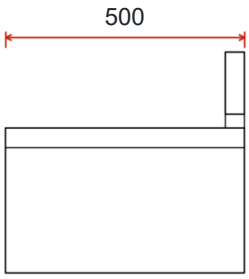
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	10,8 kg
Cuerpo	Acero inoxidable SS201
Gas	GLP o gas natural (versiones)

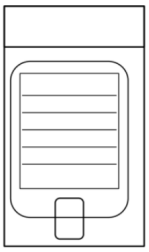
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	290 mm
Fondo	500 mm
Alto	460 mm

HGF-72

Freidora a Gas



Distribuye las preparaciones entre **dos cubas de 6 litros, cada una con su canasto**, para organizar las tandas en recipientes separados dentro de la misma estación. Este equipo a gas reúne ambos puestos de fritura en **57 cm de frente**, con un formato de sobremesa que se incorpora a la línea de preparación.

Es posible repartir el trabajo de papas, empanados u otras frituras según las necesidades del menú. La capacidad indicada corresponde a cada cuba. Una alternativa para quien busca dos recipientes de trabajo en un solo equipo, sin pasar al formato de una freidora de piso.

Consultar precio

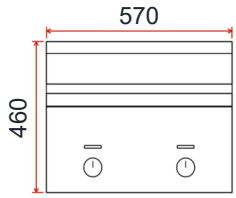
PRESTACIONES

Capacidad	6 L + 6 L
Cubas	2
Canastos	2

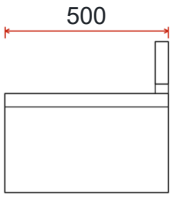
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	14,8 kg
Cuerpo	Acero inoxidable

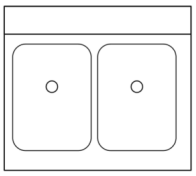
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	500 mm
Alto	460 mm

HGF-181C

Freidora a Gas con Gabinete



Organiza la fritura con **una cuba de 18 L y un canasto**, con **12 L de aceite de trabajo por cuba**. La cuba única concentra la fritura en un puesto de 34,5 cm de frente. La regulación de **60 a 200 °C** permite ajustar el calentamiento a la preparación.

El gabinete y los canastos inoxidables, junto con el **grifo de vaciado**, facilitan las tareas de limpieza. El equipo incorpora termostato de seguridad con rearme manual y alimentación auxiliar por pilas. La versión para GLP o gas natural debe seleccionarse de acuerdo con la instalación.

Consultar precio

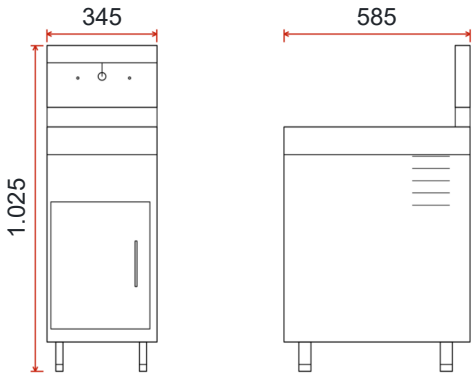
PRESTACIONES

Capacidad por cuba	18 L
Cubas	1
Aceite por cuba	12 L
Temperatura	60–200 °C
Pot. por quemador	6,3 kW
Encendido	Electrónico
Corte automático	Sí
Regulación	Termostato automático

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural · versiones
Presión GLP	2,8–3,0 kPa
Alim. auxiliar	2 pilas de 1,5 V
Canastos	1
Material	Gabinete y canastos inoxidables
Válvulas	1
Seguridad	Termostato límite; rearme manual
Desagüe	Grifo de vaciado de aceite
Peso neto	25 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	345 mm
Fondo	585 mm
Alto	1.025 mm

HGF-182C

Freidora a Gas con Gabinete



Organiza la fritura con **dos cubas de 18 L y dos canastos**, con **12 L de aceite de trabajo por cuba**. Las dos cubas permiten separar preparaciones y organizar tandas en paralelo. La regulación de **60 a 200 °C** permite ajustar el calentamiento a la preparación.

El gabinete y los canastos inoxidables, junto con el **grifo de vaciado**, facilitan las tareas de limpieza. El equipo incorpora termostato de seguridad con rearme manual y alimentación auxiliar por pilas. La versión para GLP o gas natural debe seleccionarse de acuerdo con la instalación.

Consultar precio

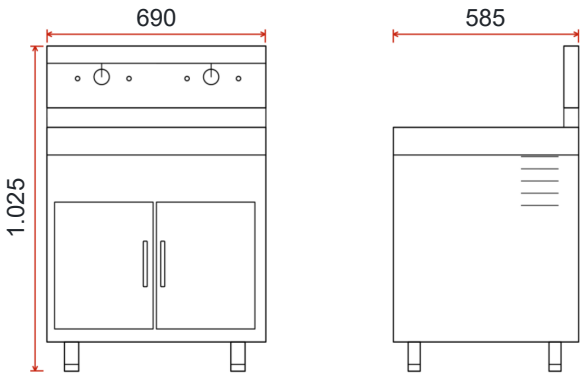
PRESTACIONES

Capacidad por cuba	18 L
Cubas	2
Aceite por cuba	12 L
Temperatura	60–200 °C
Pot. por quemador	6,3 kW
Encendido	Electrónico
Corte automático	Sí
Regulación	Termostato automático

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural · versiones
Presión GLP	2,8–3,0 kPa
Alim. auxiliar	2 pilas de 1,5 V
Canastos	2
Material	Gabinete y canastos inoxidables
Válvulas	2
Seguridad	Termostato límite; rearme manual
Desagüe	Grifo de vaciado de aceite
Peso neto	50 kg

DIMENSIONES



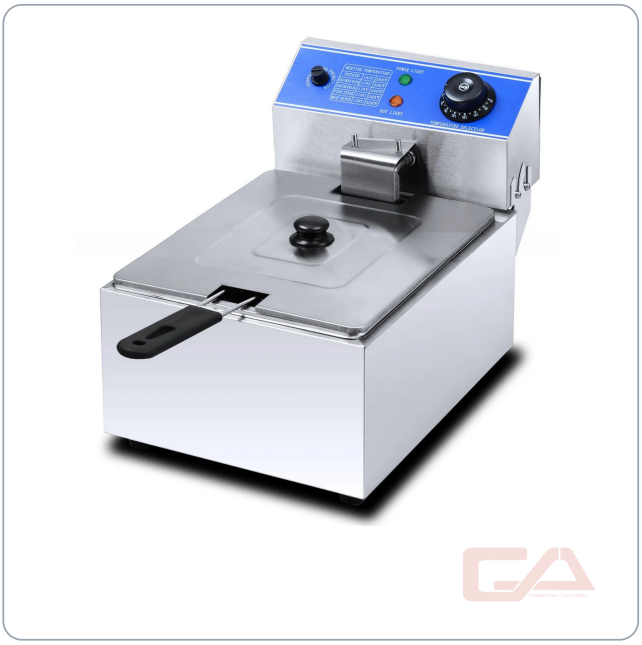
FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	690 mm
Fondo	585 mm
Alto	1.025 mm

HEF-81A

Freidora Eléctrica



Organiza las frituras de tu carta en un puesto de sobremesa con **una cuba de 6 L, un canasto y 2,5 kW de calentamiento eléctrico**. Su frente de **27,5 cm** ayuda a incorporar una estación dedicada en la mesa de trabajo, para escalonar las tandas del servicio.

La **resistencia extraíble** facilita el acceso para limpiar y el filtro inferior recoge residuos. El canasto cromado con **mango aislado y apoyo trasero** permite manipular la carga y dejarla escurrir sobre la cuba. El equipo incorpora **protección contra sobretemperatura**.

Consultar precio

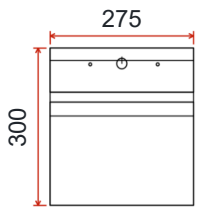
PRESTACIONES

Capacidad	6 L
Cubas	1
Canastos	1
Calentamiento	Resistencia eléctrica extraíble
Seguridad	Protección contra sobretemperatura

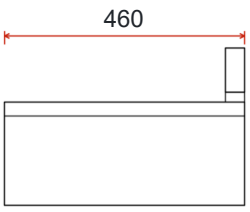
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,5 kW
Material	Inox. SS201
Canasto	Cromado; mango aislado
Filtro	Residuos en fondo de cuba
Soporte	Barra trasera inoxidable
Base	Antideslizante
Dim. embalaje	460 × 295 × 305 mm
Peso	4.5 kg

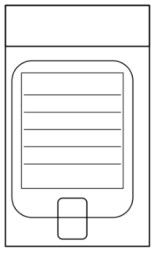
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	275 mm
Fondo	460 mm
Alto	300 mm

HEF-82A

Freidora Eléctrica



Distribuye las preparaciones entre **dos cubas de 6 litros**, cada una con su canasto, para organizar distintos productos en recipientes separados. La configuración doble permite reservar cada cuba a una tarea del menú, sin reunir todo el trabajo en un único baño de aceite.

El equipo aporta **2,5 kW por cuba** y ocupa **55 cm de frente**, en un formato de sobremesa que es posible integrar a la estación de fritura. El proveedor identifica esta versión con protección contra sobretemperatura. Una alternativa para locales que necesitan repartir las tandas entre dos recipientes y elegir su organización según las preparaciones del servicio.

Consultar precio

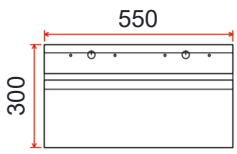
PRESTACIONES

Capacidad	6 L+6 L

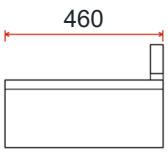
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,5 + 2,5 kW
Peso	9 kg
Dim. embalaje	570 × 455 × 315 mm
Seguridad	Protección contra sobretemperatura

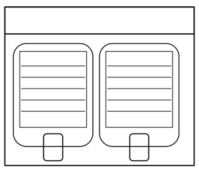
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	460 mm
Alto	300 mm

HEF-161C

Freidora Eléctrica con Gabinete



Organiza la fritura con **16 L** y **un termostato**, regulables de **50 a 200 °C**. La cuba única reúne la producción en un puesto compacto de pie.

El canasto permite cargar y retirar la tanda; los **5 kW** de potencia y la alimentación de **220–240 V** se deben prever al organizar el puesto.

Consultar precio

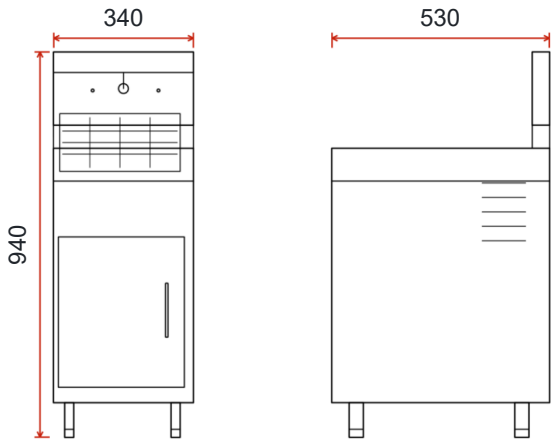
PRESTACIONES

Capacidad	16 L
Temperatura	50–200 °C
Termostatos	1
Cubas	1

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	5 kW
Material	Inox.
Canastos	1
Peso neto	20,6 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	340 mm
Fondo	530 mm
Alto	940 mm

HEF-162C

Freidora Eléctrica con Gabinete



Organiza la fritura con **dos cubas de 16 L** y **dos termostatos independientes**, regulables de **50 a 200 °C**. Las dos cubas permiten separar preparaciones y ajustar la temperatura de cada una según el producto.

Cada cuba dispone de **5 kW y su propio canasto**, para organizar dos tandas en el mismo equipo. La alimentación de **220–240 V** y la potencia total deben contemplarse en la instalación.

Consultar precio

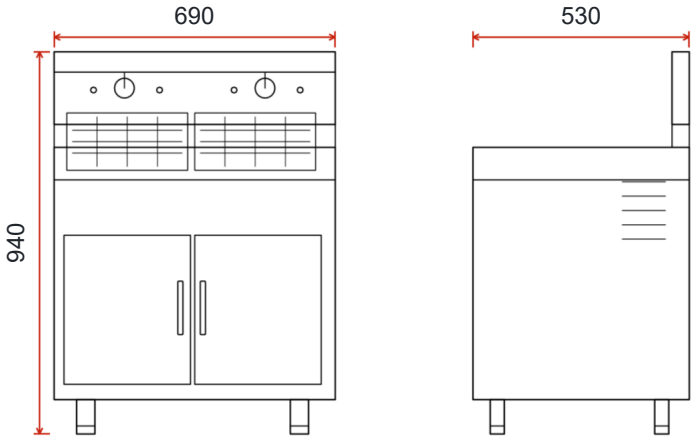
PRESTACIONES

Cubas	2
Capacidad	16 L × 2
Temperatura	50–200 °C
Termostatos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	5 kW × 2
Canastos	2
Peso neto	33,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	690 mm
Fondo	530 mm
Alto	940 mm

HEF-871D1

Freidora Eléctrica Digital



Reúne **una cuba de 28 litros y dos canastos** en una estación eléctrica de piso con control digital. Los dos canastos permiten distribuir las tandas dentro de un mismo recipiente de aceite, una diferencia importante frente a los equipos que separan la capacidad en dos cubas.

El panel digital concentra el manejo del equipo y el **frente de 40 cm** ayuda a planificar su lugar en la línea de cocción. El fabricante ofrece distintas configuraciones de tensión y potencia para este modelo. Su elección comercial parte del volumen del recipiente, del número de canastos y de la organización que necesitas para las frituras del menú.

Consultar precio

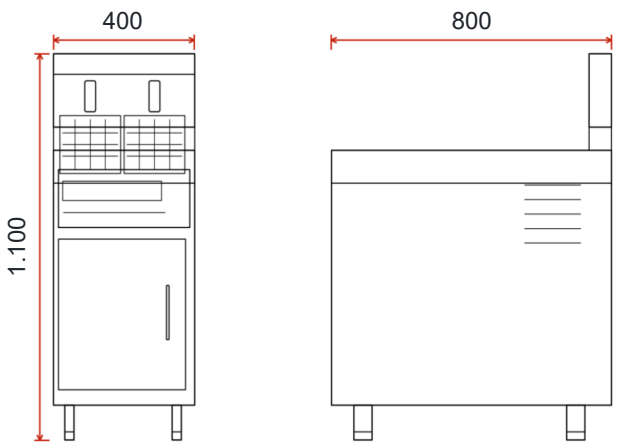
PRESTACIONES

Cubas	1
Regulación	Panel digital
Aceite	28 L
Canastos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V (versiones)
Potencia	9 / 12 / 18 kW (opciones)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.100 mm

HEF-871D2

Freidora Eléctrica Digital



Distribuye las frituras entre **dos cubas de 14 litros**, con un canasto para cada recipiente y una capacidad nominal total de 28 litros. La separación permite organizar distintos productos en baños de aceite independientes, en lugar de concentrar toda la capacidad en una sola cuba.

El **panel digital** reúne el manejo de esta estación eléctrica de piso. Con **40 cm de frente**, el equipo puede evaluarse junto a los demás puestos de la línea de cocción. Una configuración para cocinas que necesitan dividir las tandas entre dos recipientes; el fabricante ofrece diferentes opciones de tensión y potencia para el modelo.

Consultar precio

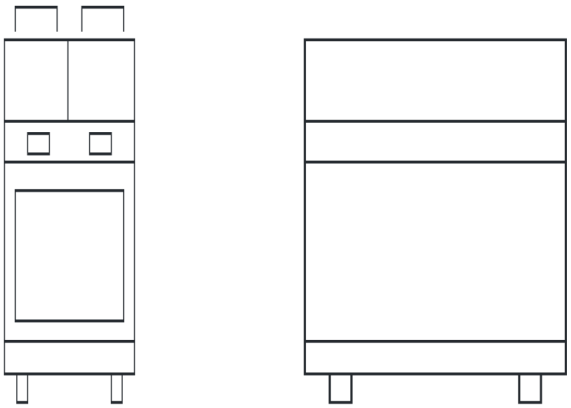
PRESTACIONES

Cubas	2
Regulación	Panel digital
Aceite	14 L + 14 L
Canastos	2
Cap. total	28 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V (versiones)
Potencia	9 / 12 / 18 kW (opciones)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.100 mm

MDXZ-16

Freidora Eléctrica a Presión



Incorpora la **fritura a presión en un equipo de sobremesa**, con **cuba nominal de 16 L** y **3 kW de calentamiento eléctrico**. Su formato de **35 × 40 cm** permite prever un puesto para tandas de pollo y otras preparaciones compatibles con este sistema, sin añadir un gabinete de piso.

El **termostato y el temporizador** permiten organizar el ciclo de cocción. La temperatura máxima documentada es de **200 °C** y el peso neto es de 18 kg. La capacidad de la cuba no equivale al nivel de aceite ni al peso de alimentos por tanda: la carga y la apertura deben seguir el manual de la versión suministrada.

Consultar precio

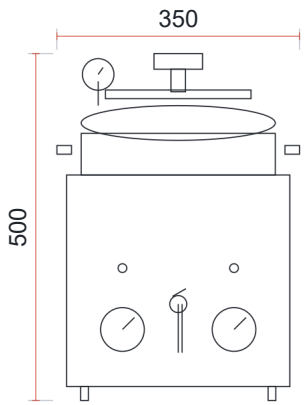
PRESTACIONES

Capacidad nominal	16 L
Temp. máxima	200 °C
Sistema	Fritura a presión
Calentamiento	Eléctrico
Control	Termostato y temporizador

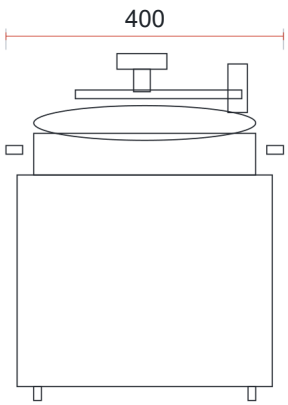
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	3 kW
Formato	Sobremesa
Dim. embalaje	430 × 500 × 540 mm
Peso neto	18 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	350 mm
Fondo	400 mm
Alto	500 mm

MDXZ-24A

Freidora a Presión

Organiza la preparación de pollo frito y otras elaboraciones compatibles en una freidora eléctrica a presión de 24 litros. El sistema de cocción cerrado reúne la carga en un canasto dentro de una estación de piso dedicada.

Dispone de 14,2 kW de potencia eléctrica y alimentación de 220 V. Su formato de 460 × 960 × 1.230 mm permite planificar la ubicación del equipo dentro de la línea de trabajo.



Consultar precio

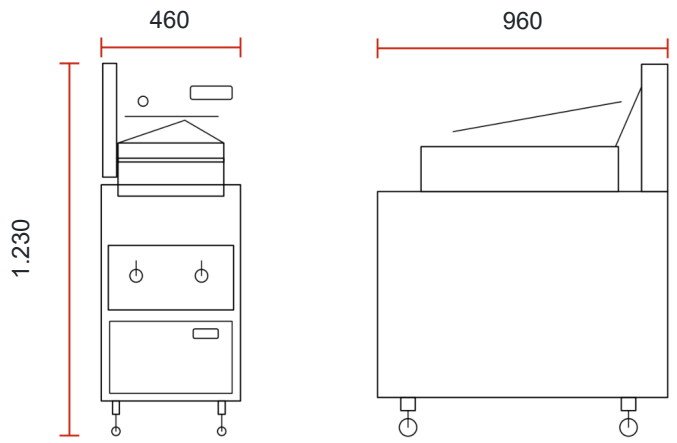
PRESTACIONES

Temperatura	50 °C - 200 °C
Canastos	1
Aceite	24 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. eléctrica	14,2 kW
Tapa	Hermética a presión, cierre de seguridad
Dim. embalaje	1.030 × 510 × 1.300 mm
Seguridad	válvula de alivio + bloqueo de tapa
Estructura	Inox. industrial
Cuba	Inox. alimentario

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.230 mm

MDXZ-25A

Freidora a Presión



Reúne la fritura por tandas en un equipo a gas a presión con capacidad de 25 L. La presión de trabajo de 0,08 MPa identifica este sistema de cocción cerrado, con un formato de piso de 460 × 960 × 1.230 mm para integrar una estación dedicada.

Una propuesta para cocinas y locales de comidas que necesitan organizar la carga, la elaboración y la salida al servicio en un mismo puesto. La instalación se configura para el tipo de gas elegido, según las indicaciones del equipo.

Consultar precio

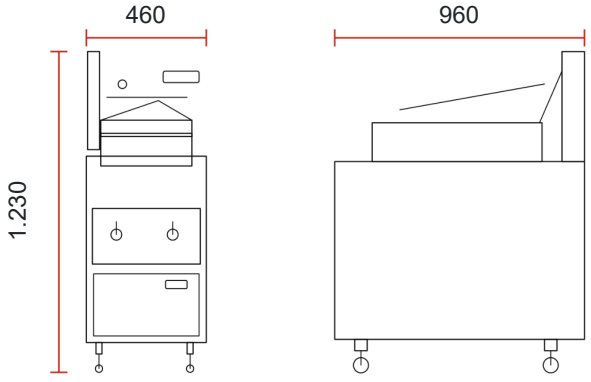
PRESTACIONES

Temperatura	90 °C - 200 °C
Sistema de gas	GLP
Funcionamiento	Gas
Regulación	Panel mecánico
Canastos	1
Aceite	25 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Tapa	Sistema de cierre hermético de alta presión
Dim. embalaje	1.030 × 510 × 1.300 mm
Gas	GLP o gas natural (versiones de fábrica)
Presión de trabajo	0,08 MPa
Estructura	Inox. industrial
Cuba	Inox. alimentario
Seguridad	Bloqueo de tapa por presión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.230 mm

HSD-PG-24

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 2 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

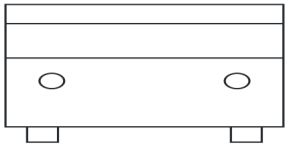
PRESTACIONES

Quemadores	2
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	60.000 BTU/h
Mandos	2
Superficie	Lisa

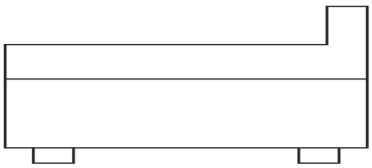
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	90 / 110 kg
Dim. embalaje	670 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	610 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HSD-PG-36

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 3 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

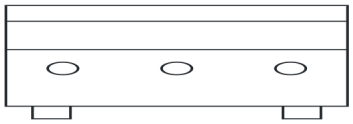
PRESTACIONES

Quemadores	3
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	90.000 BTU/h
Mandos	3
Superficie	Lisa

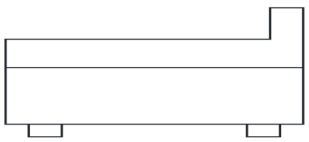
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	125 / 151 kg
Dim. embalaje	975 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	915 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HSD-PG-48

Plancha a Gas



Organiza la cocción de hamburguesas, carnes y vegetales sobre una **plancha lisa con 4 quemadores y mandos independientes**. Es posible distribuir las preparaciones por zonas y ajustar cada mando según el trabajo de la cocina. La **placa de 3/4 de pulgada** y los quemadores en U favorecen la distribución del calor sobre la superficie.

La **bandeja extraíble de acero inoxidable** recoge los residuos y facilita la limpieza entre servicios. Las patas regulables ayudan a nivelar el equipo en su ubicación de trabajo.

Consultar precio

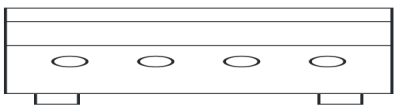
PRESTACIONES

Quemadores	4
Quemadores tipo	En U
Pot. por quemador	30.000 BTU/h
Pot. térmica total	120.000 BTU/h
Mandos	4
Superficie	Lisa

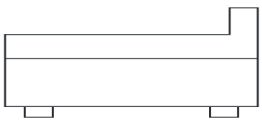
CARACTERÍSTICAS

Espesor de placa	3/4 pulg.
Peso neto / bruto	160 / 190 kg
Dim. embalaje	1.280 × 855 × 455 mm
Bandeja de residuos	Inoxidable; extraíble, bordes redondeados
Patas	Inoxidable; regulables, 6 pulg.
Piloto	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	795 mm
Alto	396 mm

HGG-718

Plancha a Gas



Incorpora una **superficie lisa de cocción** para preparar carnes, hamburguesas y acompañamientos sobre la misma placa, distribuyendo los alimentos según el trabajo del menú. El calentamiento a gas y los **dos mandos frontales** reúnen la cocción y su regulación en un equipo de sobremesa de **55 cm de frente**.

Este formato permite reservar un puesto específico para las preparaciones a la plancha, junto a otras tareas de la línea de cocina. La elección se apoya en el tipo de superficie, la alimentación a gas y el ancho disponible para incorporar el equipo a tu mesada.

Consultar precio

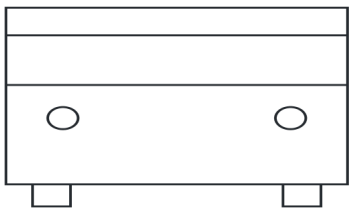
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

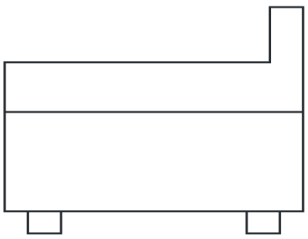
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	30 kg
Dim. embalaje	615 × 555 × 445 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	480 mm
Alto	420 mm

HGG-720

Plancha a Gas



Incorpora una **superficie lisa de cocción** para preparar carnes, hamburguesas y acompañamientos sobre la misma placa, distribuyendo los alimentos según el trabajo del menú. El calentamiento a gas y los **dos mandos frontales** reúnen la cocción y su regulación en un equipo de sobremesa de **73 cm de frente**.

Este formato permite reservar un puesto específico para las preparaciones a la plancha, junto a otras tareas de la línea de cocina. La elección se apoya en el tipo de superficie, la alimentación a gas y el ancho disponible para incorporar el equipo a tu mesada.

Consultar precio

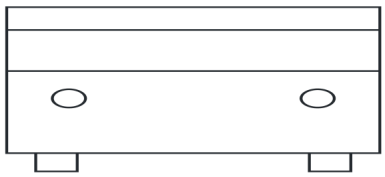
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

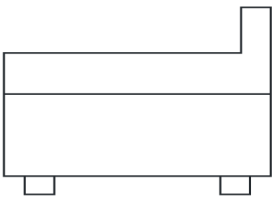
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	43 kg
Dim. embalaje	790 × 615 × 500 mm
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	730 mm
Fondo	520 mm
Alto	420 mm

HEG-811

Grill de Contacto Eléctrico

Prepara **sándwiches, paninis y porciones a la parrilla** en un puesto de contacto compacto. La placa inferior de **235 × 225 mm** y la tapa calefactada aplican calor por ambas caras; sus **31 cm de frente** ayudan a aprovechar la barra o mesada.

Las **placas ranuradas** aportan el marcado del grill y el termostato de **50 a 300 °C** permite ajustar la cocción a cada elaboración. Los indicadores facilitan seguir el calentamiento; la carcasa inoxidable y la **bandeja recogegrasas** simplifican la limpieza entre servicios.



Consultar precio

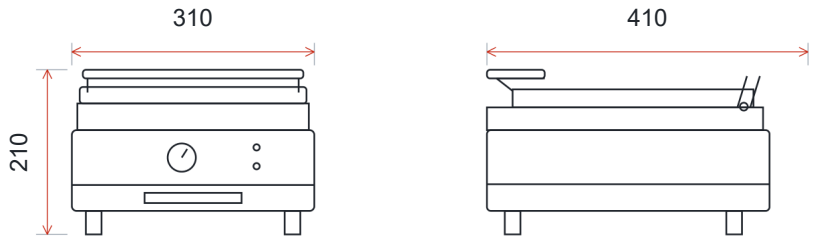
PRESTACIONES

Puestos	1
Cocción	Contacto por ambas caras
Placas	Superior e inferior ranuradas
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Termostático
Indicadores	Encendido y calentamiento
Protección	Contra sobretemperatura

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,8 kW
Carcasa	Acero inoxidable
Placa superior	214 × 214 mm
Placa inferior	235 × 225 mm
Limpieza	Bandeja frontal recogegrasas
Apoyo	Patas antideslizantes
Peso neto	14 kg
Dim. embalaje	440 × 365 × 265 mm

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	310 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

HEG-813

Grill de Contacto Eléctrico



Atiende dos pedidos en una misma estación con **dos tapas y regulación independiente por puesto**. Su placa inferior de **485 × 235 mm** permite organizar las preparaciones sin ocupar dos equipos separados, una ventaja para barras de cafetería y cocinas con servicio continuo.

Las **placas ranuradas** aportan el marcado del grill y el termostato de **50 a 300 °C** permite ajustar la cocción a cada elaboración. Los indicadores facilitan seguir el calentamiento; la carcasa inoxidable y la **bandeja recogegrasas** simplifican la limpieza entre servicios.

Consultar precio

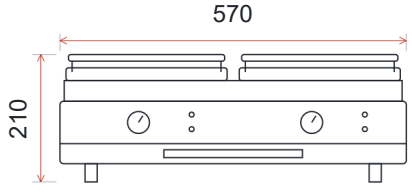
PRESTACIONES

Puestos	2 · mandos independientes
Cocción	Contacto por ambas caras
Placas	Superior e inferior ranuradas
Temperatura	50 a 300 °C
Control	Un termostato por puesto
Indicadores	Encendido y calentamiento
Protección	Contra sobretemperatura

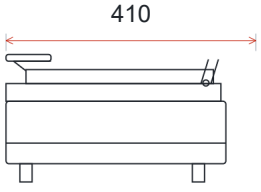
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,8 + 1,8 kW
Carcasa	Acero inoxidable
Placa superior	214 × 214 mm por tapa
Placa inferior	485 × 235 mm
Limpieza	Bandeja frontal recogegrasas
Apoyo	Patas antideslizantes
Peso neto	26 kg
Dim. embalaje	630 × 440 × 265 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	410 mm
Alto	210 mm

HGJ-366

Asador de Pollos a Gas



Distribuye el producto entre **cuatro canastos giratorios**, en un asador a gas con capacidad orientativa de **8 a 12 pollos por tanda**, según el tamaño de las piezas. El frente de vidrio permite observar el asado y presentar el producto durante la preparación, una característica útil para rotiserías y locales de comidas.

El calentamiento aporta **8,2 kW térmicos** y el equipo ocupa 81 cm de frente. La elección de esta configuración depende de la tanda que necesitas organizar, del tamaño de pollo que utilizas y del espacio reservado al asado dentro de tu negocio.

Consultar precio

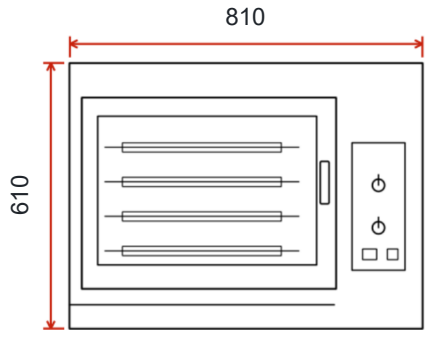
PRESTACIONES

Capacidad ref.	8 a 12 pollos
Calentamiento	Gas
Potencia térmica	8,2 kW
Canastos giratorios	4

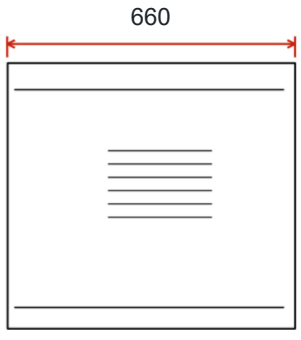
CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220-240 V · 50/60 Hz
Gas	GLP o gas natural, según versión
Peso neto	63 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	810 mm
Fondo	660 mm
Alto	610 mm

HGJ-368

Asador de Pollos a Gas



Distribuye el producto entre **cuatro canastos giratorios**, en un asador a gas con capacidad orientativa de **12 a 16 pollos por tanda**, según el tamaño de las piezas. El frente de vidrio permite observar el asado y presentar el producto durante la preparación, una característica útil para rotiserías y locales de comidas.

El calentamiento aporta **8,2 kW térmicos** y el equipo ocupa 103 cm de frente. La elección de esta configuración depende de la tanda que necesitas organizar, del tamaño de pollo que utilizas y del espacio reservado al asado dentro de tu negocio.

Consultar precio

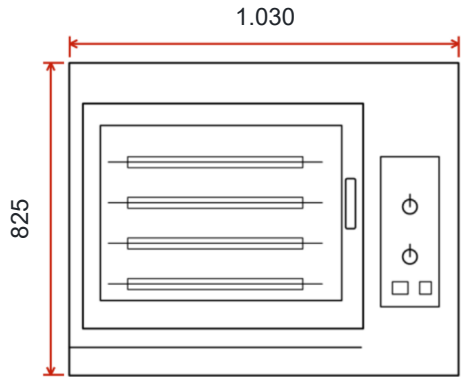
PRESTACIONES

Capacidad ref.	12 a 16 pollos
Calentamiento	Gas
Potencia térmica	8,2 kW
Canastos giratorios	4

CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220-240 V · 50/60 Hz
Gas	GLP o gas natural, según versión
Peso neto	74 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.030 mm
Fondo	660 mm
Alto	825 mm

Refrigeración comercial

Índice interactivo de productos

50 Hz · 58 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Refrigeradores Exhibidores	056
Murales Abiertos	074
Armarios Frigoríficos	076
Armarios Refrigerados	076
Armarios Congeladores	078
Refrigeración Bajo Mostrador	081
Bajo Mostradores Refrigerados	081
Bajo Mostradores Congeladores	084
Mesas Refrigeradas de Preparación	085
Congeladores Horizontales	088
Congeladores de Tapa Sólida	088
Conservadores para Helados	092
Congeladores Exhibidores Verticales	093
Islas de Congelados	100
Máquinas de Hielo	104
Abatidores de Temperatura	110

SC-T327

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta las bebidas **a la vista y ordenadas por niveles**, con **324 L de capacidad** en un exhibidor vertical de una puerta. Los estantes regulables permiten adaptar la distribución a botellas y envases de distintos tamaños.

La **iluminación LED vertical** destaca la oferta y el acceso frontal facilita la reposición. El frío ventilado de **1 a 10 °C**, el autocierre y el deshielo automático reúnen conservación y exhibición para almacenes, cafeterías y autoservicios.

Consultar precio

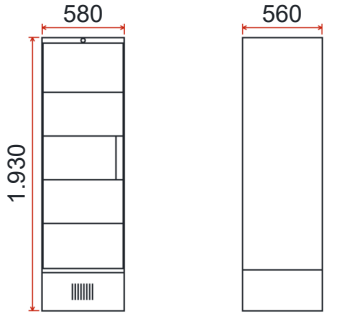
PRESTACIONES

Capacidad	324 L
Puertas / cierre	1 doble vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R600a
Regulación	Termostato digital
Estantes	4 regulables · acero plastificado

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	175 W
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical
Interior	Blanco
Peso neto / bruto	60 / 65 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	580 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.930 mm

SC-T327

Exhibidor Refrigerado Vertical

Organiza la exhibición de bebidas y productos refrigerados en un gabinete vertical con 1 puerta de vidrio. El rango de 1 a 10 °C define la función de conservación de esta configuración, mientras la iluminación LED permite presentar el contenido desde el frente del equipo. El sistema de frío ventilado acompaña la circulación de aire dentro del gabinete.



Consultar precio

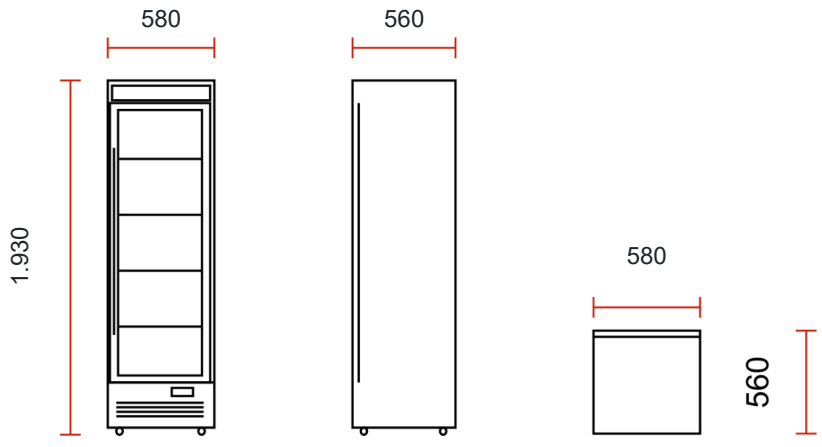
PRESTACIONES

Puertas	Doble vidrio templado Low-E
Temperatura	1-10 °C
Refrigeración	ventilado · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	4
Cap. neta	324 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	220 W
Peso neto / bruto	60 / 65 kg
Iluminación	LED vertical
Descongelamiento	Automático
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	580 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.930 mm

SC-T387

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta las bebidas **a la vista y ordenadas por niveles**, con **392 L de capacidad** en un exhibidor vertical de una puerta. Los estantes regulables permiten adaptar la distribución a botellas y envases de distintos tamaños.

