Catálogo general

Índice interactivo por categorías

60 Hz · 247 equipos · 8 categorías

CATEGORÍAS PÁGINA

Cocción profesional 002
47 equipos

Refrigeración comercial 050
69 equipos

Vitrinas y buffet 120
12 equipos

Panadería y pastelería 133
20 equipos

Carnicería y fiambrería 154
29 equipos

Preparación de alimentos y bebidas 184
27 equipos

Lavado de vajilla 212
2 equipos

Mobiliario de acero inoxidable 215
41 equipos

Cocción profesional

Índice interactivo de productos

60 Hz · 47 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Cocinas	003
Anafes	007
Hornos	011
Hornos de Convección	011
Hornos de Cámara y Piso	018
Hornos para Pizza	020
Microondas Comerciales	022
Freidoras	023
Freidoras Abiertas	023
Freidoras a Presión	033
Planchas	036
Grills de Contacto	043
Asadores	045
Asadores de Pollo	045
Asadores de Shawarma	048

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

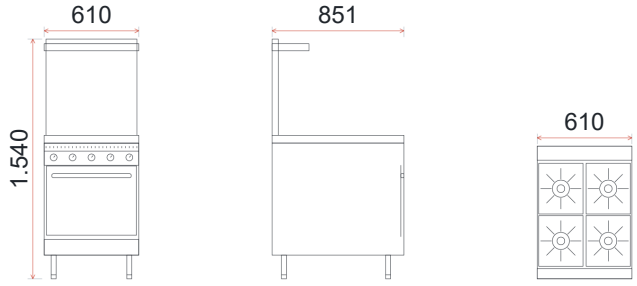
PRESTACIONES

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

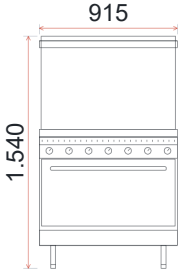
PRESTACIONES

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.

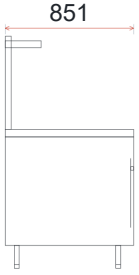
CARACTERÍSTICAS

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

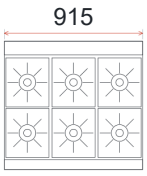
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	915 mm
Fondo	851 mm
Alto	1.540 mm

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

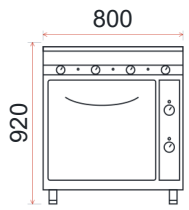
PRESTACIONES

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

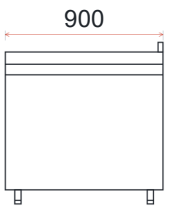
CARACTERÍSTICAS

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

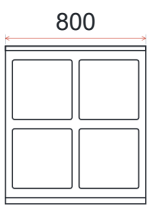
DIMENSIONES



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

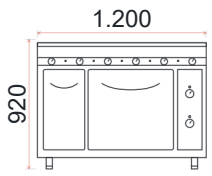
PRESTACIONES

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

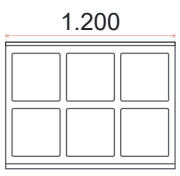
Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	28,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido

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

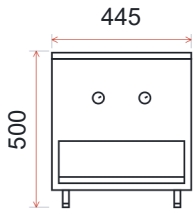
PRESTACIONES

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

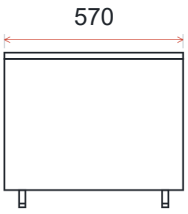
CARACTERÍSTICAS

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

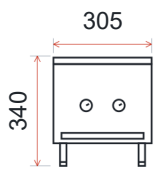
PRESTACIONES

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

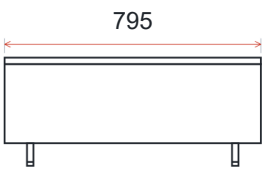
CARACTERÍSTICAS

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

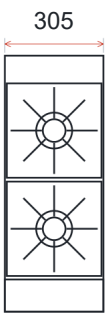
DIMENSIONES



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

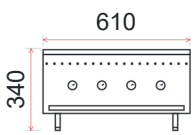
PRESTACIONES

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

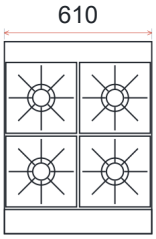
Material	Frente, laterales y panel inox.
Parrillas	Fundición desmontable · 12 × 12″
Bandeja	Extraíble · acero inoxidable
Apoyos	4 patas regulables
Conexión de gas	3/4″ NPT · posterior
Incluye	Regulador · kit GLP · manual
Peso neto / bruto	48 / 68 kg
Dim. embalaje	730 × 860 × 445 mm

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

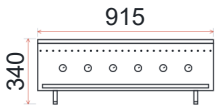
PRESTACIONES

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

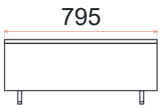
CARACTERÍSTICAS

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

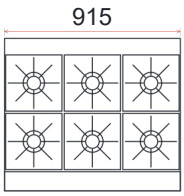
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	915 mm
Fondo	795 mm
Alto	340 mm

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

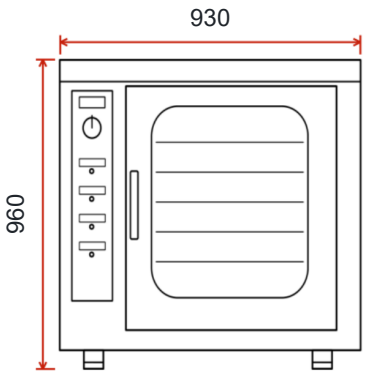
PRESTACIONES

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

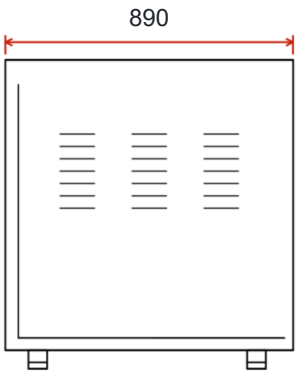
CARACTERÍSTICAS

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

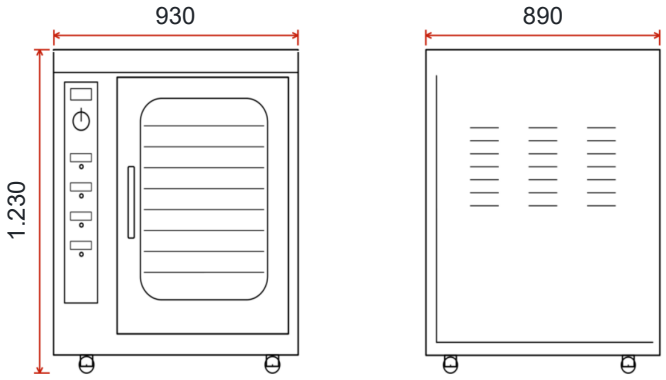
PRESTACIONES

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

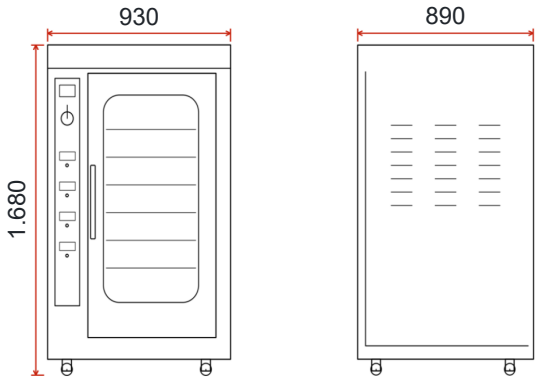
PRESTACIONES

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

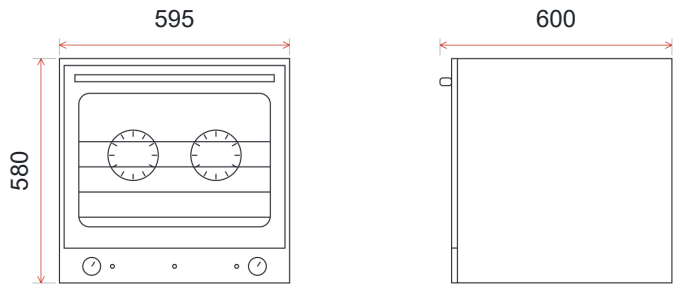
PRESTACIONES

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

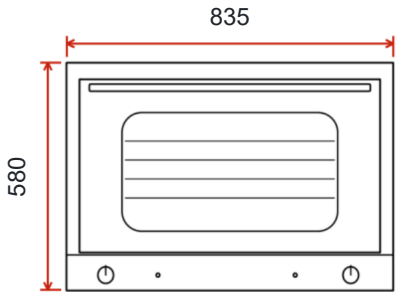
PRESTACIONES

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

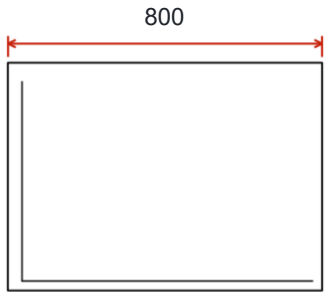
CARACTERÍSTICAS

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

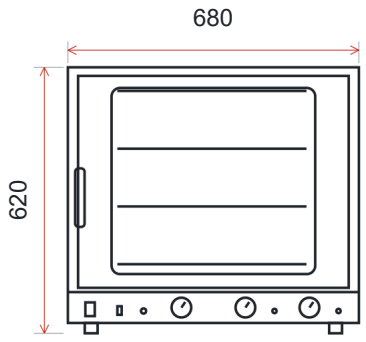
PRESTACIONES

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

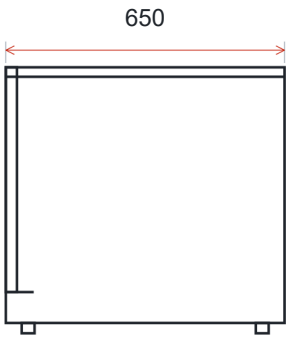
CARACTERÍSTICAS

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

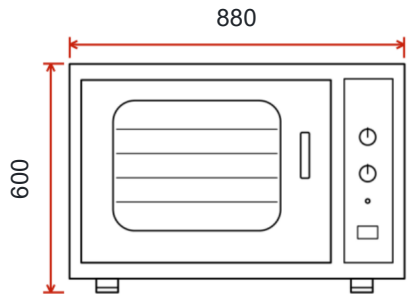
PRESTACIONES

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

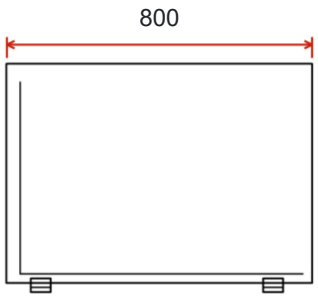
CARACTERÍSTICAS

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

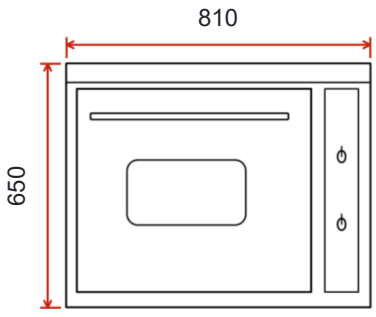
PRESTACIONES

Cámaras	1
Capacidad	1 bandeja
Calentamiento	Gas

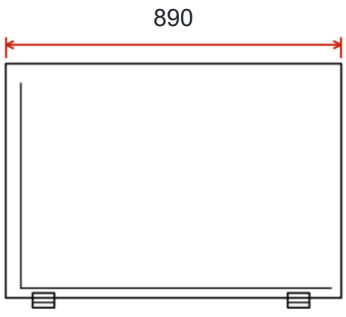
CARACTERÍSTICAS

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

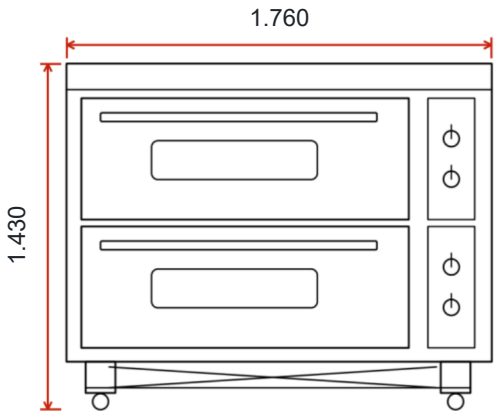
PRESTACIONES

Cámaras	2
Capacidad total	6 bandejas
Calentamiento	Gas

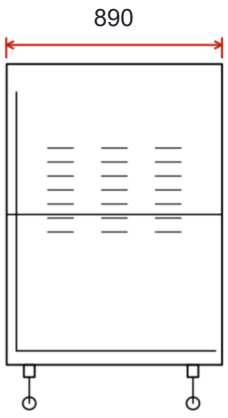
CARACTERÍSTICAS

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

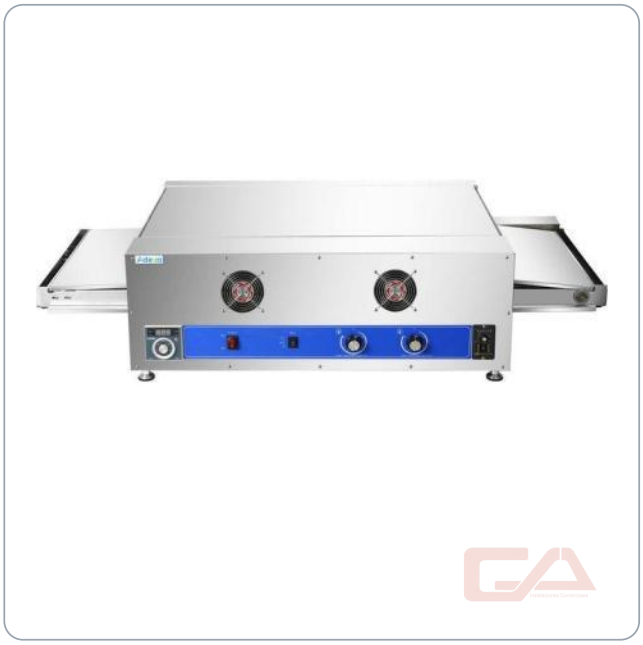


LATERAL

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

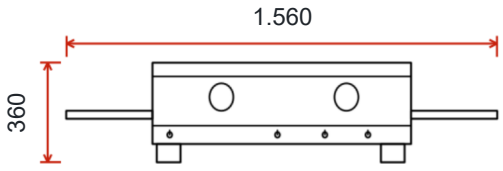
PRESTACIONES

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

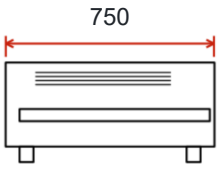
CARACTERÍSTICAS

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

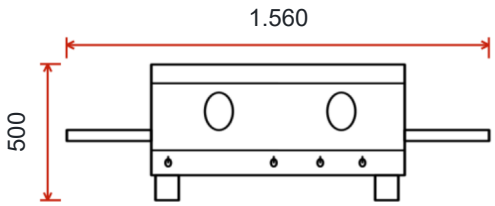
PRESTACIONES

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

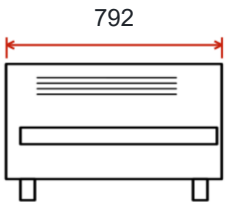
CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,1 kW
Peso	96 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

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

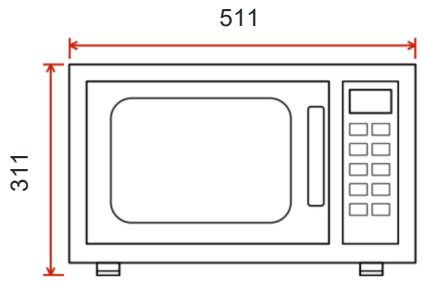
PRESTACIONES

Controles	Panel digital con botones

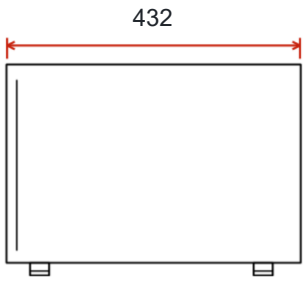
CARACTERÍSTICAS

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

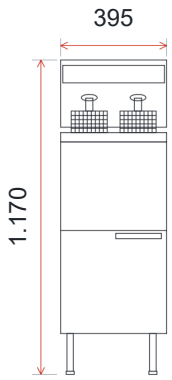
PRESTACIONES

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

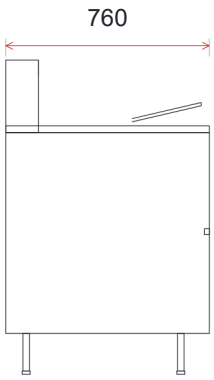
CARACTERÍSTICAS

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

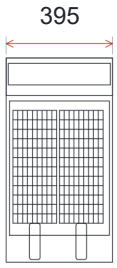
DIMENSIONES



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

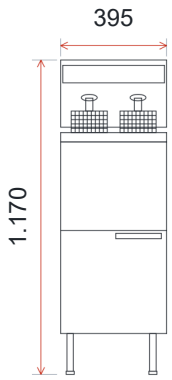
PRESTACIONES

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

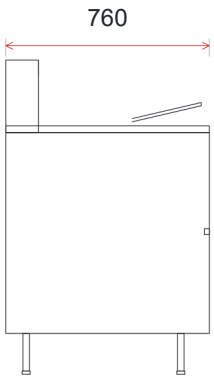
CARACTERÍSTICAS

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

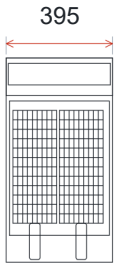
DIMENSIONES



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

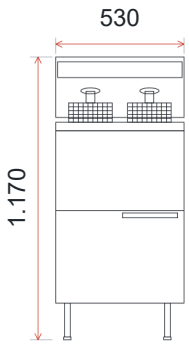
PRESTACIONES

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

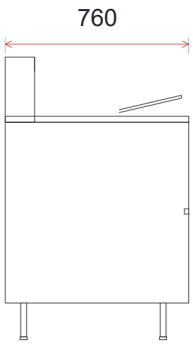
CARACTERÍSTICAS

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

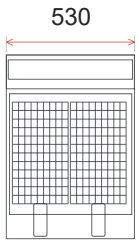
DIMENSIONES



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

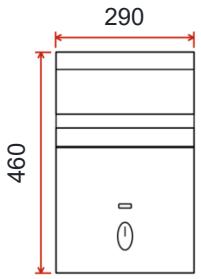
PRESTACIONES

Capacidad	6 L
Cubas	1
Canastos	1

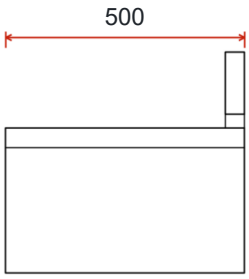
CARACTERÍSTICAS

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

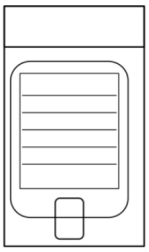
DIMENSIONES



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

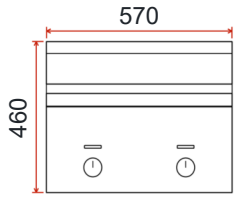
PRESTACIONES

Capacidad	6 L + 6 L
Cubas	2
Canastos	2

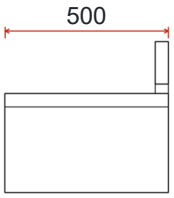
CARACTERÍSTICAS

Peso neto	14,8 kg
Cuerpo	Acero inoxidable

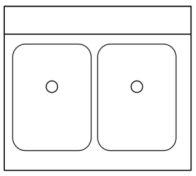
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	500 mm
Alto	460 mm

HGF-908

Freidora a Gas con Gabinete

Organiza la fritura de distintos productos con **dos cubas independientes de 20 litros nominales cada una**, con tolerancia declarada de 2 litros por cuba. Los **controles de temperatura separados** permiten ajustar cada baño de aceite a su preparación y distribuir las tandas durante el servicio.

Su **calentamiento a gas de 32 kW térmicos** y el formato de piso crean un puesto dedicado dentro de la línea de cocción. El **gabinete de dos puertas** aprovecha el espacio inferior para guardar utensilios cerca del área de trabajo. Con 80 cm de frente y 90 cm de fondo, es posible prever su ubicación y el espacio de operación junto a los demás equipos.