La **iluminación LED vertical** destaca la oferta y el acceso frontal facilita la reposición. El frío ventilado de **1 a 10 °C**, el autocierre y el deshielo automático reúnen conservación y exhibición para almacenes, cafeterías y autoservicios.

Consultar precio

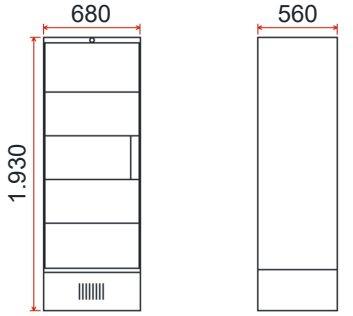
PRESTACIONES

Capacidad	392 L
Puertas / cierre	1 doble vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	4 regulables · acero plastificado

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	183 W
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical
Interior	Blanco
Peso neto / bruto	65 / 72 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	680 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.930 mm

SC-T817

Exhibidor Refrigerado Vertical



Exhibe bebidas y productos refrigerados con **739 L y dos puertas de vidrio**. Los **diez estantes regulables** permiten organizar botellas, latas y envases de distintas alturas; la iluminación LED vertical facilita elegir antes de abrir.

El **control digital de 1 a 10 °C** y el frío ventilado acompañan la conservación del surtido. Las puertas con autocierre y llave, el deshielo automático y la bandeja autoevaporante facilitan el uso diario y el mantenimiento.

Consultar precio

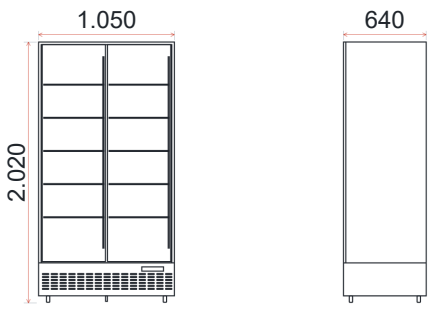
PRESTACIONES

Capacidad	739 L
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Puertas / cierre	2 de vidrio · autocierre · con llave
Estantes	10 regulables · acero plastificado
Iluminación	LED vertical
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	410 W
Vidrio	Templado doble · Low-E
Interior	Blanco
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	105 / 116 kg
Dim. embalaje	1.090 × 660 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.050 mm
Fondo	640 mm
Alto	2.020 mm

SC-T817N

Exhibidor Refrigerado Vertical



Exhibe bebidas y productos refrigerados con **739 L y dos puertas de vidrio**. Los **diez estantes regulables** permiten organizar botellas, latas y envases de distintas alturas; la iluminación LED vertical facilita elegir antes de abrir.

El **control digital de 1 a 10 °C** y el frío ventilado acompañan la conservación del surtido. Las puertas con autocierre y llave, el deshielo automático y la bandeja autoevaporante facilitan el uso diario y el mantenimiento.

Consultar precio

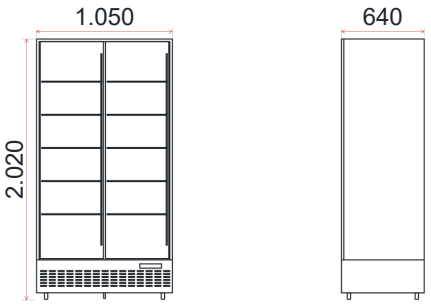
PRESTACIONES

Capacidad	739 L
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Puertas / cierre	2 doble vidrio Low-E · autocierre · llave
Estantes	10 regulables · acero plastificado
Iluminación	LED vertical
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	410 W
Vidrio	Templado doble · Low-E
Interior	Negro
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	105 / 116 kg
Dim. embalaje	1.090 × 660 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.050 mm
Fondo	640 mm
Alto	2.020 mm

SC-T1727

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta una oferta amplia de bebidas y productos refrigerados con **1.587 L de capacidad**. Sus **tres puertas de vidrio y quince estantes regulables** permiten distribuir marcas, formatos y variedades, con acceso independiente a cada sector.

La **iluminación LED vertical** mantiene visible el surtido, mientras el frío ventilado de **1 a 10 °C** acompaña la conservación. El autocierre y el deshielo automático facilitan el trabajo diario de venta y reposición.

Consultar precio

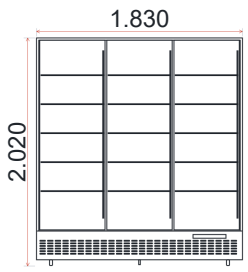
PRESTACIONES

Capacidad	1.587 L
Puertas / cierre	3 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	15 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	538 W
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical
Interior / exterior	Blanco / negro
Dim. embalaje	1.870 × 750 × 2.070 mm
Peso neto / bruto	156 / 189 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	6 ruedas · 2 con freno · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.830 mm
Fondo	730 mm
Alto	2.020 mm

SC-T1727N

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta una oferta amplia de bebidas y productos refrigerados con **1.444 L netos de capacidad**. Sus **tres puertas de vidrio y quince estantes regulables** permiten distribuir marcas, formatos y variedades, con acceso independiente a cada sector.

La **iluminación LED vertical** mantiene visible el surtido, mientras el frío ventilado de **1 a 10 °C** acompaña la conservación. El autocierre y el deshielo automático facilitan el trabajo diario de venta y reposición.

Consultar precio

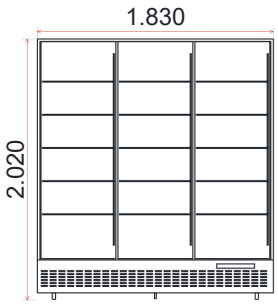
PRESTACIONES

Capacidad neta	1.444 L
Capacidad bruta	1.587 L
Puertas / cierre	3 doble vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	15 regulables · acero plastificado

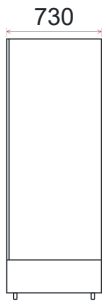
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical
Interior	Negro
Peso neto / bruto	156 / 189 kg
Dim. embalaje	1.870 × 750 × 2.070 mm
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	6 ruedas · 2 con freno · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.830 mm
Fondo	730 mm
Alto	2.020 mm

SC-C387N

Exhibidor Refrigerado Vertical



Organiza la presentación y la conservación de productos refrigerados en un equipo vertical con 1 puerta de vidrio. El rango de 1–10 °C corresponde a esta configuración y permite elegir el surtido según sus necesidades de conservación.

El sistema de frío ventilado acompaña la circulación de aire y la iluminación LED facilita la presentación interior. La disposición vertical aprovecha la altura disponible para reunir las referencias en un mismo punto de exhibición.

Consultar precio

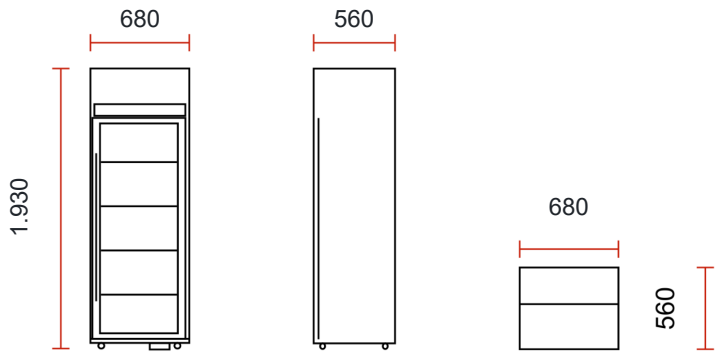
PRESTACIONES

Puertas	de vidrio templado de doble capas y película
Temperatura	1-10 °C
Refrigeración	ventilado · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	4
Cap. neta / bruta	308 / 362 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	220 W
Peso neto / bruto	65 / 72 kg
Iluminación	LED vertical
Descongelamiento	Automático
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	680 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.930 mm

SC-C607

Exhibidor Refrigerado Vertical con Cenefa



Presenta las bebidas del negocio detrás de **una puerta de vidrio**, con **552 litros de capacidad** y **cuatro parrillas** para distribuir las distintas referencias. La iluminación LED vertical ayuda a ver los productos y el frío ventilado hace circular el aire dentro del exhibidor.

El rango de **1 a 10 °C**, las **puertas con autocierre** y el **deshielo automático con bandeja autoevaporante** acompañan el manejo diario de bebidas y condensados. Con **80 cm de frente**, permite planificar su ubicación en almacenes, cafeterías o zonas de autoservicio. La cenefa superior ofrece un espacio visible para identificar la oferta del local.

Consultar precio

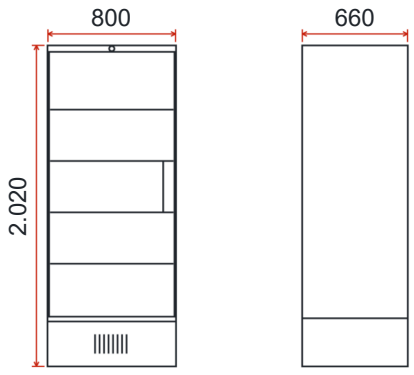
PRESTACIONES

Capacidad	552 L
Puertas / cierre	1 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	4 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	360 W
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	800 mm
Fondo	660 mm
Alto	2.020 mm

SC-277

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta las bebidas y referencias del local detrás de **una puerta de vidrio**, con **277 litros de capacidad neta** en un equipo de **53 cm de frente**. Las **cuatro parrillas regulables** permiten ordenar envases de diferentes alturas, mientras la iluminación LED vertical facilita ver la oferta.

Consultar precio



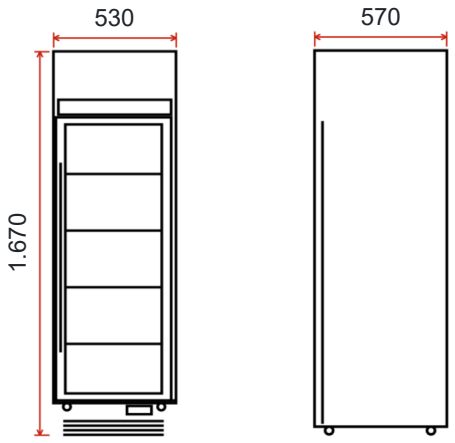
PRESTACIONES

Capacidad neta	277 L
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada
Termostato	Digital
Deshielo	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	220 W
Refrigerante	R290
Puertas	1 de vidrio
Parrillas	4 regulables
Iluminación	LED vertical
Interior	Blanco

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	570 mm
Alto	1.670 mm

SC-277N

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta las bebidas y referencias del local detrás de **una puerta de vidrio**, con **277 litros de capacidad neta** en un equipo de **53 cm de frente**. Las **cuatro parrillas regulables** permiten ordenar envases de diferentes alturas, mientras la iluminación LED vertical facilita ver la oferta.

Consultar precio



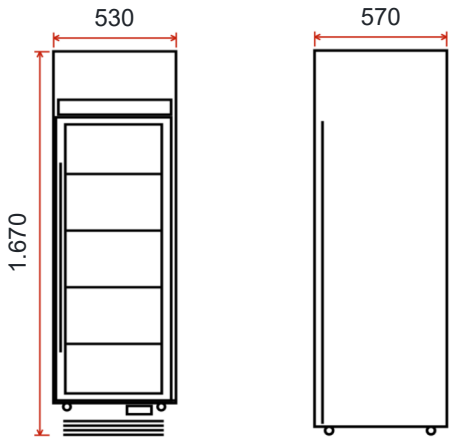
PRESTACIONES

Capacidad neta	277 L
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada
Termostato	Digital
Deshielo	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	220 W
Refrigerante	R290
Puertas	1 de vidrio
Parrillas	4 regulables
Iluminación	LED vertical
Interior	Negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	570 mm
Alto	1.670 mm

SC-F277

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta bebidas y productos refrigerados con **270 litros de capacidad**, **una puerta de vidrio** y **cuatro parrillas** para distribuir el surtido. Su **puerta con autocierre y cerradura con llave** combina acceso al surtido y control del cierre.

La **iluminación LED vertical** ayuda a visualizar la oferta desde el frente, mientras el frío ventilado hace circular el aire dentro del gabinete. Esta configuración trabaja en el rango de **1 a 10 °C**. Con **52,5 cm de ancho**, sus medidas ayudan a planificar la ubicación en cafeterías, confiterías, almacenes y zonas de autoservicio. El **deshielo automático y la bandeja autoevaporante** facilitan el manejo de escarcha y condensados durante el servicio.

Consultar precio

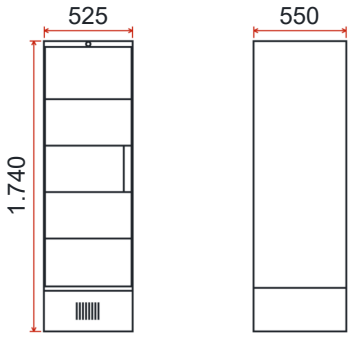
PRESTACIONES

Capacidad	270 L
Puertas / cierre	1 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R600a
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	4

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	195 W
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	525 mm
Fondo	550 mm
Alto	1.740 mm

SD-2612

Exhibidor Refrigerado con Puertas Corredizas



Presenta el surtido refrigerado detrás de **2 puertas corredizas**, en un equipo de **120 cm de frente**. La apertura se desplaza sobre el propio mueble, de modo que puedes planificar la circulación cercana sin reservar el recorrido de una hoja abatible. El sistema de **aire forzado** trabaja en el rango de **2 a 8 °C**, para reunir conservación y exhibición de productos refrigerados. Su formato vertical permite distribuir las referencias por niveles y organizar la reposición según las necesidades del comercio. Con 70 cm de profundidad y 200 cm de altura, ofrece medidas concretas para integrar la estación al local. Las imágenes muestran las opciones de **interior blanco o negro**, con exterior negro.

Consultar precio

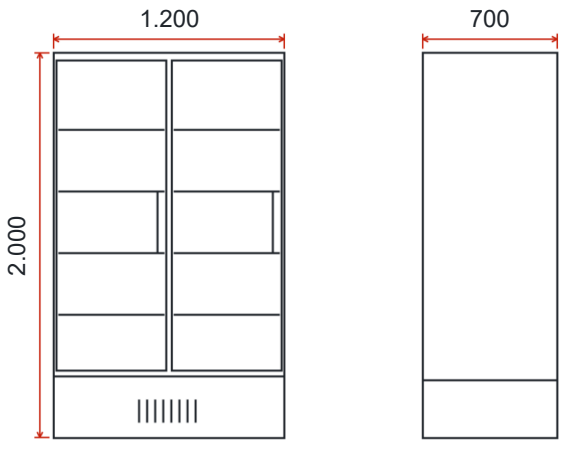
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Aire forzado

CARACTERÍSTICAS

Puertas	2 corredizas de vidrio
Exterior	Negro
Interior	Blanco o negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.000 mm

SD-2615

Exhibidor Refrigerado Vertical



Presenta bebidas y alimentos refrigerados detrás de **dos puertas de vidrio corredizas**, con un rango de **2 a 8 °C** y **refrigeración por aire forzado**. El cierre corredizo permite acceder al interior sin proyectar una hoja hacia el pasillo, una característica útil al organizar puestos de atención y autoservicio. El frente transparente mantiene el surtido a la vista y permite reconocer los productos antes de abrir el equipo. Con **150 cm de ancho, 70 cm de fondo y 200 cm de altura**, ofrece medidas concretas para planificar una estación de exhibición refrigerada en almacenes, supermercados y comercios de alimentos. Su formato vertical reúne exposición y conservación en un mismo lugar y ayuda a mantener el área de venta organizada alrededor del surtido disponible.

Consultar precio

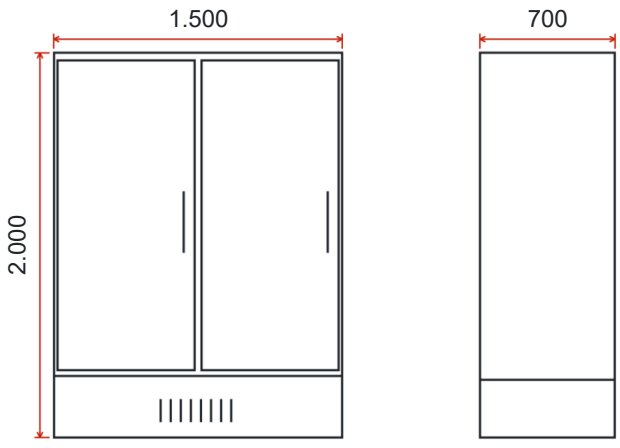
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS

Puertas	2 de vidrio corredizas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.000 mm

SD-2620

Exhibidor Refrigerado con Puertas Corredizas



Presenta el surtido refrigerado detrás de **3 puertas corredizas**, en un equipo de **200 cm de frente**. La apertura se desplaza sobre el propio mueble, de modo que puedes planificar la circulación cercana sin reservar el recorrido de una hoja abatible. El sistema de **aire forzado** trabaja en el rango de **2 a 8 °C**, para reunir conservación y exhibición de productos refrigerados. Su formato vertical permite distribuir las referencias por niveles y organizar la reposición según las necesidades del comercio. Con 70 cm de profundidad y 200 cm de altura, ofrece medidas concretas para integrar la estación al local. Las imágenes muestran las opciones de **interior blanco o negro**, con exterior negro.

Consultar precio

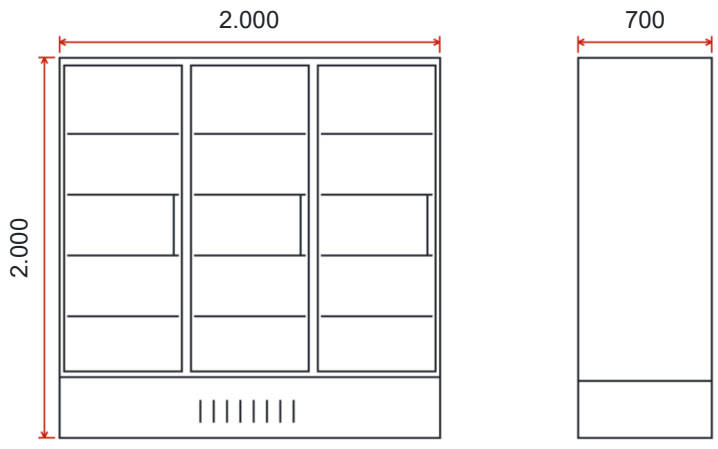
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Aire forzado

CARACTERÍSTICAS

Puertas	3 corredizas de vidrio
Exterior	Negro
Interior	Blanco o negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	2.000 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.000 mm

DY-2100

Exhibidor Refrigerado con Vidrio sin Marco



Distribuye la oferta refrigerada en **3 puertas de vidrio sin marco**, con un frente de **210 cm** para ordenar marcas, formatos o grupos de productos. La superficie acristalada permite ver el surtido antes de abrir y facilita identificar la zona que se quiere consultar. El formato vertical reúne exhibición y conservación en una estación para supermercados, autoservicios y comercios que necesitan presentar distintas referencias. Sus **75 cm de profundidad y 210 cm de altura** permiten planificar la ubicación y los espacios de acceso. Las imágenes muestran las alternativas de **interior blanco o negro**, ambas con exterior negro, para elegir la presentación que acompañe la ambientación y el surtido del local.

Consultar precio

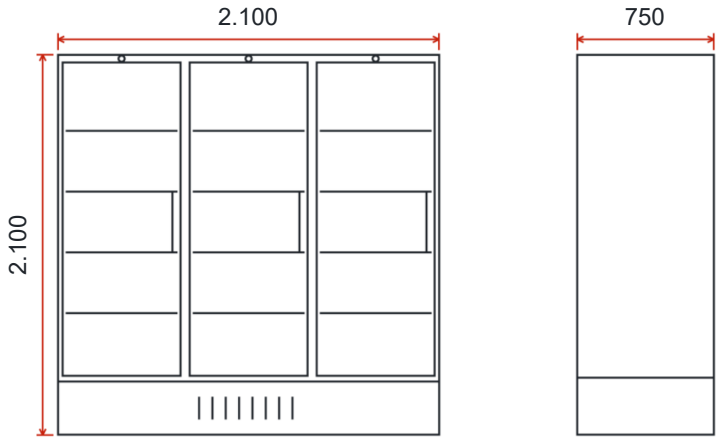
PRESTACIONES

Puertas	3 de vidrio sin marco

CARACTERÍSTICAS

Exterior	Negro
Interior	Blanco o negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.100 mm
Fondo	750 mm
Alto	2.100 mm

DY-2800

Exhibidor Refrigerado con Vidrio sin Marco



Distribuye la oferta refrigerada en **4 puertas de vidrio sin marco**, con un frente de **280 cm** para ordenar marcas, formatos o grupos de productos. La superficie acristalada permite ver el surtido antes de abrir y facilita identificar la zona que se quiere consultar. El formato vertical reúne exhibición y conservación en una estación para supermercados, autoservicios y comercios que necesitan presentar distintas referencias. Sus **75 cm de profundidad y 210 cm de altura** permiten planificar la ubicación y los espacios de acceso. Las imágenes muestran las alternativas de **interior blanco o negro**, ambas con exterior negro, para elegir la presentación que acompañe la ambientación y el surtido del local.

Consultar precio

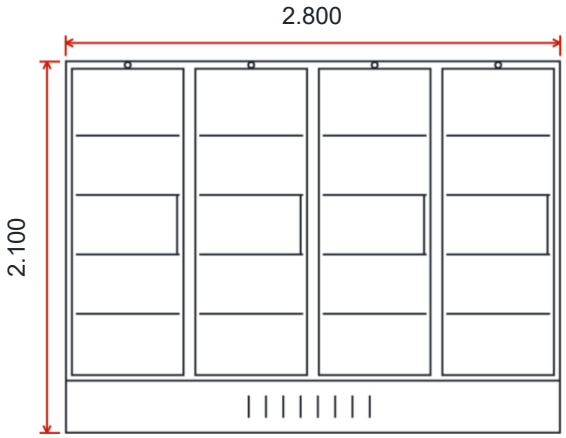
PRESTACIONES

Puertas	4 de vidrio sin marco

CARACTERÍSTICAS

Exterior	Negro
Interior	Blanco o negro

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.800 mm
Fondo	750 mm
Alto	2.100 mm

DY-3500

Exhibidor Refrigerado con Vidrio sin Marco



Distribuye la oferta refrigerada en **5 puertas de vidrio sin marco**, con un frente de **350 cm** para ordenar marcas, formatos o grupos de productos. La superficie acristalada permite ver el surtido antes de abrir y facilita identificar la zona que se quiere consultar. El formato vertical reúne exhibición y conservación en una estación para supermercados, autoservicios y comercios que necesitan presentar distintas referencias. Sus **75 cm de profundidad y 210 cm de altura** permiten planificar la ubicación y los espacios de acceso. Las imágenes muestran las alternativas de **interior blanco o negro**, ambas con exterior negro, para elegir la presentación que acompañe la ambientación y el surtido del local.

Consultar precio

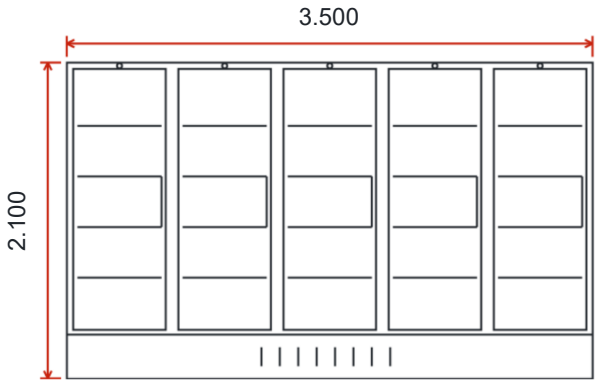
PRESTACIONES

Puertas	5 de vidrio sin marco

CARACTERÍSTICAS

Exterior	Negro
Interior	Blanco o negro

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	3.500 mm
Fondo	750 mm
Alto	2.100 mm

BZ-YKZ1219

Mural Refrigerado Abierto · Interior Blanco



Presenta los productos refrigerados en un **mural abierto de 519 litros**, con acceso directo desde el frente para que el cliente pueda elegir sin abrir puertas. El formato vertical permite distribuir el surtido por niveles y agrupar referencias según la organización del comercio.

Trabaja en el rango de **2 a 8 °C** y reúne la exhibición en **125 cm de ancho**, con 75 cm de profundidad y 197 cm de altura para planificar su ubicación junto al recorrido de compra. El **interior blanco** identifica esta variante del equipo. Una propuesta para supermercados, autoservicios y áreas de venta que buscan acercar los productos refrigerados al comprador y facilitar su selección y reposición.

Consultar precio

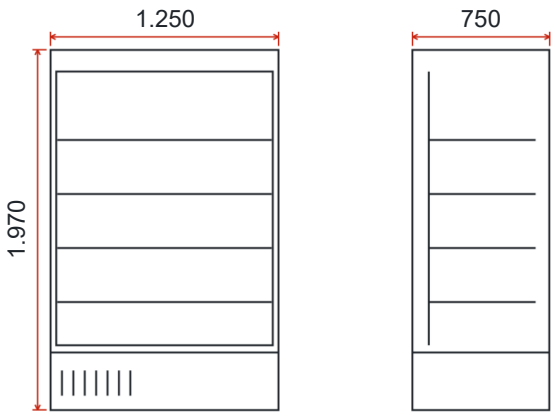
PRESTACIONES

Capacidad	519 L
Temperatura	2 a 8 °C

CARACTERÍSTICAS

Acceso	Frente abierto
Instalación	Tipo plug-in
Interior	Blanco
Refrigerante	R404A

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.250 mm
Fondo	750 mm
Alto	1.970 mm

BZ-YKZ1219

Mural Refrigerado Abierto · Interior Negro



Presenta los productos refrigerados en un **mural abierto de 519 litros**, con acceso directo desde el frente para que el cliente pueda elegir sin abrir puertas. El formato vertical permite distribuir el surtido por niveles y agrupar referencias según la organización del comercio.

Trabaja en el rango de **2 a 8 °C** y reúne la exhibición en **125 cm de ancho**, con 75 cm de profundidad y 197 cm de altura para planificar su ubicación junto al recorrido de compra. El **interior negro** identifica esta variante del equipo. Una propuesta para supermercados, autoservicios y áreas de venta que buscan acercar los productos refrigerados al comprador y facilitar su selección y reposición.

Consultar precio

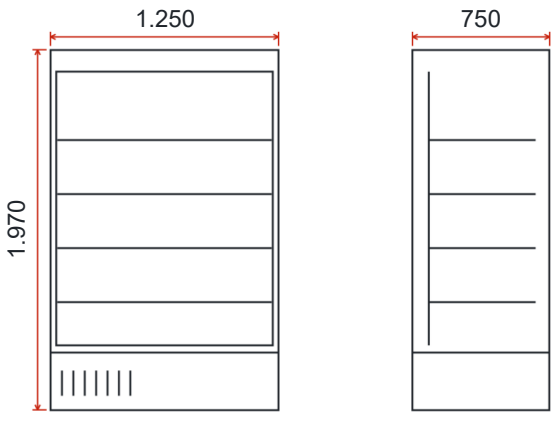
PRESTACIONES

Capacidad	519 L
Temperatura	2 a 8 °C

CARACTERÍSTICAS

Acceso	Frente abierto
Instalación	Tipo plug-in
Interior	Negro
Refrigerante	R404A

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.250 mm
Fondo	750 mm
Alto	1.970 mm

EKR-07485

Armario Refrigerado



Organiza **594 L de reserva para ingredientes refrigerados** en un armario con **1 puerta sólida**, con **3 estantes** para distribuir el stock por niveles. El formato vertical aprovecha la altura y reúne el acceso al stock en una sola puerta.

El **control de 2 a 8 °C, el frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación durante el trabajo de la cocina. La construcción inoxidable y la base con ruedas facilitan la ubicación y el acceso para limpiar. Sus **74 cm de frente** permiten planificar la reserva junto a las zonas de elaboración.

Consultar precio

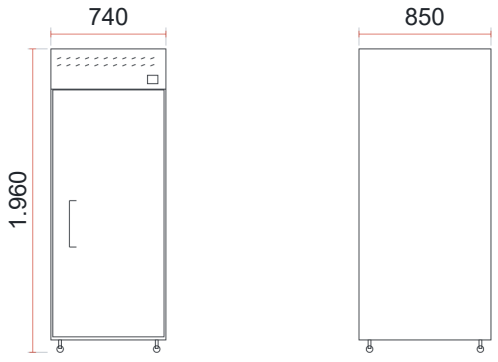
PRESTACIONES

Capacidad	594 L
Puertas	1 sólida
Temperatura	2 a 8 °C
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Deshielo	Automático
Refrigerante	R290
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Iluminación	LED interior
Tirador	Embutido
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	43 °C

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	740 mm
Fondo	850 mm
Alto	1.960 mm

EKR-14085

Armario Refrigerado



Organiza **1.210 L de reserva para ingredientes refrigerados** en un armario con **2 puertas sólidas**, con **6 estantes** para distribuir el stock por niveles. El formato vertical aprovecha la altura y permite elegir qué sector abrir al retirar o reponer los productos.

El **control de 2 a 8 °C, el frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación durante el trabajo de la cocina. La construcción inoxidable y la base con ruedas facilitan la ubicación y el acceso para limpiar. Sus **140 cm de frente** permiten planificar la reserva junto a las zonas de elaboración.

Consultar precio

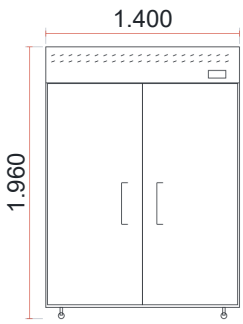
PRESTACIONES

Capacidad	1.210 L
Puertas	2 sólidas
Temperatura	2 a 8 °C
Estantes	6

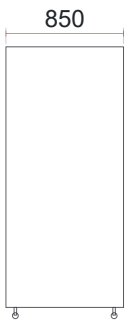
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	520 W
Deshielo	Automático
Refrigerante	R290
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Iluminación	LED interior
Tirador	Embutido
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	43 °C

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.400 mm
Fondo	850 mm
Alto	1.960 mm

EKF-07485

Armario Congelador



Organiza **594 L de reserva para congelados** en un armario con **1 puerta sólida**, con **3 estantes** para distribuir el stock por niveles. El formato vertical aprovecha la altura y reúne el acceso al stock en una sola puerta.

El **control de -22 a -5 °C, el frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación durante el trabajo de la cocina. La construcción inoxidable y la base con ruedas facilitan la ubicación y el acceso para limpiar. Sus **74 cm de frente** permiten planificar la reserva junto a las zonas de elaboración.

Consultar precio

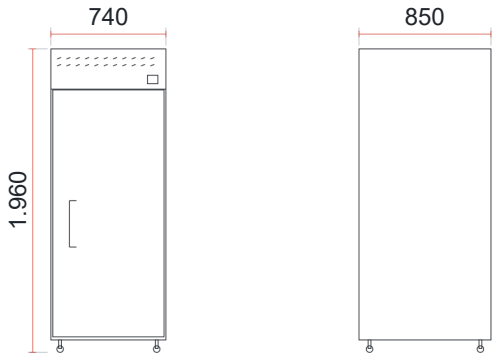
PRESTACIONES

Capacidad	594 L
Puertas	1 sólida
Temperatura	-22 a -5 °C
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Deshielo	Automático
Refrigerante	R290
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Iluminación	LED interior
Tirador	Embutido
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	43 °C

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	740 mm
Fondo	850 mm
Alto	1.960 mm

EKF-14085

Armario Congelador



Organiza **1.210 L de reserva para congelados** en un armario con **2 puertas sólidas**, con **6 estantes** para distribuir el stock por niveles. El formato vertical aprovecha la altura y permite elegir qué sector abrir al retirar o reponer los productos.

El **control de -22 a -5 °C, el frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación durante el trabajo de la cocina. La construcción inoxidable y la base con ruedas facilitan la ubicación y el acceso para limpiar. Sus **140 cm de frente** permiten planificar la reserva junto a las zonas de elaboración.

Consultar precio

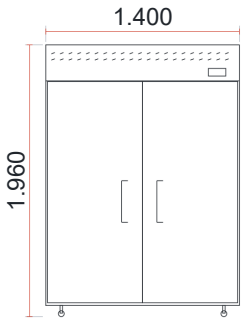
PRESTACIONES

Capacidad	1.210 L
Puertas	2 sólidas
Temperatura	-22 a -5 °C
Estantes	6

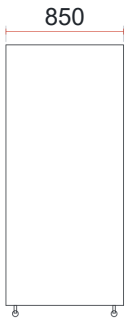
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	520 W
Deshielo	Automático
Refrigerante	R290
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Iluminación	LED interior
Tirador	Embutido
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	43 °C

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.400 mm
Fondo	850 mm
Alto	1.960 mm

KKF-1876

Armario Congelador



Organiza el stock de congelados detrás de **tres puertas sólidas**, con control Elitech y rango de **−22 a −5 °C**. El acceso por sectores permite tomar y reponer los envases sin abrir todo el frente del gabinete.

La **versión de 50 Hz documentada ofrece 1.522 L efectivos**, frío ventilado y estantes de PVC regulables. La autoevaporación de condensados, el filtro de aire removible y los cantos interiores redondeados facilitan las tareas de mantenimiento. Su frente de 180 cm permite concentrar la reserva en un armario vertical.

Consultar precio

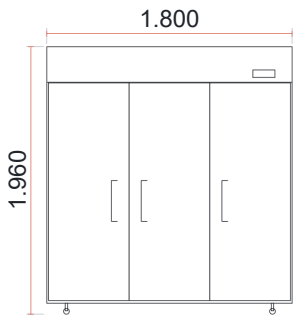
PRESTACIONES

Capacidad	1.522 L efectivos
Puertas	3 sólidas
Temperatura	-22 a -5 °C
Control	Elitech
Frío	Ventilado
Estantes	PVC regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Potencia (50 Hz)	1.208 W
Condens.	Autoevaporantes
Luz/inter.	LED inductivo · cantos redondeados
Material	Interior SUS304 · exterior SUS201/430
Aislación	50 mm · poliuretano
Filtro	Aire · removible
Refrigerante	R290
Compresor (50 Hz)	Cubigel
Peso neto	195 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.960 mm

AUR-0976

Bajo Mesada Refrigerado



Reuní **274 L de reserva para ingredientes refrigerados** y una superficie de apoyo en el mismo puesto. Las **2 sólidas** y los **2 regulables · PVC** permiten distribuir envases y recipientes para reponer durante el servicio sin alejarte de la preparación.

Trabaja a **0 a 4 °C**, con **frío ventilado y deshielo automático**. El interior inoxidable con esquinas redondeadas facilita la limpieza, mientras las ruedas permiten desplazar el equipo para atender el área donde está instalado.

Consultar precio

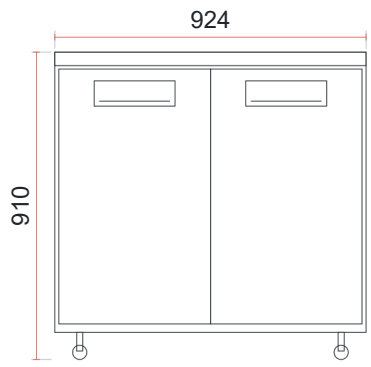
PRESTACIONES

Capacidad	274 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC

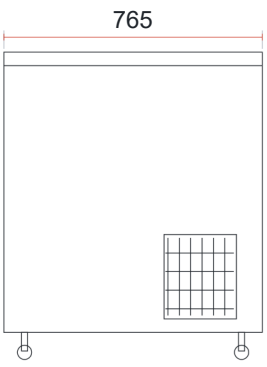
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	924 mm
Fondo	765 mm
Alto	910 mm

AUR-15376

Bajo Mesada Refrigerado



Reuní **470 L de reserva para ingredientes refrigerados** y una superficie de apoyo en el mismo puesto. Las **2 sólidas** y los **2 regulables · PVC** permiten distribuir envases y recipientes para reponer durante el servicio sin alejarte de la preparación.

Trabaja a **0 a 4 °C**, con **frío ventilado y deshielo automático**. El interior inoxidable con esquinas redondeadas facilita la limpieza, mientras las ruedas permiten desplazar el equipo para atender el área donde está instalado.

Consultar precio

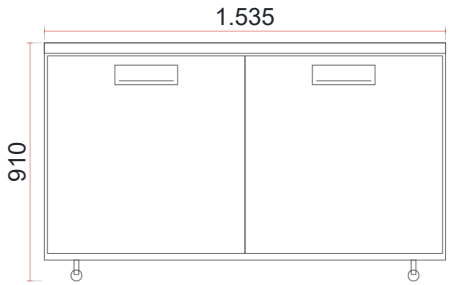
PRESTACIONES

Capacidad	470 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC

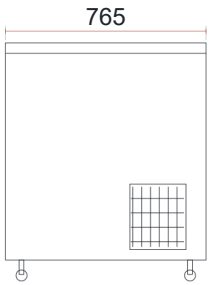
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Con llave
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.535 mm
Fondo	765 mm
Alto	910 mm

AUR-18476

Bajo Mesada Refrigerado



Reuní **574 L de reserva para ingredientes refrigerados** y una superficie de apoyo en el mismo puesto. Las **3 sólidas** y los **3 regulables · PVC** permiten distribuir envases y recipientes para reponer durante el servicio sin alejarte de la preparación.

Trabaja a **0 a 4 °C**, con **frío ventilado y deshielo automático**. El interior inoxidable con esquinas redondeadas facilita la limpieza, mientras las ruedas permiten desplazar el equipo para atender el área donde está instalado.

Consultar precio

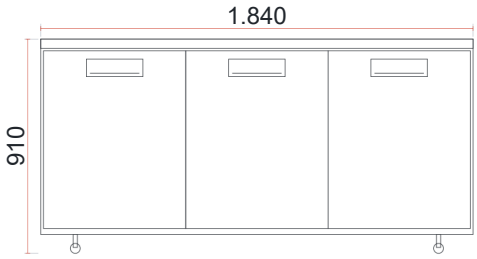
PRESTACIONES

Capacidad	574 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Puertas	3 sólidas
Estantes	3 regulables · PVC

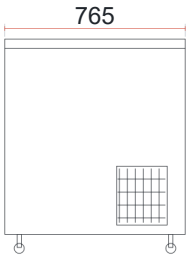
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.840 mm
Fondo	765 mm
Alto	910 mm

AUF-15376

Congelador Bajo Mesada



Reuní **470 L de reserva para alimentos congelados** y una superficie de apoyo en el mismo puesto. Las **2 sólidas** y los **2 regulables · PVC** permiten distribuir envases y recipientes para reponer durante el servicio sin alejarte de la preparación.

Trabaja a **-22 a -18 °C**, con **frío ventilado y deshielo automático**. El interior inoxidable con esquinas redondeadas facilita la limpieza, mientras las ruedas permiten desplazar el equipo para atender el área donde está instalado.

Consultar precio

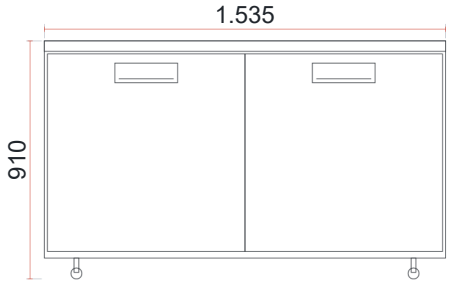
PRESTACIONES

Capacidad	470 L
Temperatura	-22 a -18 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC

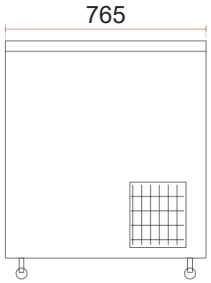
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Con llave
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.535 mm
Fondo	765 mm
Alto	910 mm

ASR-0976

Mesa Refrigerada con Topinera



Armá ensaladas, sándwiches y otras preparaciones con los ingredientes ordenados en **10 GN 1/6**, sobre una **reserva refrigerada de 274 L**. Las **2 sólidas** mantienen la reposición en el mismo puesto, y los **2 regulables · PVC** ayudan a organizar los envases por niveles.

La superficie de trabajo está a **910 mm** y la tapa permite cubrir la zona de cubetas al finalizar la tarea. El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación; el interior inoxidable con esquinas redondeadas y la base con ruedas facilitan el acceso para limpiar.

Consultar precio

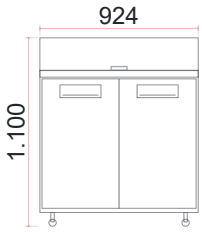
PRESTACIONES

Capacidad	274 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital
Cubetas GN	10 GN 1/6
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC
Altura de trabajo	910 mm

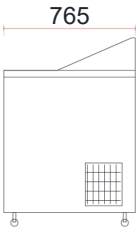
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	924 mm
Fondo	765 mm
Alto	1.100 mm

ASR-15376

Mesa Refrigerada con Topinera



Armá ensaladas, sándwiches y otras preparaciones con los ingredientes ordenados en **16 GN 1/6**, sobre una **reserva refrigerada de 470 L**. Las **2 sólidas** mantienen la reposición en el mismo puesto, y los **2 regulables · PVC** ayudan a organizar los envases por niveles.

La superficie de trabajo está a **910 mm** y la tapa permite cubrir la zona de cubetas al finalizar la tarea. El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación; el interior inoxidable con esquinas redondeadas y la base con ruedas facilitan el acceso para limpiar.

Consultar precio

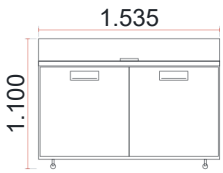
PRESTACIONES

Capacidad	470 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Cubetas GN	16 GN 1/6
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC
Altura de trabajo	910 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Luz (50 Hz)	LED interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

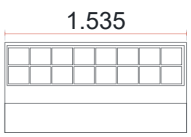
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.535 mm
Fondo	765 mm
Alto	1.100 mm

ASR-18476

Mesa Refrigerada con Topinera



Armá ensaladas, sándwiches y otras preparaciones con los ingredientes ordenados en **18 GN 1/6**, sobre una **reserva refrigerada de 574 L**. Las **3 sólidas** mantienen la reposición en el mismo puesto, y los **3 regulables · PVC** ayudan a organizar los envases por niveles.

La superficie de trabajo está a **910 mm** y la tapa permite cubrir la zona de cubetas al finalizar la tarea. El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación; el interior inoxidable con esquinas redondeadas y la base con ruedas facilitan el acceso para limpiar.

Consultar precio

PRESTACIONES

Capacidad	574 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Digital · CAREL en versión 60 Hz
Cubetas GN	18 GN 1/6
Puertas	3 sólidas
Estantes	3 regulables · PVC
Altura de trabajo	910 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

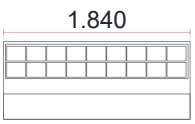
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.840 mm
Fondo	765 mm
Alto	1.100 mm

BD-351

Congelador Horizontal de Tapa Sólida



Organiza la reserva de congelados con **299 L de capacidad** y acceso superior mediante **una tapa sólida**. El formato horizontal permite distribuir bolsas, cajas y envases en una estación de almacenamiento para cocinas, almacenes y áreas de apoyo.

La **refrigeración estática** y el rango de **≤ -18 °C** definen el trabajo de conservación. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso al contenido. El **canasto removible** separa productos de uso frecuente; el **interior de aluminio prepintado** y el deshielo manual forman parte de la configuración documentada. El **termostato mecánico** permite regular el equipo desde el panel frontal.

Consultar precio

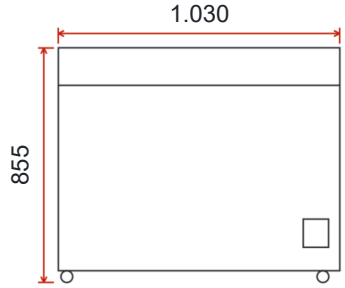
PRESTACIONES

Capacidad	299 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Termostato	Mecánico
Tapas / cierre	1 sólida · con llave

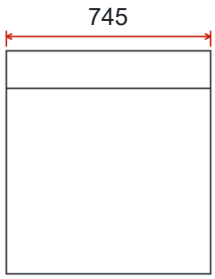
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	145 W
Canasto / deshielo	1 removible · manual
Interior	Aluminio prepintado
Peso	58 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.030 mm
Fondo	745 mm
Alto	855 mm

BD-551

Congelador Horizontal de Tapa Sólida



Organiza la reserva de congelados con **495 L de capacidad** y acceso superior mediante **dos tapas sólidas**. El formato horizontal permite distribuir bolsas, cajas y envases en una estación de almacenamiento para cocinas, almacenes y áreas de apoyo.

La **refrigeración estática** y el rango de **≤ -18 °C** definen el trabajo de conservación. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso al contenido. El **canasto removible** separa productos de uso frecuente; el **interior de aluminio prepintado** y el deshielo manual forman parte de la configuración documentada. El **termostato mecánico** permite regular el equipo desde el panel frontal.

Consultar precio

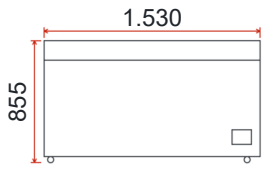
PRESTACIONES

Capacidad	495 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Termostato	Mecánico
Tapas / cierre	2 sólidas · con llave

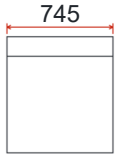
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	235 W
Canasto / deshielo	1 removible · manual
Interior	Aluminio prepintado
Peso neto / bruto	75 / 83 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

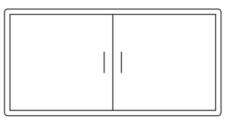
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	1.530 mm
Fondo	745 mm
Alto	855 mm

BD-851

Congelador Horizontal de Tapa Sólida



Organiza la reserva de congelados con **764 L de capacidad** y acceso superior mediante **dos tapas sólidas**. El formato horizontal permite distribuir bolsas, cajas y envases en una estación de almacenamiento para cocinas, almacenes y áreas de apoyo.

La **refrigeración estática** y el rango de **≤ -18 °C** definen el trabajo de conservación. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso al contenido. El **canasto removible** separa productos de uso frecuente; el **interior de aluminio prepintado** y el deshielo manual forman parte de la configuración documentada. El **termostato mecánico** permite regular el equipo desde el panel frontal.

Consultar precio

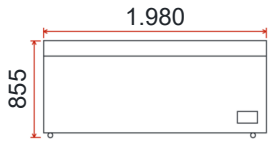
PRESTACIONES

Capacidad	764 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Termostato	Mecánico
Tapas / cierre	2 sólidas · con llave

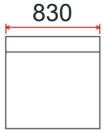
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	315 W
Canasto / deshielo	1 removible · manual
Interior	Aluminio prepintado
Peso neto / bruto	93 / 105 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	6 ruedas

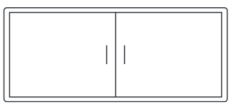
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.980 mm
Fondo	830 mm
Alto	855 mm

BD-1051

Congelador Horizontal de Tapa Sólida



Organiza la reserva de congelados con **929 L de capacidad** y acceso superior mediante **dos tapas sólidas**. El formato horizontal permite distribuir bolsas, cajas y envases en una estación de almacenamiento para cocinas, almacenes y áreas de apoyo.

La **refrigeración estática** y el rango de **≤ -18 °C** definen el trabajo de conservación. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso al contenido. El **canasto removible** separa productos de uso frecuente; el **interior de aluminio prepintado** y el deshielo manual forman parte de la configuración documentada. El **termostato mecánico** permite regular el equipo desde el panel frontal.

Consultar precio

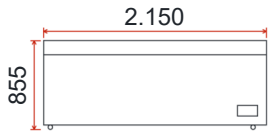
PRESTACIONES

Capacidad	929 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Termostato	Mecánico
Tapas / cierre	2 sólidas · con llave

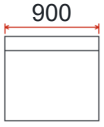
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	340 W
Canasto / deshielo	1 removible · manual
Interior	Aluminio prepintado
Peso	114 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

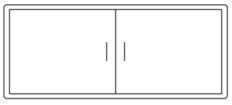
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.150 mm
Fondo	900 mm
Alto	855 mm

SQ-406

Congelador de Helados con Vidrio Curvo



Presenta helados y otros productos congelados detrás de una **tapa de vidrio curvo**, con **405 litros de capacidad**. La visualización superior permite reconocer la oferta antes de abrir el equipo y elegir dónde disponer cada referencia.

Trabaja a **-18 °C o menos** mediante refrigeración estática, en un formato horizontal para integrar una estación de congelados al comercio. Con **124,5 cm de frente**, ofrece una medida concreta para planificar su ubicación en almacenes, heladerías o sectores de autoservicio. El acceso por la parte superior facilita organizar los envases y reponer la oferta, manteniendo la presentación del producto como parte de la experiencia de compra.

Consultar precio

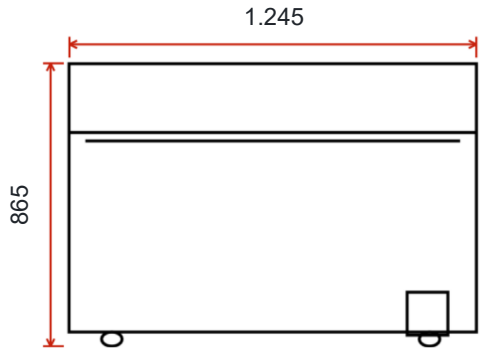
PRESTACIONES

Capacidad	405 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estática
Tapas	Vidrio curvo

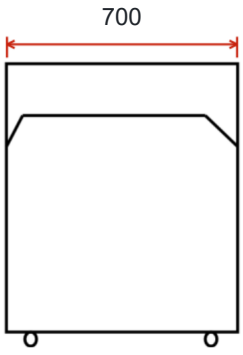
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	420 W
Refrigerante	R290
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.245 mm
Fondo	700 mm
Alto	865 mm

SD-T200

Freezer Expositor Vertical



Acerca los congelados al cliente en un exhibidor vertical de **216 L**, con **cinco estantes regulables** para organizar formatos y variedades. La puerta vidriada y la iluminación LED mantienen la oferta visible antes de abrir.

El frío ventilado, el autocierre y el **deshielo automático** reúnen conservación y acceso en el punto de venta. La base con ruedas facilita ubicarlo y el tirador de altura completa permite abrir desde distintos puntos de la puerta.

Consultar precio

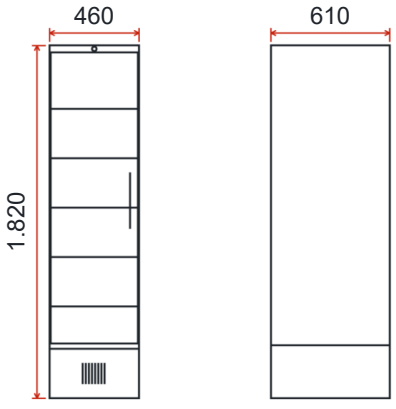
PRESTACIONES

Capacidad	216 L
Puertas / cierre	1 vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Estantes / LED	5 regulables · LED vertical

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	540 W
Condensados	Bandeja autoevaporante
Interior / exterior	Blanco / negro
Peso	88 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Bisagras	Reforzadas
Base	4 ruedas · 2 con freno · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	460 mm
Fondo	610 mm
Alto	1.820 mm

SD-T400

Freezer Expositor Vertical



Acerca los congelados al cliente en un exhibidor vertical de **418 L**, con **cinco estantes regulables** para organizar formatos y variedades. La puerta vidriada y la iluminación LED mantienen la oferta visible antes de abrir.

El frío ventilado, el autocierre y el **deshielo automático** reúnen conservación y acceso en el punto de venta. La base con ruedas facilita ubicarlo y el tirador de altura completa permite abrir desde distintos puntos de la puerta.

Consultar precio

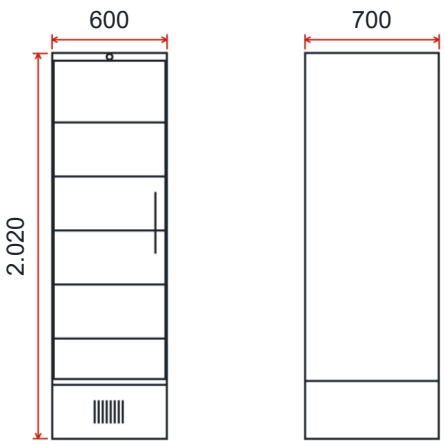
PRESTACIONES

Capacidad	418 L
Puertas / cierre	1 vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Estantes / LED	5 regulables · LED vertical

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	690 W
Condensados	Bandeja autoevaporante
Interior / exterior	Blanco / negro
Peso neto / bruto	130 / 140 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 2 con freno · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	600 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SD-T400N

Freezer Expositor Vertical · Interior Negro



Acerca los congelados al cliente en un exhibidor vertical de **379 L netos**, con **cinco estantes regulables** para organizar formatos y variedades. La puerta vidriada y la iluminación LED mantienen la oferta visible antes de abrir.

El frío ventilado, el autocierre y el **deshielo automático** reúnen conservación y acceso en el punto de venta. La base con ruedas facilita ubicarlo y el tirador de altura completa permite abrir desde distintos puntos de la puerta.

Consultar precio

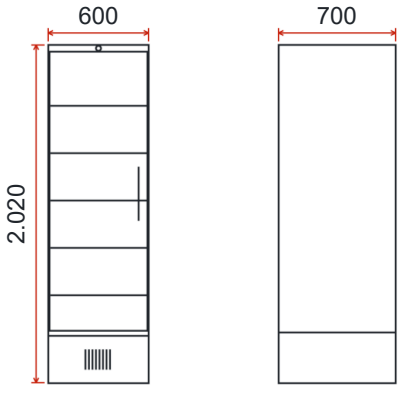
PRESTACIONES

Puertas / cierre	1 vidrio Low-E · autocierre · llave
Temperatura	≤ -22 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Estantes / LED	5 regulables · LED vertical
Cap. neta / bruta	379 / 420 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	690 W
Condensados	Bandeja autoevaporante
Interior / exterior	Negro / negro
Peso neto / bruto	130 / 140 kg
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Parrilla frontal	Metal
Tirador	De altura completa
Base	4 ruedas · 2 con freno · 1 apoyo regulable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	600 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SD-T1000

Freezer Expositor Vertical



Presenta tu surtido de congelados con **830 L netos y dos puertas de vidrio**. Los **10 estantes regulables** permiten adaptar la exhibición a cada envase, mientras la iluminación LED vertical facilita localizar el producto.

El **vidrio triple con calefacción y película Low-E** ayuda a controlar el empañado. El control digital, la conservación a **−18 °C o menos**, el autocierre de puertas y el deshielo automático con bandeja autoevaporante completan el trabajo diario.

Consultar precio

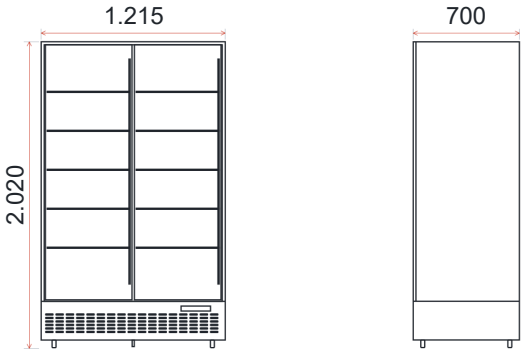
PRESTACIONES

Cap. neta / bruta	830 / 955 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Condensados	Bandeja autoevaporante
Puertas / cierre	2 vidrio Low-E · autocierre · llave
Estantes / LED	10 regulables · acero plastificado · LED vertical

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	1.350 W
Vidrio	Triple · calefacción · Low-E
Interior / exterior	Blanco / negro
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	190 / 210 kg
Dim. embalaje	1.270 × 750 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.215 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SD-T1000N

Freezer Expositor Vertical · Interior Negro



Presenta tu surtido de congelados con **830 L netos y dos puertas de vidrio**. Los **10 estantes regulables** permiten adaptar la exhibición a cada envase, mientras la iluminación LED vertical facilita localizar el producto.

El **vidrio triple con calefacción y película Low-E** ayuda a controlar el empañado. El control digital, la conservación a **−18 °C o menos**, el autocierre de puertas y el deshielo automático con bandeja autoevaporante completan el trabajo diario.

Consultar precio

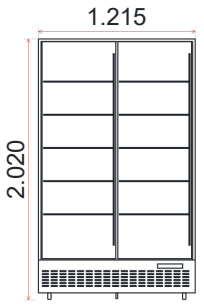
PRESTACIONES

Cap. neta / bruta	830 / 955 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Condensados	Bandeja autoevaporante
Puertas / cierre	2 vidrio Low-E · autocierre · llave
Estantes / LED	10 regulables · acero plastificado · LED vertical

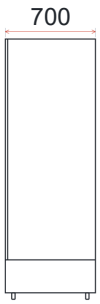
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	1.350 W
Vidrio	Triple · calefacción · Low-E
Interior / exterior	Negro / negro
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	190 / 210 kg
Dim. embalaje	1.270 × 750 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.215 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SD-T1500

Freezer Expositor Vertical



Presenta tu surtido de congelados con **1.310 L netos y tres puertas de vidrio**. Los **15 estantes regulables** permiten adaptar la exhibición a cada envase, mientras la iluminación LED vertical facilita localizar el producto.

El **vidrio triple con calefacción y película Low-E** ayuda a controlar el empañado. El control digital, la conservación a **−18 °C o menos**, el autocierre de puertas y el deshielo automático con bandeja autoevaporante completan el trabajo diario.

Consultar precio

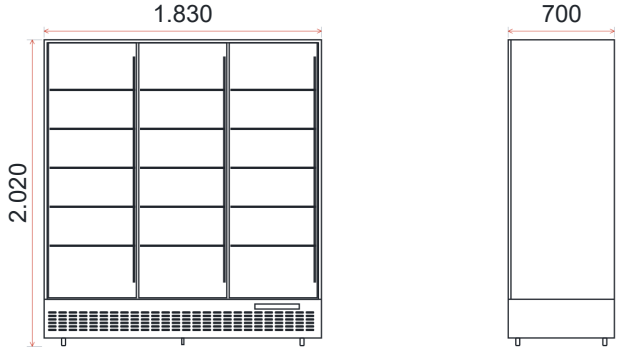
PRESTACIONES

Cap. neta / bruta	1.310 / 1.495 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Condensados	Bandeja autoevaporante
Puertas / cierre	3 vidrio Low-E · autocierre · llave
Estantes / LED	15 regulables · acero plastificado · LED vertical

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	1.960 W
Vidrio	Triple · calefacción · Low-E
Interior / exterior	Blanco / negro
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	6; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	240 / 260 kg
Dim. embalaje	1.875 × 750 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.830 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SD-T1500N

Freezer Expositor Vertical · Interior Negro



Presenta tu surtido de congelados con **1.310 L netos y tres puertas de vidrio**. Los **15 estantes regulables** permiten adaptar la exhibición a cada envase, mientras la iluminación LED vertical facilita localizar el producto.

El **vidrio triple con calefacción y película Low-E** ayuda a controlar el empañado. El control digital, la conservación a **−18 °C o menos**, el autocierre de puertas y el deshielo automático con bandeja autoevaporante completan el trabajo diario.

Consultar precio

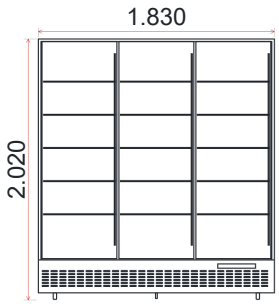
PRESTACIONES

Cap. neta / bruta	1.310 / 1.495 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Ventilado · R290
Control / deshielo	Digital · automático
Condensados	Bandeja autoevaporante
Puertas / cierre	3 vidrio Low-E · autocierre · llave
Estantes / LED	15 regulables · acero plastificado · LED vertical

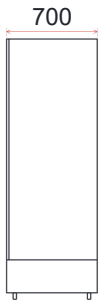
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	1.960 W
Vidrio	Triple · calefacción · Low-E
Interior / exterior	Negro / negro
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	6; 2 con freno · 1 regulable
Tirador	De cuerpo completo
Parrilla frontal	Metal
Peso neto / bruto	240 / 260 kg
Dim. embalaje	1.875 × 750 × 2.070 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.830 mm
Fondo	700 mm
Alto	2.020 mm

SI-C203 Middle

Isla Congeladora con Vidrio Curvo



Exhibe y organiza los congelados con **865 L de capacidad** y **6 canastos removibles** para separar variedades y envases. Las **dos tapas deslizantes de vidrio templado curvo Low-E** permiten reconocer el surtido antes de abrir y acceder por sectores.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática y descongelación manual**. La **luz LED interior** destaca los productos y la **cerradura con llave** permite controlar el acceso. El interior de aluminio prepintado, la **bandeja autoevaporante** y la base de **cuatro ruedas** completan la construcción para ubicar y mantener el puesto de exhibición.

Consultar precio

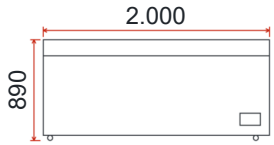
PRESTACIONES

Capacidad	865 L
Temperatura	≤ -18 °C
Termostato	Mecánico + pantalla digital
Tapas / cierre	2 vidrio curvo Low-E · llave
Frío / deshielo	Estático · manual
Canastos / LED	6 removibles · LED interior

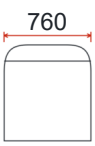
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	400 W
Interior	Aluminio prepintado
Condensados	Bandeja autoevaporante
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4
Refrigerante	R290
Peso neto / bruto	98 / 113 kg

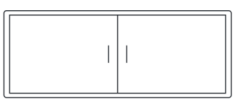
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	2.000 mm
Fondo	760 mm
Alto	890 mm

SI-C253 Middle

Isla Congeladora con Vidrio Curvo



Exhibe y organiza los congelados con **1.097 L de capacidad** y **8 canastos removibles** para separar variedades y envases. Las **dos tapas deslizantes de vidrio templado curvo Low-E** permiten reconocer el surtido antes de abrir y acceder por sectores.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática y descongelación manual**. La **luz LED interior** destaca los productos y la **cerradura con llave** permite controlar el acceso. El interior de aluminio prepintado, la **bandeja autoevaporante** y la base de **cuatro ruedas** completan la construcción para ubicar y mantener el puesto de exhibición.

Consultar precio

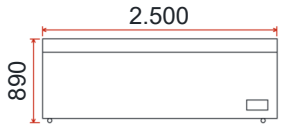
PRESTACIONES

Capacidad	1.097 L
Temperatura	≤ -18 °C
Termostato	Mecánico + pantalla digital
Tapas / cierre	2 vidrio curvo Low-E · llave
Frío / deshielo	Estático · manual
Canastos / LED	8 removibles · LED interior

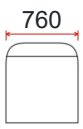
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	480 W
Interior	Aluminio prepintado
Condensados	Bandeja autoevaporante
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4
Refrigerante	R290
Peso neto / bruto	115 / 130 kg

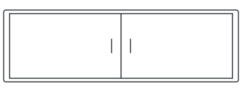
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

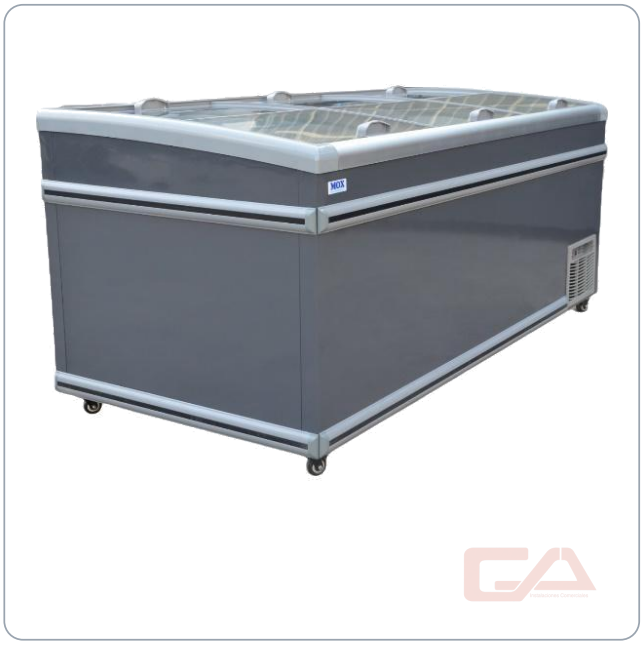


VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	2.500 mm
Fondo	760 mm
Alto	890 mm

SI-FF9183 Edge

Isla de Supermercado



Organiza la exhibición de productos congelados en una isla horizontal con temperatura de conservación de hasta −18 °C. La disposición horizontal reúne el surtido en un espacio de acceso superior para planificar su presentación dentro del comercio.

Una propuesta para supermercados y locales que necesitan integrar la reserva congelada con la selección del producto en el área de venta. La ubicación debe contemplar los recorridos de clientes, la reposición y la ventilación del equipo.

Consultar precio

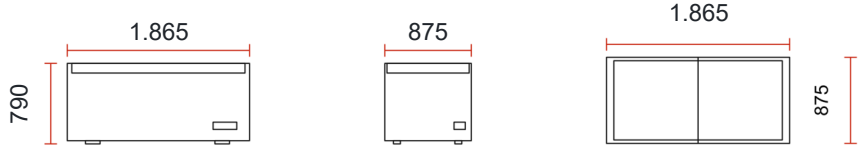
PRESTACIONES

Puertas	2 · de tapa de vidrio curvo
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Regulación	Termostato mecánico + pantalla
Cap. neta	610 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	400 W
Régimen térmico	Una zona térmica
Iluminación	LED interior
Descongelamiento	manual
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.865 mm
Fondo	875 mm
Alto	790 mm

SI-FF9253 Middle

Isla de Supermercado



Organiza la exhibición de productos congelados en una isla horizontal con temperatura de conservación de hasta −18 °C. La disposición horizontal reúne el surtido en un espacio de acceso superior para planificar su presentación dentro del comercio.

Una propuesta para supermercados y locales que necesitan integrar la reserva congelada con la selección del producto en el área de venta. La ubicación debe contemplar los recorridos de clientes, la reposición y la ventilación del equipo.

Consultar precio

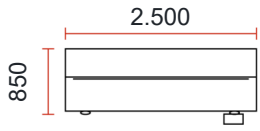
PRESTACIONES

Capacidad	900 L
Puertas	6 · Corrediza
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Regulación	Termostato electrón.

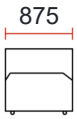
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Régimen térmico	Una zona térmica
Marco puerta	Aleación de aluminio / PVC
Aislación	Espuma expandida con ciclopentano
Base	4 ruedas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.500 mm
Fondo	875 mm
Alto	850 mm

SK-120P

Máquina de Hielo en Cubos



Reuní fabricación y reserva de hielo en un equipo de **50 cm de frente**, para mantener abastecido el puesto de bebidas sin sumar un depósito separado. Su producción nominal de **55 kg cada 24 horas** y la **reserva incorporada de 18 kg** acompañan el servicio de cafeterías, bares y restaurantes.

La configuración contratada produce **cubos de 28 × 28 × 22 mm**. El acceso frontal facilita retirarlos durante la preparación; la condensación por aire, el compresor Cubigel y el evaporador de cobre niquelado completan el sistema. Las patas regulables permiten nivelar el equipo en su lugar de trabajo.

Consultar precio

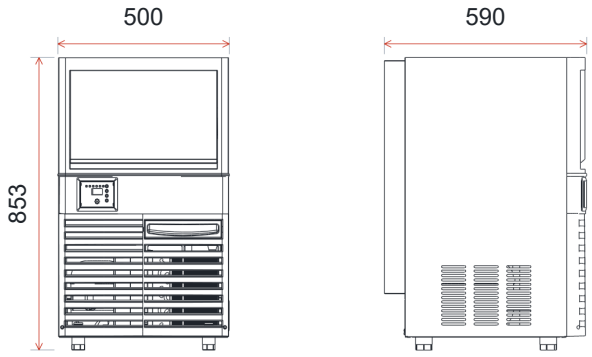
PRESTACIONES

Producción	55 kg/24 h
Hielo	Cubos · 28 × 28 × 22 mm
Depósito	18 kg · incorporado
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor	Cubigel

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz · 1 fase (versiones)
Potencia	460 W
Refrigerante	R290
Carcasa	Acero inoxidable 304 / 316 (opciones)
Interior	Revestimiento apto para alimentos
Patas	Regulables · 40 a 55 mm
Peso bruto	50 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	500 mm
Fondo	590 mm
Alto	853 mm

SK-210P

Máquina de Hielo en Cubos



Concentrá la fabricación y la reserva para un servicio de bebidas con mayor demanda: **95 kg nominales de hielo por día** y un **depósito incorporado de 36 kg**, con acceso frontal. La configuración del pedido produce **cubos de 28 × 28 × 22 mm**, para mantener definido el formato utilizado en cada preparación.

El conjunto integra **condensación por aire**, compresor Cubigel y evaporador de cobre niquelado. El revestimiento interior apto para alimentos y las patas regulables acompañan la instalación y la limpieza del puesto, sin necesidad de combinar un cabezal con un depósito independiente.

Consultar precio

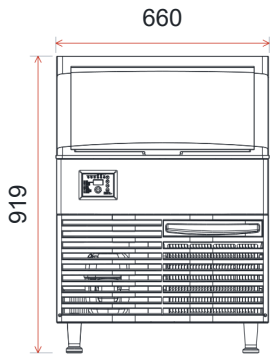
PRESTACIONES

Producción	95 kg/24 h
Hielo	Cubos · 28 × 28 × 22 mm
Depósito	36 kg · incorporado
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor	Cubigel

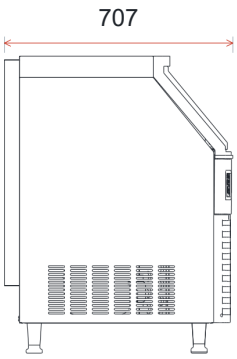
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz · 1 fase (versiones)
Potencia	625 W
Refrigerante	R290
Carcasa	Acero inoxidable 304 / 316 (opciones)
Interior	Revestimiento apto para alimentos
Patas	Regulables · 90 a 105 mm
Peso bruto	66 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	660 mm
Fondo	707 mm
Alto	919 mm

SK-350P

Máquina de Hielo en Cubos Modular



Centralizá el suministro de hielo con una **producción nominal de 160 kg/24 h** y una **reserva de 140 kg · B305**. La configuración fabrica **cubos · 38 × 38 × 22 mm**, para elegir el conjunto por la demanda de la barra y la presentación de las bebidas.

El **cabezal y el depósito separados** permiten distinguir lo que la máquina puede fabricar durante el día del hielo almacenado para retirar en el servicio. La producción depende de las temperaturas de aire y agua; las medidas indicadas corresponden al conjunto instalado.

Consultar precio

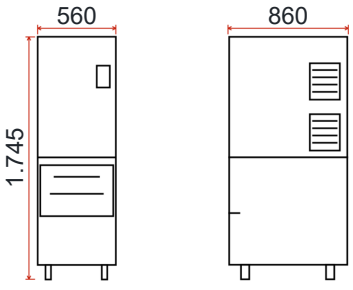
PRESTACIONES

Producción nominal	160 kg/24 h
Reserva / depósito	140 kg · B305
Control	Panel LED digital

CARACTERÍSTICAS

Alim. 50 Hz	220 V · monofásica
Alim. 60 Hz	220 V · monofásica
Potencia (50 Hz)	760 W
Tipo / tamaño	Cubos · 38 × 38 × 22 mm
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor (50 Hz)	Highly (Hitachi)
Refrig. (50 Hz)	R290
Ambiente / agua	5 a 40 °C / 10 a 30 °C
Peso bruto	94 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	560 mm
Fondo	860 mm
Alto	1.745 mm

SK-700P

Máquina de Hielo en Cubos Modular



Centralizá el suministro de hielo con una **producción nominal de 315 kg/24 h** y una **reserva de 200 kg · B445**. La configuración fabrica **cubos · 38 × 38 × 22 mm**, para elegir el conjunto por la demanda de la barra y la presentación de las bebidas.

El **cabezal y el depósito separados** permiten distinguir lo que la máquina puede fabricar durante el día del hielo almacenado para retirar en el servicio. La producción depende de las temperaturas de aire y agua; las medidas indicadas corresponden al conjunto instalado.