Consultar precio

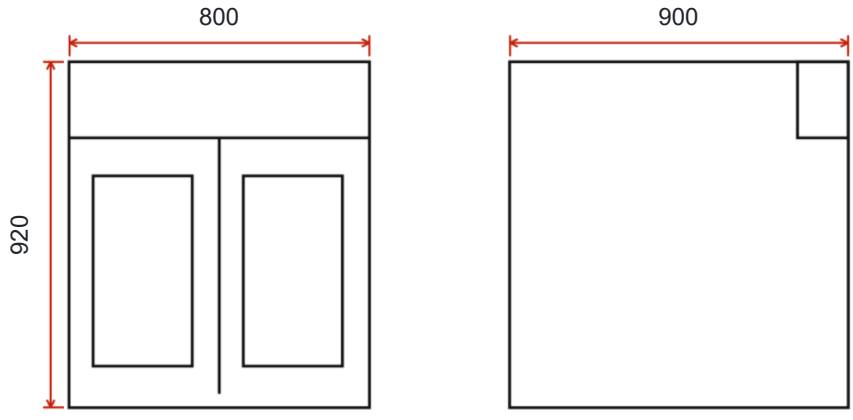
PRESTACIONES

Capacidad por cuba	20 L nominales ±2 L
Cubas	2
Pot. térmica	32 kW
Regulación	Temperatura independiente por cuba

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural · versiones
Consumo GLP	2,46 kg/h a 2.800–3.700 Pa
Consumo GN	3,12 m³/h a 2.000–2.500 Pa
Material	Acero inoxidable
Gabinete	2 puertas

DIMENSIONES



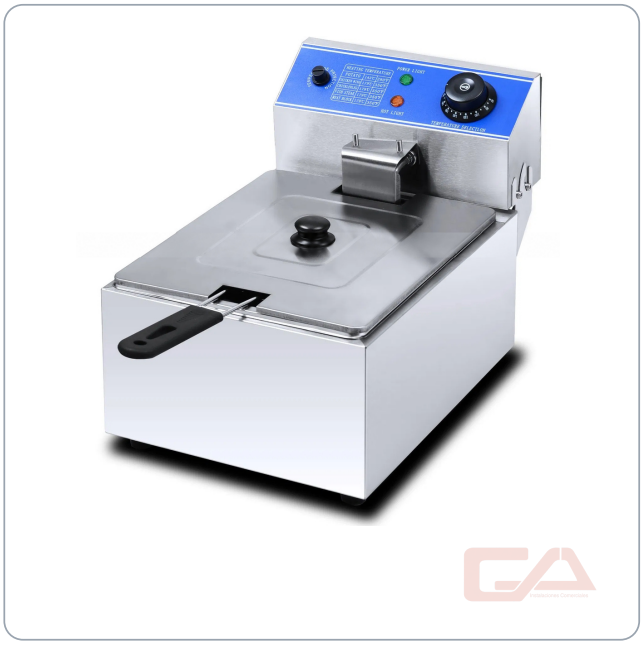
FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 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

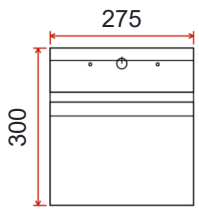
PRESTACIONES

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

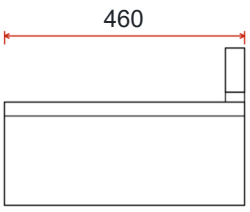
CARACTERÍSTICAS

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

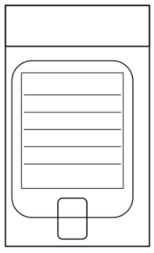
DIMENSIONES



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

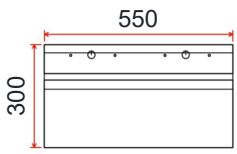
PRESTACIONES

Capacidad	6 L+6 L

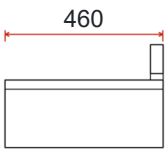
CARACTERÍSTICAS

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

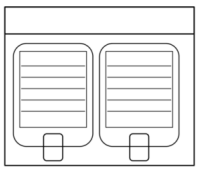
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	460 mm
Alto	300 mm

HEF-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

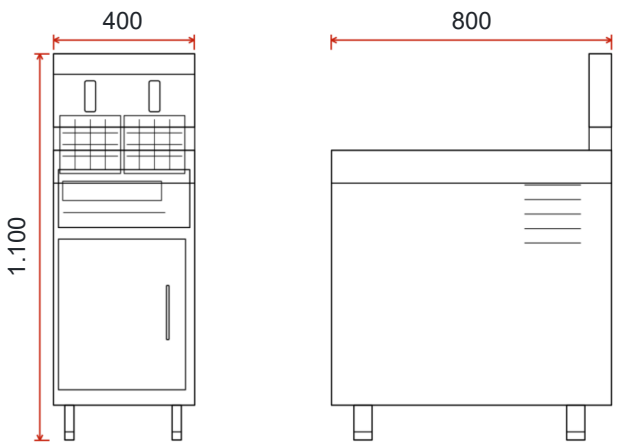
PRESTACIONES

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

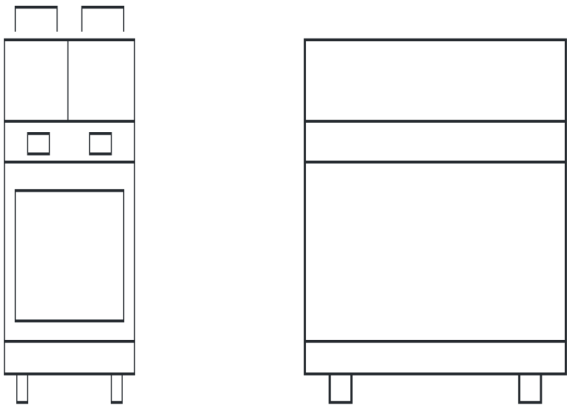
PRESTACIONES

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

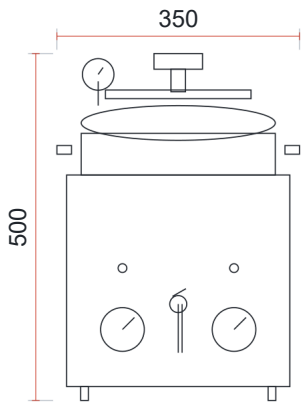
PRESTACIONES

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

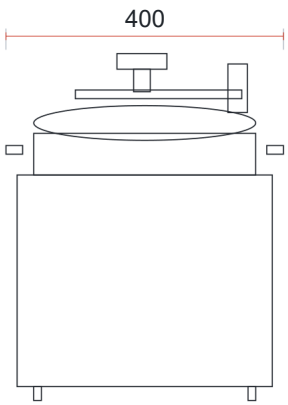
CARACTERÍSTICAS

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

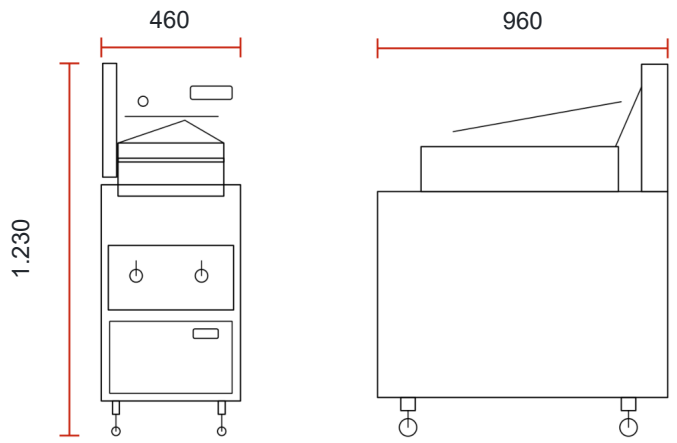
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 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

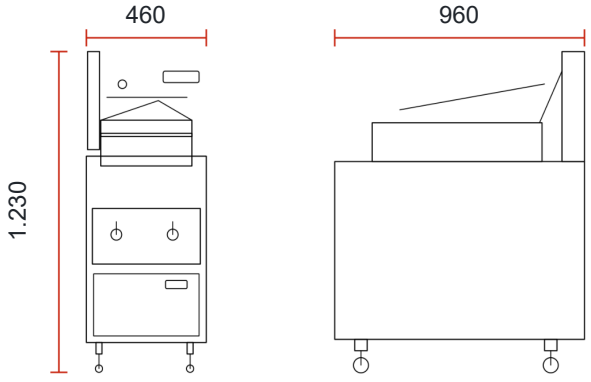
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 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

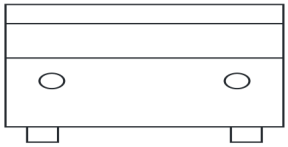
PRESTACIONES

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

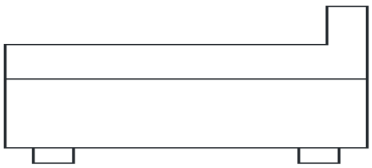
CARACTERÍSTICAS

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

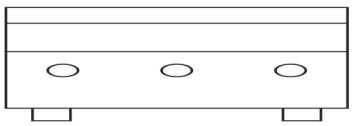
PRESTACIONES

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

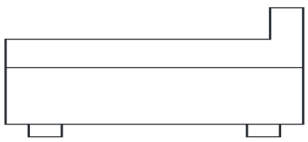
CARACTERÍSTICAS

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

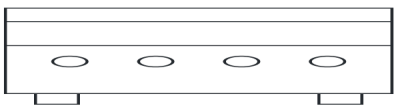
PRESTACIONES

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

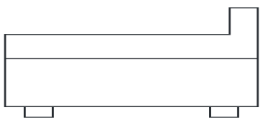
CARACTERÍSTICAS

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

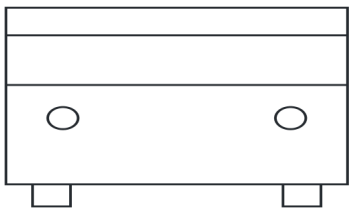
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

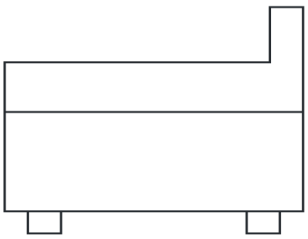
CARACTERÍSTICAS

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

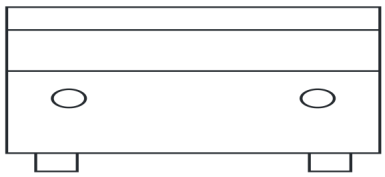
PRESTACIONES

Mandos	2
Superficie de cocción	Lisa

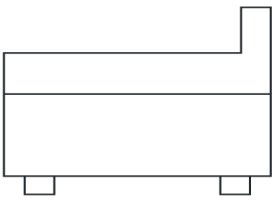
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



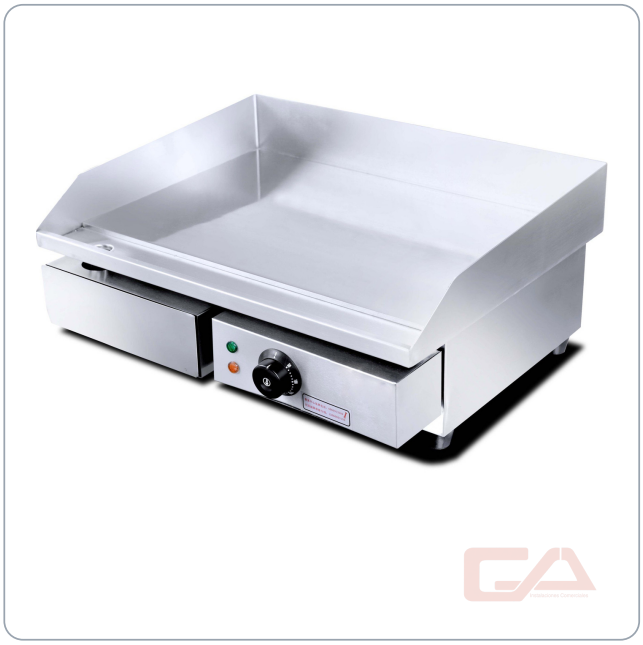
LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	730 mm
Fondo	520 mm
Alto	420 mm

HEG-818

Plancha Eléctrica



Sumá una **superficie lisa de cocción** para hamburguesas, huevos, carnes y vegetales en un equipo de **55 cm de frente**. Sus **3 kW** y el termostato de **50 a 300 °C** permiten ajustar la temperatura al tipo de preparación, con un mando frontal al alcance del operador.

El **peto antisalpicaduras** ayuda a contener los residuos alrededor de la placa y la **bandeja extraíble** facilita retirarlos durante la limpieza. El cuerpo inoxidable y la protección contra sobretemperatura completan la configuración del pedido.

Consultar precio

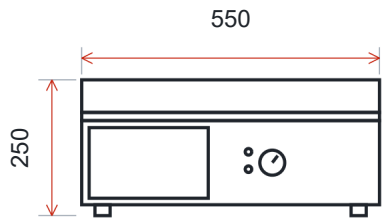
PRESTACIONES

Temperatura	50-300 °C
Mandos de temperatura	1
Regulación	Termostato

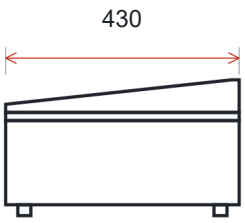
CARACTERÍSTICAS

Potencia eléctrica	3 kW
Alimentación	220-240 V · 50/60 Hz
Superficie de cocción	Lisa · placa de acero
Bandeja de residuos	Extraíble
Protección térmica	Contra sobretemperatura
Peso neto	25 kg
Cuerpo	Acero inoxidable · peto antisalpicaduras

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	430 mm
Alto	250 mm

HEG-820

Plancha Eléctrica

Organizá la cocción de distintas preparaciones sobre una **plancha lisa de 73 cm de frente**, con **dos mandos de temperatura**. Sus **4,4 kW** y la regulación de **50 a 300 °C** acompañan el trabajo con hamburguesas, carnes, huevos y vegetales en barras de comida y cocinas profesionales.

El **peto antisalpicaduras** delimita la zona de trabajo y la **bandeja extraíble** reúne los residuos para retirarlos al limpiar. El cuerpo inoxidable y la protección contra sobretemperatura forman parte de la configuración especificada.

Consultar precio

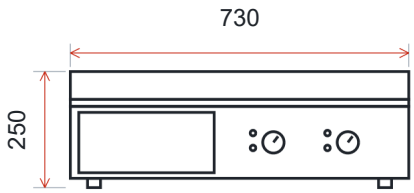
PRESTACIONES

Temperatura	50-300 °C
Mandos de temperatura	2
Regulación	Termostato

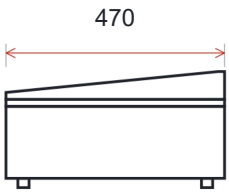
CARACTERÍSTICAS

Potencia eléctrica	4,4 kW
Alimentación	220-240 V · 50/60 Hz
Superficie de cocción	Lisa · placa de acero
Bandeja de residuos	Extraíble
Protección térmica	Contra sobretemperatura
Peso neto	34 kg
Cuerpo	Acero inoxidable · peto antisalpicaduras

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	730 mm
Fondo	470 mm
Alto	250 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

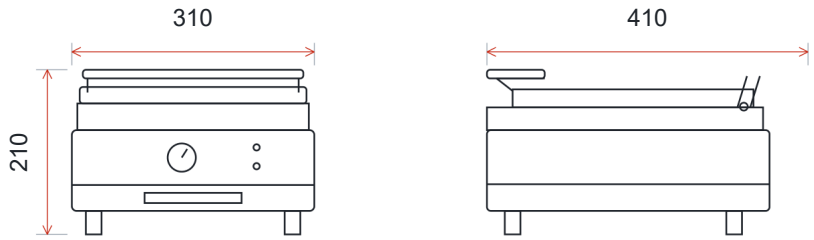
PRESTACIONES

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

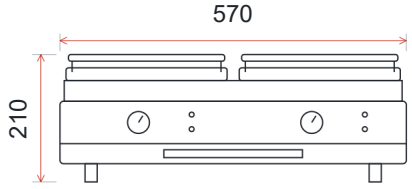
PRESTACIONES

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

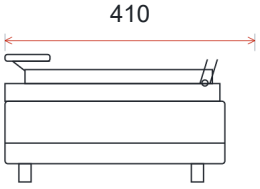
CARACTERÍSTICAS

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

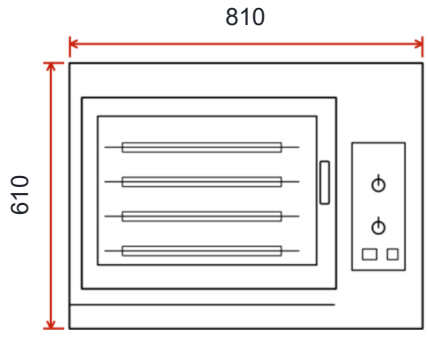
PRESTACIONES

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

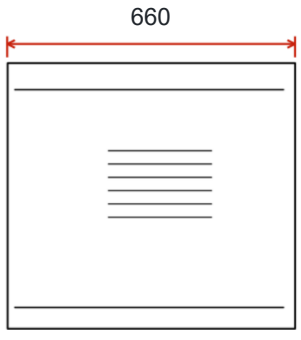
CARACTERÍSTICAS

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

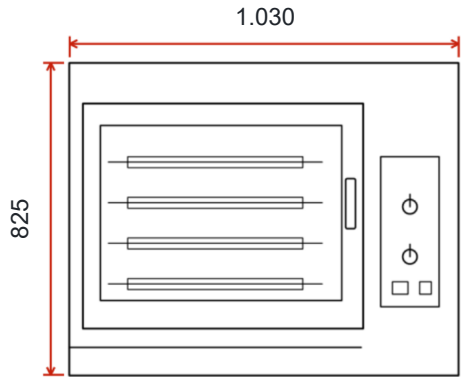
PRESTACIONES

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

HGJ-306

Asador a Gas para Pollos

Presenta el producto durante el asado en una **cámara vertical con frente y lateral de vidrio**, que permite observar las piezas mientras se cocinan. Los **12 colgadores** organizan la distribución interior, con una capacidad orientativa de **12 a 24 pollos por tanda**, según el tamaño de las piezas.

El calentamiento a gas aporta 9,2 kW y el equipo ocupa 67 cm de frente. Esta configuración se distingue por la disposición colgada del producto y su formato vertical. Al elegirla, relaciona la capacidad por tanda con el tamaño de pollo que comercializas y el espacio de tu estación de asado.

Consultar precio

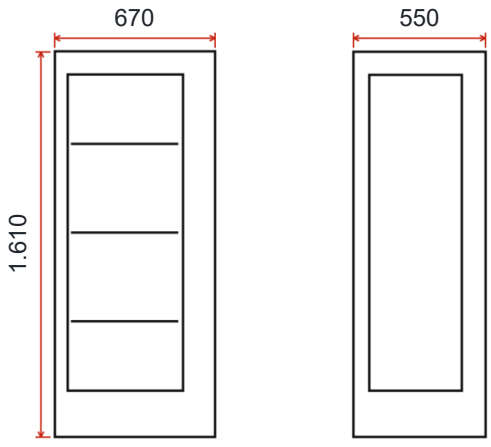
PRESTACIONES

Capacidad ref.	12 a 24 pollos
Calentamiento	Gas
Potencia térmica	9,2 kW

CARACTERÍSTICAS

Alim. auxiliar	220-240 V · 50/60 Hz
Colgadores	12
Gas	GLP o gas natural, según versión
Peso neto	91 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	670 mm
Fondo	550 mm
Alto	1.610 mm

HGS-R3

Asador Vertical a Gas para Shawarma

Prepará **shawarma, kebab y otras carnes al espiedo vertical** con **tres quemadores a gas** y una potencia térmica nominal de **9,9 kW**. La disposición vertical mantiene el frente de corte accesible durante el servicio y concentra la preparación en un equipo de **52 cm de ancho**.

El cuerpo inoxidable facilita la limpieza de las superficies de trabajo. Está disponible para **GLP o gas natural según versión**; la conexión de gas debe corresponder a la configuración seleccionada al instalarlo.

Consultar precio

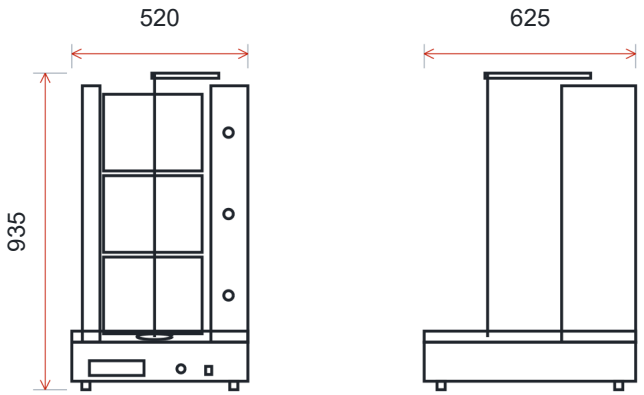
PRESTACIONES

Quemadores	3
Pot. térmica	9,9 kW

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural (versiones de fábrica)
Alim. auxiliar	220 V
Peso neto	31 kg
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	520 mm
Fondo	625 mm
Alto	935 mm

HGS-R5

Asador Vertical a Gas para Shawarma

Dedicá un puesto al servicio de **shawarma y kebab**, con **cinco quemadores a gas** distribuidos en altura y una potencia térmica nominal de **19,7 kW**. La disposición vertical deja accesible la carne para realizar el corte durante la preparación de cada pedido.

Con **52 cm de frente y 120,5 cm de altura**, permite planificar el espacio del puesto y su integración a la cocina. El cuerpo inoxidable facilita la limpieza; la alimentación **GLP o gas natural** se define según la versión del equipo.

Consultar precio

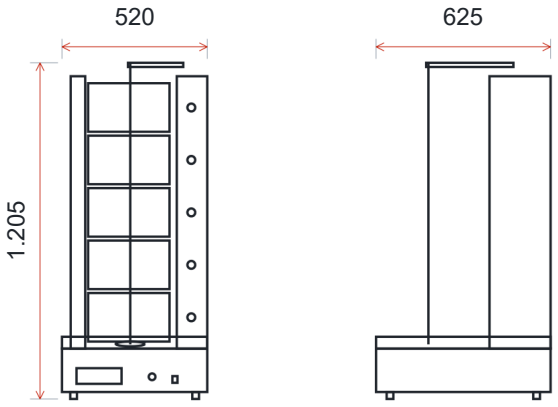
PRESTACIONES

Quemadores	5
Pot. térmica	19,7 kW

CARACTERÍSTICAS

Gas	GLP o gas natural (versiones de fábrica)
Peso	40 kg
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	520 mm
Fondo	625 mm
Alto	1.205 mm

Refrigeración comercial

Índice interactivo de productos

60 Hz · 69 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Refrigeradores Exhibidores	051
Armarios Frigoríficos	068
Armarios Refrigerados	068
Armarios Combinados	071
Armarios Congeladores	072
Refrigeración Bajo Mostrador	075
Bajo Mostradores Refrigerados	075
Bajo Mostradores Congeladores	078
Mesas Refrigeradas de Preparación	080
Enfriadores de Bar	083
Congeladores Horizontales	085
Congeladores de Tapa Sólida	085
Congeladores de Tapa de Vidrio	090
Conservadores para Helados	094
Congeladores Exhibidores Verticales	096
Islas de Congelados	103
Máquinas de Hielo	110

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

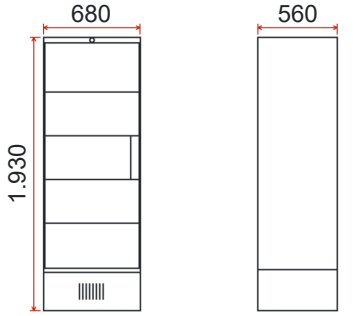
PRESTACIONES

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-T607

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta tu surtido refrigerado en un exhibidor vertical con 1 puerta de vidrio. El frente transparente permite localizar los productos antes de abrir y organizar las referencias por niveles para aprovechar la altura del puesto. La apertura frontal reúne selección y reposición en la estación de exhibición. Una propuesta para autoservicios, supermercados y locales que necesitan unir presentación y conservación, con un surtido ordenado dentro del área de venta y un acceso práctico al producto.

Consultar precio

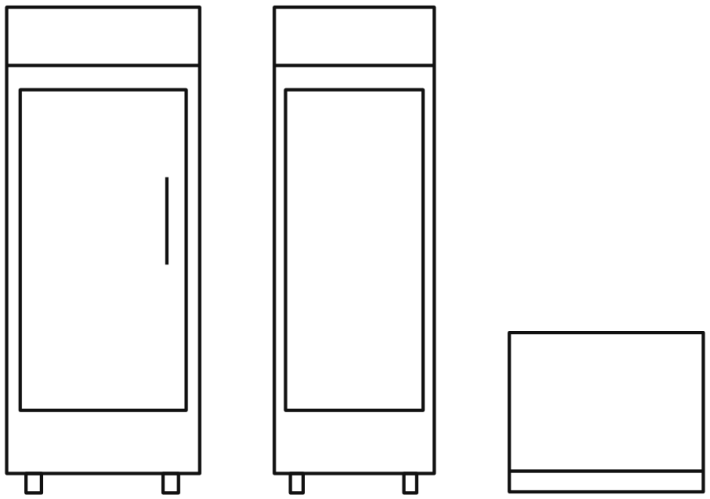
PRESTACIONES

Temperatura	1-10 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz
Puertas	1 · Vidrio
Material marco	Plástico

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

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

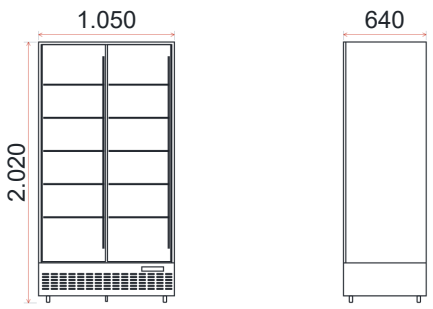
PRESTACIONES

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-T1127

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta bebidas y productos refrigerados detrás de **2 puertas de vidrio**, con **1.023 litros de capacidad**. Las **puertas con autocierre y cerradura con llave** permiten acceder por sectores y controlar el cierre.

El **frío ventilado** hace circular el aire dentro del gabinete y el rango de **1 a 10 °C** identifica su uso como exhibidor refrigerado. La **iluminación LED vertical** muestra el surtido, y el **deshielo automático con bandeja autoevaporante** facilita el manejo de escarcha y condensados. Con **121,5 cm de ancho**, ofrece una referencia concreta para planificar su ubicación en almacenes, cafeterías, supermercados y zonas de autoservicio, manteniendo una presentación ordenada de los productos.

Consultar precio

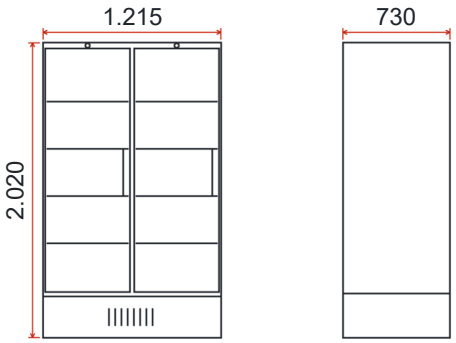
PRESTACIONES

Capacidad	1.023 L
Puertas / cierre	2 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Digital o mecánica (opciones)

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.215 mm
Fondo	730 mm
Alto	2.020 mm

SC-C327

Exhibidor Refrigerado Vertical con Cenefa

Presenta las bebidas del negocio detrás de **una puerta de vidrio**, con **324 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. El **interior blanco** define la presentación de esta variante. Con **58 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

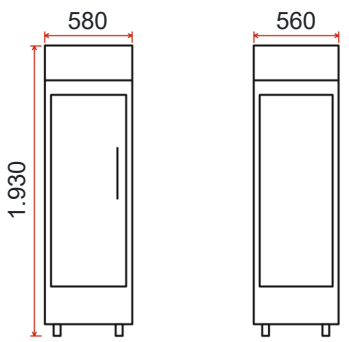
PRESTACIONES

Capacidad	324 L
Puertas / cierre	1 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	4 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)
Deshielo / agua	Automático · autoevaporación
Iluminación	LED vertical
Interior	Blanco

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	580 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

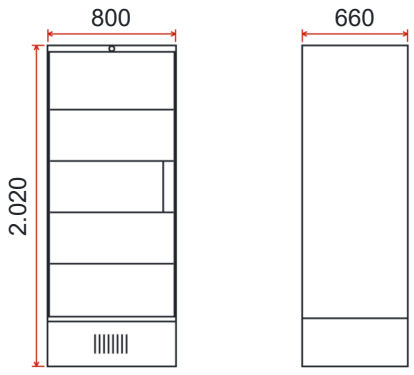
PRESTACIONES

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-C1207

Exhibidor Refrigerado Vertical con Cenefa

Organiza la exhibición de bebidas en **2 puertas de vidrio y 8 parrillas**, con **1.104 litros de capacidad por el fabricante**. El frente de **137 cm** permite distribuir marcas, tamaños o tipos de bebida en distintos sectores y acceder al espacio que necesitas.

La **iluminación LED vertical** ayuda a visualizar los productos, y el sistema de frío ventilado trabaja en el rango de **1 a 10 °C**. Las **puertas con autocierre y cerradura con llave** combinan el acceso por sectores y el control del cierre. La **cenefa superior** identifica la oferta y el interior blanco enmarca los productos. El **deshielo automático y la bandeja autoevaporante** facilitan el manejo de escarcha y condensados en supermercados y comercios de bebidas.

Consultar precio

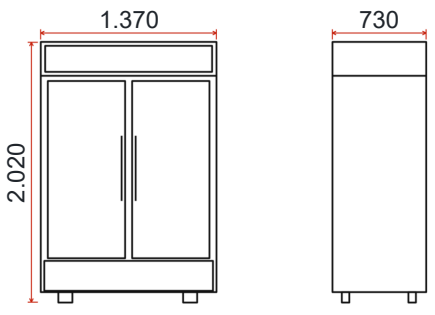
PRESTACIONES

Capacidad	1.104 L
Puertas / cierre	2 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Termostato digital
Estantes	8

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.370 mm
Fondo	730 mm
Alto	2.020 mm

SC-C1727

Exhibidor Refrigerado Vertical con Cenefa

Organiza la exhibición de bebidas en **3 puertas de vidrio y 12 parrillas**, con **1.587 litros de capacidad por el fabricante**. El frente de **183 cm** permite distribuir marcas, tamaños o tipos de bebida en distintos sectores y acceder al espacio que necesitas.

La **iluminación LED vertical** ayuda a visualizar los productos, y el sistema de frío ventilado trabaja en el rango de **1 a 10 °C**. Las **puertas con autocierre y cerradura con llave** combinan el acceso por sectores y el control del cierre. La **cenefa superior** identifica la oferta y el interior blanco enmarca los productos. El **deshielo automático y la bandeja autoevaporante** facilitan el manejo de escarcha y condensados en supermercados y comercios de bebidas.

Consultar precio

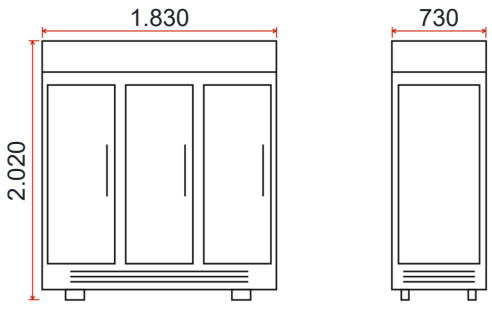
PRESTACIONES

Capacidad	1.587 L
Puertas / cierre	3 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	12

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.830 mm
Fondo	730 mm
Alto	2.020 mm

SC-F327

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presentá bebidas y productos refrigerados a la vista con **324 L** y un rango de **1 a 10 °C**. El frente de vidrio permite reconocer el surtido antes de abrir; la **refrigeración ventilada** hace circular el aire en el interior.

La **iluminación LED**, los estantes y el control de temperatura ayudan a organizar el puesto de exhibición y reposición. El deshielo automático y el manejo de condensados reúnen las funciones de conservación en un formato vertical. La ficha detalla la configuración de puertas, interior y alimentación para elegir la versión adecuada.

Consultar precio

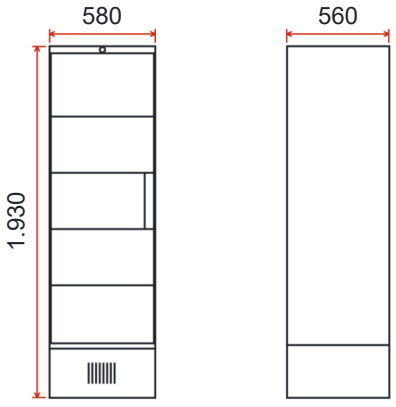
PRESTACIONES

Capacidad	324 L
Puertas / cierre	1 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R290
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	5 regulables

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	580 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.930 mm

SC-FG387

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta tu surtido refrigerado en un exhibidor vertical con 1 puerta de vidrio. El frente transparente permite localizar los productos antes de abrir y organizar las referencias por niveles para aprovechar la altura del puesto. El cristal calefactado acompaña la visibilidad de la exhibición y el rango de 1 a 10 °C define su conservación. Una propuesta para autoservicios, supermercados y locales que necesitan unir presentación y conservación, con un surtido ordenado dentro del área de venta y un acceso práctico al producto.

Consultar precio

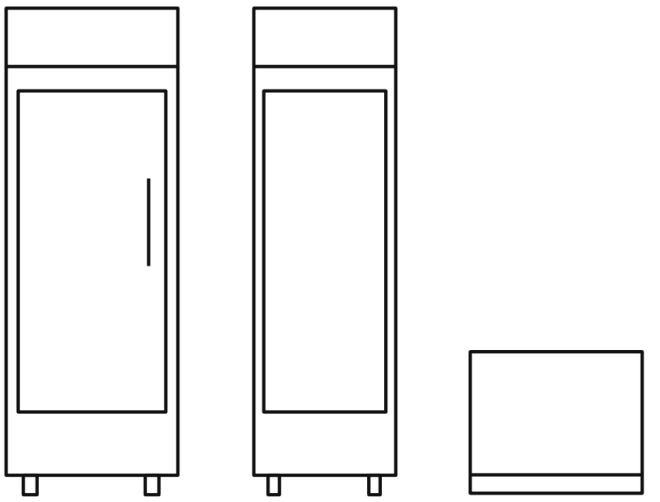
PRESTACIONES

Temperatura	1-10 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz
Puertas	Puerta de vidrio
Construcción	En ángulo recto
Vidrio calefactado	Eléctrica

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

SC-FG607

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta tu surtido refrigerado en un exhibidor vertical con 1 puerta de vidrio. El frente transparente permite localizar los productos antes de abrir y organizar las referencias por niveles para aprovechar la altura del puesto. El cristal calefactado acompaña la visibilidad de la exhibición y el rango de 1 a 10 °C define su conservación. Una propuesta para autoservicios, supermercados y locales que necesitan unir presentación y conservación, con un surtido ordenado dentro del área de venta y un acceso práctico al producto.

Consultar precio

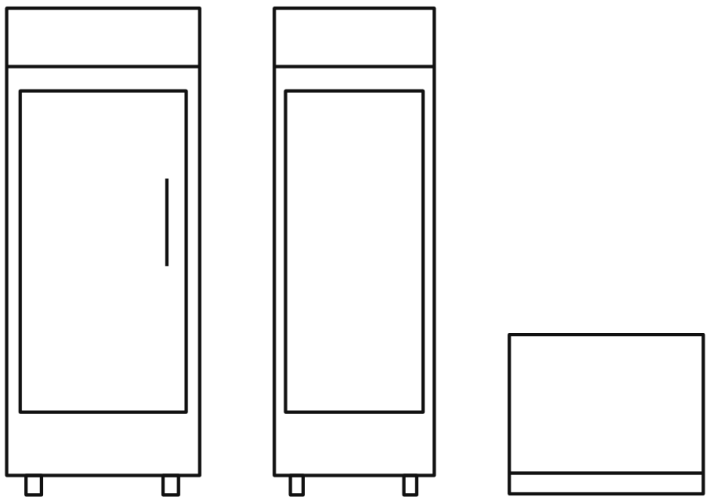
PRESTACIONES

Temperatura	1-10 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz
Puertas	Puerta de vidrio
Construcción	En ángulo recto
Vidrio calefactado	Eléctrica

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

SC-FG817

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta bebidas y alimentos refrigerados detrás de **dos puertas de vidrio**, con un rango declarado de **1 a 10 °C**. El **cristal calefactado eléctricamente** es una característica específica de esta configuración, orientada a la visibilidad del frente de exhibición. La distribución por niveles permite separar envases y variedades para que el comprador reconozca el surtido antes de abrir. Sus dos hojas independientes ofrecen acceso al sector elegido y el **formato vertical** permite aprovechar la altura del puesto de venta. Una alternativa para supermercados, almacenes y comercios que buscan reunir presentación y conservación en una misma estación, con el surtido organizado y a la vista. El acabado negro enmarca el frente transparente y acompaña la composición del área de exhibición.

Consultar precio

PRESTACIONES

Temperatura	1 a 10 °C

CARACTERÍSTICAS

Puertas	2 de vidrio
Cristal de puertas	Calefactado eléctricamente
Disposición	Vertical
Acabado	Negro

SC-FG1127

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presenta tu surtido refrigerado en un exhibidor vertical con 2 puertas de vidrio. El frente transparente permite localizar los productos antes de abrir y organizar las referencias por niveles para aprovechar la altura del puesto. La apertura frontal reúne selección y reposición en la estación de exhibición. Una propuesta para autoservicios, supermercados y locales que necesitan unir presentación y conservación, con un surtido ordenado dentro del área de venta y un acceso práctico al producto.

Consultar precio

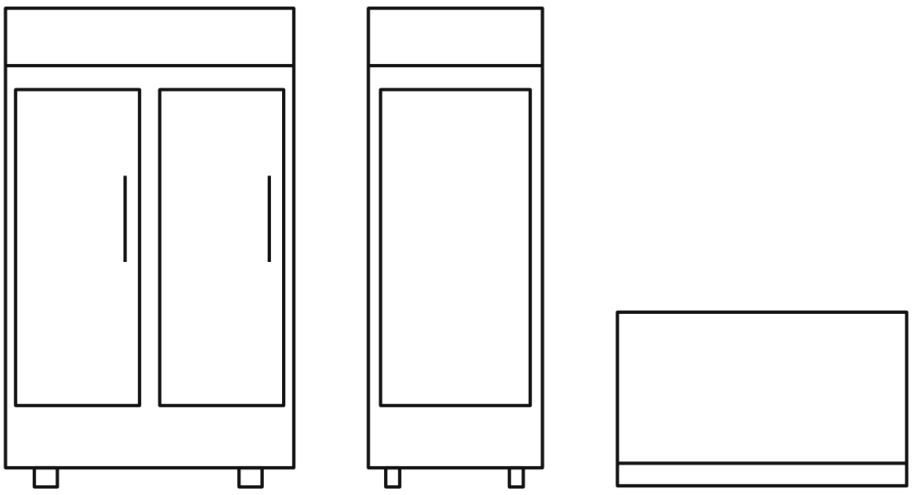
PRESTACIONES

Temperatura	1 a 10 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz
Puertas	Vidrio con calefacción eléctrica
Construcción	Rectangular
Color	Negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

SCE-767

Exhibidor Refrigerado Vertical

Organiza bebidas y productos refrigerados con **2 puertas de vidrio abatible**, **8 estantes** y un rango de trabajo de **1 a 10 °C**. La **refrigeración ventilada** hace circular el aire dentro de la cámara, mientras el frente transparente permite reconocer las referencias antes de abrir.

La **iluminación LED vertical** ayuda a reconocer el surtido y las **puertas con autocierre** favorecen el cierre después del acceso. Con **120 cm de ancho** y 60 cm de fondo, el formato vertical permite aprovechar la altura de la zona de exhibición y planificar la ubicación junto al área de atención o autoservicio. El **deshielo automático y la bandeja autoevaporante** facilitan el manejo de escarcha y condensados durante el trabajo diario.

Consultar precio

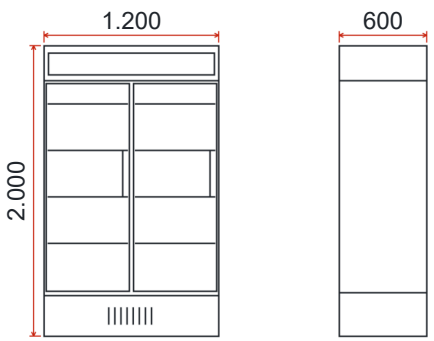
PRESTACIONES

Capacidad	717 L
Puertas / cierre	2 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R600a / R290 (opciones)
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	8

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	600 mm
Alto	2.000 mm

SCE-1267

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presentá bebidas y productos refrigerados a la vista con **1.108 L** y un rango de **1 a 10 °C**. El frente de vidrio permite reconocer el surtido antes de abrir; la **refrigeración ventilada** hace circular el aire en el interior.

La **iluminación LED**, los estantes y el control de temperatura ayudan a organizar el puesto de exhibición y reposición. El deshielo automático y el manejo de condensados reúnen las funciones de conservación en un formato vertical. La ficha detalla la configuración de puertas, interior y alimentación para elegir la versión adecuada.

Consultar precio

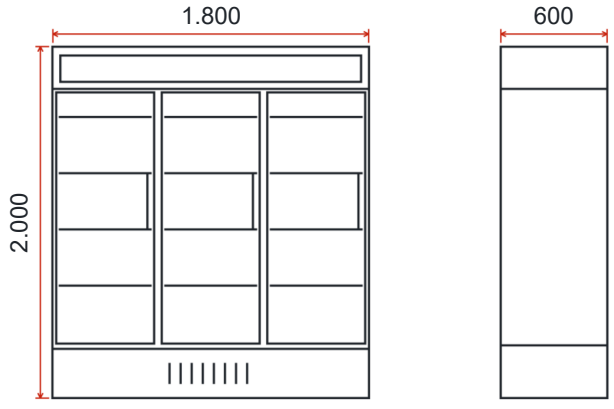
PRESTACIONES

Capacidad	1.108 L
Puertas / cierre	3 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R600a / R290 (opciones)
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	12

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	600 mm
Alto	2.000 mm

SCE-C227D

Exhibidor Refrigerado Vertical

Reúne bebidas y alimentos refrigerados en **199 L de capacidad**, con un frente de **53 cm** para integrar la exhibición en un espacio acotado. La puerta de vidrio y la iluminación LED horizontal permiten presentar el surtido; el autocierre y la cerradura con llave ayudan a organizar el acceso.

La configuración contratada combina **refrigeración directa con ventilador**, control digital y temperatura de **1 a 10 °C**. La bandeja autoevaporante de condensados completa el equipo; la alimentación debe elegirse según la versión eléctrica disponible para la instalación.

Consultar precio

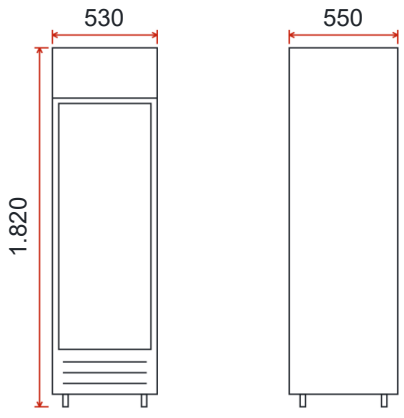
PRESTACIONES

Capacidad	199 L
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Directa con ventilador
Control	Digital
Condensados	Bandeja autoevaporante

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz / 100–115 V · 60 Hz (versiones)
Refrigerante	R600a
Puerta	1 de vidrio
Iluminación	LED horizontal
Cierre	Autocierre · llave

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	550 mm
Alto	1.820 mm

SCE-C277

Exhibidor Refrigerado Vertical

Presentá bebidas y productos refrigerados a la vista con **265 L** y un rango de **1 a 10 °C**. El frente de vidrio permite reconocer el surtido antes de abrir; la **refrigeración ventilada** hace circular el aire en el interior.

La **iluminación LED**, los estantes y el control de temperatura ayudan a organizar el puesto de exhibición y reposición. El deshielo automático y el manejo de condensados reúnen las funciones de conservación en un formato vertical. La ficha detalla la configuración de puertas, interior y alimentación para elegir la versión adecuada.

Consultar precio

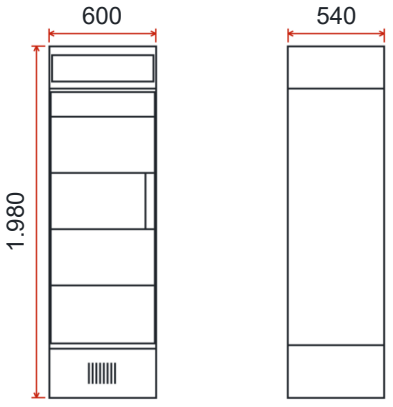
PRESTACIONES

Capacidad	265 L
Puertas / cierre	1 de vidrio · autocierre · con llave
Temperatura	1 a 10 °C
Refrigeración	Ventilada · R600a / R290 (opciones)
Regulación	Digital o mecánica (opciones)
Estantes	4

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	600 mm
Fondo	540 mm
Alto	1.980 mm

AKR-06881

Armario Refrigerado de Puerta Sólida

Organizá la reserva de **ingredientes refrigerados** en un armario de **487 L**, con **1 sólida** y **3 regulables** para adaptar la distribución al tamaño de tus recipientes. El formato vertical aprovecha la altura y mantiene el stock cerca de la zona de elaboración.

El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación a **0 a 4 °C**. El autocierre, la cerradura y la luz interior facilitan el uso diario; el interior inoxidable SUS304 y las ruedas permiten acceder al gabinete y a su entorno para limpiar.

Consultar precio

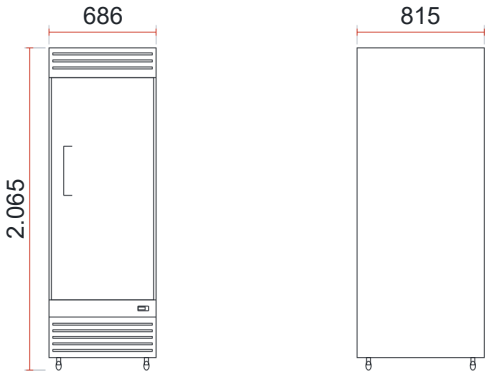
PRESTACIONES

Capacidad	487 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Puertas	1 sólida · autocierre
Estantes	3 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Cierre / LED	Con llave · luz interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR
Dim. interiores	430 × 640 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	686 mm
Fondo	815 mm
Alto	2.065 mm

AKR-13781

Armario Refrigerado de Puerta Sólida

Organizá la reserva de **ingredientes refrigerados** en un armario de **1.186 L**, con **2 sólidas** y **6 regulables** para adaptar la distribución al tamaño de tus recipientes. El formato vertical aprovecha la altura y mantiene el stock cerca de la zona de elaboración.