Consultar precio

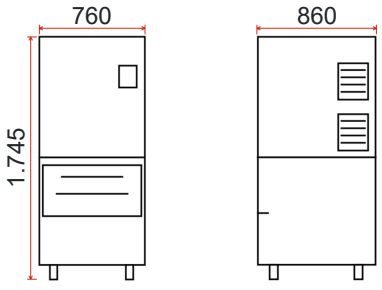
PRESTACIONES

Producción nominal	315 kg/24 h
Reserva / depósito	200 kg · B445
Control	Panel LED digital

CARACTERÍSTICAS

Alim. 50 Hz	220 V · monofásica
Alim. 60 Hz	220 V · monofásica
Potencia (50 Hz)	1.680 W
Tipo / tamaño	Cubos · 38 × 38 × 22 mm
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor (50 Hz)	Highly (Hitachi)
Refrig. (50 Hz)	R404a
Ambiente / agua	5 a 40 °C / 10 a 30 °C
Peso bruto	122 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	760 mm
Fondo	860 mm
Alto	1.745 mm

SK-1500P

Máquina de Hielo en Cubos Modular



Centralizá el suministro de hielo con una **producción nominal de 680 kg/24 h** y una **reserva de 320 kg · B705**. La configuración fabrica **cubos · 28 × 28 × 22 mm**, para elegir el conjunto por la demanda de la barra y la presentación de las bebidas.

El **cabezal y el depósito separados** permiten distinguir lo que la máquina puede fabricar durante el día del hielo almacenado para retirar en el servicio. La producción depende de las temperaturas de aire y agua; las medidas indicadas corresponden al conjunto instalado.

Consultar precio

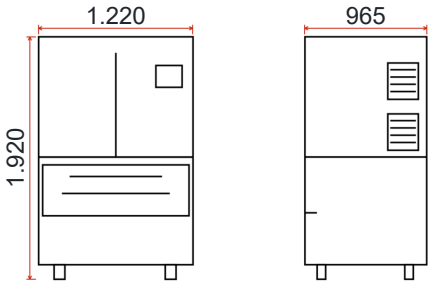
PRESTACIONES

Producción nominal	680 kg/24 h
Reserva / depósito	320 kg · B705
Control	Panel LED digital

CARACTERÍSTICAS

Alim. 50 Hz	220 V · monofásica
Alim. 60 Hz	220 V · monofásica
Potencia (50 Hz)	3.400 W
Tipo / tamaño	Cubos · 28 × 28 × 22 mm
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor (50 Hz)	Highly (Hitachi)
Refrig. (50 Hz)	R404a
Ambiente / agua	5 a 40 °C / 10 a 30 °C
Peso bruto	220 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.220 mm
Fondo	965 mm
Alto	1.920 mm

SK-2000P

Máquina de Hielo en Cubos Modular



Centralizá el suministro de hielo con una **producción nominal de 900 kg/24 h** y una **reserva de 320 kg · B705**. La configuración fabrica **cubos · 32 × 32 × 22 mm**, para elegir el conjunto por la demanda de la barra y la presentación de las bebidas.

El **cabezal y el depósito separados** permiten distinguir lo que la máquina puede fabricar durante el día del hielo almacenado para retirar en el servicio. La producción depende de las temperaturas de aire y agua; las medidas indicadas corresponden al conjunto instalado.

Consultar precio

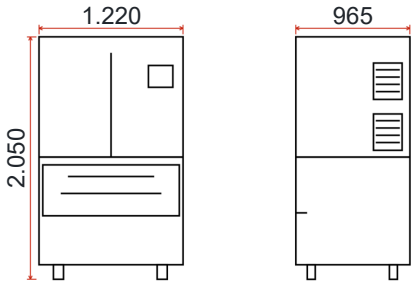
PRESTACIONES

Producción nominal	900 kg/24 h
Reserva / depósito	320 kg · B705
Control	Panel LED digital

CARACTERÍSTICAS

Alim. 50 Hz	380 V · trifásica
Alim. 60 Hz	220 V · trifásica
Potencia (50 Hz)	4.000 W
Tipo / tamaño	Cubos · 32 × 32 × 22 mm
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor (50 Hz)	Highly (Hitachi)
Refrig. (50 Hz)	R404a
Ambiente / agua	5 a 40 °C / 10 a 30 °C
Peso bruto	270 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.220 mm
Fondo	965 mm
Alto	2.050 mm

AK05-D

Abatidor de Temperatura



Organizá la producción anticipada con un abatidor de **cinco bandejas** que reúne enfriamiento y congelación en un mismo equipo. Sus cargas nominales de **20 kg de +90 a +3 °C** y **12 kg de +90 a −18 °C** permiten planificar el paso de las preparaciones desde la cocción hacia su conservación.

La **sonda calefactada para alimentos**, el control electrónico y la circulación de aire acompañan el seguimiento del proceso. La construcción inoxidable y la unidad integrada completan el puesto en obradores, pastelerías y cocinas. Los tiempos dependen del alimento, su espesor y la carga.

Consultar precio

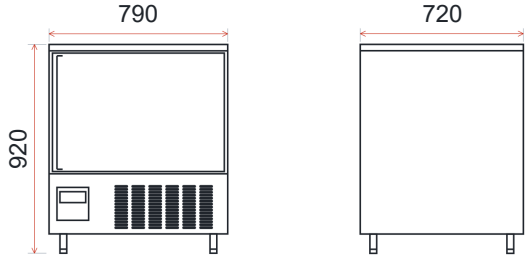
PRESTACIONES

Bandejas	5
Paso entre niveles	70 mm
Enfriamiento	20 kg · +90 a +3 °C · 90 min nominales
Congelación	12 kg · +90 a −18 °C · 240 min nominales
Temp. cámara	−40 a −36 °C
Refrigeración	Por aire ventilado
Control	Termostato electrónico · varios modos
Sonda	Para alimento · calefactada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz · 1 fase
Potencia	970 W
Corriente nominal	5,5 A
Condensación	Unidad integrada
Compresor	Embraco
Refrigerante	R404A
Material	Acero inoxidable 304
Deshielo	Manual
Peso bruto	120 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	790 mm
Fondo	720 mm
Alto	920 mm

AK11-D

Abatidor de Temperatura



Organiza la producción anticipada con un abatidor de **11 bandejas**, pensado para bajar la temperatura de las preparaciones después de la cocción y ordenar el trabajo entre elaboración y conservación. La capacidad declarada es de **55 kg: +90 a +3 °C en enfriamiento** y **40 kg: +90 a -18 °C en congelación**; permite dimensionar las cargas según el proceso que necesitas.

La **circulación de aire y la unidad condensadora integrada** reúnen el proceso de frío en un solo equipo. El paso de **70 mm entre niveles** ayuda a planificar la disposición de las bandejas. Los tiempos y resultados dependen del alimento, su espesor y la carga utilizada.

Consultar precio

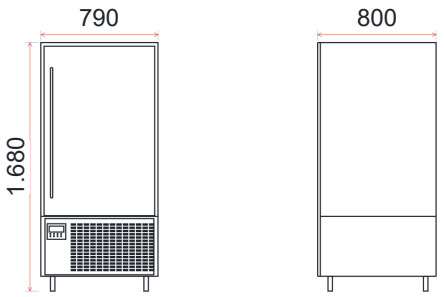
PRESTACIONES

Enfriamiento	55 kg: +90 a +3 °C
Congelación	40 kg: +90 a -18 °C
Temp. cámara	-36 a -40 °C
Refrigeración	Por aire ventilado
Condensación	Unidad integrada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · monofásica · 50 Hz
Potencia	2.590 W
Refrigerante	R404
Bandejas	11
Paso entre niveles	70 mm
Dim. bandejas	600 × 400 mm
Corriente nominal	14,7 A
Peso bruto	200 kg
Material	Acero inoxidable 304

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	790 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.680 mm

AK15-D

Abatidor de Temperatura



Pasa de la cocción a la conservación con una capacidad de **75 kg de abatimiento de +90 a +3 °C** o **55 kg de congelación de +90 a −18 °C**. Sus **15 posiciones para bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1** permiten organizar la producción por tandas en obradores y cocinas centrales.

El **control digital y la sonda de alimentos calefactada** permiten trabajar con referencia al producto. La circulación de aire forzado y la construcción en **inoxidable 304** completan un equipo con unidad condensadora integrada.

Consultar precio

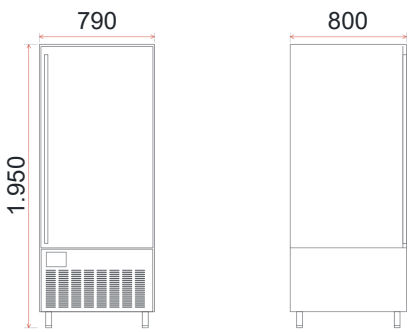
PRESTACIONES

Bandejas	15 posiciones
Formatos	600 × 400 mm o GN 1/1
Abatimiento	75 kg · +90 a +3 °C
Congelación	55 kg · +90 a −18 °C
Temp. cámara	−40 a −36 °C
Control	Digital · varios modos
Sonda	Alimentos · calefactada
Circulación	Aire forzado
Deshielo	Manual

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 3 fases · 50 Hz
Potencia	3.460 W
Corriente	6,6 A
Refrigerante	R404A
Compresor	Tecumseh
Material	Acero inoxidable 304
Paso de guías	70 mm
Condensadora	Integrada
Peso neto / bruto	200 / 220 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	790 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.950 mm

BCF150-D

Abatidor de Temperatura para Carro



Organizá el enfriamiento de producción por carros con un **abatidor de una posición**, compatible con **GN 2/1 o 600 × 800 mm**. Los ciclos nominales indicados son de **150 kg de +90 a +3 °C** y **135 kg de +90 a −18 °C**, para planificar la carga según el proceso.

La **unidad condensadora remota** libera la cámara del conjunto de condensación y requiere prever su instalación. El espacio interior de **740 × 1.000 × 2.000 mm** permite comprobar el carro previsto. Las cargas son referencias del fabricante: el resultado depende del producto, la distribución y las condiciones de trabajo.

Consultar precio

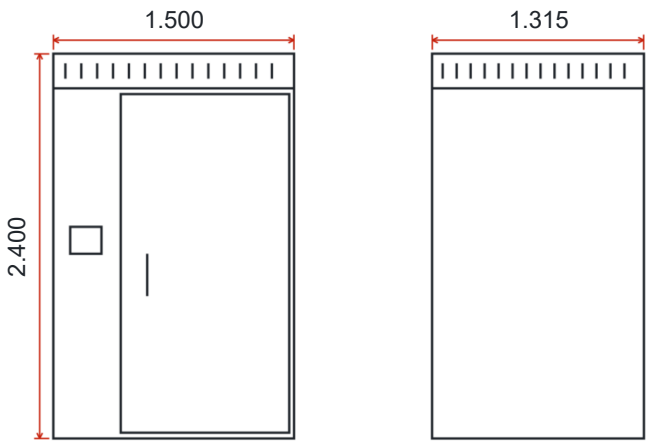
PRESTACIONES

Capacidad de carga	1 carro
Refrigeración	Por aire
Formatos de carro	GN 2/1 o 600 × 800 mm
Abatimiento	150 kg · +90 a +3 °C
Congelación	135 kg · +90 a −18 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 3 fases · 50 Hz
Potencia	8.230 W
Corriente	15,6 A
Unidad condensadora	Remota
Dim. útiles interiores	740 × 1.000 × 2.000 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	1.315 mm
Alto	2.400 mm

Vitrinas y buffet

Índice interactivo de productos

50 Hz · 26 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Vitrinas	115
Vitrinas Refrigeradas de Mostrador	115
Vitrinas Refrigeradas de Sobremesa	123
Vitrinas Pasteleras Verticales	125
Vitrinas Neutras	126
Vitrinas Calientes	133
Buffet	135
Baños María	135
Equipos de Buffet Caliente	137
Conservación Caliente	140

DDC-900

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **90 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

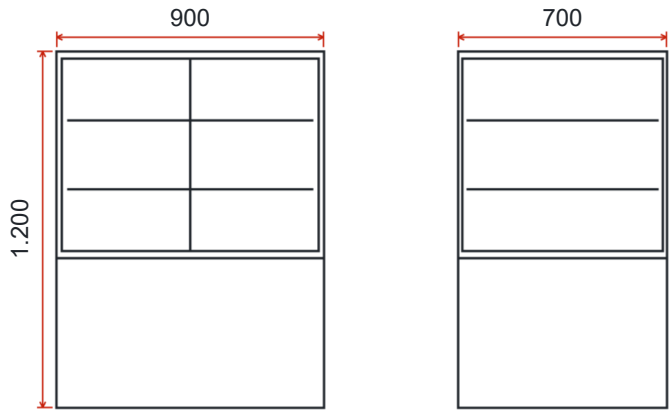
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1200

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **120 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

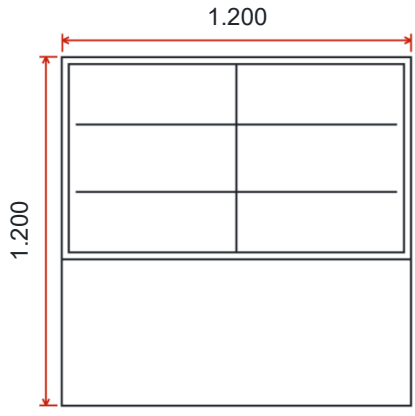
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

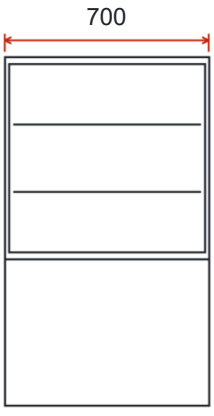
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1500

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **150 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

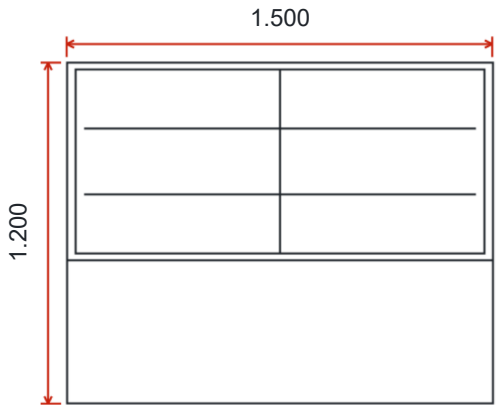
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1800

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **180 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

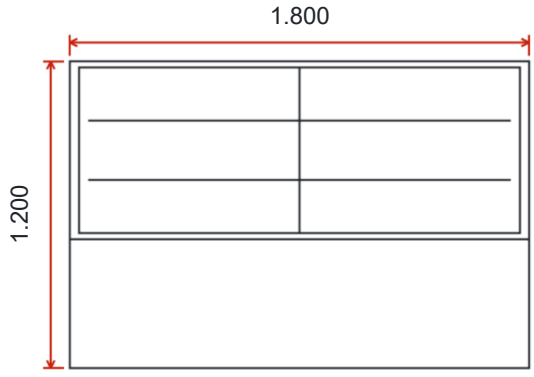
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

BX-900

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **90 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

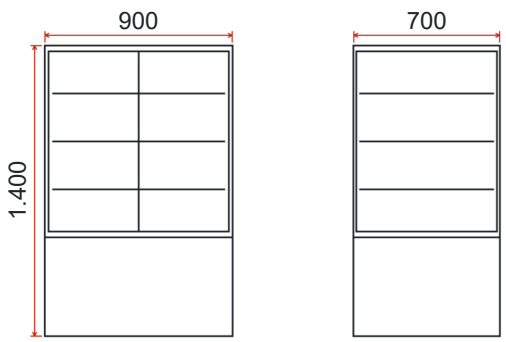
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1200

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **120 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

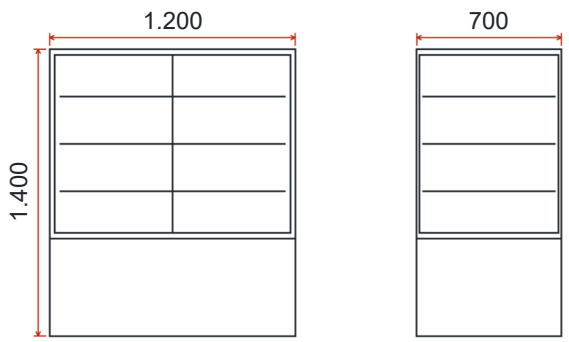
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1500

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **150 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

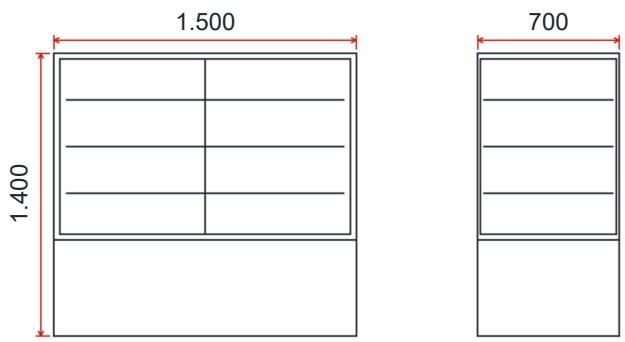
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1800

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **180 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador. La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

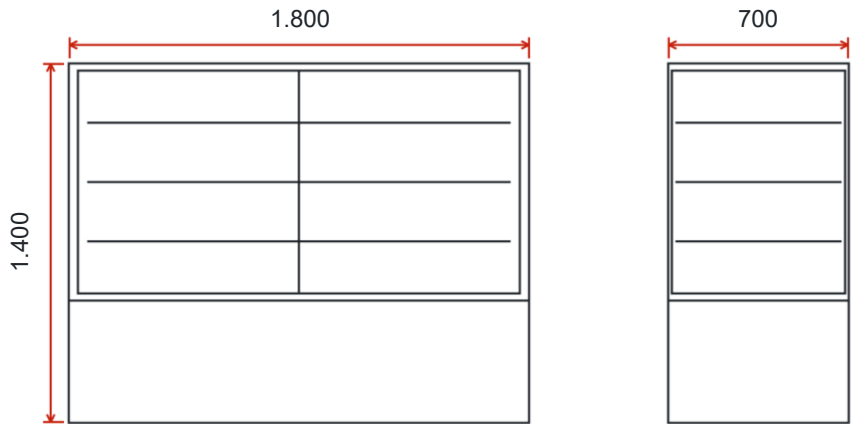
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

ET-60

Vitrina Refrigerada de Sobremesa



Presenta tortas, postres y elaboraciones de pastelería en una vitrina de **60 cm de frente**, con **frío ventilado** y un rango de **2 a 8 °C**. El formato de sobremesa permite integrar la exhibición al puesto de atención y mantener el surtido a la vista del comprador.

El cerramiento de vidrio mantiene el surtido a la vista en el punto de atención. Incorpora un **compresor Wanbao** y utiliza refrigerante R134a. Con **50 cm de fondo y 70 cm de altura**, sus medidas permiten planificar la superficie de apoyo y el espacio libre sobre la vitrina. Una alternativa para incorporar presentación refrigerada en cafeterías, confiterías, panaderías y sectores de venta, seleccionando el ancho según el surtido y el lugar disponible.

Consultar precio

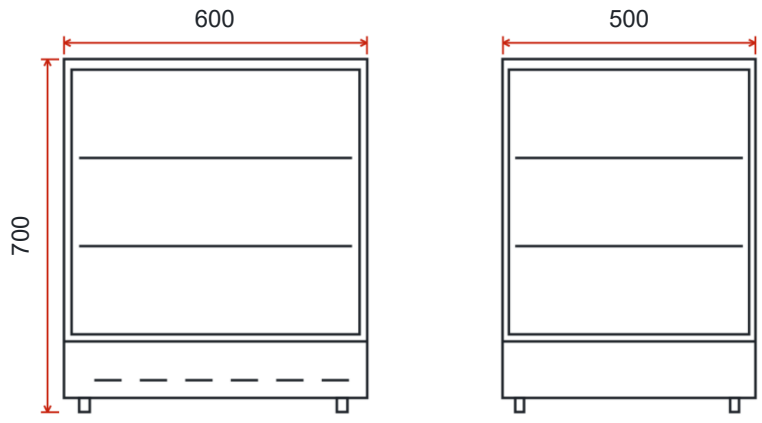
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	600 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

ET-90

Vitrina Refrigerada de Sobremesa



Presenta tortas, postres y elaboraciones de pastelería en una vitrina de **90 cm de frente**, con **frío ventilado** y un rango de **2 a 8 °C**. Sus **140 litros de capacidad** ofrecen una referencia para organizar la variedad de productos que necesitas mostrar.

El cerramiento de vidrio mantiene el surtido a la vista en el punto de atención. Incorpora un **compresor Wanbao** y utiliza refrigerante R134a. Con **50 cm de fondo y 70 cm de altura**, sus medidas permiten planificar la superficie de apoyo y el espacio libre sobre la vitrina. Una alternativa para incorporar presentación refrigerada en cafeterías, confiterías, panaderías y sectores de venta, seleccionando el ancho según el surtido y el lugar disponible.

Consultar precio

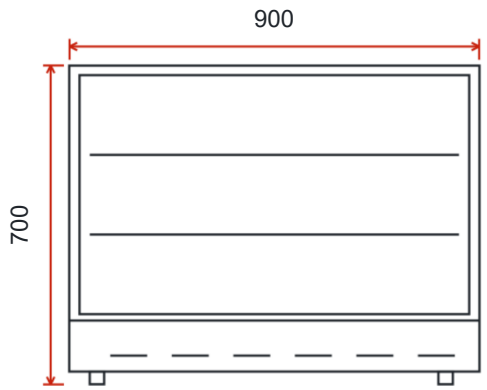
PRESTACIONES

Capacidad	140 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

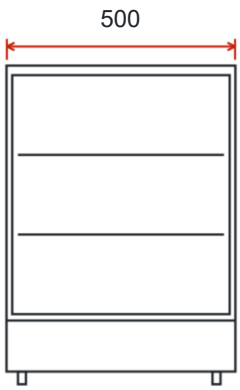
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

SF-264

Vitrina Pastelera Vertical



Exhibí pastelería y postres en una vitrina vertical de **249 litros netos**, con **cuatro parrillas regulables** e iluminación LED. El rango de **2 a 12 °C** permite elegir su uso según las necesidades de conservación de cada preparación.

El **vidrio doble con argón y Low-E** acompaña la presentación del producto. La refrigeración ventilada, el deshielo automático y la bandeja autoevaporante reúnen las funciones de conservación en un gabinete de **55 cm de frente**, con ruedas para organizar su ubicación y limpieza.

Consultar precio

PRESTACIONES

Capacidad neta	249 L
Temperatura	2 a 12 °C
Refrigeración	Ventilada
Termostato	Digital

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	322 W
Deshielo	Automático
Puerta / cierre	1 vidrio · autocierre · llave
Parrillas / LED	4 regulables · LED vertical
Vidrio	Doble · argón · Low-E
Condensados	Bandeja autoevaporante
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4 regulables
Refrigerante	R290
Peso neto / bruto	87 / 93 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	535 mm
Alto	1.683 mm

DDC-900W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **90 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

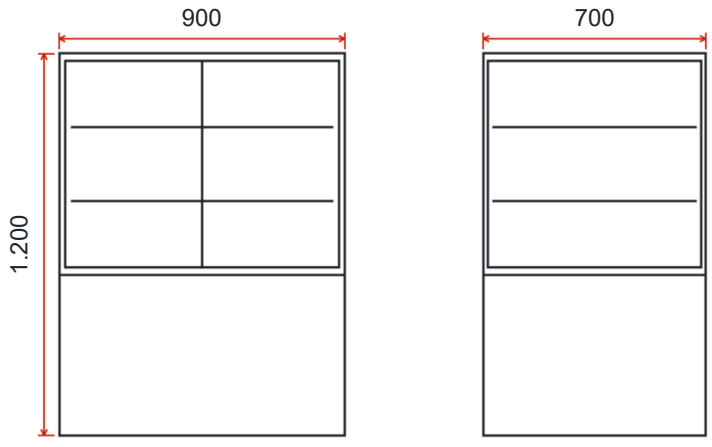
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	2
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1200W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **120 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

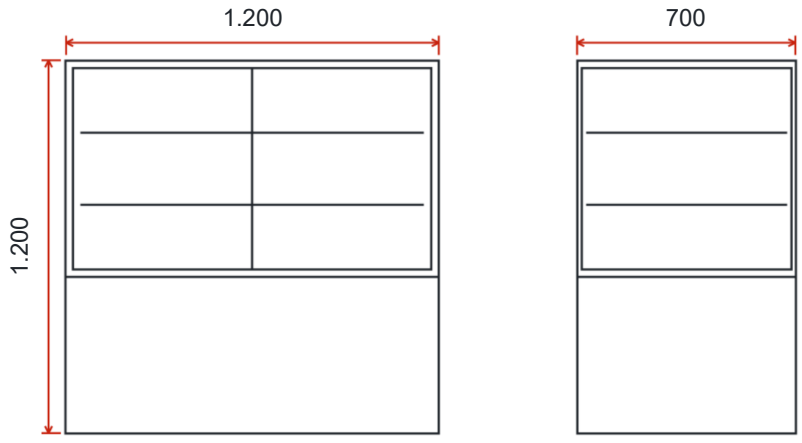
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1500W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **150 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

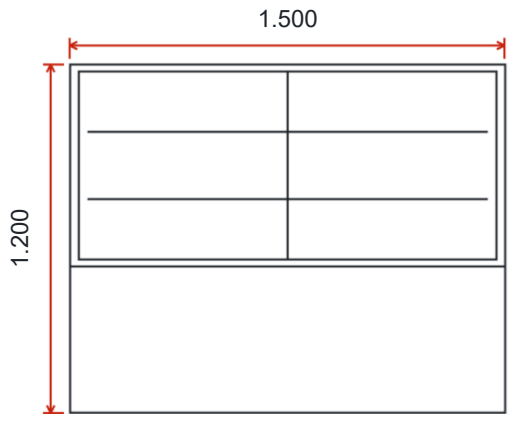
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1800W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **180 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

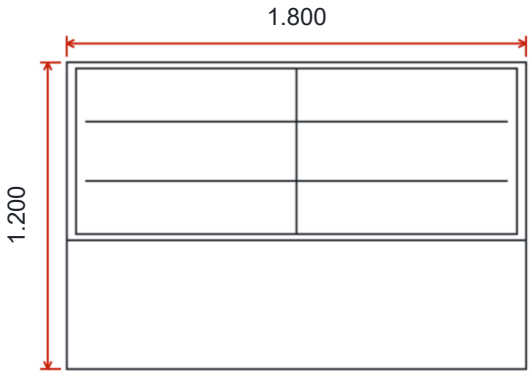
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

BX-900W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **90 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

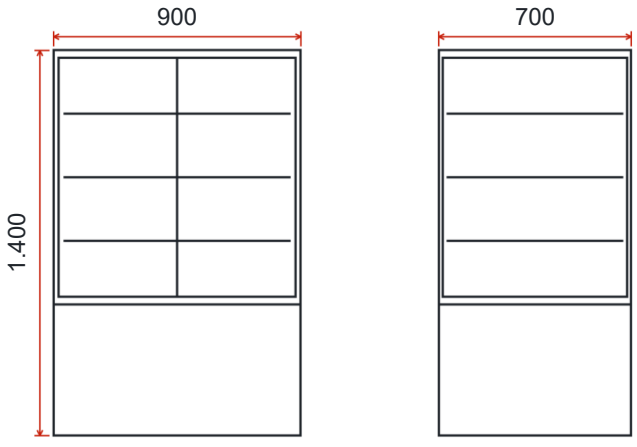
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1200W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **120 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

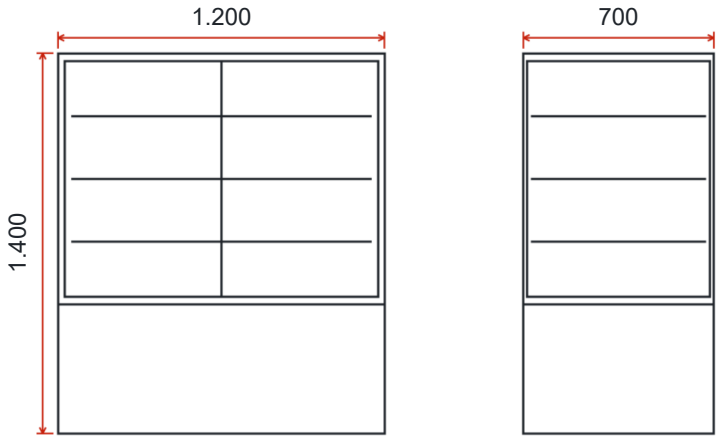
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1500W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **150 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

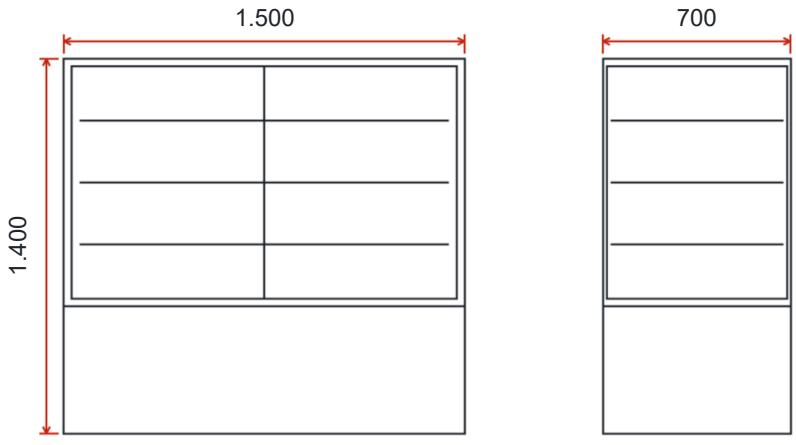
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

HW-203

Vitrina Exhibidora Caliente



Organiza la oferta lista para servir en una vitrina de **2 estantes interiores**, con **frente curvo de vidrio** para presentar los alimentos en el mostrador. La distribución por niveles permite separar referencias y dar visibilidad al surtido sin extenderlo por toda la superficie de atención. El calentamiento eléctrico de **0,8 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **67,3 cm** permite elegir el tamaño del equipo según el espacio disponible. Su formato de sobremesa ofrece una estación definida para cafeterías, rotiserías, panaderías y áreas de despacho que necesitan reunir presentación y acceso a las preparaciones. Las medidas exteriores permiten planificar su ubicación junto a los demás elementos del puesto.

Consultar precio

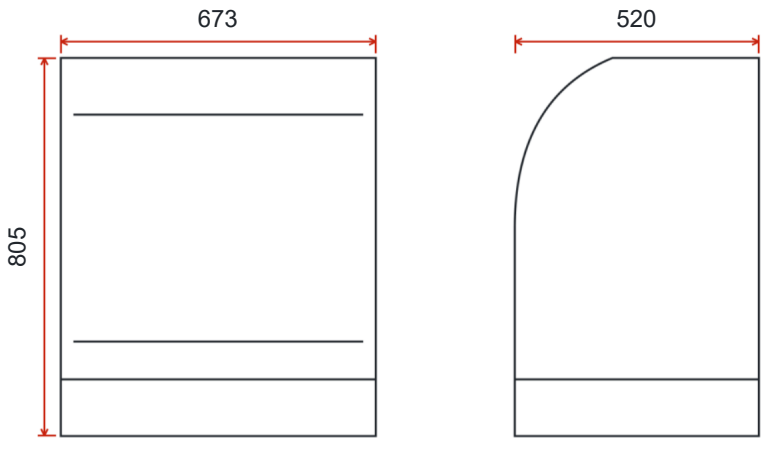
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	0,8 kW
Estantes interiores	2
Frente	Vidrio curvo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	673 mm
Fondo	520 mm
Alto	805 mm

HW-863

Vitrina Exhibidora Caliente



Organiza la oferta lista para servir en una vitrina de **3 estantes interiores**, con **frente curvo de vidrio** para presentar los alimentos en el mostrador. La distribución por niveles permite separar referencias y dar visibilidad al surtido sin extenderlo por toda la superficie de atención.

El calentamiento eléctrico de **1,6 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **90 cm** permite elegir el tamaño del equipo según el espacio disponible. Su formato de sobremesa ofrece una estación definida para cafeterías, rotiserías, panaderías y áreas de despacho que necesitan reunir presentación y acceso a las preparaciones. Las medidas exteriores permiten planificar su ubicación junto a los demás elementos del puesto.

Consultar precio

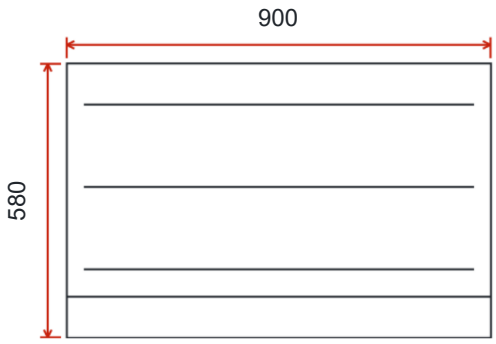
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

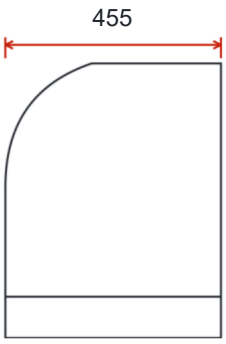
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,6 kW
Frente	Vidrio curvo
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	455 mm
Alto	580 mm

HB-4V

Baño María Eléctrico



Distribuye salsas, guarniciones y otras preparaciones en **4 recipientes**, con un baño maría eléctrico pensado para mantener la comida caliente durante el servicio. La separación de las cubas permite organizar distintas referencias en el mismo puesto y acceder a la preparación que necesitas servir o reponer.

El **calor indirecto por agua** y el **control regulable** reúnen los recursos propios de esta estación de sobremesa. Con **1,5 kW de potencia** y **70 cm de ancho**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación en barras de despacho, comedores, buffets y áreas de apoyo. Las tapas individuales permiten cubrir cada recipiente cuando no se está utilizando y ordenar la presentación del conjunto.

Consultar precio

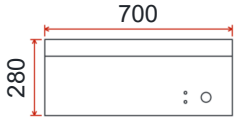
PRESTACIONES

Recipientes	4
Formato de cubas	GN 1/3 · profundidad 100 mm
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

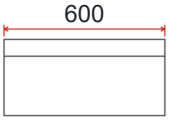
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW

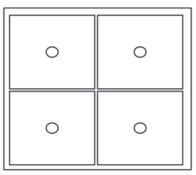
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	600 mm
Alto	280 mm

HB-6V

Baño María Eléctrico



Organiza el servicio caliente con **6 recipientes** en un baño maría eléctrico de sobremesa. El **calentamiento indirecto por agua** permite mantener las preparaciones al calor sin apoyar cada recipiente directamente sobre una resistencia; el **control regulable** ayuda a adaptar el mantenimiento a cada servicio.

El **gabinete y las cubas de acero inoxidable** facilitan la limpieza cotidiana. Su disposición reúne varias preparaciones en un mismo puesto, para buffets, líneas de servicio y cocinas que necesitan tener las guarniciones o salsas listas para servir.

Consultar precio

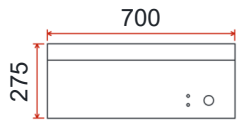
PRESTACIONES

Recipientes	6
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Material	Gabinete y cubas inoxidables
Peso neto	19 kg

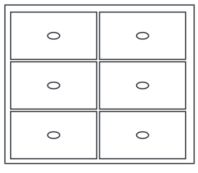
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	700 mm
Fondo	590 mm
Alto	275 mm

HCD-02

Buffet Caliente Redondo



Organiza la presentación de preparaciones calientes en buffet con **6,8 litros de capacidad** y un **recipiente de 36 cm de diámetro**. La **tapa abatible** permite alternar el acceso de servicio y el cierre del recipiente entre intervenciones, mientras el formato redondo reúne la presentación en un mismo punto de la mesa.

El soporte inferior dispone el recipiente por encima de la base y permite integrar el conjunto a una estación de atención o autoservicio. Su capacidad ofrece una referencia concreta para planificar el volumen presentado y la reposición desde cocina. Una alternativa para hoteles, catering, eventos y comedores que necesitan organizar distintas preparaciones por recipientes y mantener una presentación ordenada durante el servicio.

Consultar precio

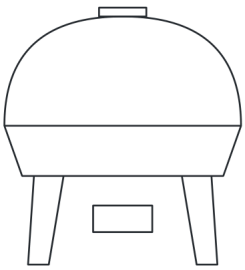
PRESTACIONES

Capacidad	6,8 L
Formato	Redondo

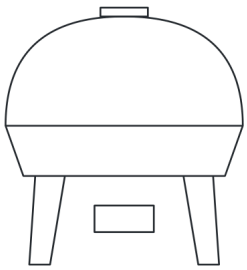
CARACTERÍSTICAS

Diám. recipiente	36 cm
Tapa	Abatible

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

HCD-04

Buffet Caliente



Presenta tus preparaciones en un chafing dish rectangular de 9 litros con formato para una cubeta GN 1/1 o dos GN 1/2 de 65 mm de profundidad. Esta disposición permite elegir una preparación principal o distribuir dos opciones dentro de la estación, según la configuración de recipientes.