El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación a **0 a 4 °C**. El autocierre, la cerradura y la luz interior facilitan el uso diario; el interior inoxidable SUS304 y las ruedas permiten acceder al gabinete y a su entorno para limpiar.

Consultar precio

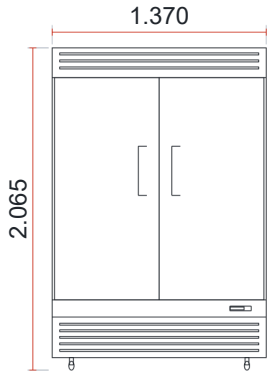
PRESTACIONES

Capacidad	1.186 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Puertas	2 sólidas · autocierre
Estantes	6 regulables

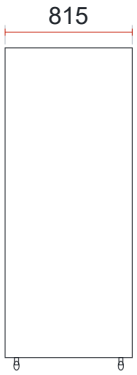
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Cierre / LED	Con llave · luz interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR
Dim. interiores	1.120 × 640 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.370 mm
Fondo	815 mm
Alto	2.065 mm

KKR-1876

Armario Refrigerado

Organiza **1.522 L de reserva para ingredientes refrigerados** en un armario con **3 puertas sólidas**, con **9 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 **180 cm de frente** permiten planificar la reserva junto a las zonas de elaboración.

Consultar precio

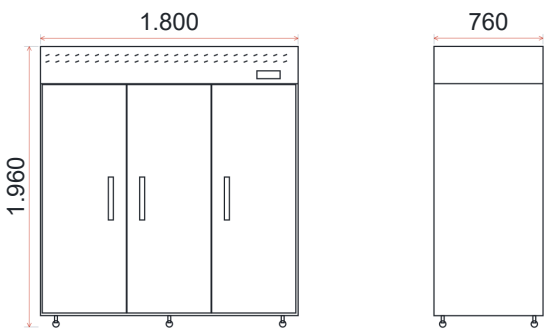
PRESTACIONES

Capacidad	1.522 L
Temperatura	2 a 8 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Elitech

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · 1 fase
Potencia	700 W
Refrigerante	R290
Ambiente	43 °C
Puertas	3 sólidas
Estantes	9
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Ruedas	6; 3 con freno
Dim. interiores	1.698 × 608 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.800 mm
Fondo	760 mm
Alto	1.960 mm

KKRF-1285

Armario Combinado

Reúne **refrigeración y congelación en un solo armario**, con dos sectores de **441 L cada uno**. El izquierdo trabaja de **2 a 8 °C** y el derecho de **−22 a −5 °C**, para distribuir ingredientes refrigerados y congelados dentro de un puesto de 120 cm de frente.

Las **dos puertas sólidas y seis estantes** ordenan el acceso y el almacenamiento por niveles. El control Elitech, el frío ventilado y el deshielo automático completan la conservación. La base con ruedas, dos de ellas con freno, facilita ubicar el equipo y acceder al área de limpieza.

Consultar precio

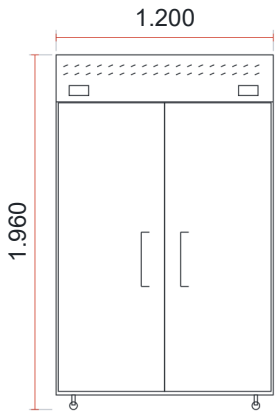
PRESTACIONES

Capacidad	441 + 441 L
Refrigeración	2 a 8 °C · izquierda
Congelación	-22 a -5 °C · derecha
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	Elitech
Puertas	2 sólidas
Estantes	6

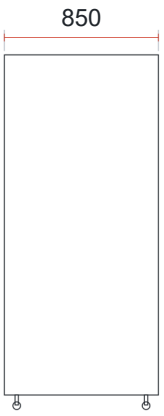
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · 1 fase
Potencia	1.000 W
Refrigerante	R290
Interior / exterior	SUS304 / SUS201
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	43 °C
Dim. interiores	1.098 × 698 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	1.200 mm
Fondo	850 mm
Alto	1.960 mm

AKF-06881

Armario Congelador de Puerta Sólida

Organizá la reserva de **alimentos congelados** en un armario de **487 L**, con **1 sólida** y **3 regulables** para adaptar la distribución al tamaño de tus recipientes. El formato vertical aprovecha la altura y mantiene el stock cerca de la zona de elaboración.

El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación a **-22 a -18 °C**. El autocierre, la cerradura y la luz interior facilitan el uso diario; el interior inoxidable SUS304 y las ruedas permiten acceder al gabinete y a su entorno para limpiar.

Consultar precio

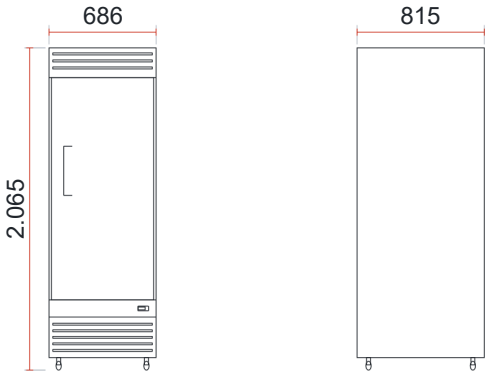
PRESTACIONES

Capacidad	487 L
Temperatura	-22 a -18 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Puertas	1 sólida · autocierre
Estantes	3 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Cierre / LED	Con llave · luz interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR
Dim. interiores	430 × 640 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	686 mm
Fondo	815 mm
Alto	2.065 mm

AKF-13781

Armario Congelador de Puerta Sólida

Organizá la reserva de **alimentos congelados** en un armario de **1.186 L**, con **2 sólidas** y **6 regulables** para adaptar la distribución al tamaño de tus recipientes. El formato vertical aprovecha la altura y mantiene el stock cerca de la zona de elaboración.

El **frío ventilado y el deshielo automático** acompañan la conservación a **-22 a -18 °C**. El autocierre, la cerradura y la luz interior facilitan el uso diario; el interior inoxidable SUS304 y las ruedas permiten acceder al gabinete y a su entorno para limpiar.

Consultar precio

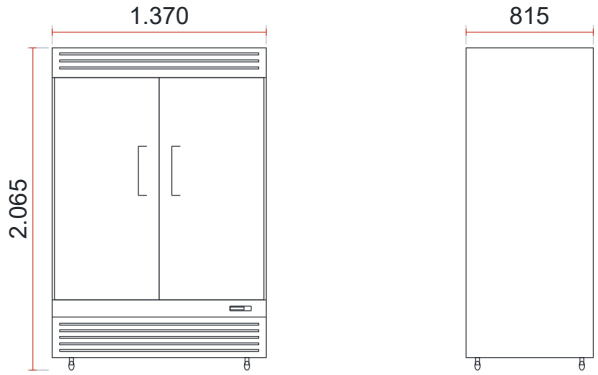
PRESTACIONES

Capacidad	1.186 L
Temperatura	-22 a -18 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Puertas	2 sólidas · autocierre
Estantes	6 regulables

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Cierre / LED	Con llave · luz interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR
Dim. interiores	1.120 × 640 × 1.480 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.370 mm
Fondo	815 mm
Alto	2.065 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

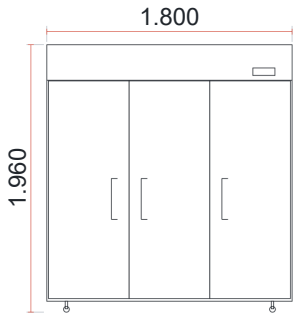
PRESTACIONES

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

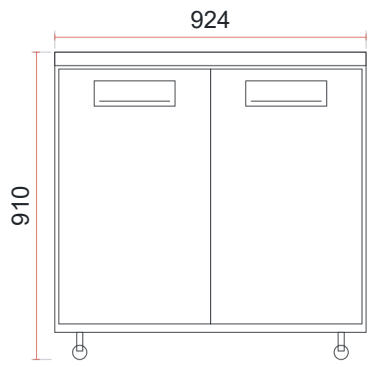
PRESTACIONES

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

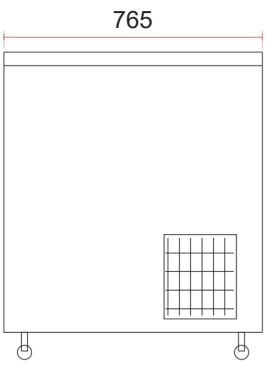
CARACTERÍSTICAS

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

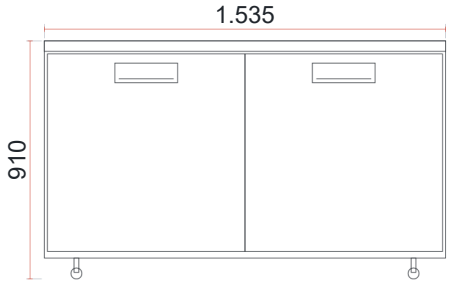
PRESTACIONES

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

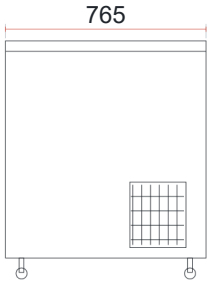
CARACTERÍSTICAS

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

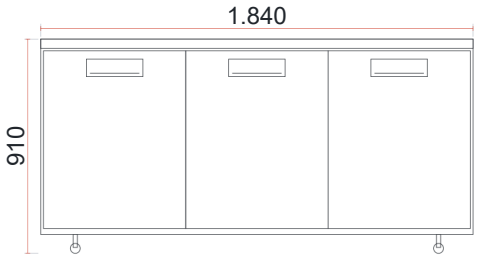
PRESTACIONES

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

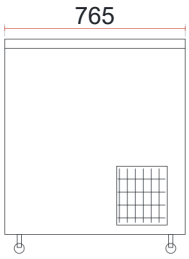
CARACTERÍSTICAS

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

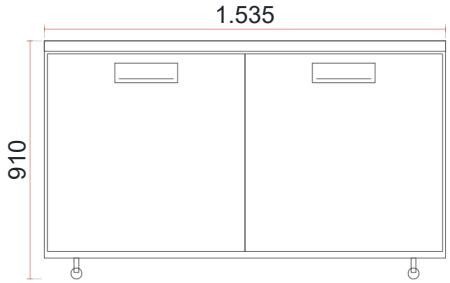
PRESTACIONES

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

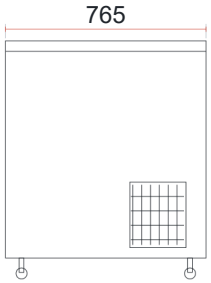
CARACTERÍSTICAS

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

AUF-18476

Congelador Bajo Mesada

Reuní **574 L de reserva para alimentos congelados** 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 **-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

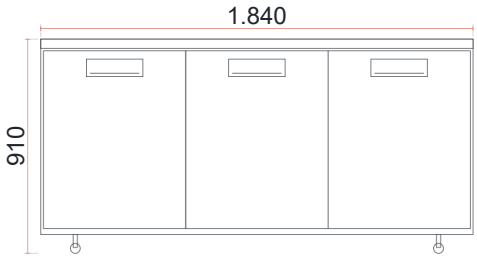
PRESTACIONES

Capacidad	574 L
Temperatura	-22 a -18 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Puertas	3 sólidas
Estantes	3 regulables · PVC

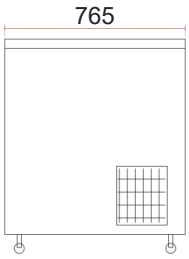
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 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

Medidas exteriores

Ancho	1.840 mm
Fondo	765 mm
Alto	910 mm

ASR-12376

Mesa Refrigerada con Topinera

Armá ensaladas, sándwiches y otras preparaciones con los ingredientes ordenados en **12 GN 1/6**, sobre una **reserva refrigerada de 367 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

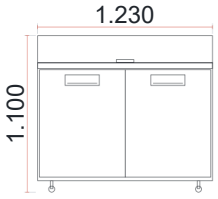
PRESTACIONES

Capacidad	367 L
Temperatura	0 a 4 °C
Frío / deshielo	Ventilado · automático
Control	CAREL
Cubetas GN	12 GN 1/6
Puertas	2 sólidas
Estantes	2 regulables · PVC
Altura de trabajo	910 mm

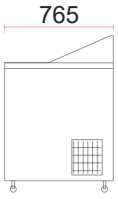
CARACTERÍSTICAS

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

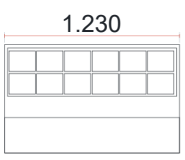
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.230 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

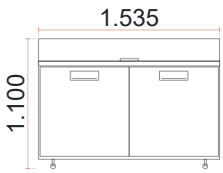
PRESTACIONES

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

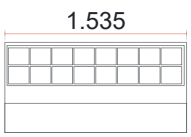
Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290
Materiales	Interior SUS304 · exterior SUS201
Interior	Esquinas redondeadas
Cerradura	Sin cerradura
Luz (50 Hz)	LED interior
Ruedas	4; 2 con freno
Ambiente	38 °C · 60 % HR

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

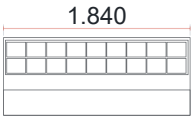
CARACTERÍSTICAS

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

BC-235

Enfriador de Bar

Organiza la exhibición y el servicio de bebidas con un **enfriador de bar de 208 litros y dos puertas de vidrio con cierre automático**. La **refrigeración ventilada**, el termostato digital y la iluminación LED permiten disponer el surtido en sus estantes y controlar la conservación entre **2 y 8 °C**.

Sus medidas exteriores de **900 × 520 × 900 mm** ayudan a planificar el espacio bajo la barra. La bandeja de condensado autoevaporable simplifica la recogida del agua durante el funcionamiento.

Consultar precio

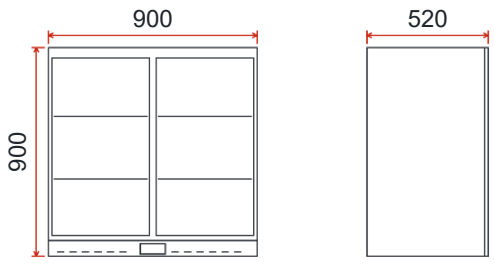
PRESTACIONES

Capacidad	208 L
Puertas	2 de vidrio, cierre automático
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada
Termostato	Digital

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz
Corriente nominal	1,3 A
Dim. interiores	800 × 340 × 780 mm
Peso	60 kg
Condensado	Bandeja autoevaporable
Distribución	Estantes
Color exterior	Negro
Consumo ref.	2,7 kWh/24 h
Iluminación	LED · 4 W
Refrigerante	R600a · 65 g
Clase climática	3
Aislación	Ciclopentano

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	520 mm
Alto	900 mm

BC-355

Enfriador de Bar

Presenta las bebidas y reúne el surtido cerca del área de atención con un **enfriador de bar de 3 puertas de vidrio**. El frente vidriado permite ver el contenido antes de abrir, mientras que la distribución por compartimentos ayuda a organizar las presentaciones y preparar la reposición.

Su **rango de 2 a 8 °C** aporta una referencia concreta para seleccionar las bebidas que se conservarán en el equipo. Los **estantes interiores** permiten ordenar el surtido por niveles y aprovechar la visibilidad del frente durante el servicio. El acabado exterior negro ofrece una presentación discreta para barras y áreas de venta. Una alternativa para bares, cafeterías y comercios que necesitan coordinar la exhibición, la selección y el acceso a bebidas refrigeradas desde una estación dedicada.

Consultar precio

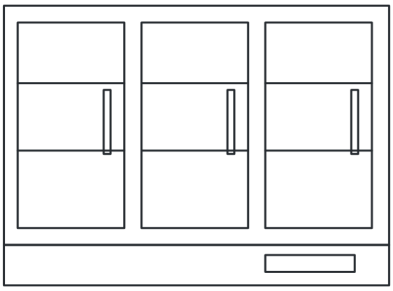
PRESTACIONES

Puertas	3
Temperatura	2 a 8 °C

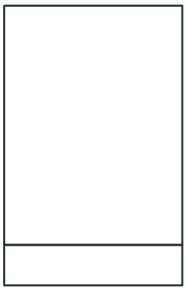
CARACTERÍSTICAS

Tipo de equipo	Enfriador de bar
Frente	Puertas de vidrio
Distribución	Estantes
Color exterior	Negro

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

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

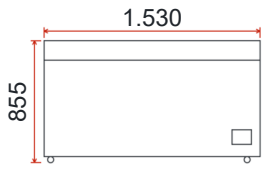
PRESTACIONES

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

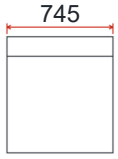
CARACTERÍSTICAS

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

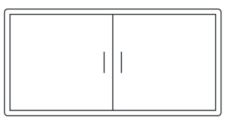
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	1.530 mm
Fondo	745 mm
Alto	855 mm

BD-651

Congelador Horizontal de Tapa Sólida

Concentra la reserva de congelados en **605 L**, con **dos tapas sólidas** que permiten acceder al sector que necesitas al retirar o reponer productos. El **canasto incluido** permite separar unidades pequeñas del almacenamiento principal.

La refrigeración estática trabaja a **−18 °C o menos**. Con **181,5 cm de ancho**, el gabinete permite planificar una reserva horizontal junto al área de preparación o reposición. Esta configuración corresponde a alimentación de **100–115 V y 60 Hz**; fábrica ofrece regulación digital o mecánica según versión.

Consultar precio

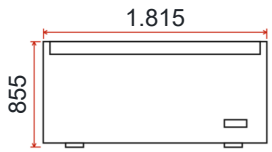
PRESTACIONES

Capacidad	605 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estática
Regulación	Digital o mecánica (opciones)

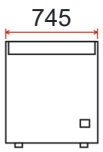
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)
Refrigerante	R290 / R600a (opciones)
Tapas	2 sólidas
Canastos	1

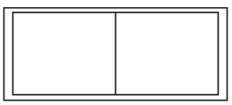
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.815 mm
Fondo	745 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

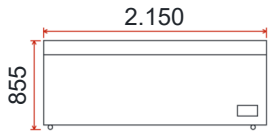
PRESTACIONES

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

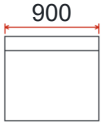
CARACTERÍSTICAS

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

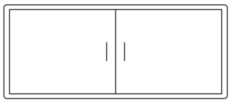
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	2.150 mm
Fondo	900 mm
Alto	855 mm

BD-SS651

Congelador Horizontal con Tapas de Acero Inoxidable

Organiza la reserva de congelados con **605 L de capacidad** y acceso superior mediante **dos tapas de acero inoxidable**. 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. Las **tapas de acero inoxidable** identifican esta variante y facilitan integrarla en un área de trabajo con ese acabado. Sus **181,5 cm de frente** permiten planificar el espacio de reserva y el acceso por la parte superior.

Consultar precio

PRESTACIONES

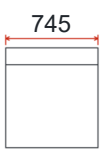
Capacidad	605 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de acero inoxidable · con llave

CARACTERÍSTICAS

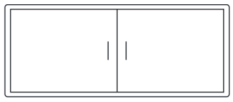
Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)

DIMENSIONES

FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.815 mm
Fondo	745 mm
Alto	855 mm

BD-SS1051

Congelador Horizontal con Tapas de Acero Inoxidable

Organiza el almacenamiento de productos congelados en un equipo horizontal con **dos tapas de acero inoxidable** y una temperatura declarada de **−18 °C o inferior**. La apertura desde arriba permite acceder a los productos dentro del arcón y elegir el sector que se necesita abrir en cada operación. Las dos tapas dividen el acceso a lo largo del frente y permiten planificar la disposición de las distintas referencias dentro del espacio disponible. El **formato horizontal** ofrece una alternativa para áreas de apoyo, comercios y cocinas que necesitan reservar una estación para sus congelados. El panel frontal concentra los mandos visibles del equipo junto a la zona de acceso. Una configuración para integrar el almacenamiento en el recorrido de reposición y preparación del negocio, seleccionando el surtido y la ubicación según la organización del puesto.

Consultar precio

PRESTACIONES

Temperatura	≤ −18 °C

CARACTERÍSTICAS

Tapas	2 de acero inoxidable
Acceso	Superior
Disposición	Horizontal

BQ-322

Congelador Horizontal con Tapa de Vidrio

Presenta los congelados con **317 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato horizontal reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. La apertura por sectores permite acceder a la referencia elegida, mientras el frente de vidrio mantiene visible el resto de la oferta. Sus **103 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

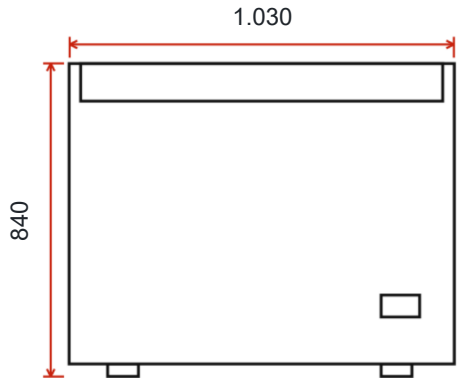
PRESTACIONES

Capacidad	317 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio corredizas · con llave

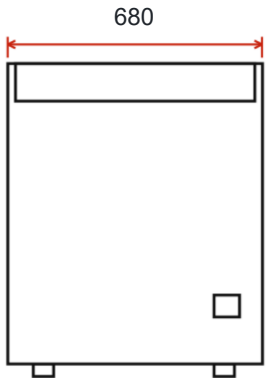
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.030 mm
Fondo	680 mm
Alto	840 mm

BQ-422

Congelador Horizontal con Tapa de Vidrio

Presenta los congelados con **403 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato horizontal reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. La apertura por sectores permite acceder a la referencia elegida, mientras el frente de vidrio mantiene visible el resto de la oferta. Sus **127 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

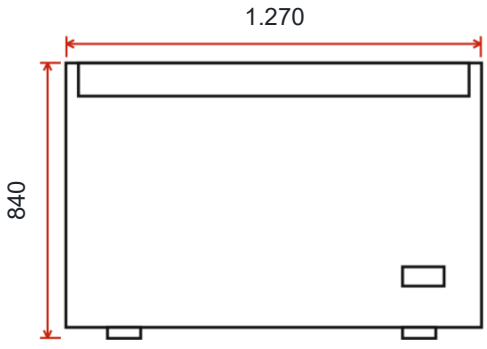
PRESTACIONES

Capacidad	403 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio corredizas · con llave

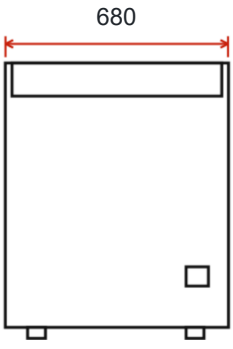
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.270 mm
Fondo	680 mm
Alto	840 mm

BQ-522

Congelador Horizontal con Tapa de Vidrio

Presenta los congelados con **495 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato horizontal reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. Sus **cuatro canastos** permiten separar variedades y ordenar los envases dentro del compartimiento. Sus **153 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

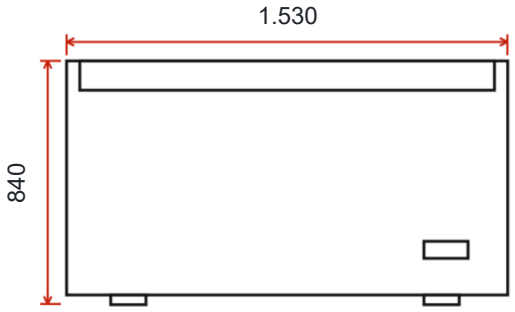
PRESTACIONES

Capacidad	495 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio corredizas · con llave
Canastos	4

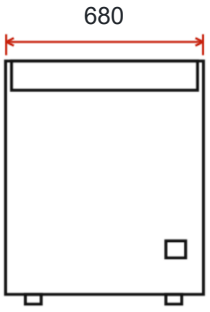
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.530 mm
Fondo	680 mm
Alto	840 mm

BQ-722

Congelador Horizontal con Vidrio Curvo

Presenta los congelados con **663 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato horizontal reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. El **interior de aluminio gofrado** y los **marcos de ABS** completan la construcción documentada de esta presentación. Sus **200 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

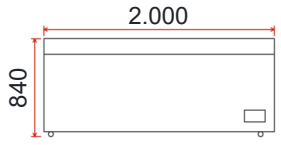
PRESTACIONES

Volumen	663 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio curvo deslizantes · con llave

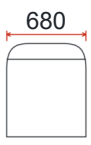
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Interior	Aluminio gofrado
Marcos	ABS

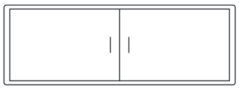
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.000 mm
Fondo	680 mm
Alto	840 mm

SQ-166

Congelador de Helados con Vidrio Curvo

Presenta helados y otros congelados a través de una **tapa de vidrio curvo**, con **131 L de capacidad** y un canasto para organizar el contenido. Sus **62 cm de frente** permiten incorporar un punto de exhibición donde el espacio disponible es limitado.

La refrigeración estática con **R290** mantiene el rango especificado de **−18 °C o menos**. La versión seleccionada utiliza **100–115 V y 60 Hz**; el modelo se ofrece con regulación digital o mecánica, según la configuración de fábrica.

Consultar precio

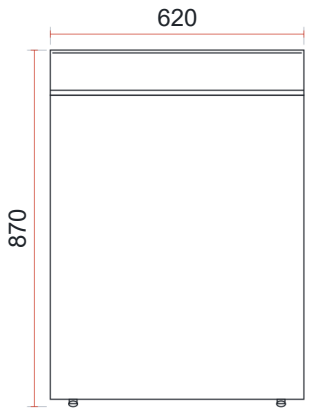
PRESTACIONES

Capacidad	131 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estática
Regulación	Digital o mecánica (opciones)

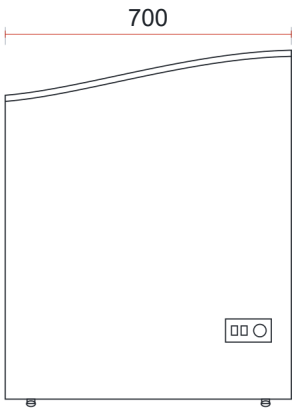
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	100-115 V · 60 Hz (versión)
Refrigerante	R290
Tapas	Vidrio curvo
Canastos	1

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	620 mm
Fondo	700 mm
Alto	870 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

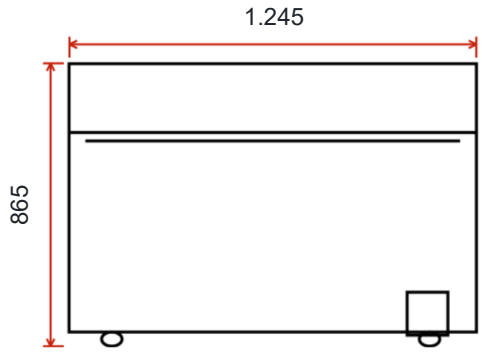
PRESTACIONES

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

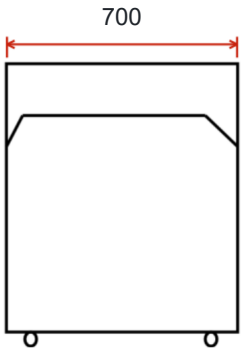
CARACTERÍSTICAS

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

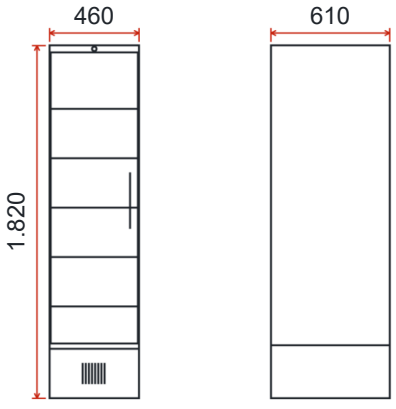
PRESTACIONES

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

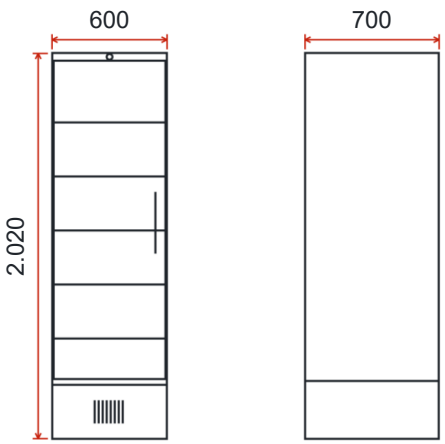
PRESTACIONES

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



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

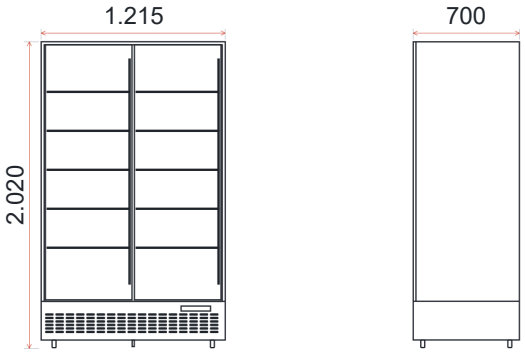
PRESTACIONES

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-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

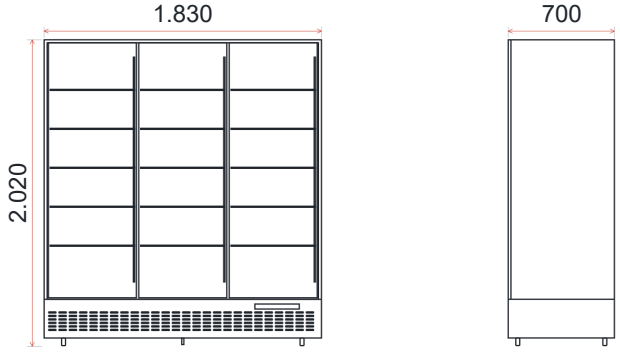
PRESTACIONES

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-FG500

Congelador Exhibidor Vertical

Reúne tu oferta de congelados en un gabinete vertical con 1 puerta de vidrio y conservación de hasta −18 °C. El frente transparente permite identificar las referencias antes de abrir y la disposición por niveles ayuda a distribuir un surtido variado en altura. La apertura frontal facilita el acceso y la reposición en la estación de venta, para integrar los congelados al recorrido de compra. Una propuesta para supermercados, autoservicios y tiendas que buscan una exhibición ordenada, conservación congelada y un acceso práctico al producto.

Consultar precio

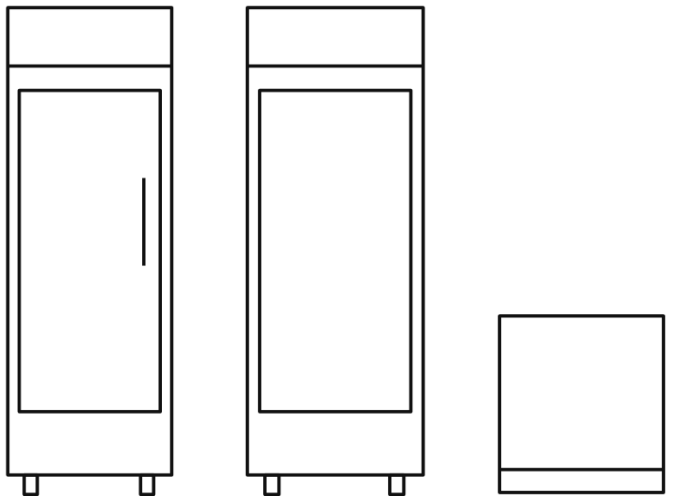
PRESTACIONES

Temperatura	≤ -18 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz
Puertas	Vidrio
Construcción	En ángulo recto
Color	Negro

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

SD-FG1000

Congelador Exhibidor Vertical

Presenta tus productos congelados detrás de **2 puertas de vidrio**, con una temperatura declarada de **−18 °C o inferior**. El frente transparente permite reconocer las referencias antes de abrir y la distribución por niveles ayuda a ordenar envases y variedades dentro del área de exhibición. Las hojas independientes permiten acceder al sector elegido sin abrir todo el frente del equipo. Su **formato vertical** reúne conservación y presentación en un mismo puesto y permite aprovechar la altura al organizar el surtido. Una alternativa para supermercados, autoservicios y comercios que necesitan mantener los congelados a la vista y facilitar la elección del comprador. El acabado negro enmarca la exhibición y permite integrar el equipo junto a otras áreas de venta.

Consultar precio

PRESTACIONES

Temperatura	≤ −18 °C

CARACTERÍSTICAS

Puertas	2 de vidrio
Disposición	Vertical
Acabado	Negro

SD-FG1500

Congelador Exhibidor Vertical

Presenta tus productos congelados detrás de **3 puertas de vidrio**, con una temperatura declarada de **−18 °C o inferior**. El frente transparente permite reconocer las referencias antes de abrir y la distribución por niveles ayuda a ordenar envases y variedades dentro del área de exhibición. Las hojas independientes permiten acceder al sector elegido sin abrir todo el frente del equipo. Su **formato vertical** reúne conservación y presentación en un mismo puesto y permite aprovechar la altura al organizar el surtido. Una alternativa para supermercados, autoservicios y comercios que necesitan mantener los congelados a la vista y facilitar la elección del comprador. El acabado negro enmarca la exhibición y permite integrar el equipo junto a otras áreas de venta.

Consultar precio

PRESTACIONES

Temperatura	≤ −18 °C

CARACTERÍSTICAS

Puertas	3 de vidrio
Disposición	Vertical
Acabado	Negro

SI-FF9183 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

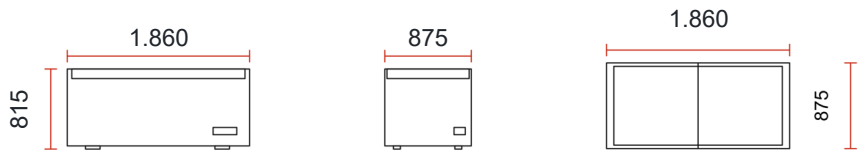
PRESTACIONES

Capacidad	610 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	60 Hz

DIMENSIONES



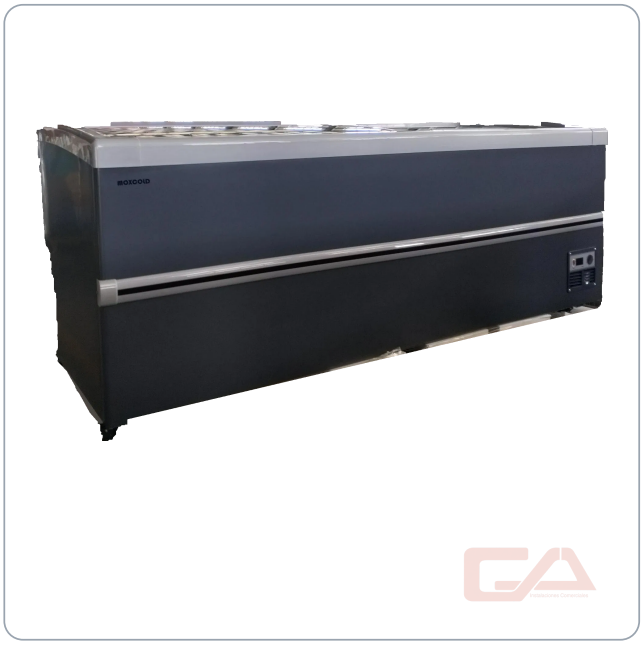
FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.860 mm
Fondo	875 mm
Alto	815 mm

SI-FF9213 MIDDLE

Isla de Supermercado



Organiza la exhibición de productos congelados en una isla horizontal de 735 litros, con temperatura de conservación de hasta −18 °C. Su acceso superior permite seleccionar el surtido y el vidrio facilita ver los productos antes de abrir.

Los 206,5 cm de frente ayudan a planificar la integración en el salón de venta, junto con los recorridos y las zonas de reposición. Una propuesta para supermercados y comercios que necesitan reunir capacidad, visibilidad y acceso en un mismo puesto.

Consultar precio

PRESTACIONES

Capacidad	735 L
Puertas	4 · Corrediza
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático
Regulación	Termostato electrón.

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 60 Hz
Régimen térmico	Una zona térmica
Marco puerta	Aleación de aluminio / PVC
Descongelamiento	Sin escarcha

DIMENSIONES

FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.065 mm
Fondo	875 mm
Alto	850 mm

SI-FF9253 MIDDLE

Isla de Supermercado

Organiza la exhibición de productos congelados en una isla horizontal de 900 litros, con temperatura de conservación de hasta −18 °C. El acceso superior permite seleccionar el surtido y el vidrio facilita ver los productos antes de abrir.

Sus 250,5 cm de frente ayudan a planificar la integración en el salón de venta y los recorridos de reposición. Una propuesta para supermercados y comercios que necesitan reunir capacidad, visibilidad y acceso en un mismo puesto.

Consultar precio

PRESTACIONES

Puertas	4 · Corrediza
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R290
Regulación	Termostato mecánico + pantalla
Cap. neta	900 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 60 Hz
Potencia	400 W
Régimen térmico	Una zona térmica
Marco puerta	Aleación de aluminio / PVC
Descongelamiento	Sin escarcha

DIMENSIONES

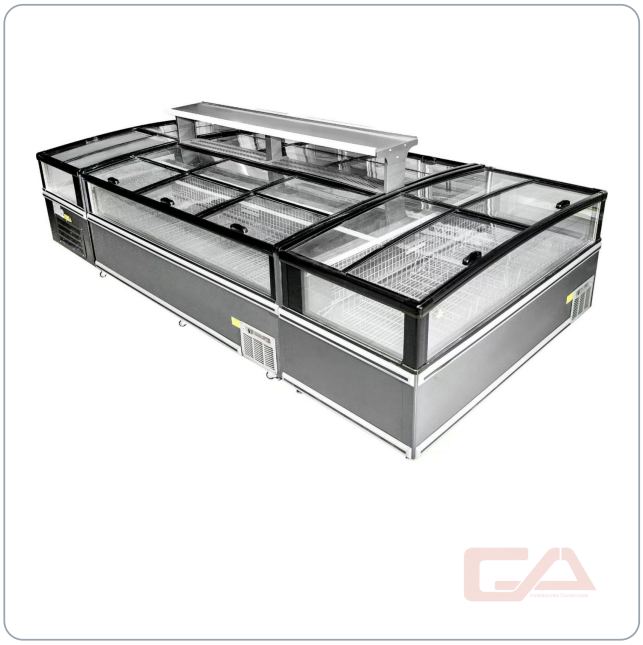
FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.505 mm
Fondo	875 mm
Alto	850 mm

SI-FFG183E

Isla de Supermercado



Organiza la exhibición de congelados con **670 L por unidad**, en un equipo preparado para integrarse en **conjuntos de islas**. La fotografía muestra un conjunto de varios módulos; la capacidad y las medidas corresponden a una unidad. Así puedes distribuir el surtido y planificar el área de autoservicio.

La refrigeración estática trabaja a **−18 °C o menos**. Cada unidad ocupa **185 × 85 cm**, con 89 cm de altura. La regulación digital o mecánica, el refrigerante y la alimentación eléctrica corresponden a las versiones ofrecidas por fábrica; su selección permite definir la configuración adecuada para la instalación.

Consultar precio

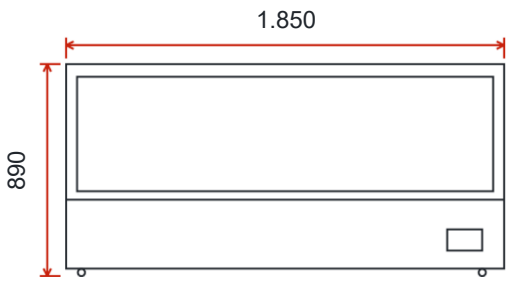
PRESTACIONES

Cap. por unidad	670 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estática
Regulación	Digital o mecánica (opciones)

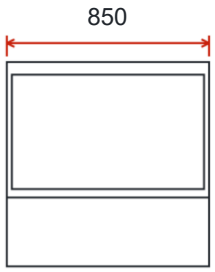
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz / 100–115 V · 60 Hz (versiones)
Refrigerante	R290 / R404 (opciones)
Presentación	Unidad combinable en conjuntos de islas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.850 mm
Fondo	850 mm
Alto	890 mm

SW-160

Congelador de Isla con Vidrio Deslizante

Presenta los congelados con **561 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato de isla reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. El **interior de aluminio gofrado** y los **marcos de ABS** completan la construcción documentada de esta presentación. Sus **160 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

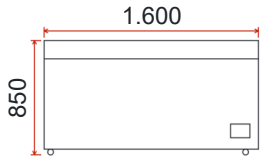
PRESTACIONES

Volumen	561 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio deslizantes · con llave

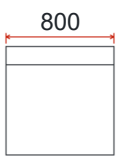
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Interior	Aluminio gofrado
Marcos	ABS

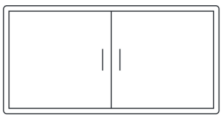
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.600 mm
Fondo	800 mm
Alto	850 mm

SW-200

Congelador de Isla con Vidrio Deslizante

Presenta los congelados con **728 L de capacidad** y **dos tapas de vidrio deslizantes**, que permiten reconocer el surtido antes de acceder. El formato de isla reúne exhibición y conservación para organizar la oferta en autoservicios, almacenes y comercios de alimentos.

Trabaja a **≤ -18 °C** con **refrigeración estática**. La **cerradura con llave** permite controlar el acceso fuera de los momentos de atención. El **interior de aluminio gofrado** y los **marcos de ABS** completan la construcción documentada de esta presentación. Sus **200 cm de frente** ayudan a dimensionar el puesto de venta y su lugar de instalación.

Consultar precio

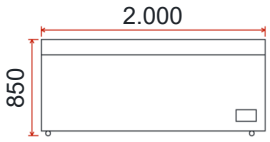
PRESTACIONES

Volumen	728 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estático · R600a / R290 (opciones)
Termostato	Digital o mecánico (opciones)
Tapas / cierre	2 de vidrio deslizantes · con llave

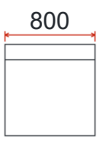
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz / 100-115 V · 60 Hz (versiones)
Interior	Aluminio gofrado
Marcos	ABS

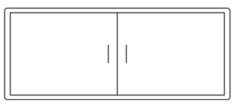
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	2.000 mm
Fondo	800 mm
Alto	850 mm

SI-FFG203M

Isla de Supermercado

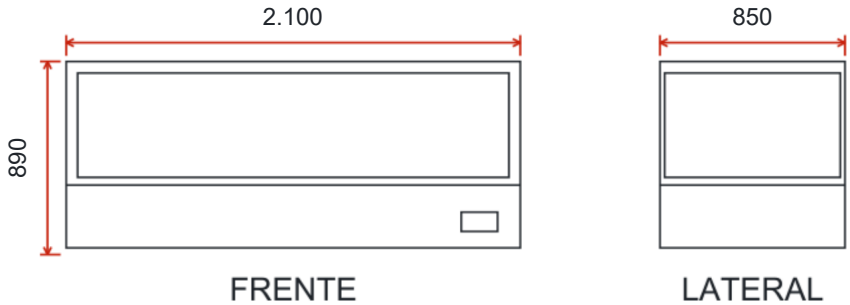
Presenta el surtido de congelados en una **isla de 850 litros por unidad**, con acceso superior y **ventana de vidrio lateral** para mantener los productos a la vista. El modelo SI-FFG203M trabaja con **refrigeración estática** y una temperatura declarada de **-18 °C o inferior**. Su formato horizontal permite distribuir los productos y organizar la reposición desde arriba. Las medidas exteriores de **210 × 85 × 89 cm** corresponden a una unidad individual, como la que se muestra en la fotografía; deben considerarse al planificar su ubicación y los pasillos de circulación del comercio.

Consultar precio

PRESTACIONES

Cap. por unidad	850 L
Temperatura	≤ -18 °C
Refrigeración	Estática
Exhibición	Acceso superior y ventana lateral de vidrio

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	2.100 mm
Fondo	850 mm
Alto	890 mm

SK-55C

Máquina de Hielo Tipo Bala

Mantén el hielo a mano para preparar y servir bebidas con una **producción nominal de 55 kg cada 24 horas** y un **depósito incorporado de 30 kg**. El formato bala se adapta al servicio de bares, cafeterías y restaurantes, en un equipo que reúne fabricación y reserva en **66,6 cm de frente**.

La **condensación por aire**, el compresor Cubigel y el evaporador de cobre niquelado completan el sistema de producción. El revestimiento interior apto para alimentos y las patas regulables acompañan una instalación ordenada y el mantenimiento del área de trabajo.