La tapa abatible facilita el acceso durante el servicio y el cuerpo de acero inoxidable acompaña la presentación de la mesa. Una propuesta para buffets, catering y eventos que necesitan organizar sus recetas en recipientes gastronorm y mantener un recorrido de servicio práctico para los comensales.

Consultar precio

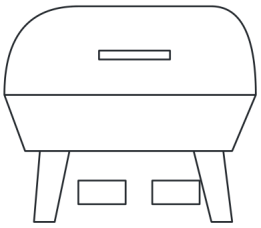
PRESTACIONES

Capacidad	9 L
Recipientes	1 GN 1/1 o 2 GN 1/2; profundidad 65 mm
Sistema	Portaquemadores

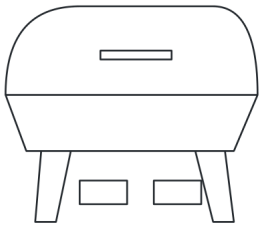
CARACTERÍSTICAS

Tipo de tapa	Roll-top
Material	Inox.

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

HSK801

Buffet Caliente Eléctrico



Integra una estación de **calentamiento eléctrico de 400 W** a la presentación del buffet, con un formato redondo y una **tapa de vidrio** que permite ver la preparación mientras está cubierta. El **panel digital frontal** reúne el control del equipo en una zona accesible para el personal de servicio.

Su tamaño de **44 cm de ancho por 48 cm de profundidad** permite planificar la distribución junto a otras preparaciones, utensilios y platos. La construcción combina acero inoxidable y vidrio, con un diseño para exhibir y mantener alimentos calientes en desayunos, catering y servicios de hotelería. Una alternativa para organizar cada preparación en una estación definida y acompañar la reposición durante el servicio.

Consultar precio

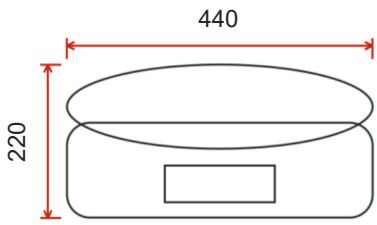
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Control	Panel digital

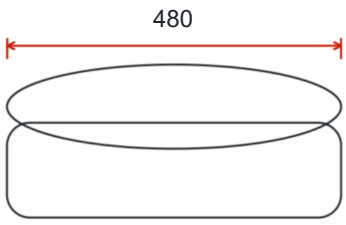
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	400 W
Materiales	Acero inoxidable y vidrio

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	440 mm
Fondo	480 mm
Alto	220 mm

HW-11-21

Carro Calentador de Alimentos



Organiza el servicio de alimentos calientes en un carro de **11 niveles**, con **115 mm de separación entre bandejas** y una potencia declarada de **2,52 kW**. El gabinete cerrado reúne las elaboraciones en un mismo equipo para distribuirlas por niveles y disponerlas junto al área de servicio.

Su **interior útil de 540 × 680 × 1.380 mm** permite comprobar el espacio disponible para los recipientes, mientras la base con ruedas facilita organizar el desplazamiento del carro dentro del puesto de trabajo. Con **780 mm de ancho, 960 mm de fondo** y 1.790 mm de altura, ofrece medidas concretas para planificar accesos y ubicación. Una configuración destinada al mantenimiento en caliente de preparaciones en cocinas, catering y servicios de buffet.

Consultar precio

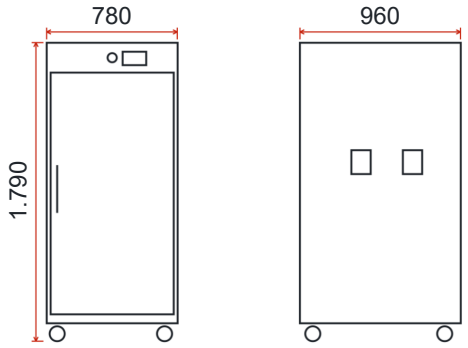
PRESTACIONES

Niveles	11
Paso entre niveles	115 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,52 kW
Interior útil	540 × 680 × 1.380 mm
Peso	90 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	780 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.790 mm

Panadería y pastelería

Índice interactivo de productos

50 Hz · 21 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Amasadoras	142
Batidoras	147
Laminadoras de Masas	153
Divisoras y Boleadoras	155
Divisoras y Boleadoras Combinadas	155
Fermentadoras	156
Fermentadoras y Cámaras de Fermentación	156
Fermentación y Congelación en Módulos Independientes	160
Formadoras de Pizza	161

H20

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **8 kg de amasado** y un **tazón de 20 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **tazón de acero inoxidable** mantiene la mezcla en un recipiente accesible para la limpieza entre elaboraciones. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

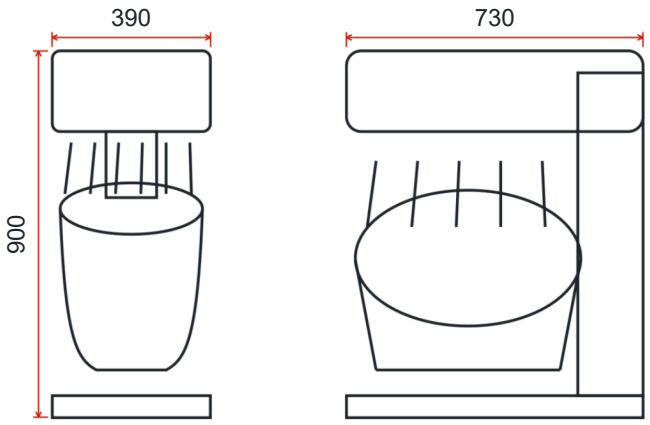
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	8 kg
Volumen del tazón	20 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Potencia	1,5 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1
Peso neto	90 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	730 mm
Alto	900 mm

H30

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **12 kg de amasado** y un **tazón de 34 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **gancho de acero inoxidable 304** es una característica concreta de la versión del pedido. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

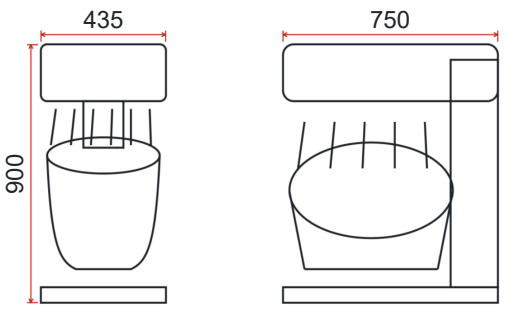
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	12 kg
Volumen del tazón	34 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Potencia	1,5 kW
Material del gancho	Acero inoxidable 304
Motores	1
Peso neto	100 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm
Material cuerpo	Acero inoxidable SS430
Material del tazón	Acero inoxidable SS201
Dim. tazón	Ø 360 × 215 mm
Espesor tazón	1,5 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	435 mm
Fondo	750 mm
Alto	900 mm

H50

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **20 kg de amasado** y un **tazón de 54 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **tazón de acero inoxidable** mantiene la mezcla en un recipiente accesible para la limpieza entre elaboraciones. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

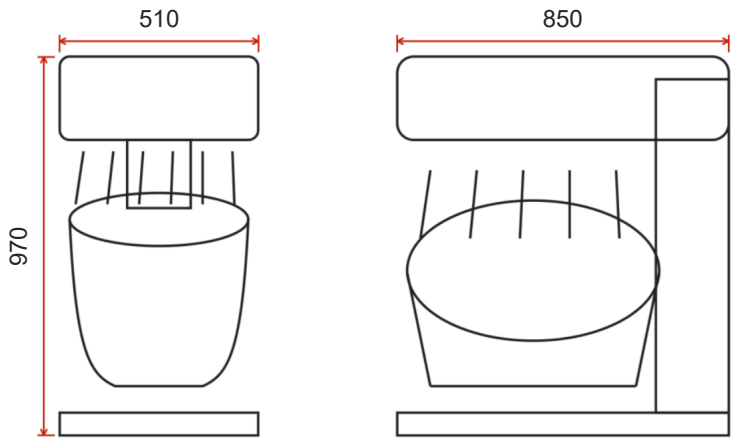
PRESTACIONES

Capacidad de amasado	20 kg
Volumen del tazón	54 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad del gancho	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	3 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	510 mm
Fondo	850 mm
Alto	970 mm

H100

Amasadora Espiral



Organiza el trabajo del obrador con una amasadora espiral de **100 litros de tazón y capacidad para 40 kg de harina por tanda**. Estos datos permiten dimensionar la carga de ingredientes y coordinar el amasado con el pesado, el reposo y el formado.

El gancho dispone de **dos velocidades, 107 y 210 rpm**, para adaptar el ritmo de trabajo a la preparación y al procedimiento de cada receta. El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la masa en movimiento dentro del recipiente. Su configuración incorpora **6,3 kW de potencia y alimentación de 380 V, 50/60 Hz**. Una opción para panaderías, pizzerías y áreas de producción que buscan concentrar el amasado en un puesto dedicado, con capacidad de harina identificada y dos ritmos de trabajo del gancho.

Consultar precio

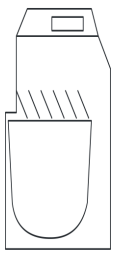
PRESTACIONES

Capacidad de harina	40 kg
Volumen del tazón	100 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

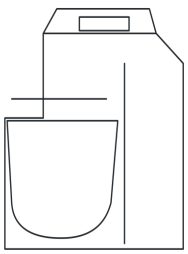
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia	6,3 kW
Motor principal	3 / 4,5 kW
Peso neto	470 kg
Dim. embalaje	1.260 × 800 × 1.500 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	700 mm
Fondo	1.160 mm
Alto	1.400 mm

H200

Amasadora Espiral



Organiza la producción del obrador con una **amasadora espiral de 200 litros**, con capacidad para **75 kg de harina por tanda**. El gancho trabaja a **107 o 210 rpm** para adaptar el amasado a las etapas de cada preparación.

El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la mezcla en movimiento. Incorpora un **motor principal de 4 / 9 kW**, con **12 kW de potencia total** y alimentación de **380 V, 50/60 Hz**. Su recipiente de acero inoxidable y la rejilla protectora sobre el tazón conforman un puesto dedicado al amasado en panaderías y áreas de producción. La capacidad se expresa en harina; la carga final de masa depende de los ingredientes y de la receta.

Consultar precio

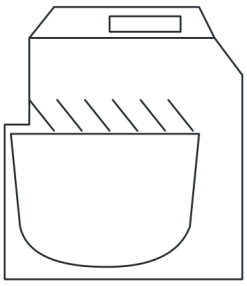
PRESTACIONES

Capacidad de harina	75 kg
Volumen del tazón	200 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

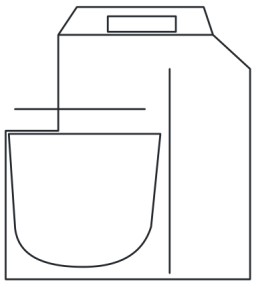
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia total	12 kW
Referencia técnica	HS200A
Motor principal	4 / 9 kW

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

B10B

Batidora Planetaria



Prepara mezclas en un **tazón de 10 L**, con **tres velocidades** para elegir el ritmo de trabajo según la preparación. El movimiento planetario combina el giro del útil y su recorrido alrededor del recipiente; la cubierta incorpora un dispositivo de protección.

La carga de amasado es de **5 kg**: es una referencia distinta del volumen del tazón y permite dimensionar la tanda de masa. El gabinete inoxidable y el formato de sobremesa facilitan integrar la batidora al puesto de elaboración.

Consultar precio

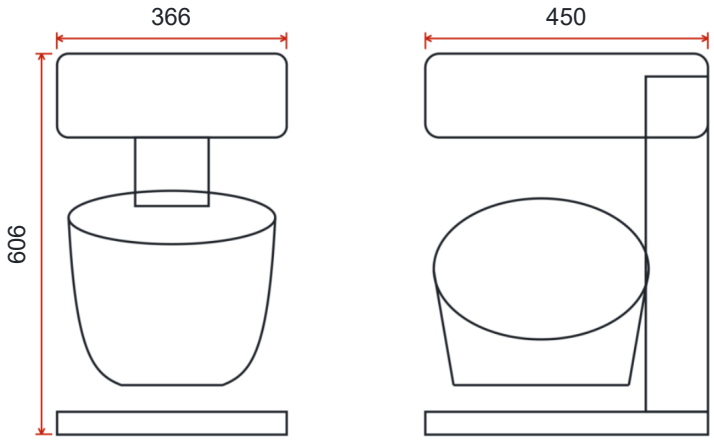
PRESTACIONES

Carga de amasado	5 kg
Volumen del tazón	10 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	110 / 178 / 390 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	0,37 kW
Protección tazón	Cubierta con dispositivo de protección
Peso	56 kg
Gabinete	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	366 mm
Fondo	450 mm
Alto	606 mm

B30B

Batidora Planetaria



Organizá el batido y la mezcla en un **tazón de 30 litros**, con **tres velocidades de 105, 180 y 408 rpm**. El movimiento planetario combina el giro del útil con su recorrido dentro del recipiente, para elegir el ritmo de trabajo según la elaboración.

El motor de **1,5 kW** y la cubierta con dispositivo de protección completan la configuración. La **carga máxima de amasado de 10 kg** es una referencia diferente del volumen del tazón: ambas medidas permiten dimensionar las tandas y comparar el equipo con otros tamaños de la familia.

Consultar precio

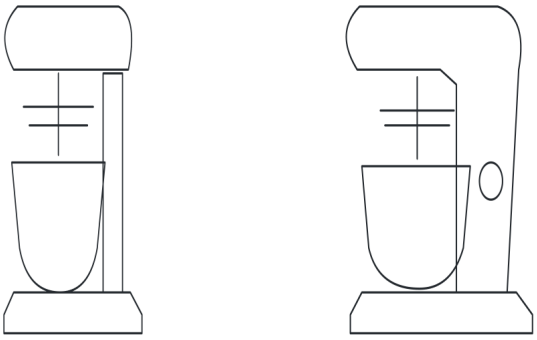
PRESTACIONES

Volumen del bol	30 L
Velocidades	105 / 180 / 408 rpm
Amasado máx.	10 kg

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Peso	86 kg
Protección	Cubierta con dispositivo de protección

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	440 mm
Fondo	545 mm
Alto	882 mm

B60B

Batidora Planetaria de 60 L



Reúne un **tazón de 60 litros** y un sistema de **mezcla planetaria** para organizar la elaboración por tandas. La capacidad máxima de amasado es de **35 kg**.

Sus **tres velocidades de 74, 150 y 288 rpm** permiten elegir el régimen de mezclado según la preparación. Esta configuración trabaja con **3 kW y alimentación trifásica de 380 V**. Las medidas exteriores de 724 × 652 × 1.300 mm y el peso de 230 kg permiten planificar el puesto y comparar esta alternativa con otras mezcladoras de la familia.

Consultar precio

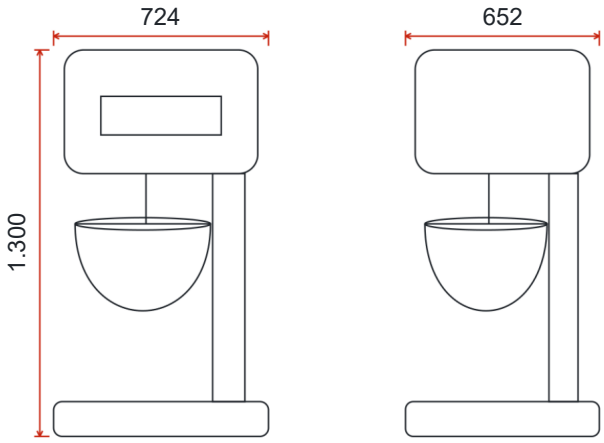
PRESTACIONES

Volumen de tazón	60 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	74 / 150 / 288 rpm
Amasado máximo	35 kg

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica
Potencia	3 kW
Peso	230 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	724 mm
Fondo	652 mm
Alto	1.300 mm

B20S

Batidora Planetaria



Reúne el batido y la mezcla de pastelería en una estación con **tazón de 20 litros** y **tres velocidades de trabajo: 110 / 200 / 420 r/min**. El sistema planetario permite elegir el régimen de mezclado para distintas preparaciones, desde batidos y cremas hasta mezclas y masas compatibles con la carga del equipo.

La **capacidad de amasado de 7 kg** aporta una referencia para organizar las tandas y evitar dimensionar la producción sólo por el volumen del recipiente. Una alternativa para panaderías, pastelerías y cocinas que necesitan concentrar distintas tareas de preparación y coordinar la mezcla con el llenado de moldes, el formado y el horneado.

Consultar precio

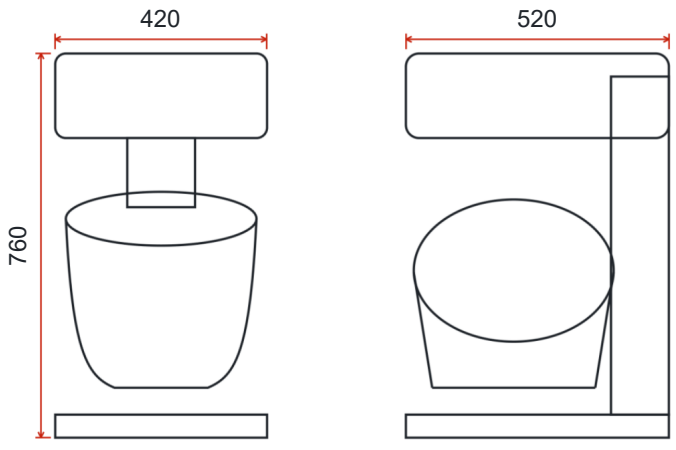
PRESTACIONES

Carga de amasado	7 kg
Volumen del tazón	20 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	110 / 200 / 420 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	1 kW
Peso	82 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	420 mm
Fondo	520 mm
Alto	760 mm

SYBL-7L

Batidora Compacta Rosa



Reúne **mezcla y batido** en una estación de sobremesa con **bol de 7 litros**. La **regulación continua de 100 a 1.000 rpm** permite ajustar la velocidad a las distintas etapas de preparación, sin limitarse a posiciones fijas.

Para organizar las tandas de masa, la documentación especifica una **carga máxima de 0,6 kg de harina**: una referencia de trabajo distinta del volumen del recipiente. Con **600 W de potencia**, concentra estas tareas en un puesto dedicado de la cocina o pastelería. El cabezal abatible facilita el acceso al bol para incorporar ingredientes y retirar la preparación. Su acabado rosa permite elegir la presentación del equipo según el ambiente de trabajo.

Consultar precio

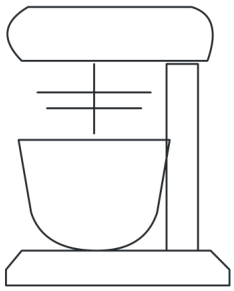
PRESTACIONES

Carga de harina	Hasta 0,6 kg
Volumen del bol	7 L
Velocidad	100-1000 rpm · regulación continua

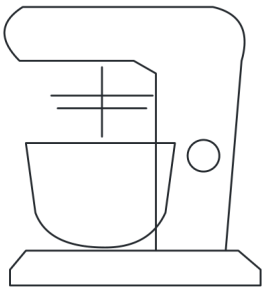
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 120 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	600 W
Color	Rosa
Peso neto / bruto	18 / 20 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SYBL-7L

Batidora Compacta Blanca



Reúne **mezcla y batido** en una estación de sobremesa con **bol de 7 litros**. La **regulación continua de 100 a 1.000 rpm** permite ajustar la velocidad a las distintas etapas de preparación, sin limitarse a posiciones fijas.

Para organizar las tandas de masa, la documentación especifica una **carga máxima de 0,6 kg de harina**: una referencia de trabajo distinta del volumen del recipiente. Con **600 W de potencia**, concentra estas tareas en un puesto dedicado de la cocina o pastelería. El cabezal abatible facilita el acceso al bol para incorporar ingredientes y retirar la preparación. Su acabado blanco permite elegir la presentación del equipo según el ambiente de trabajo.

Consultar precio

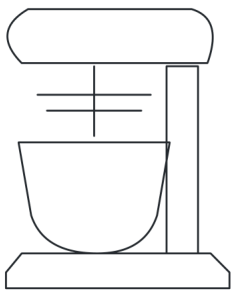
PRESTACIONES

Carga de harina	Hasta 0,6 kg
Volumen del bol	7 L
Velocidad	100-1000 rpm · regulación continua

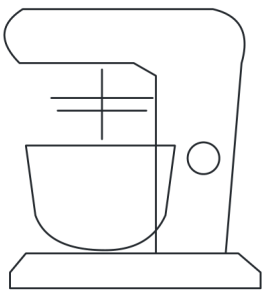
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 120 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	600 W
Color	Blanca
Peso neto / bruto	18 / 20 kg
Dim. embalaje	480 × 300 × 520 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

LSP520

Sobadora de Bandas



Organiza el laminado de masa con una sobadora de **500 mm de ancho de banda**, cuyas superficies laterales acompañan el paso de la preparación por la zona central de rodillos. La banda mide **500 × 2.030 mm** y aporta una superficie definida para sostener y desplazar la masa durante el trabajo.

Esta disposición resulta útil al planificar la elaboración de láminas para panadería y pastelería, junto con las mesas de corte y formado. El equipo utiliza **550 W de potencia** y la documentación contempla alimentación de **220 V o 380 V a 50 Hz**, según la versión. La carga máxima es de **5 kg de masa**. Con **2,65 m de ancho exterior**, conviene reservar el espacio de trabajo de las dos bandas al distribuir la línea de producción.

Consultar precio

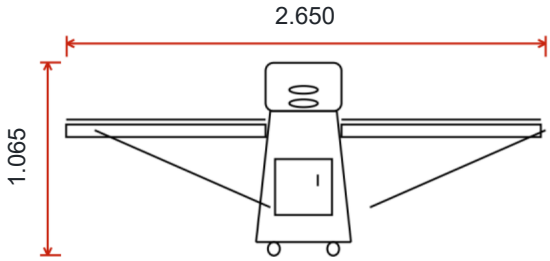
PRESTACIONES

Carga máxima de masa	5 kg

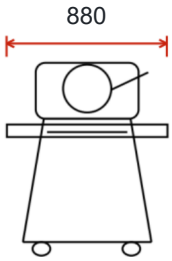
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V · 50 Hz
Potencia	550 W
Medidas de la banda	500 × 2.030 mm
Ancho de banda	500 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.650 mm
Fondo	880 mm
Alto	1.065 mm

LSP650

Sobadora de Bandas



Organiza el laminado de masa con una sobadora de **630 mm de ancho de banda**, cuyas superficies laterales acompañan el paso de la preparación por la zona central de rodillos. La banda mide **630 × 2.430 mm** y aporta una superficie definida para sostener y desplazar la masa durante el trabajo.

Esta disposición resulta útil al planificar la elaboración de láminas para panadería y pastelería, junto con las mesas de corte y formado. El equipo utiliza **550 W de potencia** y la documentación contempla alimentación de **220 V o 380 V a 50 Hz**, según la versión. Con **2,88 m de ancho exterior**, conviene reservar el espacio de trabajo de las dos bandas al distribuir la línea de producción.

Consultar precio

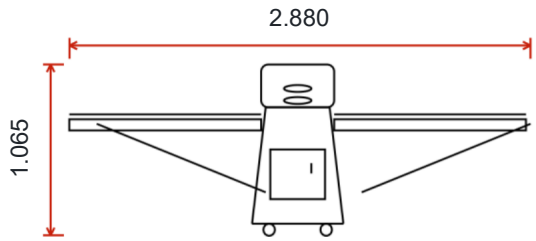
PRESTACIONES

Medidas de la banda	630 × 2.430 mm

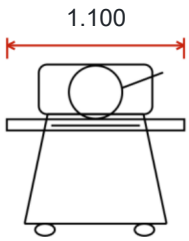
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V · 50 Hz
Potencia	550 W
Ancho de banda	630 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.880 mm
Fondo	1.100 mm
Alto	1.065 mm

FK-30

Divisora y Boleadora de Masa



Divide y bolea **30 porciones por ciclo**, con pesos de **30 a 100 g**, para organizar la preparación de bollos y otras piezas de panadería. El accionamiento **semiautomático por palanca** permite acompañar el trabajo: colocar la masa, dividir, bolear y retirar las porciones.

La **cuchilla divisora y el disco de boleado desmontables** facilitan el acceso durante la limpieza. Una solución para incorporar el porcionado y el formado a la rutina del obrador, eligiendo el peso de las piezas según cada elaboración.

Consultar precio

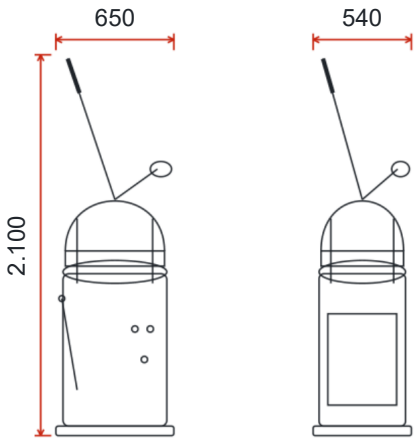
PRESTACIONES

Porciones por ciclo	30
Peso por porción	30 a 100 g
Operación	Semiautomática por palanca

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1 kW
Limpieza	Cuchilla y disco desmontables
Peso neto	345 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	650 mm
Fondo	540 mm
Alto	2.100 mm

FJ-16

Fermentadora Eléctrica



Organiza la fermentación con **capacidad para 16 bandejas** y **control de temperatura y humedad**. Una cámara dedicada permite preparar las tandas de panes, bollos y pastelería según la secuencia de trabajo del obrador, ajustando el proceso a la masa y a la receta.

El equipo cuenta con **una puerta con visor**, para observar las preparaciones, y construcción de **acero inoxidable**, que facilita la limpieza cotidiana. La distribución por niveles permite ordenar las cargas antes del horneado y aprovechar un puesto específico para esta etapa.

Consultar precio

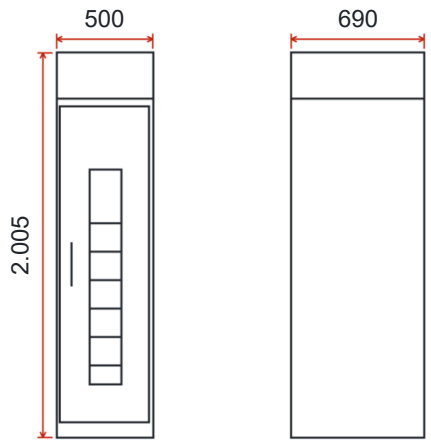
PRESTACIONES

Producción	40 kg/h (declarada)
Capacidad	16 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Control térmico	Regulable
Humedad	Controlada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,6 kW
Puertas con visor	1
Construcción	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	500 mm
Fondo	690 mm
Alto	2.005 mm

FJ-32

Fermentadora Eléctrica



Organiza la etapa previa al horneado con **32 bandejas de capacidad** y **dos puertas con visor**, para distribuir las tandas por niveles y observar su evolución sin abrir el equipo en cada comprobación. El formato de **bandejas de 600 × 400 mm** facilita organizar el paso entre la preparación y el horneado con una medida de trabajo definida.

La documentación de esta configuración declara **120 kg/h de producción**; el ritmo efectivo de fermentación depende de la masa, la receta y el tiempo de proceso. Una estación dedicada para panaderías y pastelerías que necesitan ordenar la carga y la salida de bandejas según la secuencia de elaboración.

Consultar precio

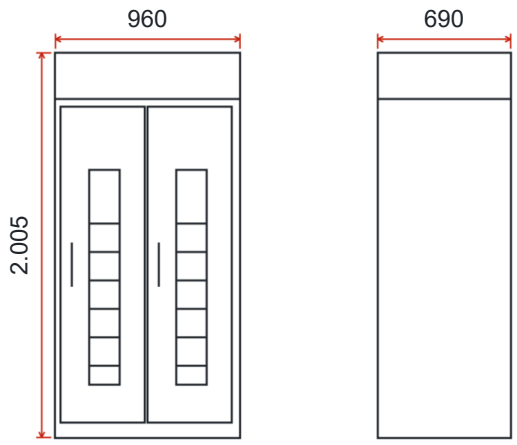
PRESTACIONES

Capacidad	32 bandejas
Producción	120 kg/h (declarada)
Bandejas	600 × 400 mm
Puertas con visor	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,8 kW

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	960 mm
Fondo	690 mm
Alto	2.005 mm

SPR-18S

Cámara de Fermentación con Refrigeración



Coordiná conservación y fermentación en un gabinete de **18 niveles para bandejas de 400 × 600 mm**. El rango de **−3 a 40 °C**, la humedad de **80 a 85 %** y el soplador permiten organizar distintas etapas del trabajo del obrador.

El **interior y las puertas de acero inoxidable 304** facilitan la limpieza. La ficha distingue alimentación, refrigerante y pesos para preparar la instalación y elegir el equipo según la carga de bandejas prevista.

Consultar precio

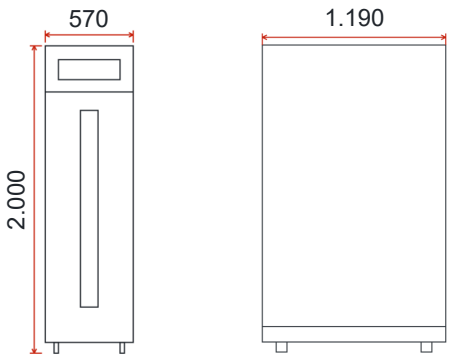
PRESTACIONES

Niveles	18
Bandejas	400 × 600 mm
Temperatura	−3 a 40 °C
Humedad	80 a 85 %
Circulación de aire	Soplador

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 1 fase · 50 Hz
Potencia	1.900 W
Corriente nominal	9,5 A
Material de puertas	Acero inoxidable 304
Refrigerante	R134a
Peso neto	130 kg
Peso bruto	150 kg
Interior	Acero inoxidable 304
Exterior	Acero inoxidable 201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	570 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SPR-36S

Cámara de Fermentación Refrigerada



Organiza **hasta 36 bandejas de 600 × 400 mm** en una cámara que combina **refrigeración y fermentación**, con regulación de **−3 a 40 °C**. Permite conservar la masa en frío y preparar su fermentación según la planificación del obrador.

La **circulación de aire por soplador** y la humedad del **80 al 85 %** acompañan el proceso sin depender del ambiente del local. El control digital facilita ajustar la temperatura y el **visor de la puerta** permite observar las bandejas sin abrir la cámara.

Consultar precio

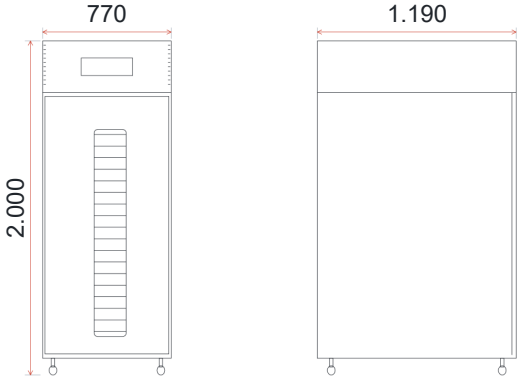
PRESTACIONES

Capacidad	36 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Temperatura	−3 a 40 °C
Humedad	80 a 85 %
Circulación	Aire forzado · soplador
Control	Termostato digital
Deshielo	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 1 fase · 50 Hz
Potencia	2.500 W
Corriente	13,4 A
Refrigerante	R134a
Puerta	1 · inox. 304 · con visor
Peso neto / bruto	160 / 180 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	770 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SPRF-36S

Fermentadora doble con congelación



Organiza dos procesos en el mismo equipo con **dos módulos independientes de 18 bandejas**, para un total de **36 bandejas de 600 × 400 mm**. Una zona trabaja de **−3 a 40 °C** y la otra de **−18 a 40 °C**, reuniendo fermentación refrigerada y congelación para planificar la producción del obrador.

La **circulación de aire por soplador** acompaña el acondicionamiento de ambas cámaras, con una humedad del **80 al 85 %**. Las **puertas de acero inoxidable 304** completan la construcción. Una alternativa para coordinar las tandas y sus tiempos de preparación con dos espacios de trabajo diferenciados.

Consultar precio

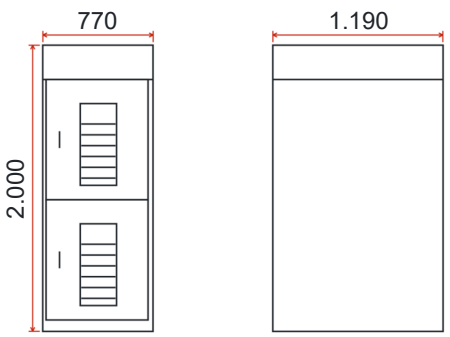
PRESTACIONES

Capacidad	36 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Temperatura zona 1	-3 a 40 °C
Temperatura zona 2	-18 a 40 °C
Humedad	80–85 %
Circulación	Por soplador

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · monofásico · 50 Hz
Potencia	1.400 W × 2
Corriente nominal	7 A × 2
Material de puertas	Acero inoxidable 304
Construcción	Acero inoxidable
Refrigerante	R134a / R404
Peso neto / bruto	180 / 200 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	770 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SY-APD30

Formadora de Pizza



Organiza la preparación de bases de pizza con una formadora de **dos rodillos y espesor regulable**, para ajustar el paso de la masa según el resultado buscado. El sistema eléctrico de **370 W** reúne esta tarea en una estación específica y permite incorporar el formado a la secuencia de preparación de la cocina.

La ficha del modelo declara **diámetros de 10 a 30 cm y porciones de masa de 50 a 500 g**. Con un frente de **49,5 cm**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a la mesa de preparación. Una alternativa para pizzerías y áreas de elaboración que buscan organizar el formado de sus bases antes de incorporar los ingredientes.

Consultar precio

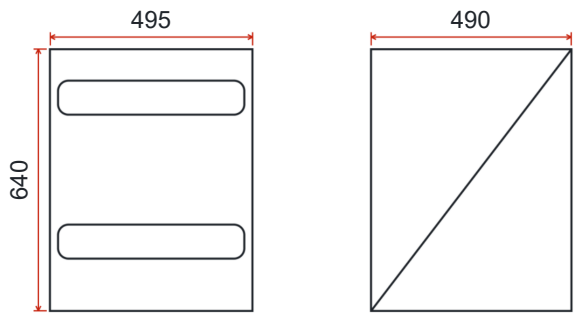
PRESTACIONES

Diámetro de pizza	10–30 cm
Rodillos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	370 W
Porción de masa	50–500 g
Espesor	Regulable
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	34,5 kg
Peso bruto	39 kg
Dim. embalaje	540 × 580 × 770 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	495 mm
Fondo	490 mm
Alto	640 mm

SY-APD40

Formadora de Pizza



Organiza la preparación de bases de pizza con una formadora de **dos rodillos y espesor regulable**, para ajustar el paso de la masa según el resultado buscado. El sistema eléctrico de **390 W y 220 V / 60 Hz**, con bases de **10 a 40 cm de diámetro**, reúne esta tarea en una estación específica y permite incorporar el formado a la secuencia de preparación de la cocina.

La estructura y el recorrido de los rodillos permiten disponer de un puesto definido para trabajar las porciones de masa. Con un frente de **54 cm**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a la mesa de preparación. Una alternativa para pizzerías y áreas de elaboración que buscan organizar el formado de sus bases antes de incorporar los ingredientes.