Consultar precio

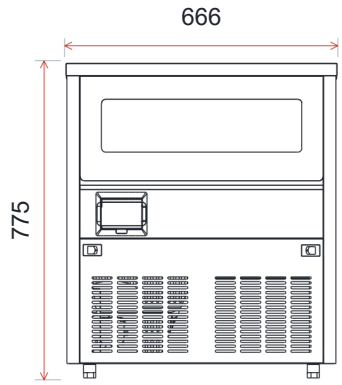
PRESTACIONES

Producción	55 kg/24 h
Hielo	Tipo bala
Depósito	30 kg · incorporado
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor	Cubigel

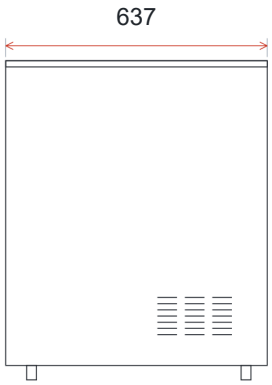
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · 1 fase
Potencia	500 W
Refrigerante	R290
Carcasa	Acero inoxidable 304 / 316 (opciones)
Interior	Revestimiento apto para alimentos
Patas	Regulables · 35 a 60 mm
Peso bruto	71 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	666 mm
Fondo	637 mm
Alto	775 mm

SK-75C

Máquina de Hielo Tipo Bala

Mantén el hielo a mano para preparar y servir bebidas con una **producción nominal de 75 kg cada 24 horas** y un **depósito incorporado de 30 kg**. El formato bala se adapta al servicio de bares, cafeterías y restaurantes, en un equipo que reúne fabricación y reserva en **66,6 cm de frente**.

La **condensación por aire**, el compresor Cubigel y el evaporador de cobre niquelado completan el sistema de producción. El revestimiento interior apto para alimentos y las patas regulables acompañan una instalación ordenada y el mantenimiento del área de trabajo.

Consultar precio

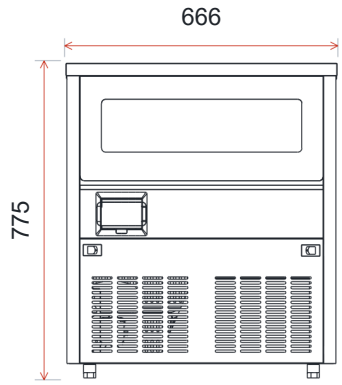
PRESTACIONES

Producción	75 kg/24 h
Hielo	Tipo bala
Depósito	30 kg · incorporado
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor	Cubigel

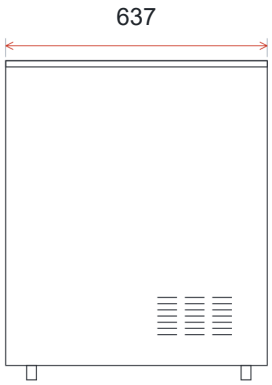
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · 1 fase
Potencia	670 W
Refrigerante	R290
Carcasa	Acero inoxidable 304 / 316 (opciones)
Interior	Revestimiento apto para alimentos
Patas	Regulables · 35 a 60 mm
Peso bruto	71 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	666 mm
Fondo	637 mm
Alto	775 mm

SK-80P

Máquina de Hielo en Cubos

Reúne fabricación y reserva de hielo junto al puesto de bebidas, en un equipo de **50 cm de frente**. Su producción nominal de **36 kg cada 24 horas** y el **depósito incorporado de 15 kg** se combinan con cubos de **22 × 22 × 22 mm** para el servicio en barras, cafeterías y pequeños locales gastronómicos.

El acceso frontal mantiene el hielo al alcance 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 ubicación de trabajo.

Consultar precio

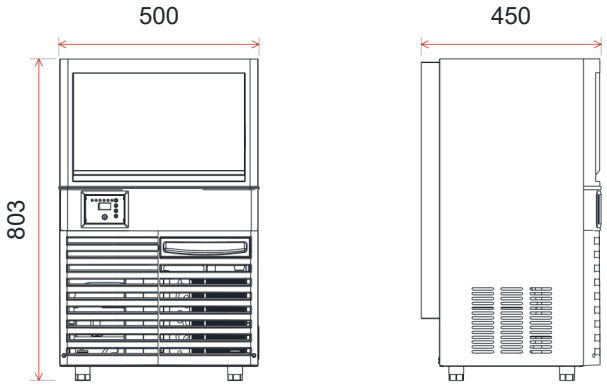
PRESTACIONES

Producción	36 kg/24 h
Hielo	Cubos · 22 × 22 × 22 mm
Depósito	15 kg · incorporado
Condensación	Por aire
Evaporador	Cobre niquelado
Compresor	Cubigel

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · 1 fase
Potencia	310 W
Refrigerante	R290
Carcasa	Acero inoxidable 304 / 316 (opciones)
Interior	Revestimiento apto para alimentos
Patas	Regulables · 40 a 55 mm
Peso bruto	40 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	500 mm
Fondo	450 mm
Alto	803 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

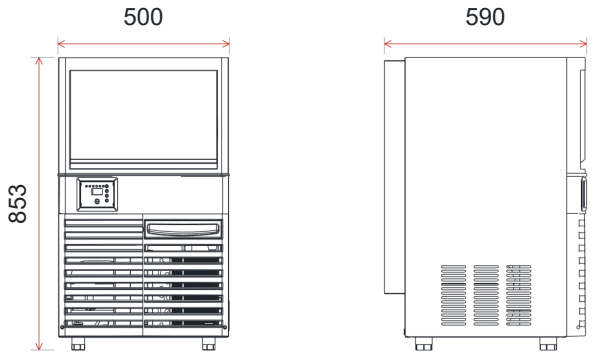
PRESTACIONES

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

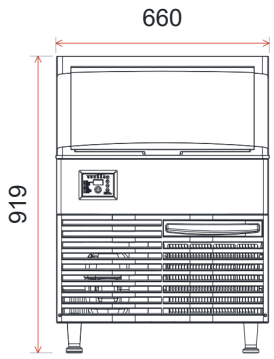
PRESTACIONES

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

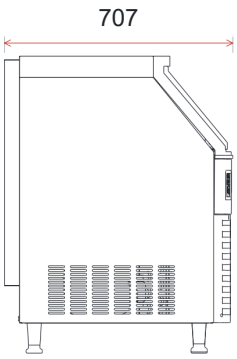
CARACTERÍSTICAS

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

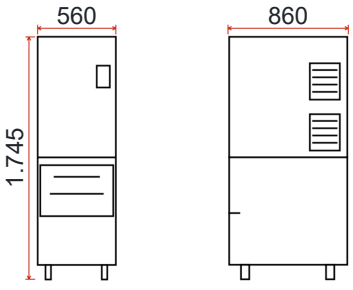
PRESTACIONES

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

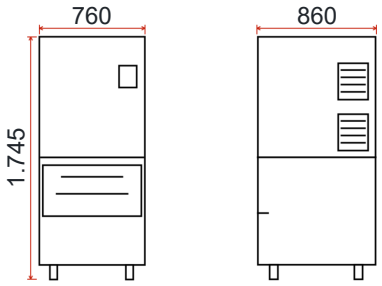
PRESTACIONES

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-1000P

Máquina de Hielo en Cubos Modular

La SK-1000P ofrece una producción nominal de hasta 455 kg de hielo en 24 horas para bares, hoteles y servicios de restauración con un consumo elevado. El conjunto del pedido utiliza un depósito B445 de 200 kg y produce cubos de 38 × 38 × 22 mm, manteniendo un formato definido para el servicio de bebidas.

Frente a la SK-700P con el mismo depósito, aumenta la fabricación diaria sin ampliar la reserva de almacenamiento. Esa diferencia resulta útil cuando el problema es reponer más hielo a lo largo de la jornada, no acumular una cantidad mayor. El cabezal es más alto, aunque se mantienen el ancho y el fondo del conjunto. La elección debe relacionar consumo diario, retiradas de servicio y altura disponible para la instalación.

Consultar precio

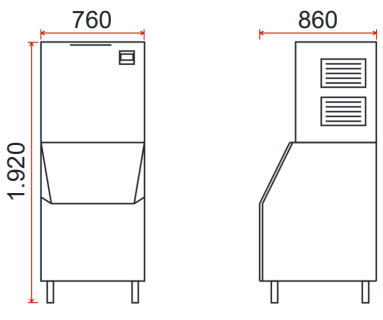
PRESTACIONES

Producción nominal	Hasta 455 kg/24 h
Depósito	B445 · 200 kg
Formato del cubo	38 × 38 × 22 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz · monofásica
Potencia	2.300 W
Compresor	Highly
Refrigerante	R404A
Acero exterior	304 / 316 (opciones de fábrica)
Peso bruto	140 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	760 mm
Fondo	860 mm
Alto	1.920 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

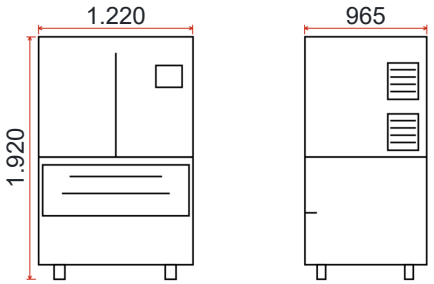
PRESTACIONES

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

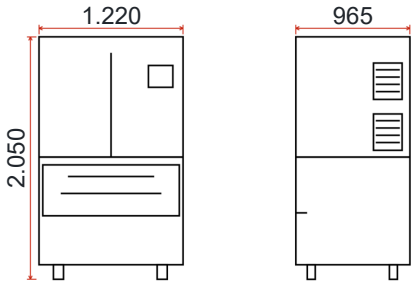
PRESTACIONES

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

Vitrinas y buffet

Índice interactivo de productos

60 Hz · 12 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Vitrinas	121
Vitrinas Refrigeradas de Sobremesa	121
Vitrinas Pasteleras Verticales	123
Vitrinas Calientes	124
Buffet	127
Baños María	127
Equipos de Buffet Caliente	130

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

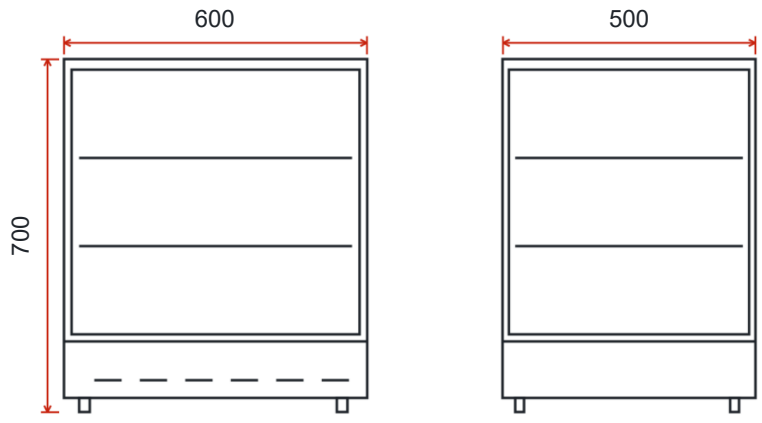
PRESTACIONES

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

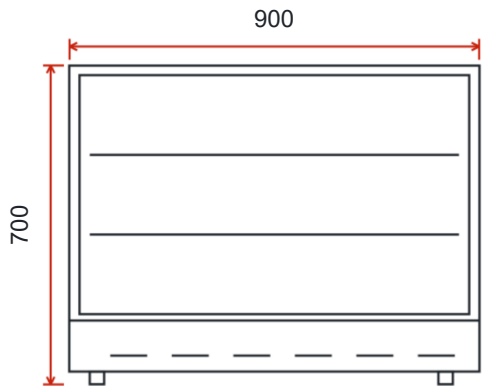
PRESTACIONES

Capacidad	140 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

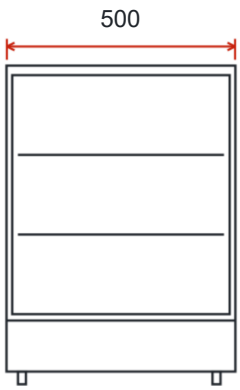
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

SF-224

Vitrina Pastelera Vertical

Da visibilidad a postres, bebidas y preparaciones refrigeradas desde **cuatro caras de vidrio**, en una vitrina vertical de **255 L**. Sus **cuatro estantes** permiten distribuir la exhibición por niveles y la iluminación LED vertical ayuda a presentar el surtido.

La configuración contratada trabaja de **2 a 8 °C**, con refrigeración ventilada y regulación digital. El frente de **50 cm** permite concentrar la presentación en una huella acotada; la puerta abatible con llave reúne el acceso y el cierre del equipo.

Consultar precio

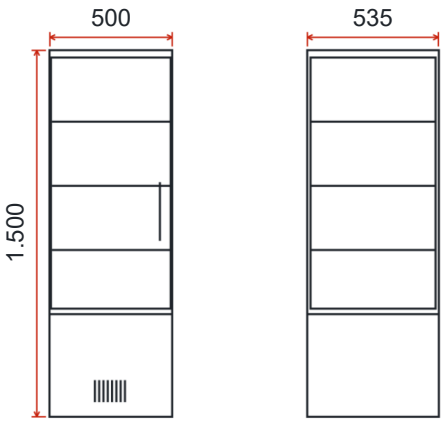
PRESTACIONES

Capacidad	255 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada
Regulación	Digital

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz / 100–115 V · 60 Hz (versiones)
Refrigerante	R600a / R290 (opciones)
Puerta	1 de vidrio abatible
Caras de vidrio	4
Iluminación	LED vertical
Cerradura	Con llave
Estantes	4

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	500 mm
Fondo	535 mm
Alto	1.500 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

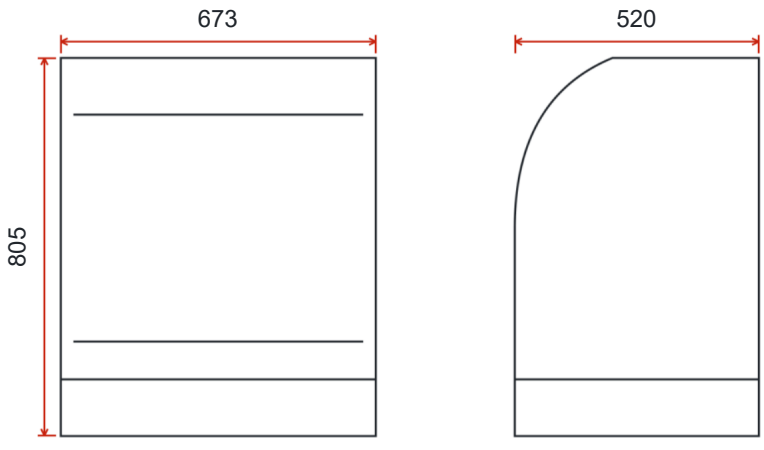
PRESTACIONES

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-862

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 **1,3 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **65 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

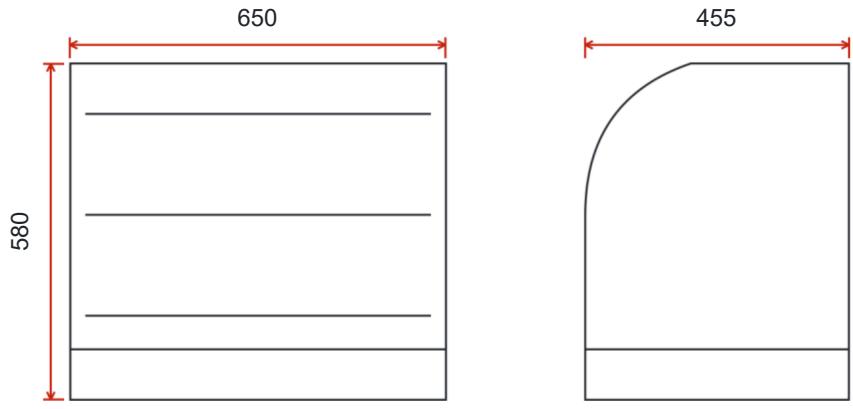
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,3 kW
Frente	Vidrio curvo
Peso neto	33 kg

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	650 mm
Fondo	455 mm
Alto	580 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

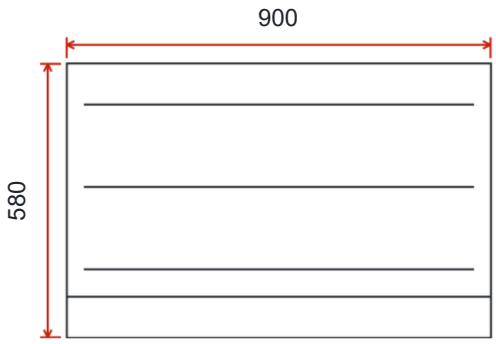
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

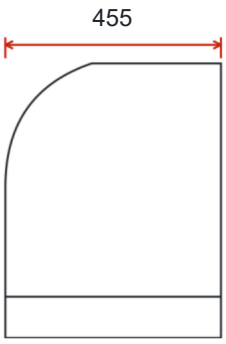
CARACTERÍSTICAS

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-3

Baño María Eléctrico

Organiza el servicio caliente con **3 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

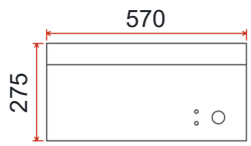
PRESTACIONES

Recipientes	3
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

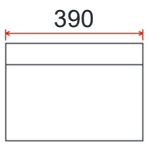
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Material	Gabinete y cubas inoxidables
Peso neto	12 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	570 mm
Fondo	390 mm
Alto	275 mm

HB-4

Baño María Eléctrico

Mantené **cuatro preparaciones listas para servir** en cubetas **GN 1/3 de 100 mm de profundidad**. El baño maría aporta calor indirecto por agua y regulación de intensidad para organizar salsas, guarniciones y otros alimentos calientes en buffets, comedores y servicios de catering.

Las **cubetas inoxidables con tapas** permiten separar las preparaciones y cubrirlas entre servicios. El **grifo de vaciado** simplifica retirar el agua al terminar la jornada, y el cuerpo inoxidable facilita la limpieza del puesto.

Consultar precio

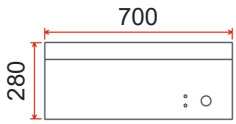
PRESTACIONES

Recipientes	4
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

CARACTERÍSTICAS

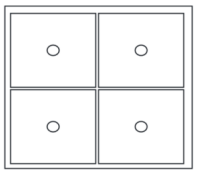
Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Formato de cubas	GN 1/3 · profundidad 100 mm
Cuerpo	Acero inoxidable
Cubetas	Acero inoxidable · con tapas
Desagüe	Grifo de vaciado

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

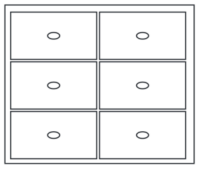
CARACTERÍSTICAS

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

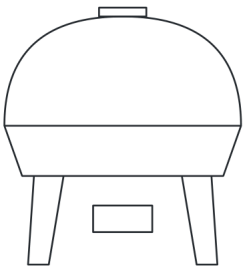
PRESTACIONES

Capacidad	6,8 L
Formato	Redondo

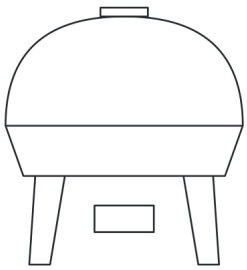
CARACTERÍSTICAS

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

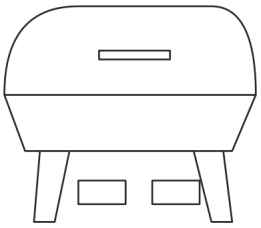
PRESTACIONES

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

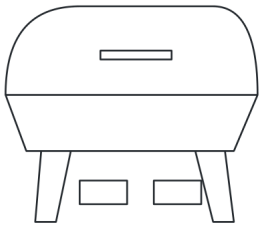
CARACTERÍSTICAS

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

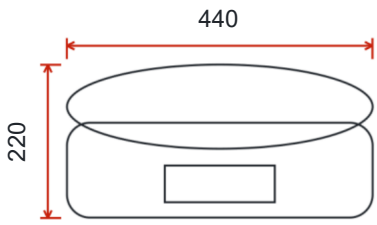
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Control	Panel digital

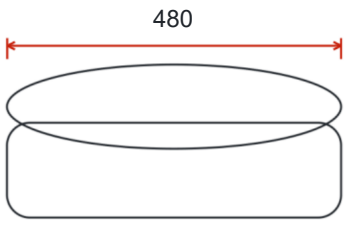
CARACTERÍSTICAS

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

Panadería y pastelería

Índice interactivo de productos

60 Hz · 20 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Amasadoras	134
Batidoras	140
Laminadoras de Masas	147
Divisoras y Boleadoras	149
Divisoras y Boleadoras Combinadas	149
Fermentadoras	150
Fermentadoras y Cámaras de Fermentación	150
Formadoras de Pizza	152

H10

Amasadora Espiral

Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **4 kg de harina** y un **tazón de 10 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 del gancho es ajustable dentro del rango de **0 a 240 r/min**, para elegir el ritmo de trabajo según la preparación. 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

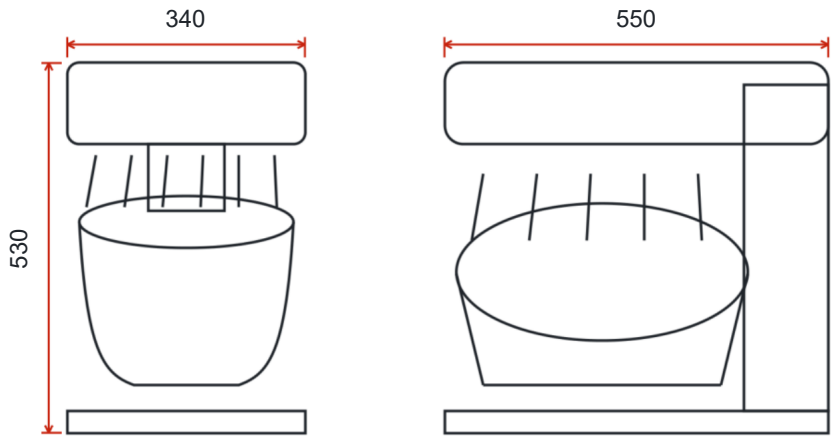
PRESTACIONES

Capacidad de harina	4 kg
Volumen del tazón	10 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad del gancho	0–240 r/min
Velocidad del tazón	17 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	0,75 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	340 mm
Fondo	550 mm
Alto	530 mm

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

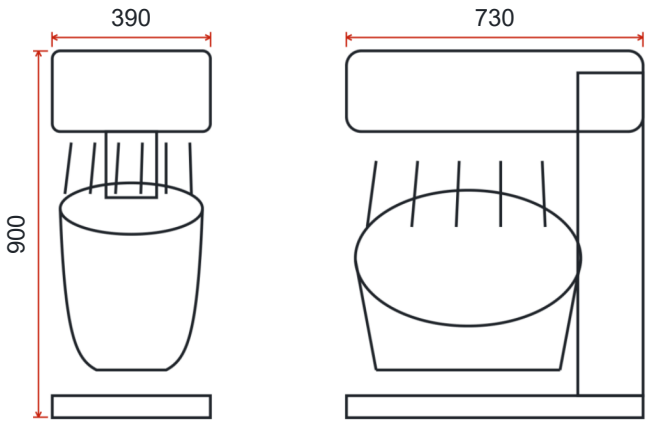
PRESTACIONES

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

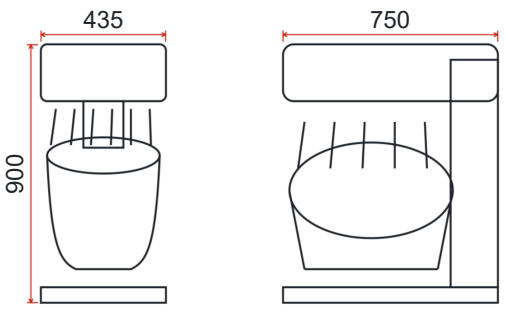
PRESTACIONES

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

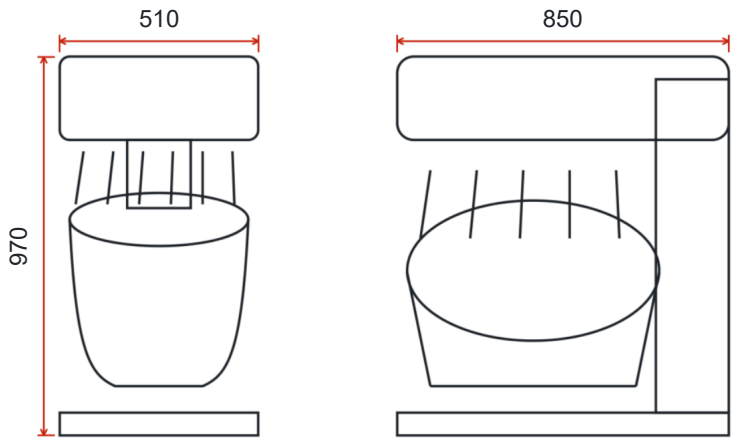
PRESTACIONES

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

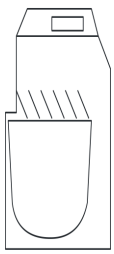
PRESTACIONES

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

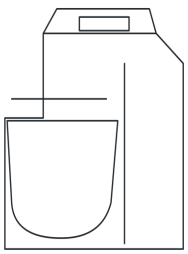
CARACTERÍSTICAS

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

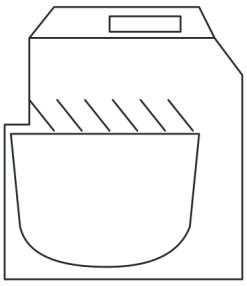
PRESTACIONES

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

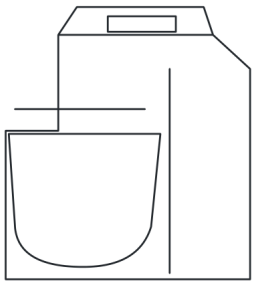
CARACTERÍSTICAS

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

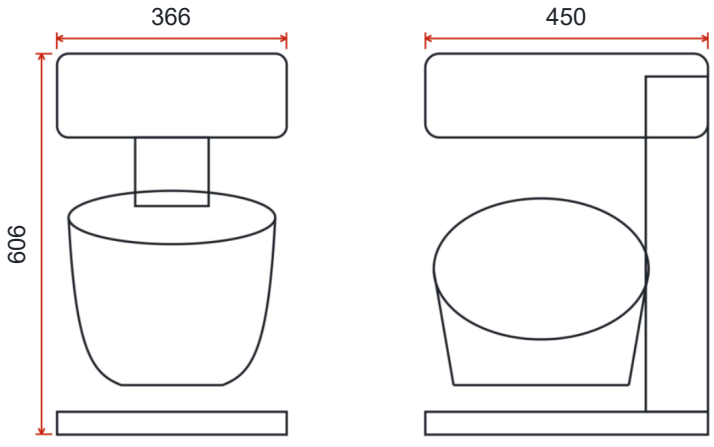
PRESTACIONES

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

B20B

Batidora Planetaria

Prepara mezclas en un **tazón de 20 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 **6 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

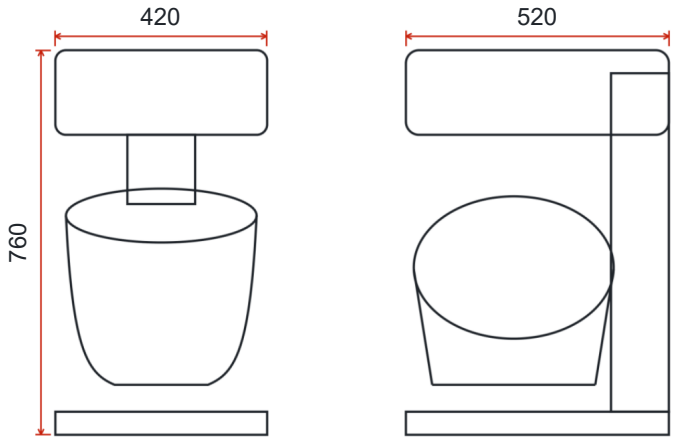
PRESTACIONES

Carga de amasado	6 kg
Volumen del tazón	20 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	105 / 180 / 408 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,1 kW
Protección tazón	Cubierta con dispositivo de protección
Peso	78 kg
Gabinete	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	420 mm
Fondo	520 mm
Alto	760 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

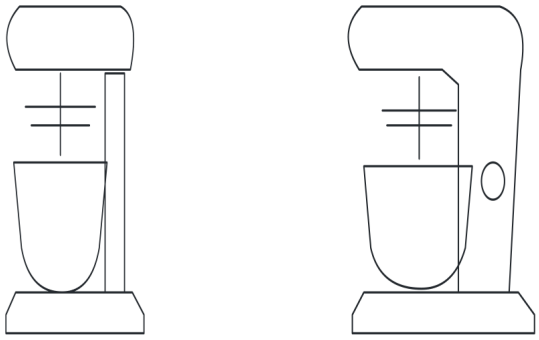
PRESTACIONES

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

B40F

Batidora Planetaria

Reúne el batido y la mezcla de pastelería en una estación con **tazón de 40 litros** y **tres velocidades de trabajo: 80 / 160 / 310 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 12 kg** aporta una referencia para organizar las tandas y evitar dimensionar la producción sólo por el volumen del recipiente. La **cubierta con dispositivo de protección del tazón** forma parte de esta configuración y acompaña el puesto de mezclado. 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

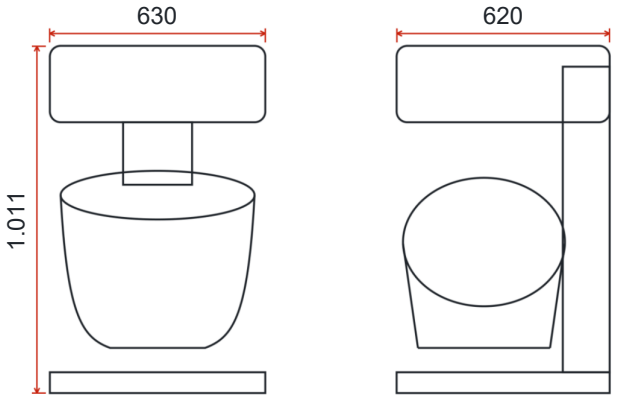
PRESTACIONES

Carga de amasado	12 kg
Volumen del tazón	40 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	80 / 160 / 310 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V
Potencia	2 kW
Protección tazón	Cubierta con dispositivo de protección
Peso	150 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	630 mm
Fondo	620 mm
Alto	1.011 mm

B60F

Batidora Planetaria

Organiza elaboraciones de mayor volumen con una batidora planetaria de 60 litros. Sus tres velocidades permiten elegir el ritmo de mezclado según la receta, mientras el movimiento planetario combina el giro del accesorio con su recorrido por el bol.

La cubierta y el protector resguardan la zona de acceso durante el trabajo. Una estación para reunir distintas preparaciones de pastelería, panadería y cocina, eligiendo la capacidad de cada tanda según la mezcla que vas a elaborar.

Consultar precio

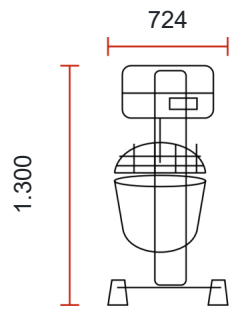
PRESTACIONES

Bol	60 L
Vel. mezcla	74 / 150 / 288 rpm
Amasado máx.	20 kg

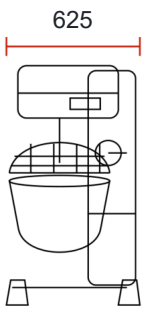
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 60 Hz
Potencia	2,5 kW
Peso	230 kg
Material	Inox.
Dim. embalaje	774 × 712 × 1.350 mm
Dim. bol	Ø 470 × 470 mm · espesor 1,5 mm
Material bol	Inoxidable alimentario

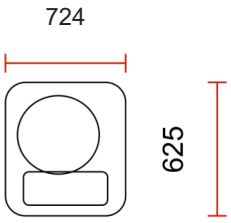
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	724 mm
Fondo	625 mm
Alto	1.300 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

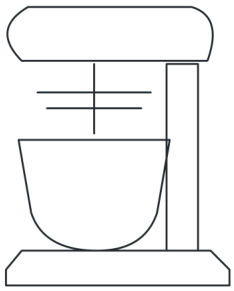
PRESTACIONES

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

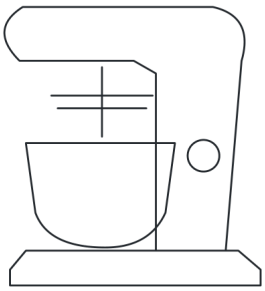
CARACTERÍSTICAS

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

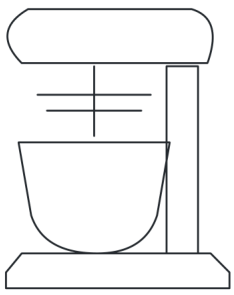
PRESTACIONES

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

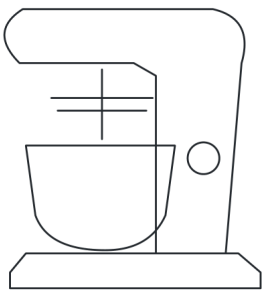
CARACTERÍSTICAS

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

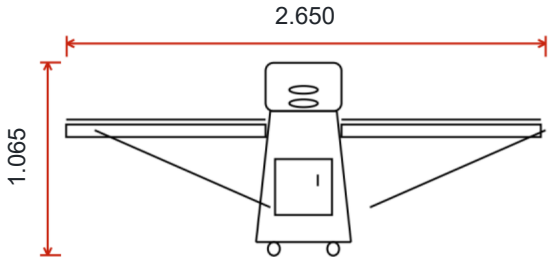
PRESTACIONES

Carga máxima de masa	5 kg

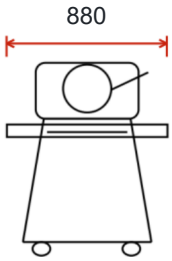
CARACTERÍSTICAS

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

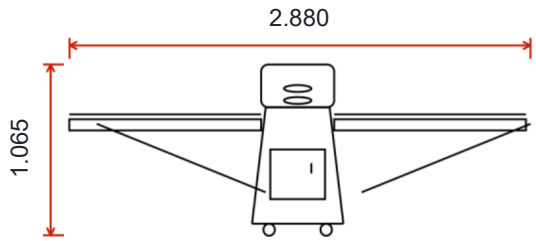
PRESTACIONES

Medidas de la banda	630 × 2.430 mm

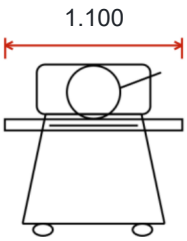
CARACTERÍSTICAS

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

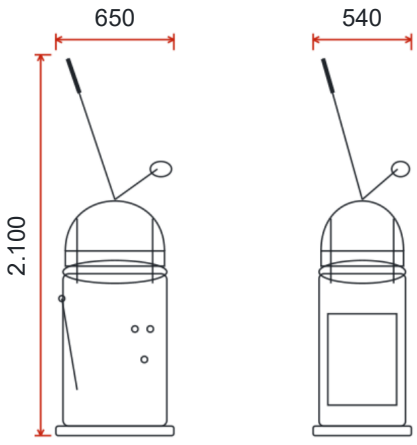
PRESTACIONES

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

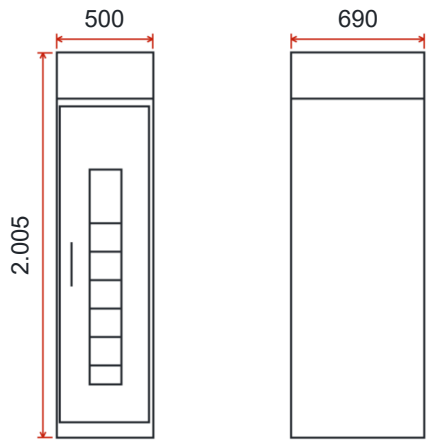
PRESTACIONES

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-26

Fermentadora Eléctrica

Organiza la fermentación con **capacidad para 26 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 **dos puertas 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

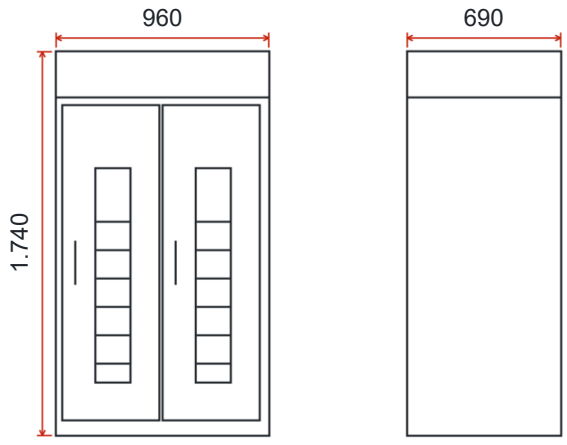
PRESTACIONES

Producción	60 kg/h (declarada)
Capacidad	26 bandejas
Control térmico	Regulable
Humedad	Controlada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,8 kW
Puertas con visor	2
Construcción	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	960 mm
Fondo	690 mm
Alto	1.740 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

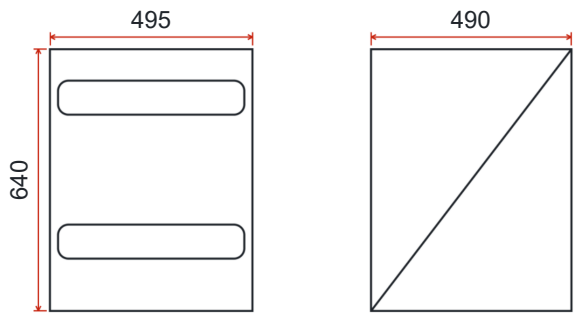
PRESTACIONES

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

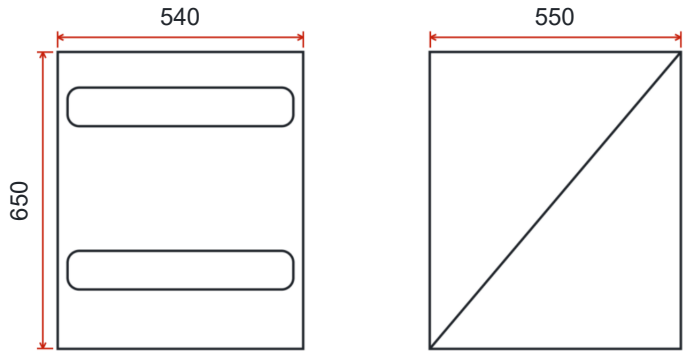
PRESTACIONES

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

60 Hz · 29 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Picadoras de Carne	155
Sierras para Carne y Huesos	161
Cortadoras de Fiambre	165
Cortadoras de Fiambre Convencionales	165
Cortadoras de Fiambre Automáticas	168
Embutidoras	171
Embutidoras Manuales	171
Embutidoras Eléctricas	176
Formadoras de Hamburguesas	180
Tiernizadoras de Carne	183

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

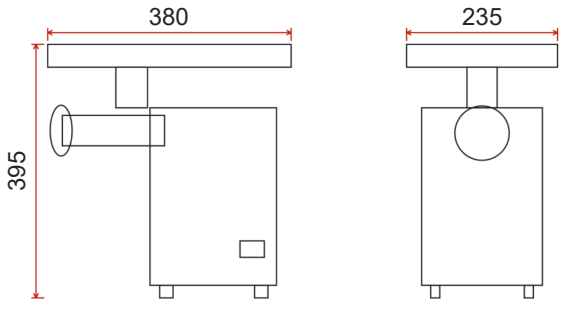
PRESTACIONES

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-12S

Picadora de Carne

Organiza el picado diario con **cabezal N.º 12 y 850 W de potencia**. La producción nominal de **120 kg/h** ofrece una referencia para dimensionar el puesto según tus volúmenes de trabajo. Los **dos discos incluidos, de 6 y 8 mm de perforación**, permiten elegir el tamaño del picado para distintas preparaciones.

La **construcción y la cuchilla de acero inoxidable** facilitan la rutina de limpieza. El cabezal de **Ø70 mm** define el formato de sus componentes; la versión de **220 V · 60 Hz** permite prever la conexión del equipo en la instalación. Una estación de sobremesa para preparar tandas de carne picada con un grano definido.

Consultar precio

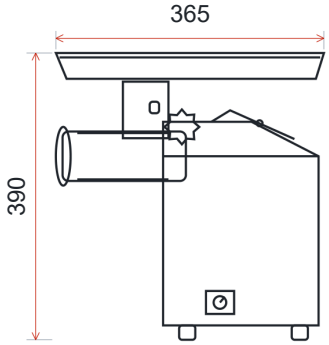
PRESTACIONES

Producción	120 kg/h
Cabezal	N.º 12 · Ø70 mm
Placas incluidas	2: 6 y 8 mm

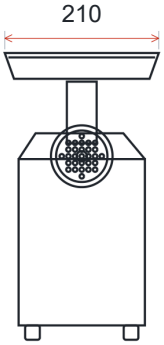
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	850 W
Construcción	Acero inoxidable
Cuchilla	Acero inoxidable
Peso neto	18 kg
Peso bruto	19,5 kg
Dim. embalaje	50 × 30 × 50 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	365 mm
Fondo	210 mm
Alto	390 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

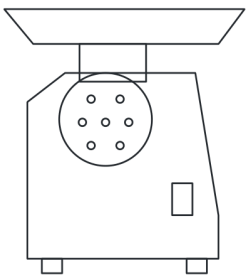
PRESTACIONES

Producción nominal	220 kg/h

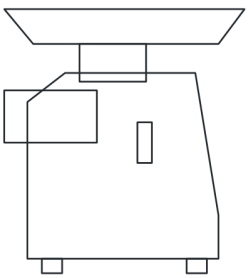
CARACTERÍSTICAS

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

SY-22S

Picadora de Carne

Organiza el picado diario con **cabezal N.º 22 y 1,1 kW de potencia**. La producción nominal de **220 kg/h** ofrece una referencia para dimensionar el puesto según tus volúmenes de trabajo. Los **dos discos incluidos, de 6 y 8 mm de perforación**, permiten elegir el tamaño del picado para distintas preparaciones.

La **construcción y la cuchilla de acero inoxidable** facilitan la rutina de limpieza. El cabezal de **Ø82,5 mm** define el formato de sus componentes; la versión de **220 V · 60 Hz** permite prever la conexión del equipo en la instalación. Una estación de sobremesa para preparar tandas de carne picada con un grano definido.