Consultar precio

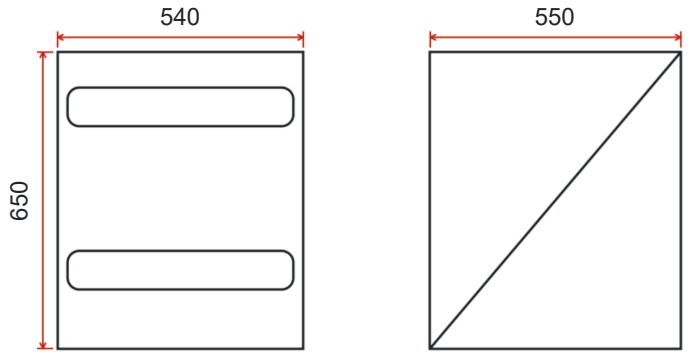
PRESTACIONES

Diámetro de pizza	10-40 cm
Rodillos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	390 W
Espesor	Regulable
Peso neto	41 kg
Peso bruto	45 kg
Dim. embalaje	615 × 600 × 780 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	540 mm
Fondo	550 mm
Alto	650 mm

Carnicería y fiambrería

Índice interactivo de productos

50 Hz · 23 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Picadoras de Carne	164
Sierras para Carne y Huesos	168
Cortadoras de Fiambre	172
Cortadoras de Fiambre Convencionales	172
Cortadoras de Fiambre Automáticas	175
Embutidoras	177
Embutidoras Manuales	177
Embutidoras Eléctricas	180
Formadoras de Hamburguesas	183
Tiernizadoras de Carne	186

SY-12A

Picadora de Carne



Prepará carne picada para hamburguesas, rellenos y otras elaboraciones con una **producción nominal de 120 kg/h**. El motor de **850 W** y las marchas **adelante y reversa** permiten organizar el trabajo de la picadora en una estación dedicada.

El **cabezal, la cuchilla y el sinfín desmontables** permiten acceder al conjunto para su limpieza. La construcción mixta y la protección del motor completan la configuración. El rendimiento es nominal y debe evaluarse según la carne, el disco de corte y la continuidad de alimentación.

Consultar precio

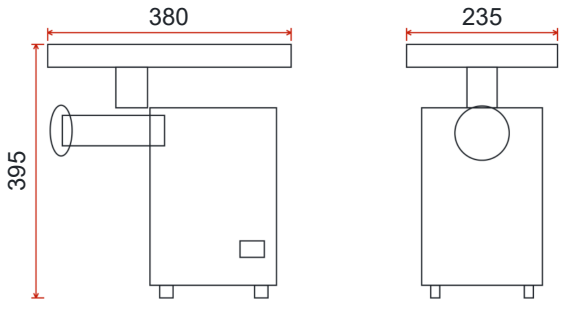
PRESTACIONES

Producción nominal	120 kg/h
Marcha	Adelante y reversa

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	850 W
Materia prima	Carne fresca
Corte	Cabezal, cuchilla y sinfín desmontables
Cuchilla	Acero inoxidable
Construcción	Mixta
Protección motor	Interruptor de protección
Peso neto	18 kg
Peso bruto	19,5 kg
Dim. embalaje	47 × 30 × 47 cm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	380 mm
Fondo	235 mm
Alto	395 mm

SY-22A

Picadora de Carne



Organiza la preparación de carne picada con una **producción nominal de 220 kg/h** y un motor de **1.100 W**. La **bandeja superior** reúne la carne junto a la entrada de alimentación y la salida frontal permite situar el recipiente de recogida frente al equipo.

El formato de sobremesa concentra la tarea en un puesto dedicado y facilita ordenar el recorrido entre la preparación, el picado y la recepción del producto. Su **peso neto de 23,5 kg** ofrece una referencia concreta para comparar las alternativas de esta familia y prever el apoyo del equipo. Una configuración para incorporar preparación de carne picada en carnicerías, cocinas y áreas de elaboración, seleccionando la capacidad nominal según el volumen de las tandas y el ritmo de trabajo del negocio.

Consultar precio

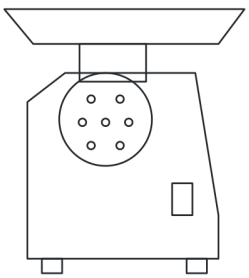
PRESTACIONES

Producción nominal	220 kg/h

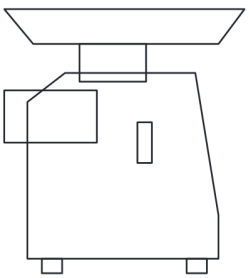
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	1.100 W
Peso neto	23,5 kg
Peso bruto	25 kg
Dim. embalaje	50 × 30 × 50 cm
Construcción	Mixta

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

TC-42

Picadora de Carne de Acero Inoxidable



Organiza el picado de carne con una máquina de **producción nominal de 650 kg por hora**, en una configuración de **4 kW** y construcción de **acero inoxidable** según el pedido. La tolva superior y la salida frontal reúnen la carga y recogida del producto en una estación dedicada a esta etapa de elaboración.

Su formato de piso permite planificar el puesto de trabajo junto a recipientes, mesas y otras máquinas de preparación. Con medidas exteriores de **53 cm de ancho y 102 cm de profundidad**, ofrece referencias concretas para distribuir el área de producción. Una alternativa para carnicerías, cocinas y obradores que necesitan comparar la capacidad nominal de picado con el ritmo y la organización de sus preparaciones.

Consultar precio

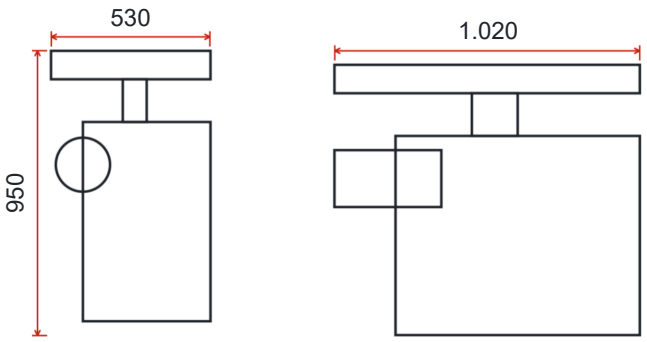
PRESTACIONES

Producción nominal	650 kg/h

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50/60 Hz
Potencia	4 kW
Material	Acero inoxidable
Peso	107 kg
Material cuerpo	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	1.020 mm
Alto	950 mm

SYM-32

Picadora de Carne



Organiza la preparación de carne picada con una **producción nominal de 350 kg/h** y un motor de **2.200 W**. La bandeja superior reúne las porciones junto a la entrada de alimentación y la salida frontal permite situar el recipiente de recepción frente al puesto de trabajo.

El **cabezal y la carcasa de acero inoxidable** identifican la construcción de esta configuración y permiten comparar las alternativas de la familia. Su **peso neto de 49 kg** ofrece una referencia concreta para prever el apoyo del equipo. Una opción para carnicerías, cocinas y áreas de elaboración que necesitan concentrar el picado en una estación dedicada y ordenar el recorrido entre la preparación, la alimentación y la recogida del producto. La capacidad nominal permite orientar la elección según el volumen de trabajo previsto y la organización de las tandas.

Consultar precio

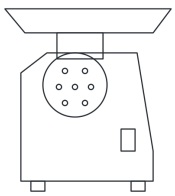
PRESTACIONES

Producción nominal	350 kg / h

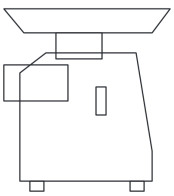
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2.200 W
Cabezal y carcasa	Acero inoxidable
Hoja	Acero inoxidable
Peso neto	49 kg
Peso bruto	55 kg
Dimensiones	54 × 56 × 35 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SYB-250A

Sierra para Carne y Huesos



Dedicá un puesto al corte de **carne y huesos** con una sierra de sobremesa de **1.100 W**. La cinta de **1.650 mm** y la rueda de **210 mm** forman el conjunto de corte; la guía regulable permite organizar las porciones sobre la mesa inoxidable.

El **empujador articulado** ayuda a acompañar la pieza desde su empuñadura. El cuerpo de aluminio pintado y los ajustes de tensión de cinta y apoyos completan una configuración para carnicerías y áreas de elaboración que necesitan reunir el corte en una estación específica.

Consultar precio

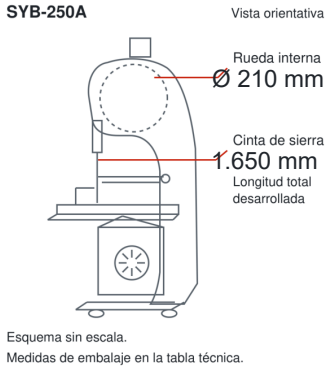
PRESTACIONES

Cinta de sierra	1.650 mm de longitud total
Empujador	Articulado con empuñadura
Espesor de corte	Hasta 180 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz o 60 Hz, según versión
Potencia	1.100 W
Tipo	Sierra de sobremesa para carne y huesos
Mesa de trabajo	Acero inoxidable
Ajustes	Guía de corte, tensión de cinta y apoyos
Rueda	Aluminio · Ø 210 mm
Cuerpo	Aluminio pintado
Peso neto / bruto	34 / 40 kg
Embalaje	Caja de madera · 500 × 510 × 880 mm

DIMENSIONES



Esquema

SYB-310

Sierra para Huesos



Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 2.200 mm de longitud** y **2,2 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **71 cm de ancho y 61 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **90 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.

Consultar precio

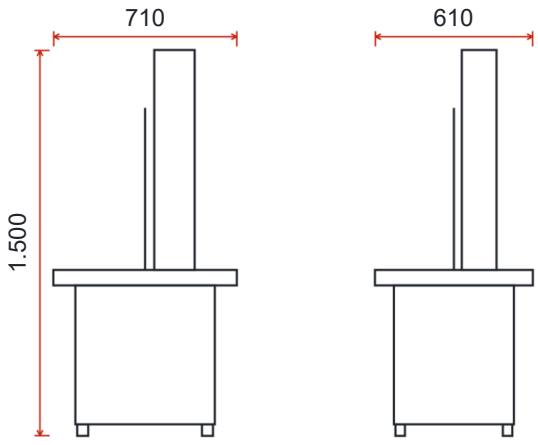
PRESTACIONES

Longitud de hoja	2.200 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	2,2 kW
Dim. embalaje	92 × 81 × 182 cm
Peso neto	90 kg
Peso bruto	98 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	710 mm
Fondo	610 mm
Alto	1.500 mm

SYB-400

Sierra para Huesos



Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 2.810 mm de longitud** y **2,2 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **93,5 cm de ancho y 82,5 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **170 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.

Consultar precio

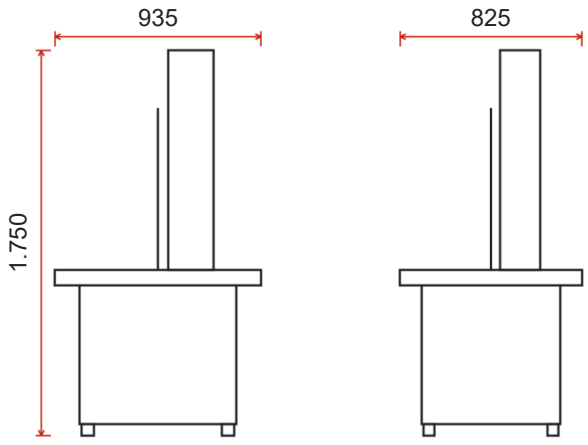
PRESTACIONES

Longitud de hoja	2.810 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	2,2 kW
Dim. embalaje	104 × 93 × 199 cm
Peso neto	170 kg
Peso bruto	185 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	935 mm
Fondo	825 mm
Alto	1.750 mm

SYB-500

Sierra para Huesos



Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 3.330 mm de longitud** y **2,5 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **95 cm de ancho y 94 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **200 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.

Consultar precio

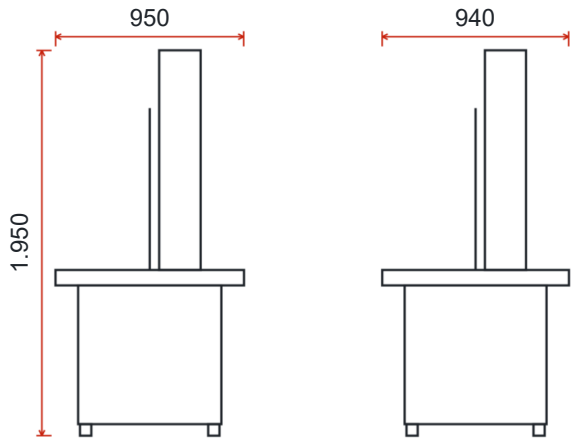
PRESTACIONES

Longitud de hoja	3.330 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	2,5 kW
Dim. embalaje	100 × 101 × 207 cm
Peso neto	200 kg
Peso bruto	220 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	950 mm
Fondo	940 mm
Alto	1.950 mm

SY-250A

Cortadora de Fiambres



Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 250 mm** y espesor regulable de **0,2–12 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 180 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio tiene acabado pintado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a −6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.

Consultar precio

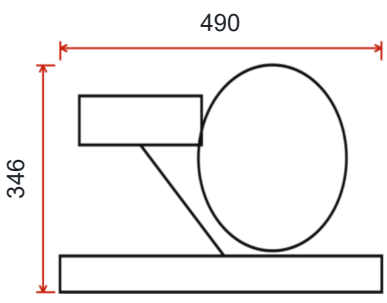
PRESTACIONES

Espesor de corte	0,2–12 mm
Ancho de corte	180 mm
Accionamiento	Semiautomático; carro manual
Velocidades	Motor 1.400 / cuchilla 350 rpm
Temp. mín. carne	−6 °C

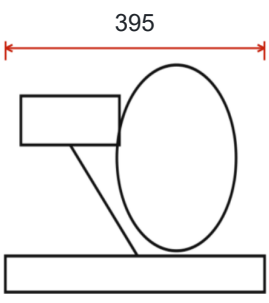
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Potencia	150 W
Diámetro de cuchilla	250 mm
Afilador	Integrado
Material cuerpo	Aleación de aluminio
Acabado del cuerpo	Pintado
Humedad ambiente	Hasta 85 % HR
Dim. embalaje	560 × 465 × 420 mm
Peso neto/bruto	15,5 / 17,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	490 mm
Fondo	395 mm
Alto	346 mm

SY-300A

Cortadora de Fiambres



Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 300 mm** y espesor regulable de **0,2–15 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 220 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio tiene acabado pintado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a −6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.

Consultar precio

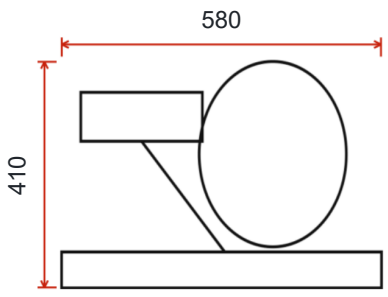
PRESTACIONES

Espesor de corte	0,2–15 mm
Ancho de corte	220 mm
Accionamiento	Semiautomático; carro manual
Velocidades	Motor 1.400 / cuchilla 310 rpm
Temp. mín. carne	−6 °C

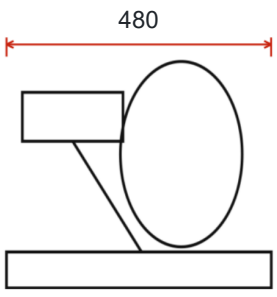
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Potencia	250 W
Diámetro de cuchilla	300 mm
Afilador	Integrado
Material cuerpo	Aleación de aluminio
Acabado del cuerpo	Pintado
Humedad ambiente	Hasta 85 % HR
Dim. embalaje	635 × 525 × 490 mm
Peso neto/bruto	21 / 23,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	410 mm

SY-300L

Cortadora de Fiambres



Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 300 mm** y espesor regulable de **0,2–15 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 220 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio y magnesio tiene acabado pulido y anodizado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a −6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.

Consultar precio

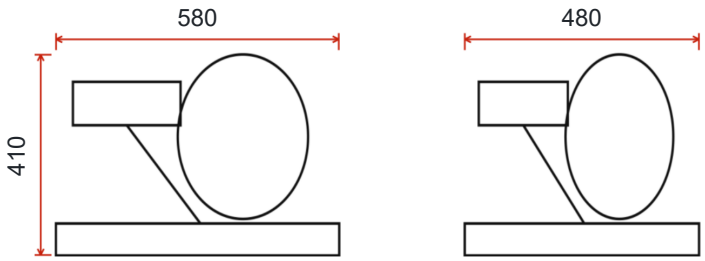
PRESTACIONES

Espesor de corte	0,2–15 mm
Ancho de corte	220 mm
Accionamiento	Semiautomático; carro manual
Velocidades	Motor 1.400 / cuchilla 310 rpm
Temp. mín. carne	−6 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Potencia	250 W
Diámetro de cuchilla	300 mm
Afilador	Integrado
Material cuerpo	Aleación de aluminio y magnesio
Acabado del cuerpo	Pulido y anodizado
Humedad ambiente	Hasta 85 % HR
Dim. embalaje	635 × 525 × 490 mm
Peso neto/bruto	23 / 25,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	410 mm

SY-320AUTO

Cortadora de Fiambre Automática



Organiza el rebanado de fiambres con **accionamiento automático**, una **cuchilla de 320 mm** y regulación de **0-12 mm de espesor**. El ajuste del grosor permite adaptar las lonchas a las porciones de mostrador, sándwiches y preparaciones de cocina.

El **formato de sobremesa** permite integrar el equipo en una superficie de trabajo existente. El carro concentra el apoyo y el recorrido del producto frente al disco, reuniendo el rebanado en un puesto definido. Con **1,1 kW de potencia** y unas dimensiones de **780 × 560 × 736 mm**, es posible comparar el espacio y la alimentación necesarios antes de distribuir los equipos de la fiambrería, el supermercado o la cocina.

Consultar precio

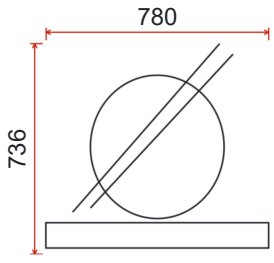
PRESTACIONES

Diámetro de cuchilla	320 mm

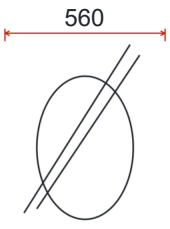
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,1 kW
Espesor de corte	0-12 mm
Accionamiento	Automático
Instalación	Sobremesa
Peso neto	78 kg
Peso bruto	88 kg
Dim. embalaje	850 × 660 × 800 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	780 mm
Fondo	560 mm
Alto	736 mm

SYS-350AUTO-L

Cortadora de Fiambre Automática

Organiza el rebanado de fiambres con **accionamiento automático**, una **cuchilla de 350 mm** y regulación de **0-20 mm de espesor**. El ajuste del grosor permite adaptar las lonchas a las porciones de mostrador, sándwiches y preparaciones de cocina.

Consultar precio



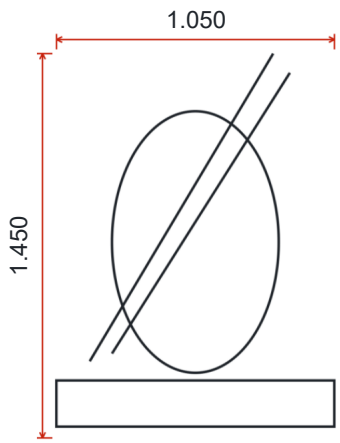
PRESTACIONES

Espesor de corte	0-20 mm
Accionamiento	Automático

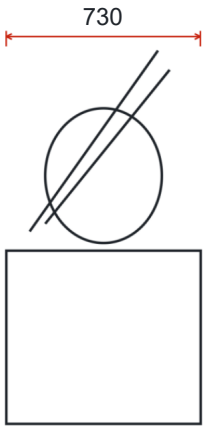
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	1,5 kW
Diámetro de cuchilla	350 mm
Instalación	De pie
Dim. embalaje	1.120 × 820 × 1.570 mm
Peso neto	220 kg
Peso bruto	235 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.050 mm
Fondo	730 mm
Alto	1.450 mm

TV-3L

Embutidora Manual



Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 3 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.

Consultar precio

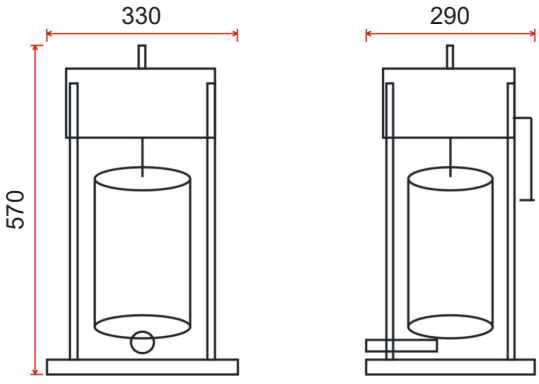
PRESTACIONES

Capacidad	3 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual
Válvula	Liberación de presión
Disposición	Vertical
Piezas desmont.	Cilindro, tubos y pistón
Manivela	Desmontable
Base	Rectangular antideslizante
Material	Acero inoxidable
Peso neto	10 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	330 mm
Fondo	290 mm
Alto	570 mm

TV-5L

Embutidora Manual



Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 5 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.

Consultar precio

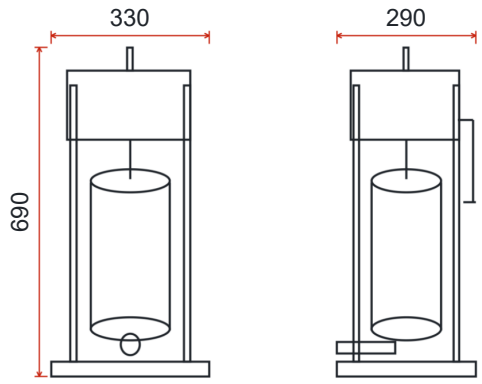
PRESTACIONES

Capacidad	5 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual
Válvula	Liberación de presión
Disposición	Vertical
Piezas desmont.	Cilindro, tubos y pistón
Manivela	Desmontable
Base	Rectangular antideslizante
Material	Acero inoxidable
Peso neto	11,4 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	330 mm
Fondo	290 mm
Alto	690 mm

TV-7L

Embutidora Manual



Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 7 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.

Consultar precio

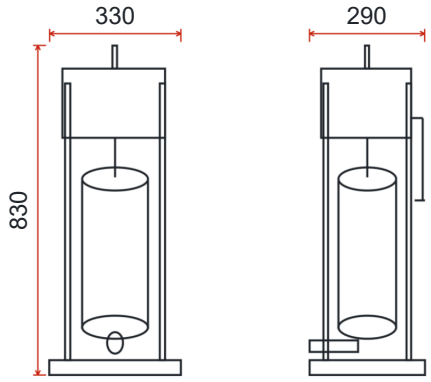
PRESTACIONES

Capacidad	7 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual
Válvula	Liberación de presión
Disposición	Vertical
Piezas desmont.	Cilindro, tubos y pistón
Manivela	Desmontable
Base	Rectangular antideslizante
Material	Acero inoxidable
Peso neto	12,5 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	330 mm
Fondo	290 mm
Alto	830 mm

SYE15

Embutidora Eléctrica

Prepara chorizos y salchichas en una embutidora eléctrica de 10 litros con mando por pedal, que permite accionar el equipo mientras las manos guían la tripa. El catálogo inicial especifica un cuerpo de acero inoxidable 201 y cuatro tubos de embutido de 16, 22, 32 y 38 mm para trabajar con diferentes calibres. La construcción desmontable facilita el acceso a los componentes durante la limpieza, y las tuercas de fijación aseguran el conjunto durante el montaje. Una opción para organizar una estación de elaboración de embutidos en carnicerías, restaurantes y obradores.



Consultar precio

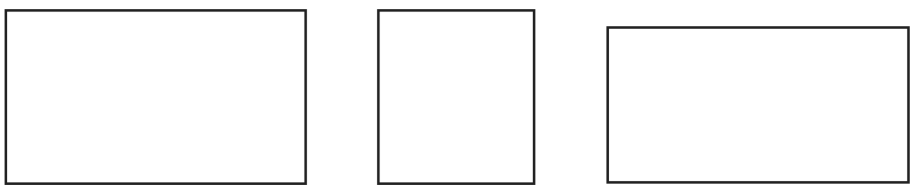
PRESTACIONES

Capacidad	10 L
Control por pedal	Incluido

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Material	Cuerpo de Inox. 201
Estructura	Tubos de Inox.
Fijación	Tuercas fijas
Diseño	Desmontable, fácil de limpiar
Estabilidad	Buena estabilidad, antideslizante
Ø boquillas	38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm
Accesorios	4 tubos de Inox.
Medidas	660 × 340 × 380 mm; ejes no especificados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

SYE15

Embutidora Eléctrica

Incorpora una estación dedicada con embutidora eléctrica modelo SYE15. Su configuración de 20 l permite organizar las tandas y planificar el puesto según las necesidades de producción. Control por pedal aporta accionamiento del equipo. Acero inoxidable aporta cuerpo SS201. 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

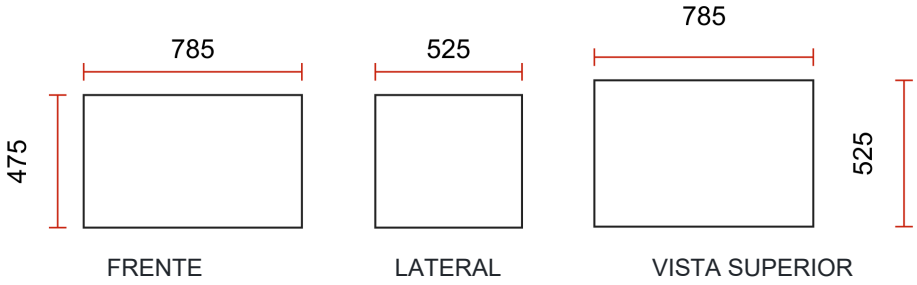
PRESTACIONES

Capacidad	20 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Material	Cuerpo de Inox. 201
Estructura	Tubos de Inox.
Fijación	Tuercas fijas
Diseño	Desmontable, fácil de limpiar
Estabilidad	Buena estabilidad, antideslizante
Ø boquillas	38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm
Accesorios	4 tubos de Inox.

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	785 mm
Fondo	525 mm
Alto	475 mm

SYE30

Embutidora Eléctrica

Incorpora una estación dedicada con embutidora eléctrica modelo SYE30. Su configuración de 30 l permite organizar las tandas y planificar el puesto según las necesidades de producción. Control por pedal aporta accionamiento del equipo. Acero inoxidable aporta cuerpo SS201. 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

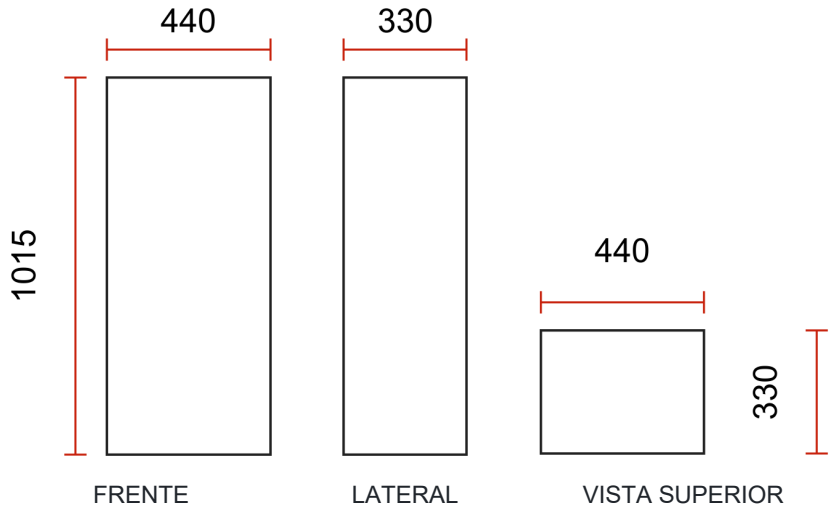
PRESTACIONES

Capacidad	30 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Material	Cuerpo de Inox. 201
Estructura	Tubos de Inox.
Fijación	Tuercas fijas
Diseño	Desmontable, fácil de limpiar
Estabilidad	Buena estabilidad, antideslizante
Ø boquillas	38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm
Accesorios	4 tubos de Inox.
Peso	46.5 kg
Dim. equipo	44 × 33 × 101,5 cm

DIMENSIONES



SYH-100L

Formadora Manual de Hamburguesas de 100 mm



Organiza la preparación de hamburguesas con un **molde de 100 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro define el formato de la pieza y permite mantener una referencia constante al preparar distintas tandas. La palanca acompaña el prensado de la porción colocada en el molde y concentra la formación en un puesto de sobremesa. La regularidad del peso depende de la cantidad de preparación que se cargue en cada ciclo. Con un **peso neto de 4,4 kg**, ofrece un dato concreto para comparar las alternativas de la familia y organizar su apoyo en la mesa de trabajo. Una opción para carnicerías, cocinas y áreas de elaboración que necesitan ordenar la secuencia entre el porcionado, la formación y la disposición de las hamburguesas.

Consultar precio

PRESTACIONES

Diámetro de molde	100 mm
Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Configuración	Molde de 100 mm
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	4,4 kg
Peso bruto	5,3 kg

SYH-130L

Formadora Manual de Hamburguesas



Da forma a tus hamburguesas con un **molde de 130 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro de **13 cm** permite elegir el formato de presentación y relacionarlo con el tamaño del pan o del plato que utiliza tu negocio. El puesto de sobremesa reúne el moldeo en un mismo lugar y permite trabajar con porciones previamente preparadas, organizando la secuencia entre la carga y la retirada de cada pieza. Su **peso neto de 4,8 kg** ayuda a comparar las alternativas de la familia al disponer el área de preparación. Una herramienta para carnicerías, hamburgueserías y cocinas que buscan ordenar el formado por tandas y repetir un diámetro de presentación, ajustando previamente la cantidad de preparación a cada porción.

Consultar precio

PRESTACIONES

Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Diámetro del molde	130 mm
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	4,8 kg
Peso bruto	5,6 kg

SYH-150L

Formadora Manual de Hamburguesas



Da forma a tus hamburguesas con un **molde de 150 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro de **15 cm** permite elegir el formato de presentación y relacionarlo con el tamaño del pan o del plato que utiliza tu negocio. El puesto de sobremesa reúne el moldeo en un mismo lugar y permite trabajar con porciones previamente preparadas, organizando la secuencia entre la carga y la retirada de cada pieza. Su **peso neto de 5,2 kg** ayuda a comparar las alternativas de la familia al disponer el área de preparación. Una herramienta para carnicerías, hamburgueserías y cocinas que buscan ordenar el formado por tandas y repetir un diámetro de presentación, ajustando previamente la cantidad de preparación a cada porción.

Consultar precio

PRESTACIONES

Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Diámetro del molde	150 mm
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	5,2 kg
Peso bruto	6,0 kg

TR8SH

Tiernizadora de Carne



Sumá una estación de **tiernizado o corte en tiras** a la preparación de carnes. La unidad **TR8SH de 350 W** admite cabezales **TDA/TDB para tiernizar** y **MSA para corte en tiras**, según la configuración seleccionada.

Su construcción inoxidable y el formato de sobremesa permiten integrarla al puesto de elaboración de milanesas, carnes y preparaciones cortadas. La **selección del cabezal** define el trabajo que realizará: conviene cotizar el conjunto apropiado para la preparación prevista, sin confundir la unidad motriz con sus accesorios.

Consultar precio

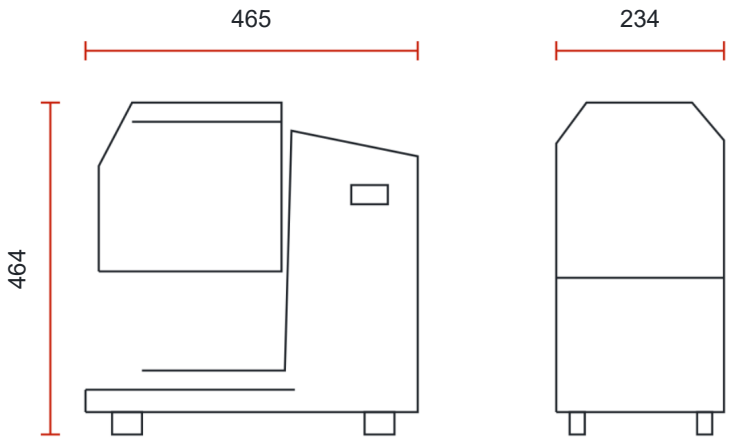
PRESTACIONES

Cabezales compatibles	TDA / TDB: tiernizado; MSA: corte en tiras

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50/60 Hz
Potencia	350 W
Tipo	Unidad eléctrica de sobremesa
Accesorios	Cabezal según configuración; cotización específica
Construcción	Acero inoxidable
Embalaje	560 × 305 × 560 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	465 mm
Fondo	234 mm
Alto	464 mm

Preparación de alimentos y bebidas

Índice interactivo de productos

50 Hz · 19 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Cutters y Procesadoras	188
Cortadoras de Vegetales	191
Cortadoras Eléctricas de Vegetales	191
Cortadoras Manuales de Vegetales	192
Máquinas de Pasta	194
Envasadoras al Vacío	195
Licuadoras	199
Exprimidores	201
Trituradoras de Hielo	202
Termos y Urnas para Bebidas Calientes	204