Consultar precio

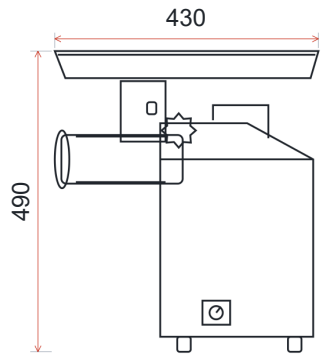
PRESTACIONES

Producción	220 kg/h
Cabezal	N.º 22 · Ø82,5 mm
Placas incluidas	2: 6 y 8 mm

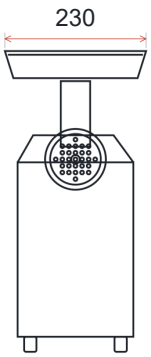
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	1,1 kW
Construcción	Acero inoxidable
Cuchilla	Acero inoxidable
Peso neto	23,5 kg
Peso bruto	25 kg
Dim. embalaje	50 × 30 × 50 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	430 mm
Fondo	230 mm
Alto	490 mm

TK-32

Picadora de Carne

Prepará carne picada para hamburguesas, rellenos y otras elaboraciones con una **producción nominal de 320 kg/h**. El motor de **2.200 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 inoxidable 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

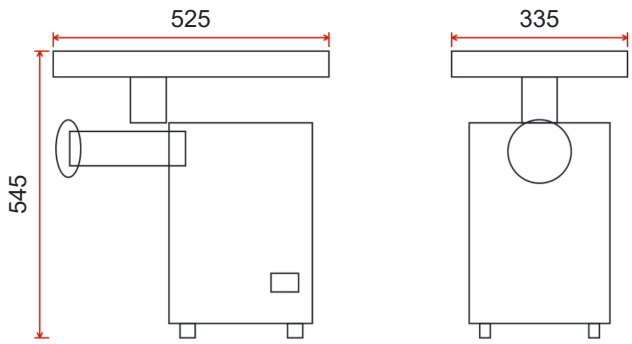
PRESTACIONES

Producción nominal	320 kg/h
Marcha	Adelante y reversa

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	2.200 W
Corte	Cabezal, cuchilla y sinfín desmontables
Cuchilla	Acero inoxidable
Construcción	Acero inoxidable
Protección motor	Interruptor de protección
Peso neto	49 kg
Peso bruto	55 kg
Dim. embalaje	55 × 39 × 52 cm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	525 mm
Fondo	335 mm
Alto	545 mm

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

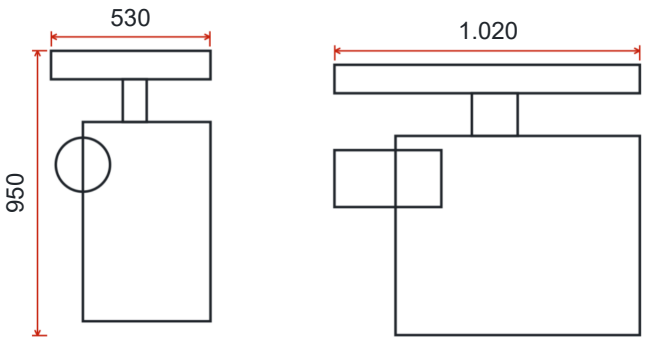
PRESTACIONES

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

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

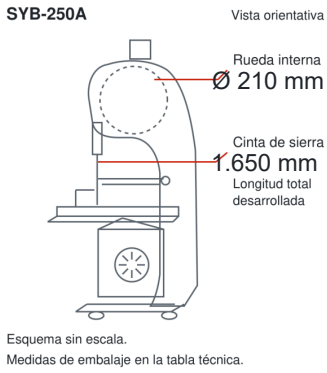
PRESTACIONES

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

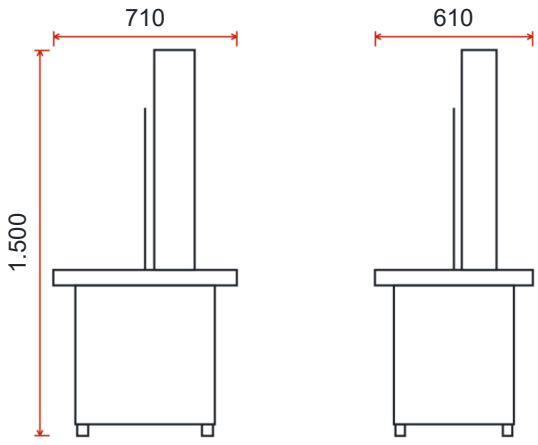
PRESTACIONES

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

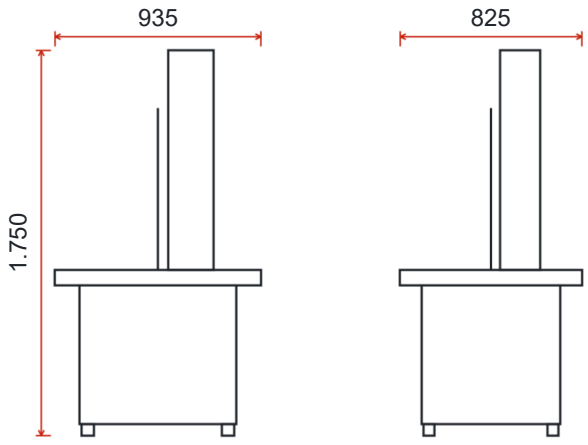
PRESTACIONES

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

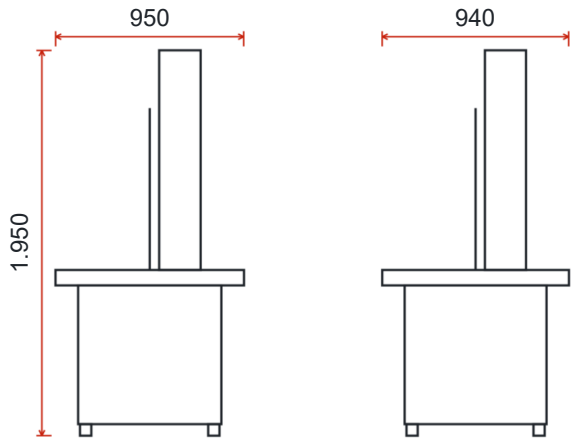
PRESTACIONES

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

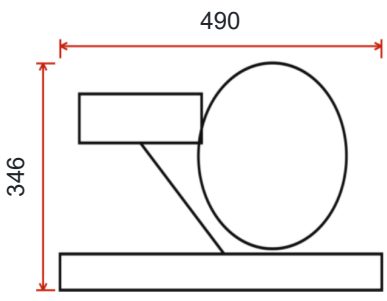
PRESTACIONES

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

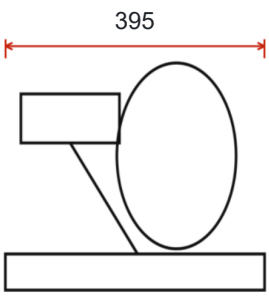
CARACTERÍSTICAS

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

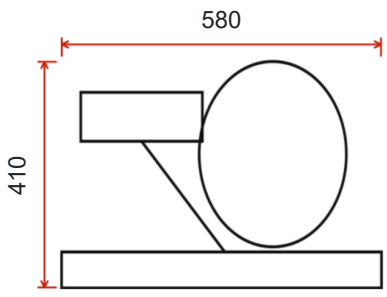
PRESTACIONES

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

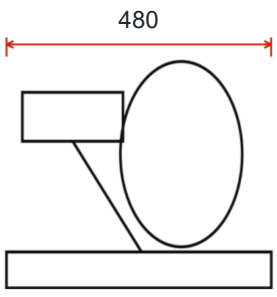
CARACTERÍSTICAS

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

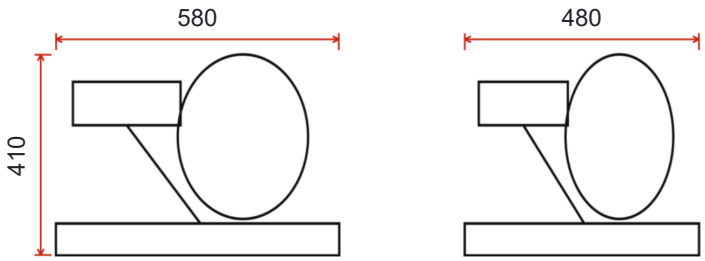
PRESTACIONES

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

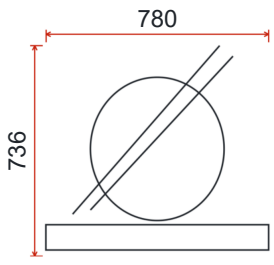
PRESTACIONES

Diámetro de cuchilla	320 mm

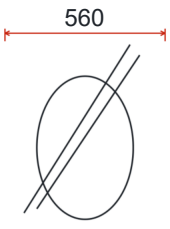
CARACTERÍSTICAS

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-320AUTO-L

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.

Consultar precio

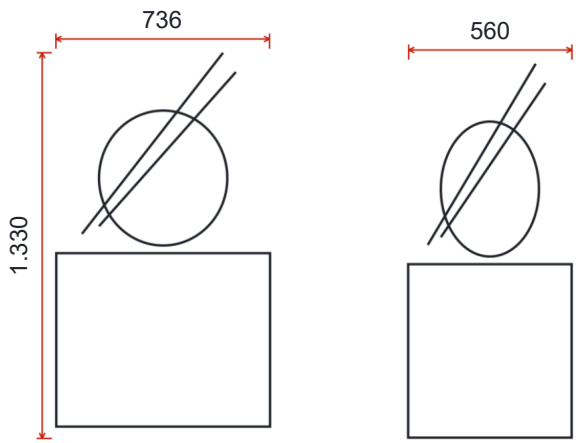
PRESTACIONES

Espesor de corte	0-12 mm
Accionamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	1,1 kW
Diámetro de cuchilla	320 mm
Instalación	De pie
Dim. embalaje	980 × 700 × 1.430 mm
Peso neto	103 kg
Peso bruto	120 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	736 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.330 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

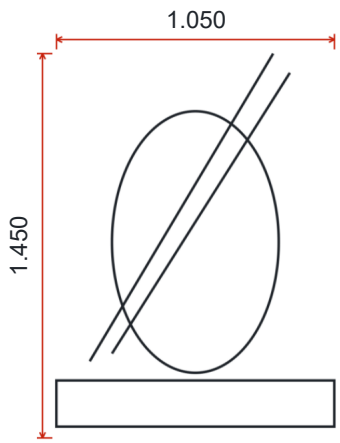
PRESTACIONES

Espesor de corte	0-20 mm
Accionamiento	Automático

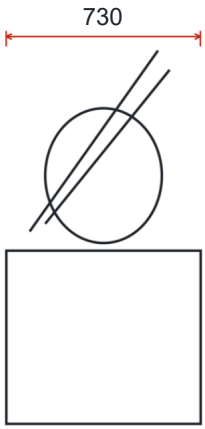
CARACTERÍSTICAS

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

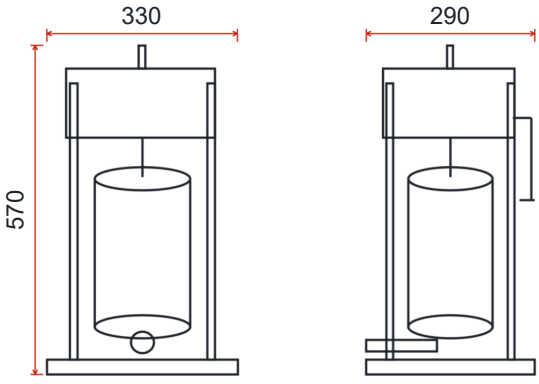
PRESTACIONES

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

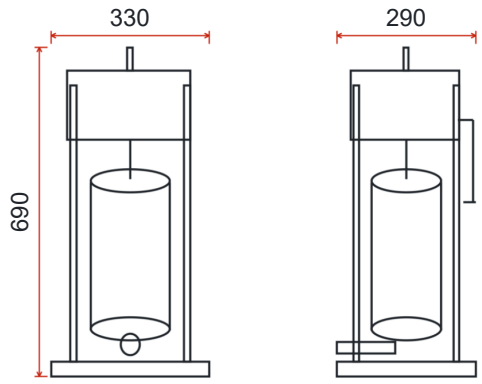
PRESTACIONES

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

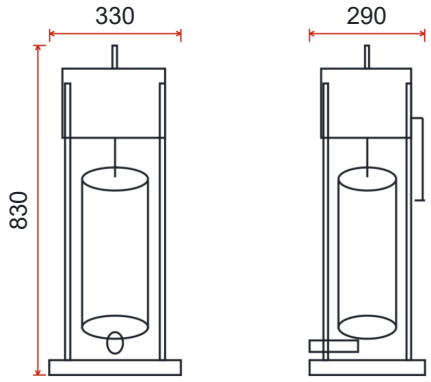
PRESTACIONES

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

10 L · Manual

Embutidora Manual Vertical de 10 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 10 L** y accionamiento **manual por manivela**. La transmisión de dos velocidades y las cuatro boquillas permiten organizar el llenado según cada elaboración.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

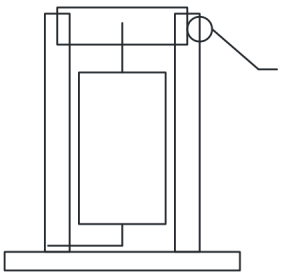
PRESTACIONES

Capacidad	10 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

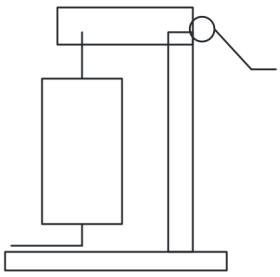
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical
Limpieza	Cilindro y boquillas desmontables
Material	Acero inoxidable
Peso neto	14,2 kg
Peso bruto	16 kg
Dim. embalaje	68 × 40 × 35 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

15 L · Manual

Embutidora Manual Vertical de 15 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 15 L** y accionamiento **manual por manivela**. La transmisión de dos velocidades y las cuatro boquillas permiten organizar el llenado según cada elaboración.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

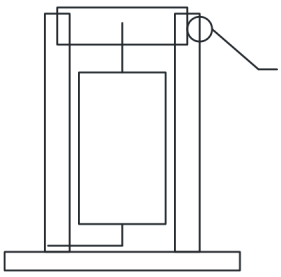
PRESTACIONES

Capacidad	15 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

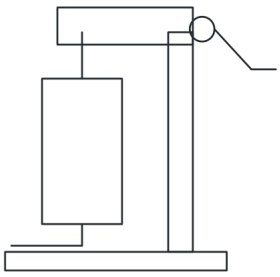
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical
Limpieza	Cilindro y boquillas desmontables
Material	Acero inoxidable
Peso neto	16,2 kg
Peso bruto	18 kg
Dim. embalaje	79,5 × 40 × 35 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

10 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 10 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 10 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

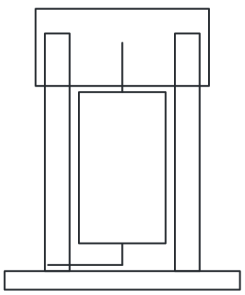
PRESTACIONES

Capacidad	10 L
Control	Por pedal

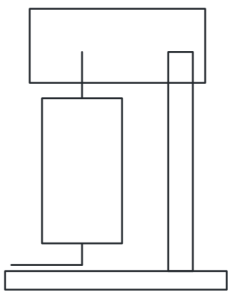
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	120 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	28 kg
Peso bruto	31 kg
Dim. embalaje	69,5 × 42,5 × 38 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

15 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 15 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 15 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

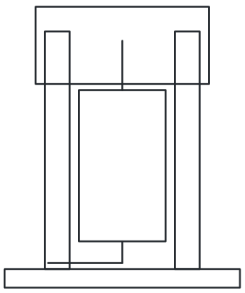
PRESTACIONES

Capacidad	15 L
Control	Por pedal

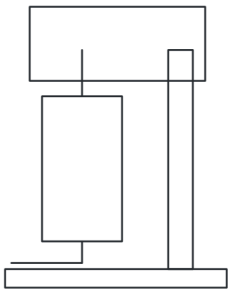
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	120 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	30 kg
Peso bruto	33 kg
Dim. embalaje	81,5 × 42,5 × 38 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

20 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 20 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 20 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

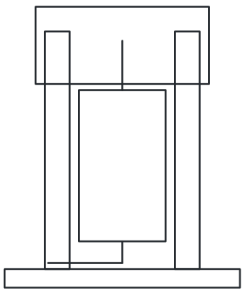
PRESTACIONES

Capacidad	20 L
Control	Por pedal

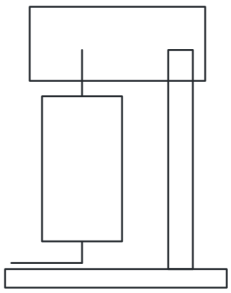
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	300 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	46 kg
Peso bruto	48,3 kg
Dim. embalaje	84 × 47 × 40,5 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

30 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 30 L

Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 30 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

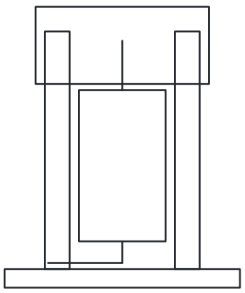
PRESTACIONES

Capacidad	30 L
Control	Por pedal

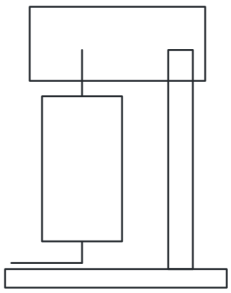
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	300 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	51 kg
Peso bruto	53,8 kg
Dim. embalaje	104 × 47 × 40,5 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SYH100/130/150L

Formadora Manual de Hamburguesas 3 en 1

Organiza la preparación de hamburguesas con una **formadora manual 3 en 1**, especificada con diámetros de **100, 130 y 150 mm**. Esta configuración reúne los tres tamaños de la serie en una misma referencia y permite elegir el formato de hamburguesa según la presentación prevista. 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 6,8 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 / 130 / 150 mm
Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Configuración	3 en 1
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	6,8 kg
Peso bruto	7,6 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

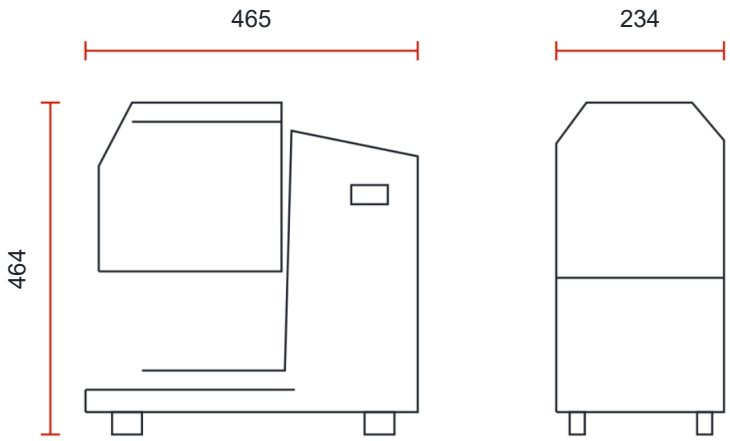
PRESTACIONES

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

60 Hz · 27 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS — PÁGINA

Cutters y Procesadoras 185

Cortadoras de Vegetales 188

Cortadoras Eléctricas de Vegetales 188

Cortadoras Manuales de Vegetales 189

Máquinas de Pasta 191

Envasadoras al Vacío 192

Licuadoras 195

Exprimidores 197

Dispensadores de Bebidas 199

Granizadoras 201

Máquinas de Helado 204

Trituradoras de Hielo 206

Termos y Urnas para Bebidas Calientes 208

Calentadores de Chocolate 211

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

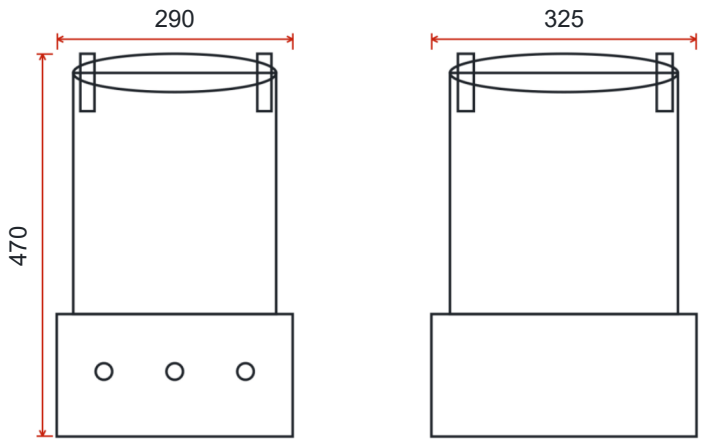
PRESTACIONES

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

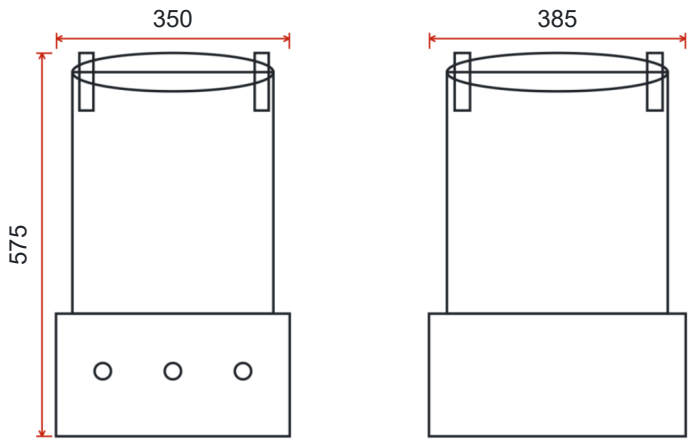
PRESTACIONES

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

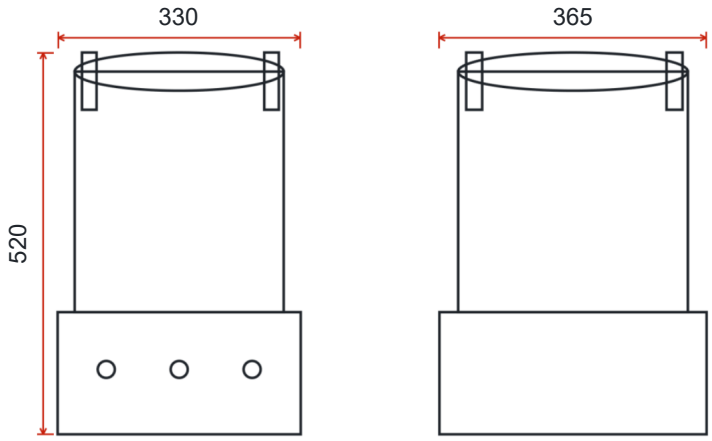
PRESTACIONES

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

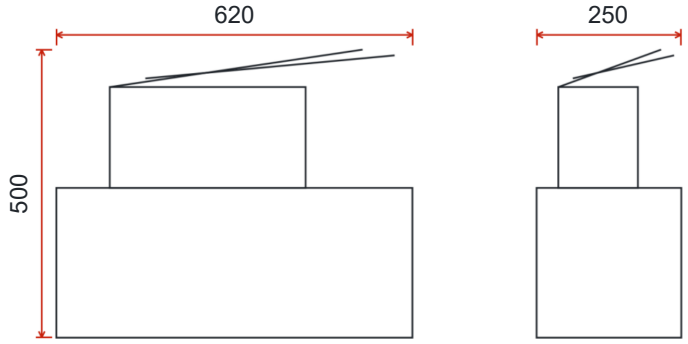
PRESTACIONES

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

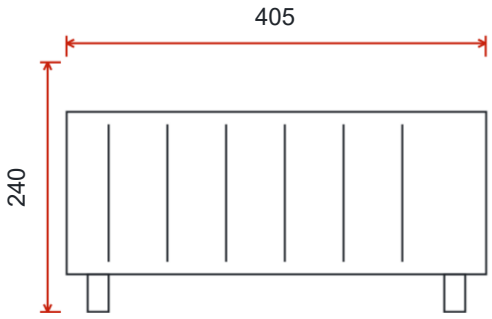
PRESTACIONES

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

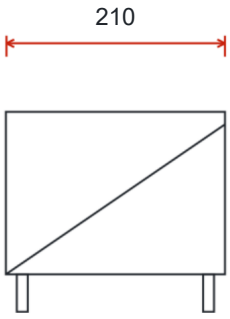
CARACTERÍSTICAS

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