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

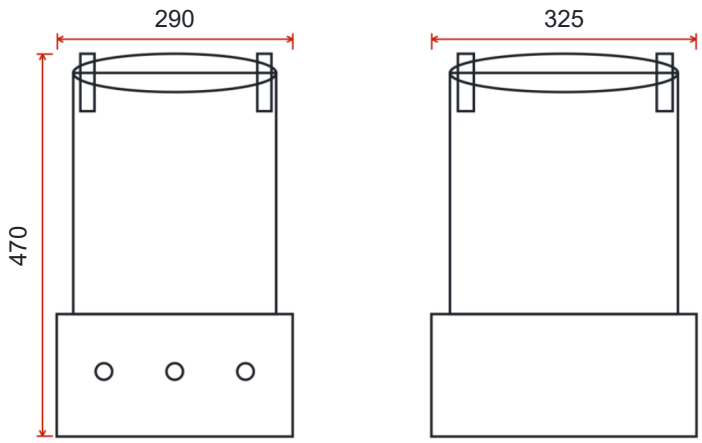
PRESTACIONES

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

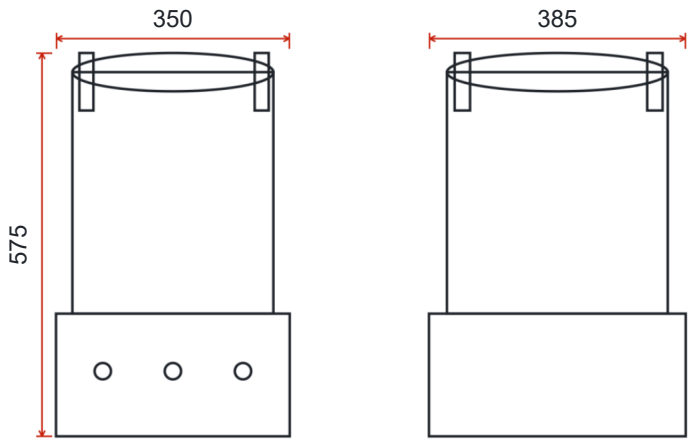
PRESTACIONES

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

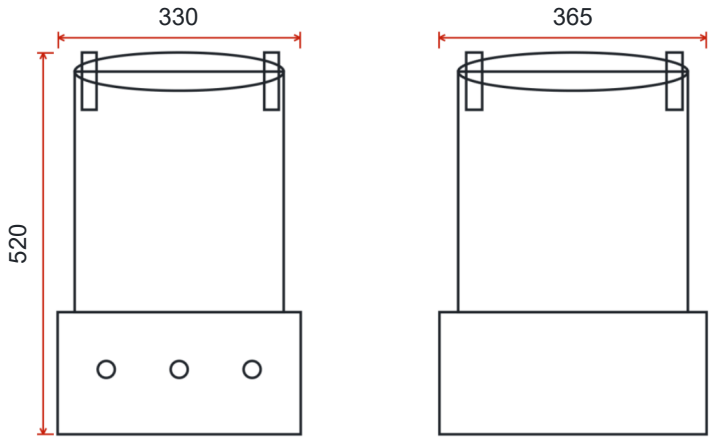
PRESTACIONES

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

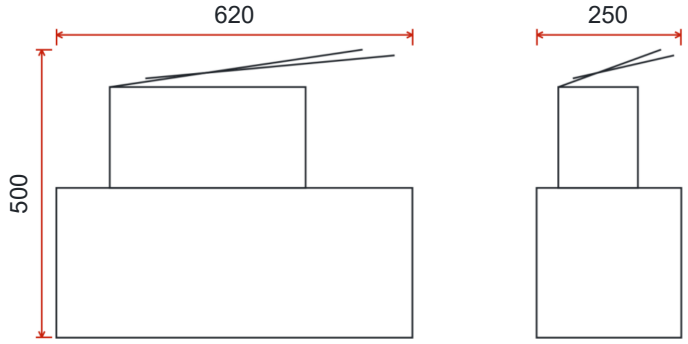
PRESTACIONES

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

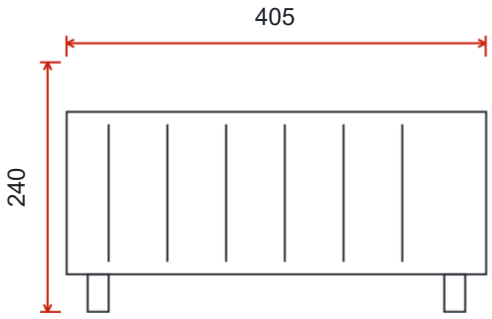
PRESTACIONES

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

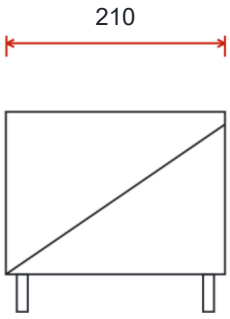
CARACTERÍSTICAS

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

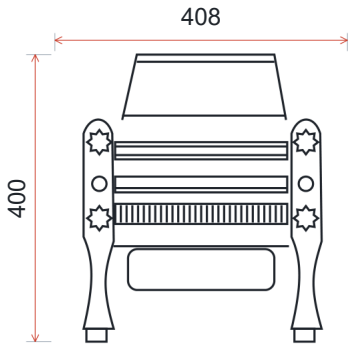
PRESTACIONES

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

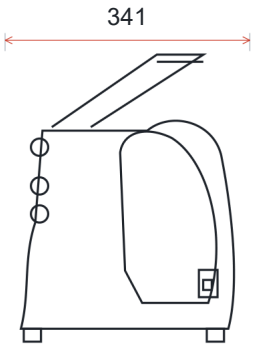
CARACTERÍSTICAS

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

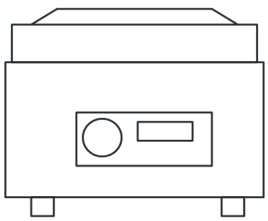
PRESTACIONES

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

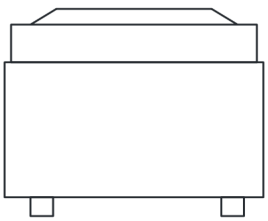
CARACTERÍSTICAS

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

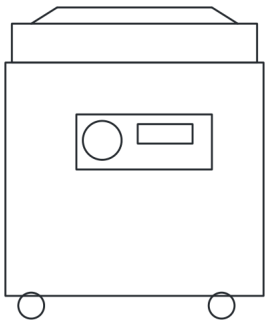
PRESTACIONES

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

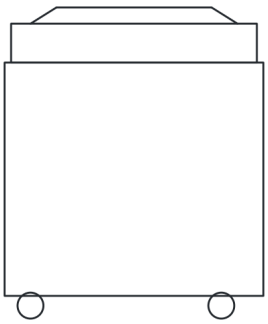
CARACTERÍSTICAS

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

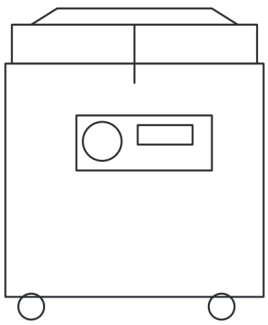
PRESTACIONES

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

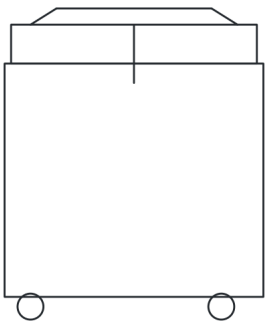
CARACTERÍSTICAS

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

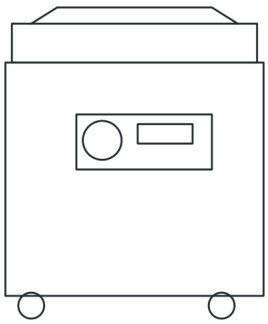
PRESTACIONES

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

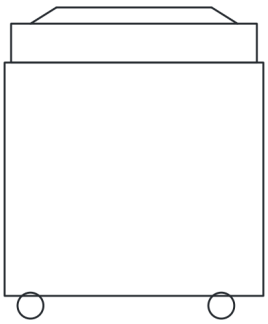
CARACTERÍSTICAS

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

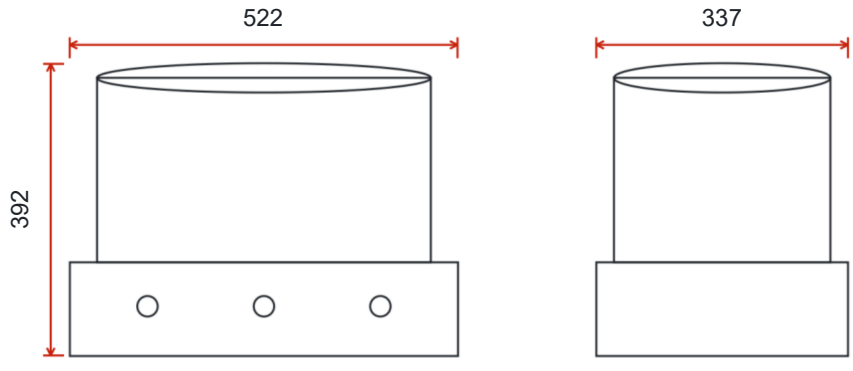
PRESTACIONES

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

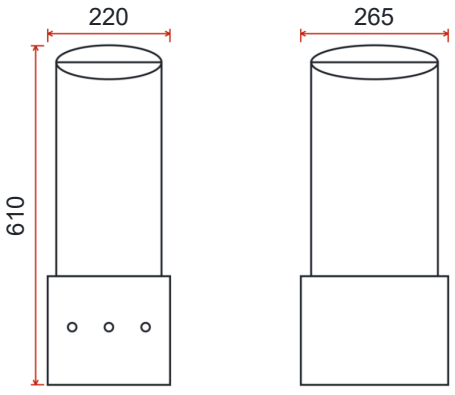
PRESTACIONES

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

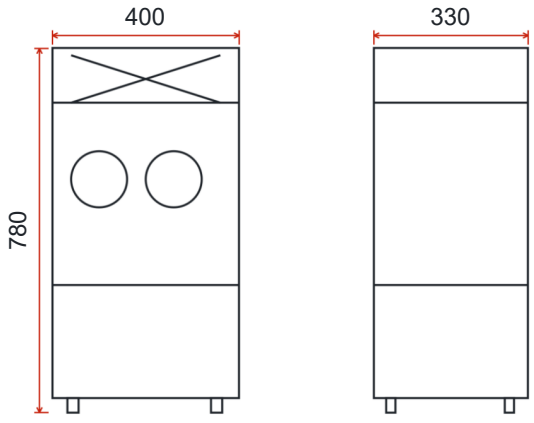
PRESTACIONES

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

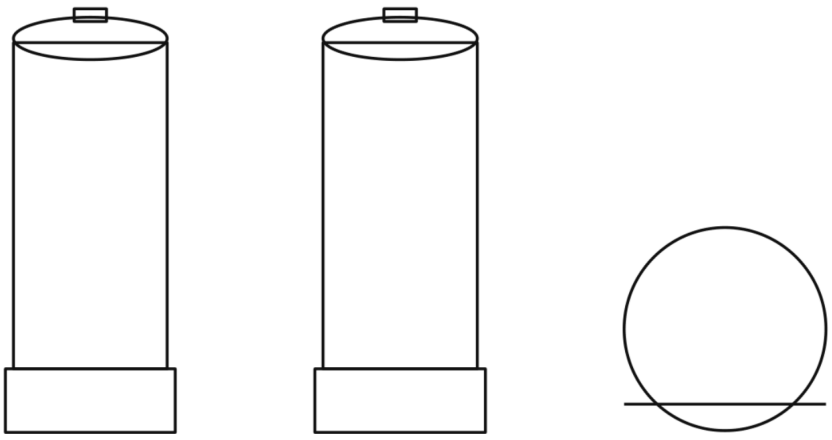
PRESTACIONES

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

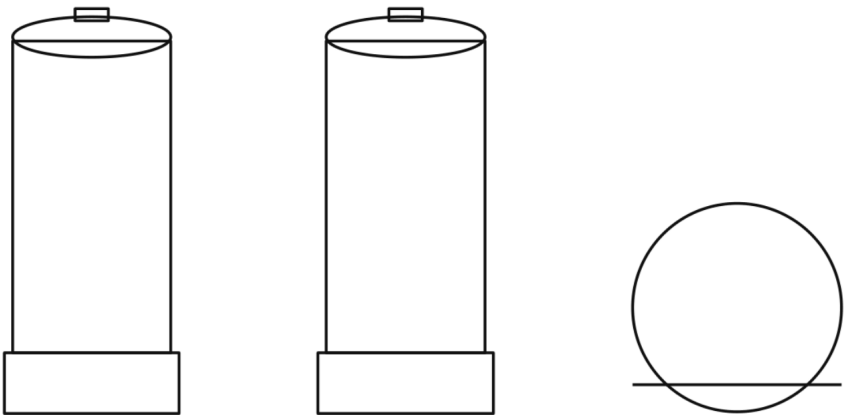
PRESTACIONES

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

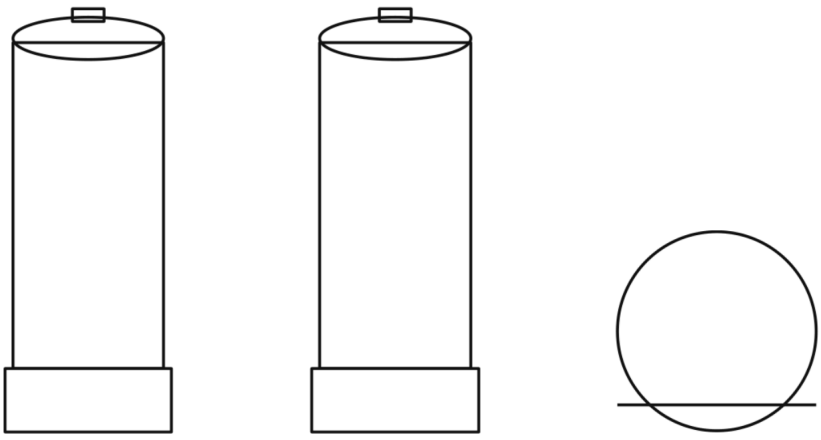
PRESTACIONES

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

Lavado de vajilla

Índice interactivo de productos

50 Hz · 2 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS

PÁGINA

Lavavajillas 208

HDW-50

Lavavajillas Industrial de Carga Frontal



Organiza la zona de lavado con un equipo industrial de **carga frontal**, para disponer de un puesto específico de lavado y enjuague junto al área de recepción de vajilla. La configuración del pedido declara **5,4 kW de potencia nominal**, con **1 kW de calentamiento de lavado y 4 kW de enjuague**.

La disposición de carga ofrece un acceso definido para incorporar y retirar la vajilla durante la secuencia de trabajo. Su frente de **57 cm** y profundidad de **62 cm** ofrecen medidas para planificar la ubicación junto a mesas y áreas de apoyo. Una alternativa para restaurantes, comedores y cocinas que necesitan integrar el lavado de vajilla a una secuencia de trabajo definida.

Consultar precio

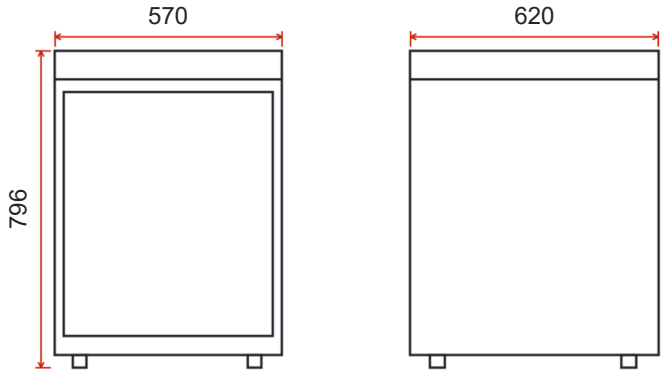
PRESTACIONES

Calent. de lavado	1 kW

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	5,4 kW
Calent. de enjuague	4 kW
Carga	Frontal
Bomba de lavado	0,37 kW

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	570 mm
Fondo	620 mm
Alto	796 mm

HDW-60

Lavavajillas Industrial Tipo Capota



Organizá el lavado por canastillas con una **capota de carga elevada** y una capacidad nominal de **hasta 60 canastillas por hora**. Las referencias de **55–65 °C para lavado** y **82–90 °C para enjuague** permiten planificar la operación del puesto.

El consumo indicado de **2,3 litros por canastilla** y la construcción inoxidable completan la configuración. Su integración requiere prever la alimentación eléctrica, el ingreso de agua y la zona de carga y descarga según el flujo de vajilla de la cocina.

Consultar precio

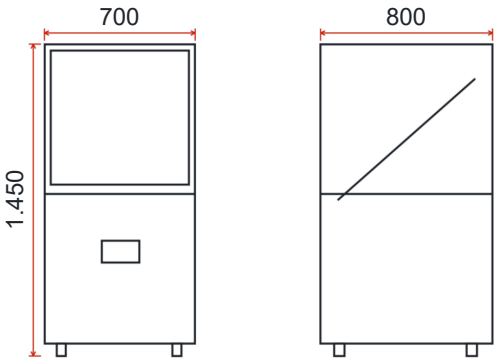
PRESTACIONES

Capacidad de lavado	Hasta 60 canastillas/h
Temp. lavado	55–65 °C
Temp. enjuague	82–90 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	9,8 kW
Carga	Por capota
Calent. de lavado	3 kW
Calent. de enjuague	6 kW
Agua por canastilla	2,3 L
Material	Acero inoxidable
Bomba de preenjuague	0,2 kW

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	700 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.450 mm

Mobiliario de acero inoxidable

Índice interactivo de productos

50 Hz · 41 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Mesas de Trabajo	211
Mesas Abiertas de Trabajo	211
Mesas con Puertas	227
Fregaderos y Mesas de Lavado	230
Estanterías de Pie	236
Estantes Murales	242
Carros	250
Carros Panaderos	250

QH-2WT907

Mesa de Trabajo



Concentra preparación y apoyo en una **cubierta de 90 × 70 cm**, con un **estante inferior** para recipientes y utensilios. Mantener esos elementos debajo de la mesada deja la superficie de trabajo disponible para elaborar y emplatar.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm** facilita integrar una estación de trabajo a la cocina o al obrador. La cubierta sin respaldo permite organizar el acceso según la distribución del puesto.

Consultar precio

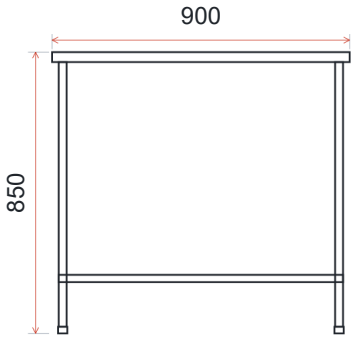
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	90 × 70 cm

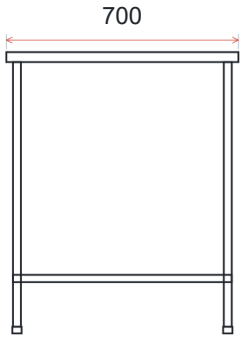
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-2WT1207

Mesa de Trabajo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 120 × 70 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. La cubierta sin respaldo ofrece una superficie de apoyo abierta para integrarla en la distribución del puesto. Con **70 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

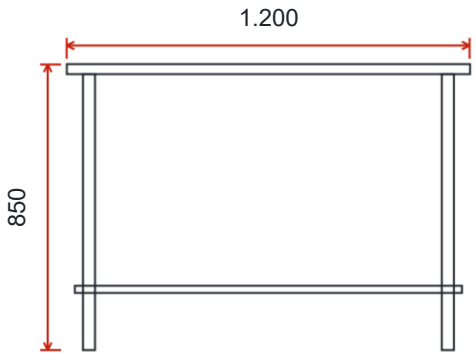
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	120 × 70 cm

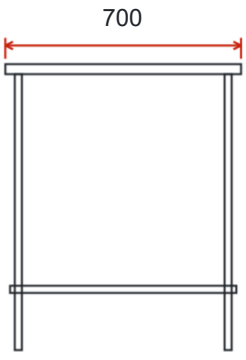
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-2WT1506

Mesa de Trabajo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 150 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. La cubierta sin respaldo ofrece una superficie de apoyo abierta para integrarla en la distribución del puesto. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

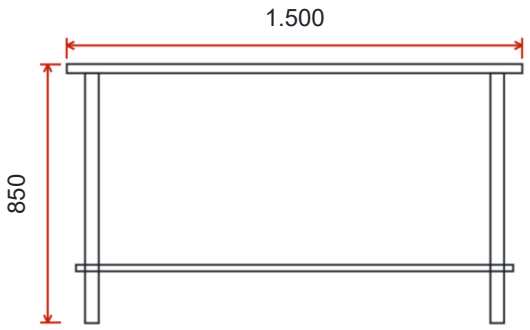
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	150 × 60 cm

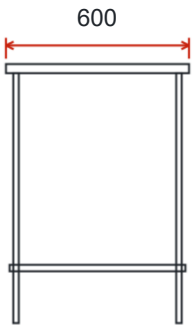
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.500 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-2WT1507

Mesa de Trabajo



Concentra preparación y apoyo en una **cubierta de 150 × 70 cm**, con un **estante inferior** para recipientes y utensilios. Mantener esos elementos debajo de la mesada deja la superficie de trabajo disponible para elaborar y emplatar.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm** facilita integrar una estación de trabajo a la cocina o al obrador. La cubierta sin respaldo permite organizar el acceso según la distribución del puesto.

Consultar precio

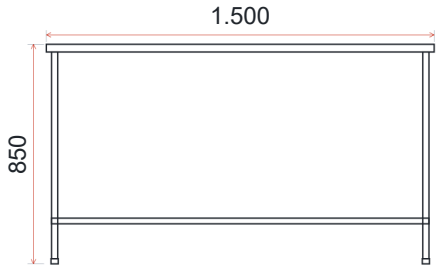
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	150 × 70 cm

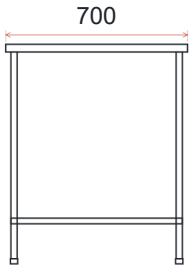
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-2WT1806

Mesa de Trabajo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 180 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. La cubierta sin respaldo ofrece una superficie de apoyo abierta para integrarla en la distribución del puesto. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

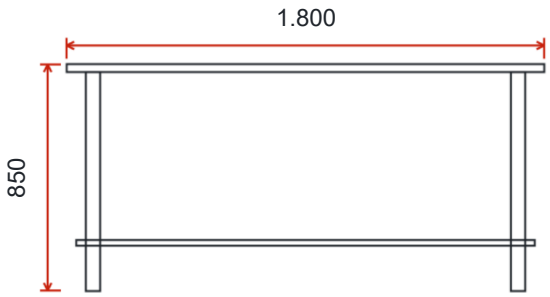
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	180 × 60 cm

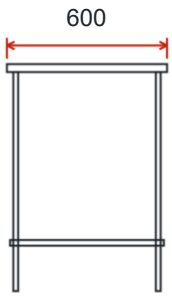
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-2WT1807

Mesa de Trabajo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 180 × 70 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. La cubierta sin respaldo ofrece una superficie de apoyo abierta para integrarla en la distribución del puesto. Con **70 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

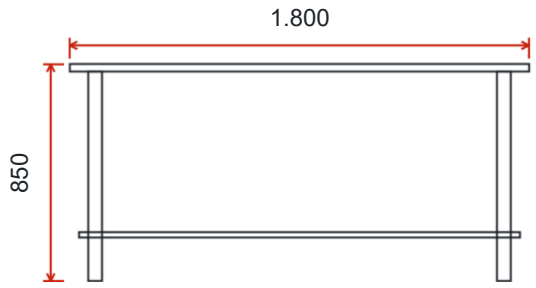
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	180 × 70 cm

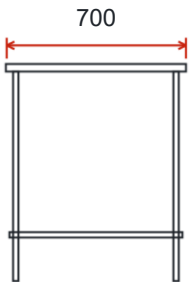
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-2WT2106

Mesa de Trabajo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 210 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. La cubierta sin respaldo ofrece una superficie de apoyo abierta para integrarla en la distribución del puesto. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

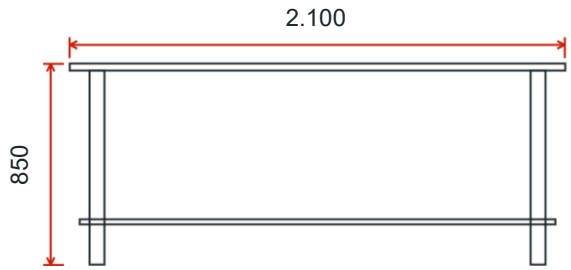
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	210 × 60 cm

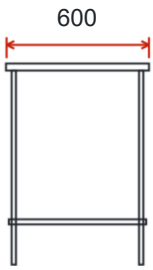
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	2.100 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-2BWT906

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 90 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

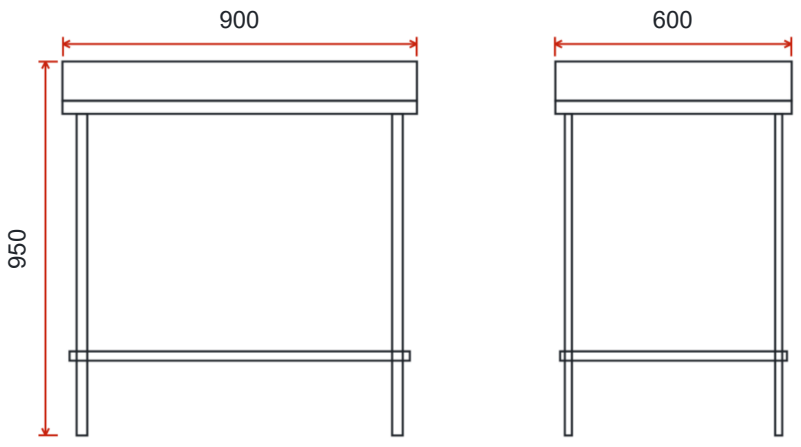
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	90 × 60 cm
Altura de trabajo	850 mm

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	600 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT907

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 90 × 70 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **70 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

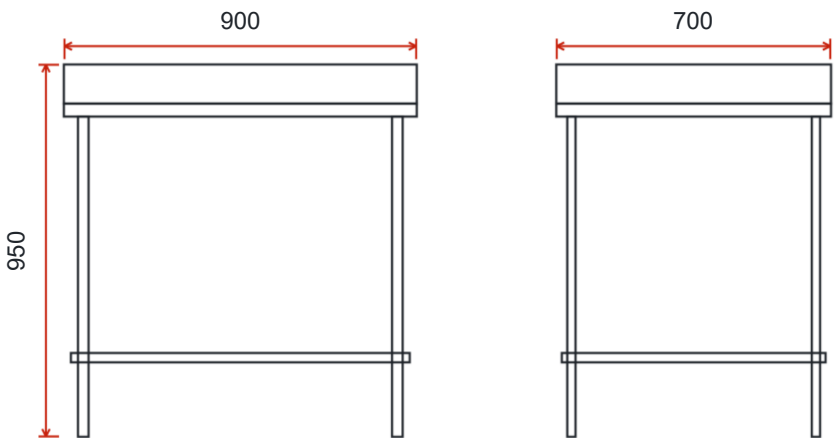
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	90 × 70 cm
Altura de trabajo	850 mm

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1206

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 120 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

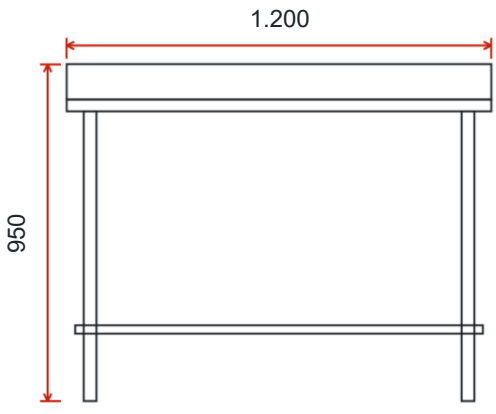
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	120 × 60 cm
Altura de trabajo	850 mm

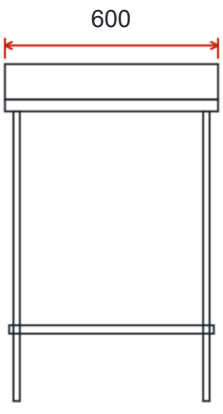
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	600 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1207

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 120 × 70 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **70 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

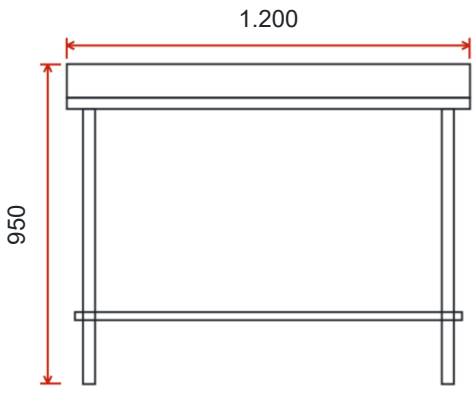
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	120 × 70 cm
Altura de trabajo	850 mm

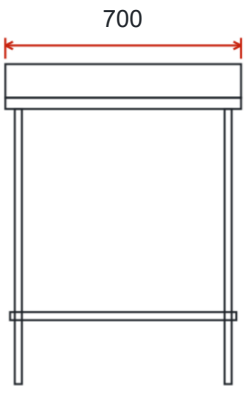
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1506

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 150 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

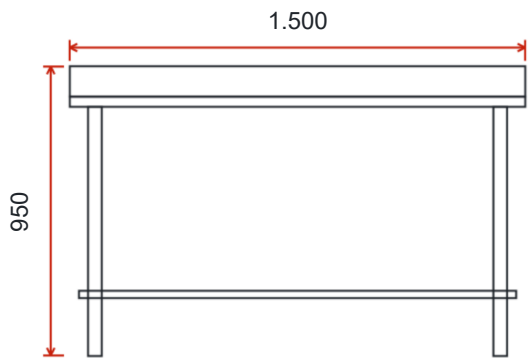
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	150 × 60 cm
Altura de trabajo	850 mm

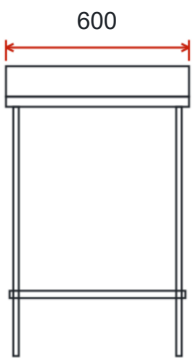
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.500 mm
Fondo	600 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1507

Mesa de Trabajo con Respaldo



Concentra preparación y apoyo en una **cubierta de 150 × 70 cm**, con un **estante inferior** para recipientes y utensilios. Mantener esos elementos debajo de la mesada deja la superficie de trabajo disponible para elaborar y emplatar.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm** facilita integrar una estación de trabajo a la cocina o al obrador. El **respaldo de 100 mm** delimita el borde posterior cuando la mesa se coloca junto a una pared.

Consultar precio

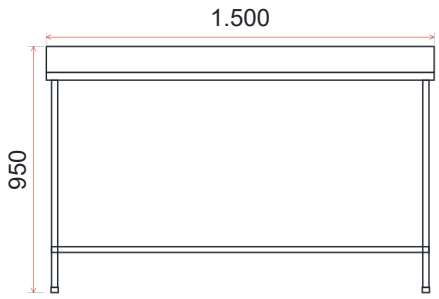
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	150 × 70 cm
Altura de trabajo	850 mm

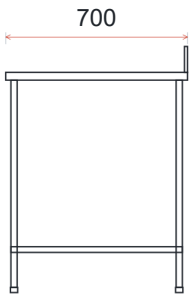
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1806

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 180 × 60 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **60 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

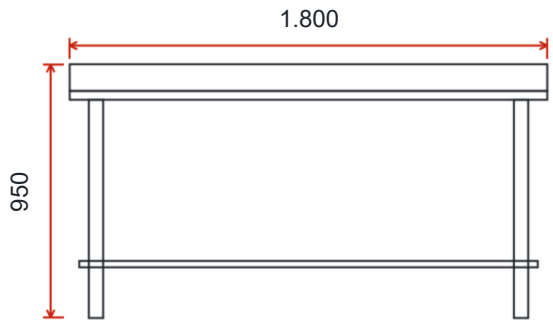
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	180 × 60 cm
Altura de trabajo	850 mm

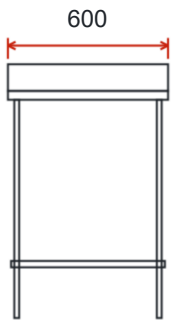
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	600 mm
Alto	950 mm

QH-2BWT1807

Mesa de Trabajo con Respaldo



Organiza un puesto de preparación con una **mesada de 180 × 70 cm** y un **estante inferior** para mantener recipientes, utensilios y elementos de uso frecuente cerca de la zona de trabajo. Esta distribución de dos niveles permite aprovechar el espacio bajo la mesa y reservar la cubierta para la elaboración y el apoyo de los productos. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, un dato concreto para comparar las distintas opciones de mobiliario. El **respaldo posterior de 100 mm** delimita la parte trasera de la cubierta al ubicar la mesa junto a una pared. Con **70 cm de profundidad**, permite planificar una estación acorde al espacio disponible en cocinas y áreas de producción.

Consultar precio

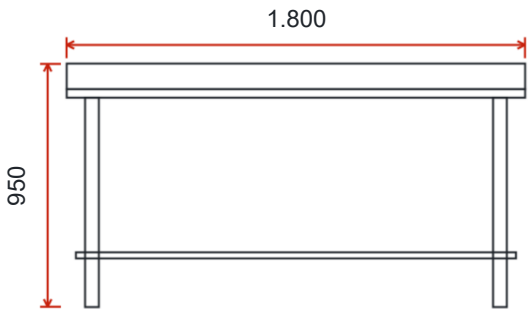
PRESTACIONES

Niveles	2 · cubierta y estante inferior
Cubierta	180 × 70 cm
Altura de trabajo	850 mm

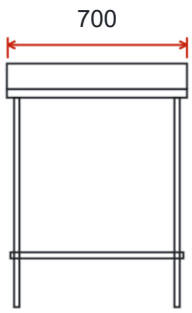
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Respaldo	100 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	950 mm

QH-2SWT2208-640

Mesa de Trabajo con Rejilla Inferior y 6 Patas



Organiza un puesto amplio de preparación con una **cubierta de 220 × 80 cm** y una **rejilla inferior** para disponer recipientes y elementos de apoyo bajo la superficie de trabajo. La estructura de **seis patas de tubo cuadrado** distribuye los apoyos a lo largo de la mesa y mantiene el acceso abierto al nivel inferior. La **cubierta de acero inoxidable SS304** se combina con el resto del equipo en **SS201**, según la configuración especificada por el proveedor. Con **90 cm de altura exterior**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a otras mesas y estaciones de trabajo. Una alternativa para cocinas, obradores y áreas de preparación que necesitan reunir superficie de elaboración y almacenamiento auxiliar en una misma posición.

Consultar precio

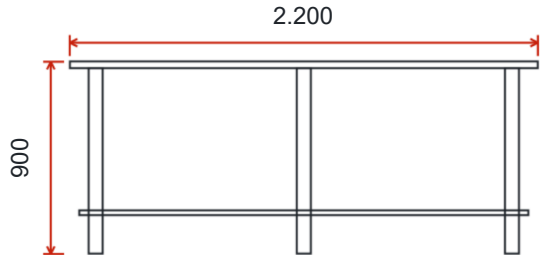
PRESTACIONES

Cubierta	2.200 × 800 mm
Niveles	2 · cubierta y rejilla inferior

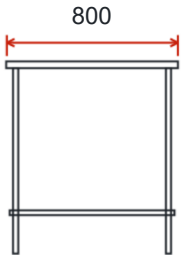
CARACTERÍSTICAS

Patas	6 · tubo cuadrado
Material cubierta	Acero inoxidable SS304
Resto del equipo	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	2.200 mm
Fondo	800 mm
Alto	900 mm

QH-2WTC1206

Mesa de Trabajo con Puertas Corredizas



Combina una **cubierta de 120 × 60 cm** con un **gabinete inferior de puertas corredizas** para reunir trabajo y almacenamiento en una sola ubicación. La mesada ofrece una superficie definida para la preparación y el apoyo de elementos, mientras el espacio inferior permite guardar recipientes y utensilios detrás de las puertas. La apertura deslizante permite acceder al interior sin proyectar una hoja de puerta hacia el pasillo. Su configuración utiliza **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, y una altura exterior de **85 cm**. Una alternativa para cocinas y áreas de elaboración que necesitan aprovechar el espacio bajo la superficie de trabajo y organizar el mobiliario de acuerdo con el ancho disponible.

Consultar precio

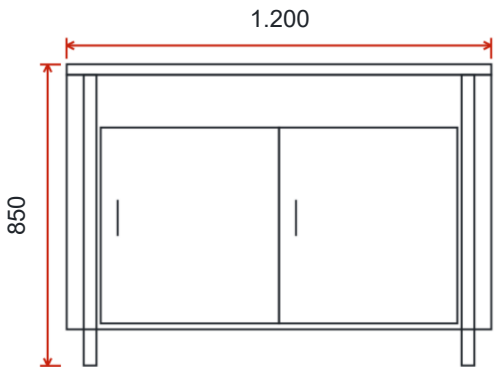
PRESTACIONES

Cubierta	120 × 60 cm

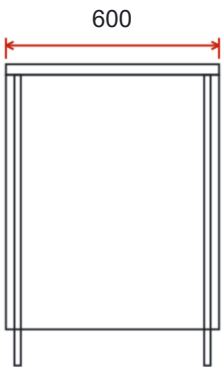
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Puertas	Corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-2WTC1506

Mesa de Trabajo con Puertas Corredizas



Combina una **cubierta de 150 × 60 cm** con un **gabinete inferior de puertas corredizas** para reunir trabajo y almacenamiento en una sola ubicación. La mesada ofrece una superficie definida para la preparación y el apoyo de elementos, mientras el espacio inferior permite guardar recipientes y utensilios detrás de las puertas. La apertura deslizante permite acceder al interior sin proyectar una hoja de puerta hacia el pasillo. Su configuración utiliza **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, y una altura exterior de **85 cm**. Una alternativa para cocinas y áreas de elaboración que necesitan aprovechar el espacio bajo la superficie de trabajo y organizar el mobiliario de acuerdo con el ancho disponible.

Consultar precio

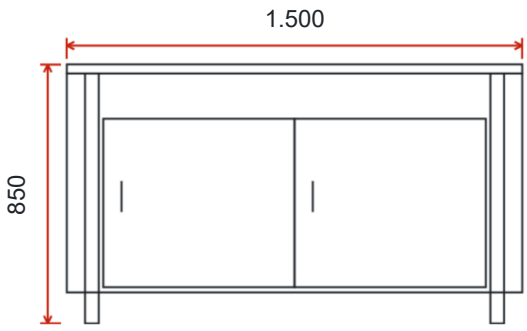
PRESTACIONES

Cubierta	150 × 60 cm

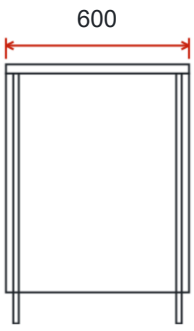
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Puertas	Corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.500 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-2WTC1806

Mesa de Trabajo con Puertas Corredizas



Combina una **cubierta de 180 × 60 cm** con un **gabinete inferior de puertas corredizas** para reunir trabajo y almacenamiento en una sola ubicación. La mesada ofrece una superficie definida para la preparación y el apoyo de elementos, mientras el espacio inferior permite guardar recipientes y utensilios detrás de las puertas. La apertura deslizante permite acceder al interior sin proyectar una hoja de puerta hacia el pasillo. Su configuración utiliza **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, y una altura exterior de **85 cm**. Una alternativa para cocinas y áreas de elaboración que necesitan aprovechar el espacio bajo la superficie de trabajo y organizar el mobiliario de acuerdo con el ancho disponible.

Consultar precio

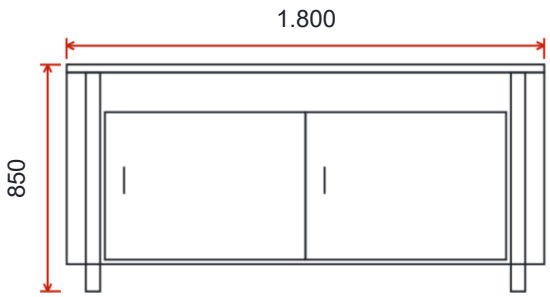
PRESTACIONES

Cubierta	180 × 60 cm

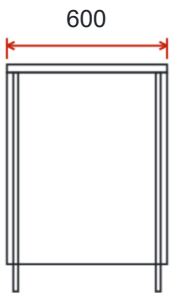
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Puertas	Corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-S1-707

Pileta Simple



Define una estación de lavado con **una cuba individual**, en un conjunto de **70 cm de ancho y 70 cm de profundidad**. El formato de una cuba permite integrar un punto de lavado definido dentro de la distribución del área de trabajo. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

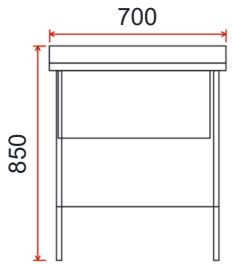
PRESTACIONES

Cubas	1

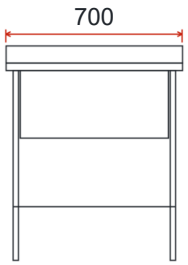
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

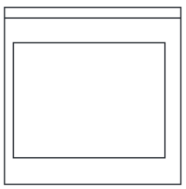
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-S1W-1506L

Pileta con Mesa Lateral



Define una estación de lavado con **una cuba y una superficie lateral de apoyo**, en un conjunto de **150 cm de ancho y 60 cm de profundidad**. La mesa lateral permite apoyar recipientes y utensilios junto a la cuba y mantener ambos espacios dentro del mismo mueble. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

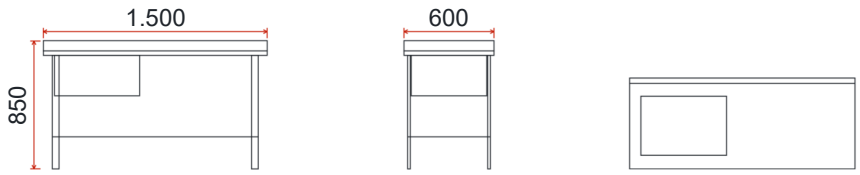
PRESTACIONES

Cubas	1
Posición de cuba	Izquierda · vista de frente

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-S1W-1506R

Pileta con Mesa Lateral



Define una estación de lavado con **una cuba y una superficie lateral de apoyo**, en un conjunto de **150 cm de ancho y 60 cm de profundidad**. La mesa lateral permite apoyar recipientes y utensilios junto a la cuba y mantener ambos espacios dentro del mismo mueble. La configuración utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

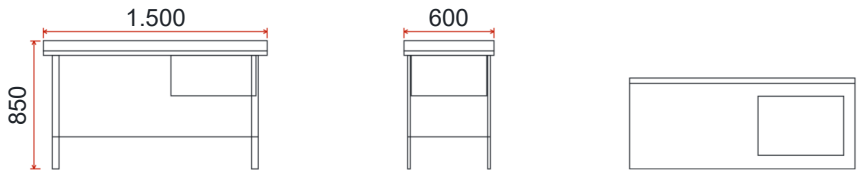
PRESTACIONES

Cubas	1
Posición de cuba	Derecha · vista de frente

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	600 mm
Alto	850 mm

QH-S1W-1507L

Pileta con Mesa Lateral



Define una estación de lavado con **una cuba y una superficie lateral de apoyo**, en un conjunto de **150 cm de ancho y 70 cm de profundidad**. La mesa lateral permite apoyar recipientes y utensilios junto a la cuba y mantener ambos espacios dentro del mismo mueble. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

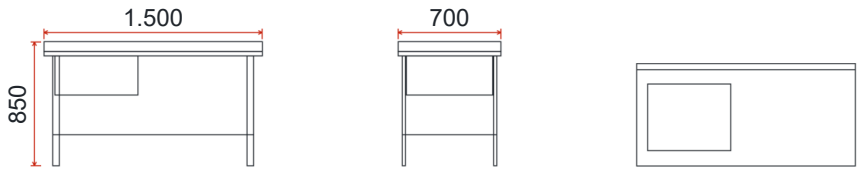
PRESTACIONES

Cubas	1
Posición de cuba	Izquierda · vista de frente

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-S1W-1507R

Pileta con Mesa Lateral



Define una estación de lavado con **una cuba y una superficie lateral de apoyo**, en un conjunto de **150 cm de ancho y 70 cm de profundidad**. La mesa lateral permite apoyar recipientes y utensilios junto a la cuba y mantener ambos espacios dentro del mismo mueble. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

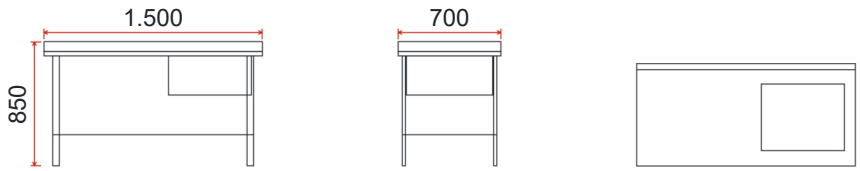
PRESTACIONES

Cubas	1
Posición de cuba	Derecha · vista de frente

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-S2-1207

Pileta Doble



Define una estación de lavado con **dos cubas separadas**, en un conjunto de **120 cm de ancho y 70 cm de profundidad**. La separación de las cubas permite organizar distintas tareas de lavado y enjuague dentro de la misma estación. La configuración utiliza **acero inoxidable SS304 de 1,0 mm**, con estructura de apoyo abierta y respaldo posterior visible en la presentación del equipo. Las medidas exteriores permiten comparar opciones y planificar su ubicación junto a las mesas y zonas de preparación. Una solución para ordenar el lavado de recipientes y utensilios en cocinas y áreas de elaboración.

Consultar precio

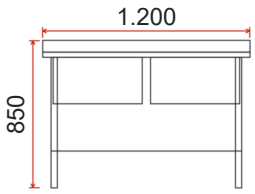
PRESTACIONES

Cubas	2

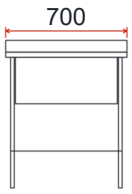
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

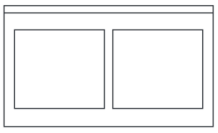
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	850 mm

QH-RS1205

Estantería de Acero Inoxidable



Reúne recipientes, utensilios y otros elementos de trabajo en una estantería de **cuatro niveles con superficies lisas**, distribuida en **155 cm de altura**. Su ancho de **120 cm** y profundidad de **50 cm** permiten elegir el tamaño según el espacio disponible y organizar el área auxiliar sin extender todos los elementos sobre las mesadas. La configuración del pedido utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, con patas de sección redonda y acceso abierto a los niveles. Esta disposición permite separar referencias por uso y mantenerlas a la vista, tanto en cocinas y obradores como en zonas de almacenamiento de apoyo. Las medidas exteriores facilitan planificar su ubicación junto al resto del mobiliario.

Consultar precio

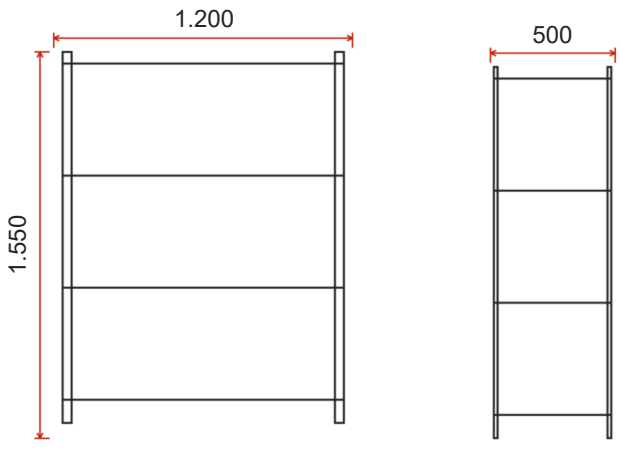
PRESTACIONES

Niveles	4 · estantes lisos

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Patas	Sección redonda

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

QH-RS1505

Estantería de Acero Inoxidable



Reúne recipientes, utensilios y otros elementos de trabajo en una estantería de **cuatro niveles con superficies lisas**, distribuida en **155 cm de altura**. Su ancho de **150 cm** y profundidad de **50 cm** permiten elegir el tamaño según el espacio disponible y organizar el área auxiliar sin extender todos los elementos sobre las mesadas. La configuración del pedido utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, con patas de sección redonda y acceso abierto a los niveles. Esta disposición permite separar referencias por uso y mantenerlas a la vista, tanto en cocinas y obradores como en zonas de almacenamiento de apoyo. Las medidas exteriores facilitan planificar su ubicación junto al resto del mobiliario.

Consultar precio

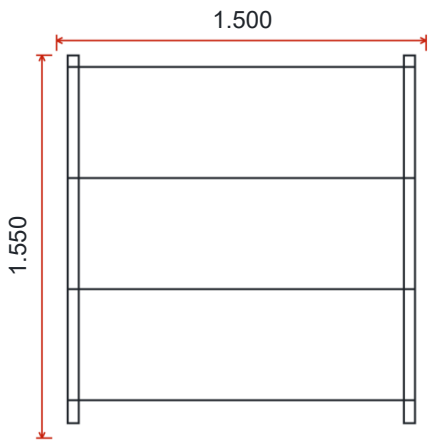
PRESTACIONES

Niveles	4 · estantes lisos

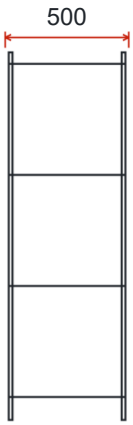
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Patas	Sección redonda

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

QH-RS1805

Estantería de Acero Inoxidable



Reúne recipientes, utensilios y otros elementos de trabajo en una estantería de **cuatro niveles con superficies lisas**, distribuida en **155 cm de altura**. Su ancho de **180 cm** y profundidad de **50 cm** permiten elegir el tamaño según el espacio disponible y organizar el área auxiliar sin extender todos los elementos sobre las mesadas. La configuración del pedido utiliza **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm**, con patas de sección redonda y acceso abierto a los niveles. Esta disposición permite separar referencias por uso y mantenerlas a la vista, tanto en cocinas y obradores como en zonas de almacenamiento de apoyo. Las medidas exteriores facilitan planificar su ubicación junto al resto del mobiliario.

Consultar precio

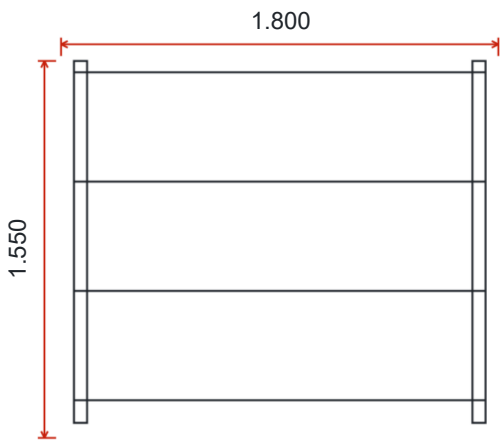
PRESTACIONES

Niveles	4 · estantes lisos

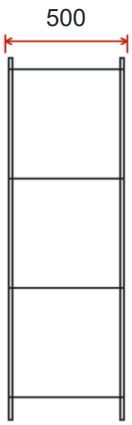
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm
Patas	Sección redonda

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

1,20 m
Estantería Ranurada



Organizá recipientes e insumos en **cuatro niveles** con una estantería de **1,20 m de frente** y **50 cm de fondo**. Los entrepaños ranurados permiten separar la reserva y mantener accesibles los elementos de uso diario en cocinas, depósitos y áreas de preparación.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1 mm**, las patas tubulares y los apoyos de goma conforman la configuración del catálogo original. El montaje desarmable facilita el traslado y armado del puesto. Las ranuras dejan una superficie abierta: conviene elegir los recipientes teniendo en cuenta su base de apoyo.

Consultar precio

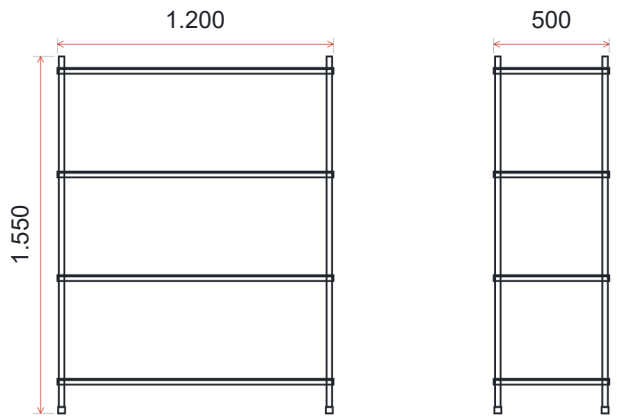
PRESTACIONES

Niveles	4
Superficie	Entrepaños ranurados

CARACTERÍSTICAS

Montaje	Desarmable
Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Patas	Tubo redondo de acero inoxidable
Apoyos	Goma antideslizante

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

1,50 m
Estantería Ranurada



Organizá recipientes e insumos en **cuatro niveles** con una estantería de **1,50 m de frente** y **50 cm de fondo**. Los entrepaños ranurados permiten separar la reserva y mantener accesibles los elementos de uso diario en cocinas, depósitos y áreas de preparación.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1 mm**, las patas tubulares y los apoyos de goma conforman la configuración del catálogo original. El montaje desarmable facilita el traslado y armado del puesto. Las ranuras dejan una superficie abierta: conviene elegir los recipientes teniendo en cuenta su base de apoyo.

Consultar precio

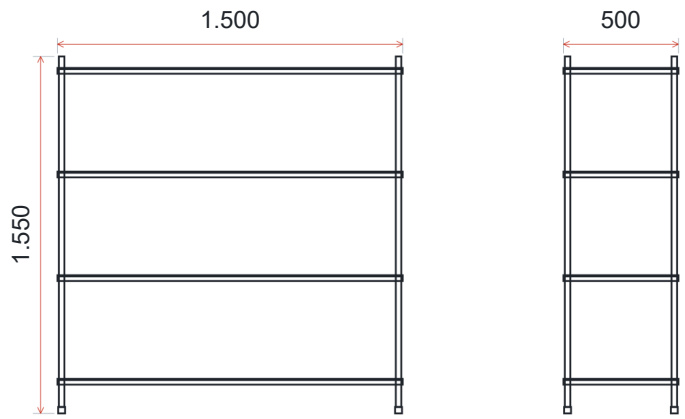
PRESTACIONES

Niveles	4
Superficie	Entrepaños ranurados

CARACTERÍSTICAS

Montaje	Desarmable
Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Patas	Tubo redondo de acero inoxidable
Apoyos	Goma antideslizante

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

1,80 m
Estantería Ranurada



Organizá recipientes e insumos en **cuatro niveles** con una estantería de **1,80 m de frente** y **50 cm de fondo**. Los entrepaños ranurados permiten separar la reserva y mantener accesibles los elementos de uso diario en cocinas, depósitos y áreas de preparación.

La construcción en **acero inoxidable SS304 de 1 mm**, las patas tubulares y los apoyos de goma conforman la configuración del catálogo original. El montaje desarmable facilita el traslado y armado del puesto. Las ranuras dejan una superficie abierta: conviene elegir los recipientes teniendo en cuenta su base de apoyo.

Consultar precio

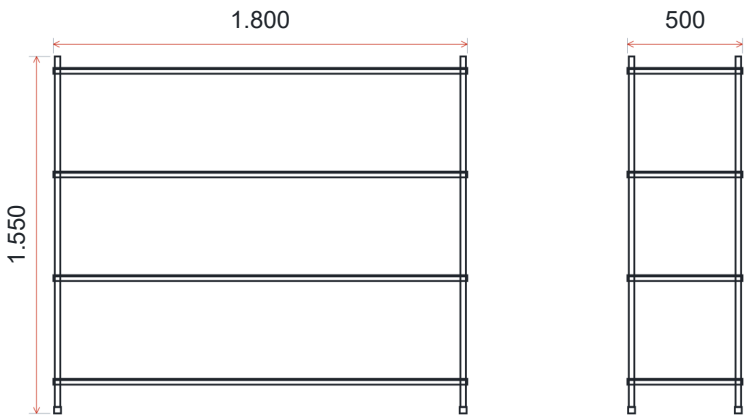
PRESTACIONES

Niveles	4
Superficie	Entrepaños ranurados

CARACTERÍSTICAS

Montaje	Desarmable
Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm
Patas	Tubo redondo de acero inoxidable
Apoyos	Goma antideslizante

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.550 mm

QH-WS930

Estante Mural de 1 Nivel



Aprovecha la pared para organizar utensilios, recipientes y elementos de uso frecuente sin ocupar la superficie de preparación. Este estante mural reúne **1 nivel de apoyo**, con **90 cm de ancho y 30 cm de profundidad** para planificar su ubicación sobre mesadas o zonas auxiliares. Su configuración en **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, permite identificar el material y comparar tamaños dentro de la misma familia. El nivel único ofrece una superficie auxiliar de acceso directo para los elementos que se utilizan durante la preparación. Una opción para aprovechar el espacio vertical y mantener cada elemento cerca del puesto donde se necesita.

Consultar precio

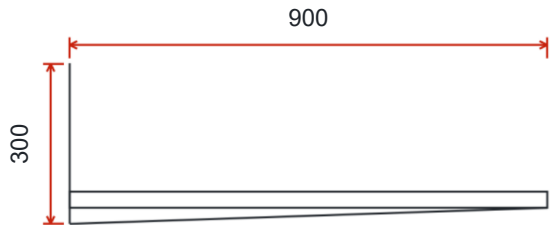
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

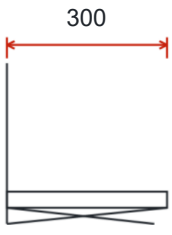
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



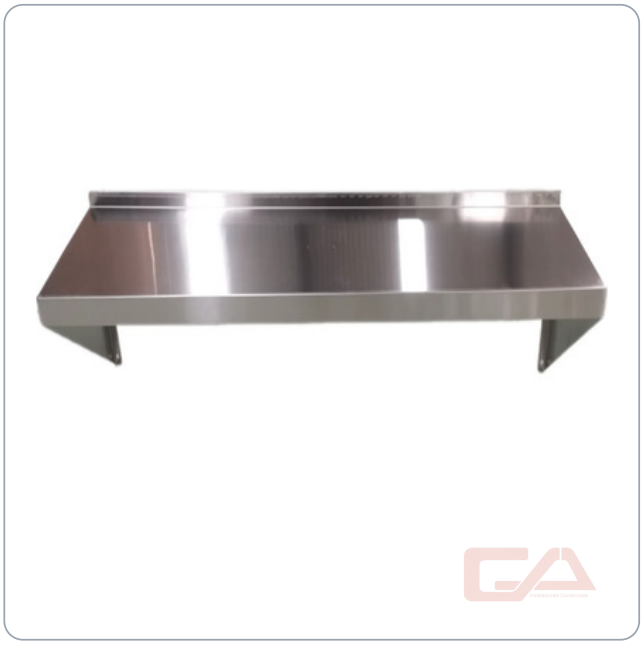
LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	300 mm
Alto	300 mm

QH-WS1230

Estante Mural de 1 Nivel



Libera la mesada y lleva los utensilios de uso frecuente a **un nivel de apoyo mural**. Sus **120 cm de ancho y 30 cm de fondo** aprovechan la pared sobre el puesto de trabajo, sin ocupar el área de elaboración.

El acceso directo ayuda a mantener cerca los elementos que necesitas durante la preparación. La construcción en **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm** completa una superficie auxiliar para organizar el trabajo de cocinas, obradores y áreas de servicio.

Consultar precio

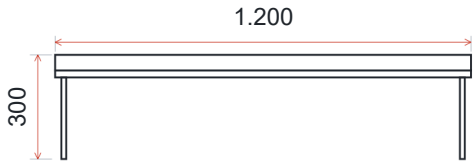
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

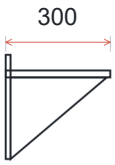
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



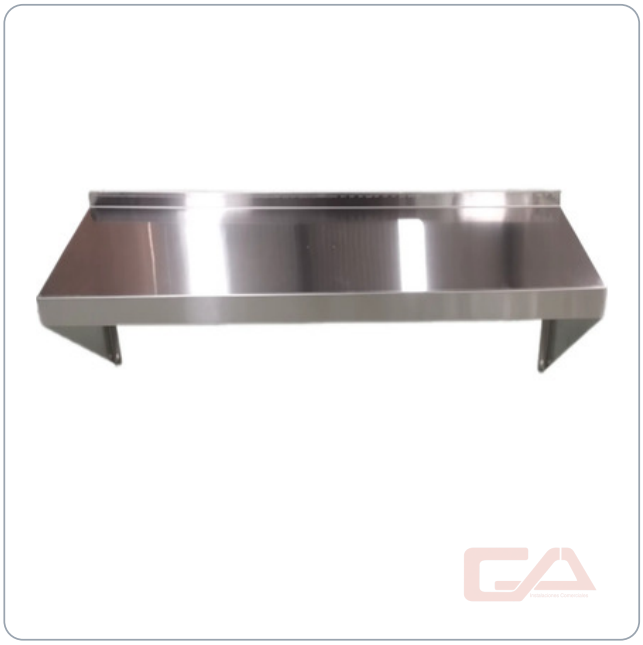
LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	300 mm
Alto	300 mm

QH-WS1530

Estante Mural de 1 Nivel



Libera la mesada y lleva los utensilios de uso frecuente a **un nivel de apoyo mural**. Sus **150 cm de ancho y 30 cm de fondo** aprovechan la pared sobre el puesto de trabajo, sin ocupar el área de elaboración.

El acceso directo ayuda a mantener cerca los elementos que necesitas durante la preparación. La construcción en **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm** completa una superficie auxiliar para organizar el trabajo de cocinas, obradores y áreas de servicio.

Consultar precio

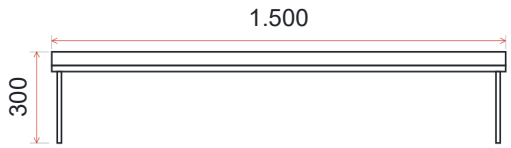
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

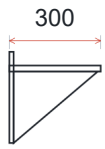
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



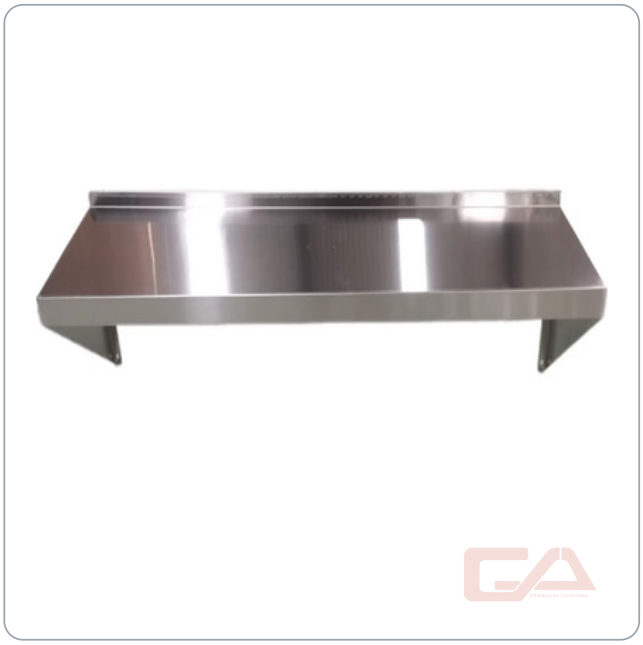
LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	300 mm
Alto	300 mm

QH-WS1830

Estante Mural de 1 Nivel



Libera la mesada y lleva los utensilios de uso frecuente a **un nivel de apoyo mural**. Sus **180 cm de ancho y 30 cm de fondo** aprovechan la pared sobre el puesto de trabajo, sin ocupar el área de elaboración.

El acceso directo ayuda a mantener cerca los elementos que necesitas durante la preparación. La construcción en **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm** completa una superficie auxiliar para organizar el trabajo de cocinas, obradores y áreas de servicio.

Consultar precio

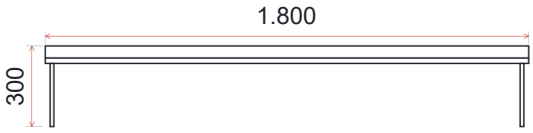
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

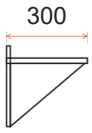
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	300 mm
Alto	300 mm

QH-WSA2-930

Estante Mural de 2 Niveles



Aprovecha la pared para organizar utensilios, recipientes y elementos de uso frecuente sin ocupar la superficie de preparación. Este estante mural reúne **2 niveles de apoyo**, con **90 cm de ancho y 30 cm de profundidad** para planificar su ubicación sobre mesadas o zonas auxiliares. Su configuración en **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, permite identificar el material y comparar tamaños dentro de la misma familia. La distribución en dos niveles ofrece superficies separadas para ordenar diferentes elementos en un mismo tramo de pared. Una opción para aprovechar el espacio vertical y mantener cada elemento cerca del puesto donde se necesita.

Consultar precio

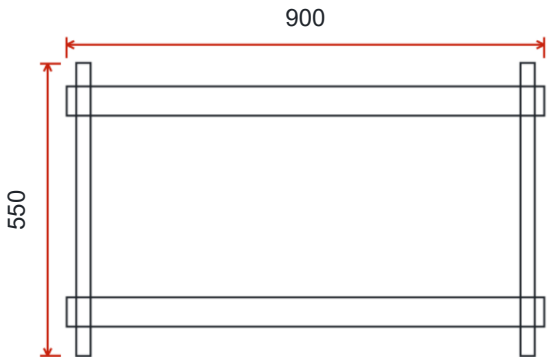
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

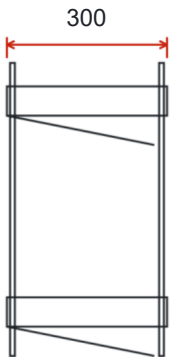
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	300 mm
Alto	550 mm

QH-WSA2-1230

Estante Mural de 2 Niveles



Aprovecha la pared para organizar utensilios, recipientes y elementos de uso frecuente sin ocupar la superficie de preparación. Este estante mural reúne **2 niveles de apoyo**, con **120 cm de ancho y 30 cm de profundidad** para planificar su ubicación sobre mesadas o zonas auxiliares. Su configuración en **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, permite identificar el material y comparar tamaños dentro de la misma familia. La distribución en dos niveles ofrece superficies separadas para ordenar diferentes elementos en un mismo tramo de pared. Una opción para aprovechar el espacio vertical y mantener cada elemento cerca del puesto donde se necesita.

Consultar precio

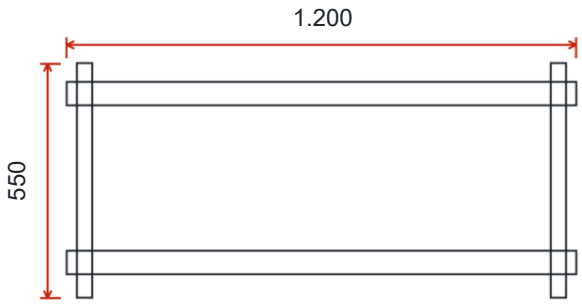
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

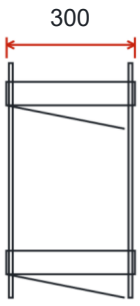
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE

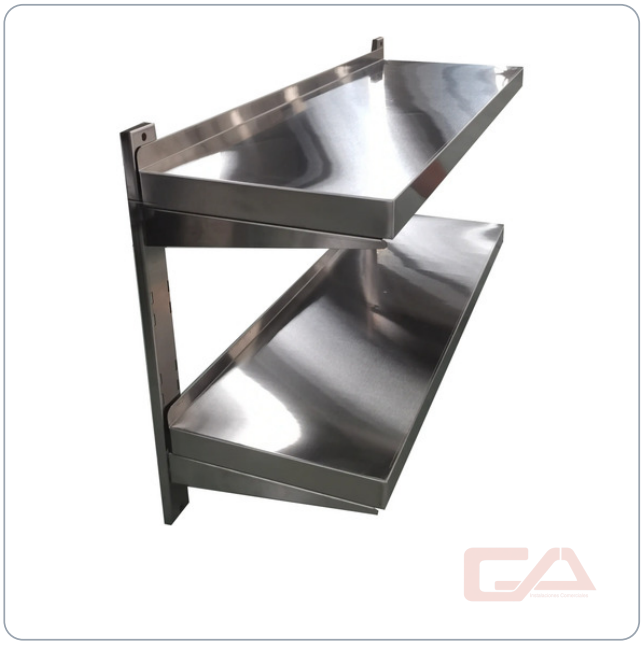


LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	300 mm
Alto	550 mm

QH-WSA2-1530

Estante Mural de 2 Niveles



Libera la mesada y lleva los utensilios de uso frecuente a **dos niveles de apoyo mural**. Sus **150 cm de ancho y 30 cm de fondo** aprovechan la pared sobre el puesto de trabajo, sin ocupar el área de elaboración.

La distribución en dos alturas permite separar recipientes y utensilios dentro del mismo tramo de pared. La construcción en **acero inoxidable SS201 de 1,0 mm** completa una superficie auxiliar para organizar el trabajo de cocinas, obradores y áreas de servicio.

Consultar precio

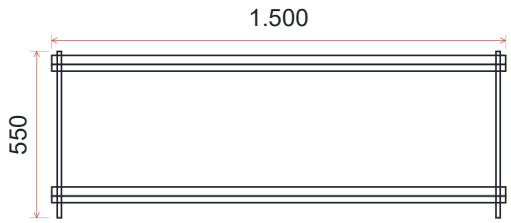
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

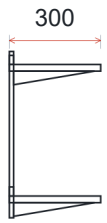
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	300 mm
Alto	550 mm

QH-WSA2-1830

Estante Mural de 2 Niveles



Aprovecha la pared para organizar utensilios, recipientes y elementos de uso frecuente sin ocupar la superficie de preparación. Este estante mural reúne **2 niveles de apoyo**, con **180 cm de ancho y 30 cm de profundidad** para planificar su ubicación sobre mesadas o zonas auxiliares. Su configuración en **acero inoxidable SS201, con chapa de 1,0 mm**, permite identificar el material y comparar tamaños dentro de la misma familia. La distribución en dos niveles ofrece superficies separadas para ordenar diferentes elementos en un mismo tramo de pared. Una opción para aprovechar el espacio vertical y mantener cada elemento cerca del puesto donde se necesita.

Consultar precio

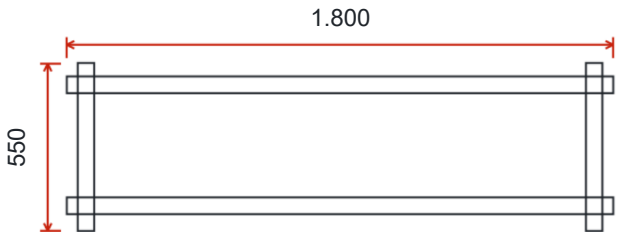
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	300 mm
Alto	550 mm

QH-BT20-5266

Carro Portabandejas de 20 Niveles



Organiza la circulación de bandejas entre las distintas etapas de trabajo con un carro de **20 niveles**, dispuesto para recibir el formato de **600 × 400 mm** indicado en el pedido. La estructura abierta mantiene los niveles accesibles y permite separar las bandejas durante el traslado dentro del área de producción. Su configuración utiliza **acero inoxidable SS201** y una base con ruedas, con medidas exteriores de **52 × 66 × 173 cm** para planificar recorridos y ubicación. **Se suministra sin bandejas**, por lo que estas se seleccionan por separado según el formato compatible. Una opción para ordenar el apoyo y el movimiento de bandejas en panaderías, obradores y cocinas con producción por etapas.

Consultar precio

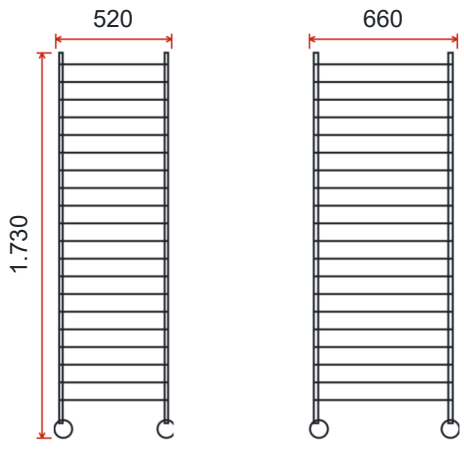
PRESTACIONES

Niveles	20
Movilidad	Con ruedas

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Bandejas	600 × 400 mm
Suministro	Sin bandejas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	520 mm
Fondo	660 mm
Alto	1.730 mm

QH-BT20-6372

Carro Portabandejas de 20 Niveles



Organiza la circulación de bandejas entre las distintas etapas de trabajo con un carro de **20 niveles**, dispuesto para recibir el formato de **580 × 680 × 90 mm** indicado en el pedido. La estructura abierta mantiene los niveles accesibles y permite separar las bandejas durante el traslado dentro del área de producción. Su configuración utiliza **acero inoxidable SS201** y una base con ruedas, con medidas exteriores de **63 × 72 × 197 cm** para planificar recorridos y ubicación. **Se suministra sin bandejas**, por lo que estas se seleccionan por separado según el formato compatible. Una opción para ordenar el apoyo y el movimiento de bandejas en panaderías, obradores y cocinas con producción por etapas.

Consultar precio

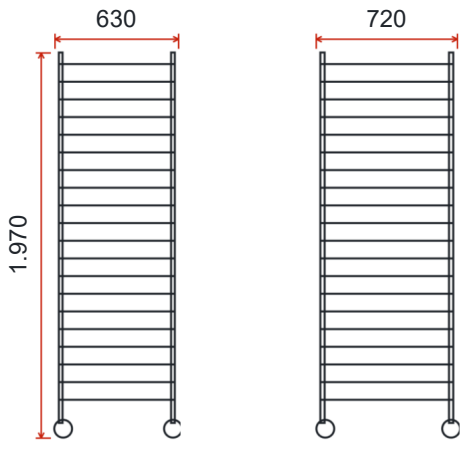
PRESTACIONES

Niveles	20
Movilidad	Con ruedas

CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Bandejas	580 × 680 × 90 mm
Suministro	Sin bandejas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	630 mm
Fondo	720 mm
Alto	1.970 mm

YEFENG · 3 L

Embutidora Vertical Manual



Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 3 litros** y **accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.

Consultar precio

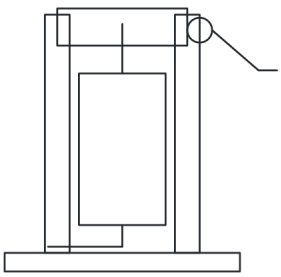
PRESTACIONES

Capacidad	3 L

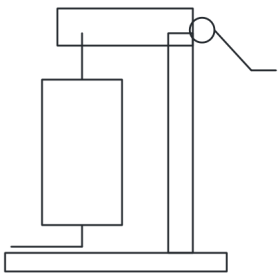
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical de sobremesa
Peso neto	9 kg
Peso bruto	10 kg
Dim. embalaje	510 × 320 × 270 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

YEFENG · 5 L

Embutidora Vertical Manual



Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 5 litros** y **accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.

Consultar precio

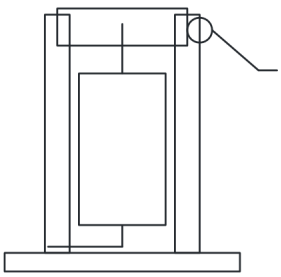
PRESTACIONES

Capacidad	5 L

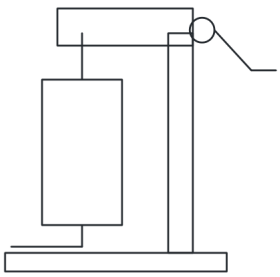
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical de sobremesa
Peso neto	10 kg
Peso bruto	11,2 kg
Dim. embalaje	630 × 320 × 270 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

YEFENG · 7 L

Embutidora Vertical Manual



Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 7 litros** y **accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.

Consultar precio

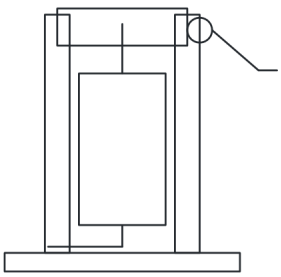
PRESTACIONES

Capacidad	7 L

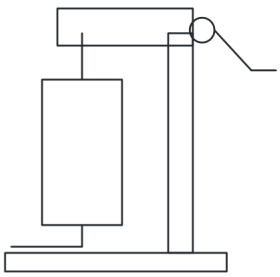
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical de sobremesa
Peso neto	11,2 kg
Peso bruto	12,4 kg
Dim. embalaje	760 × 320 × 270 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL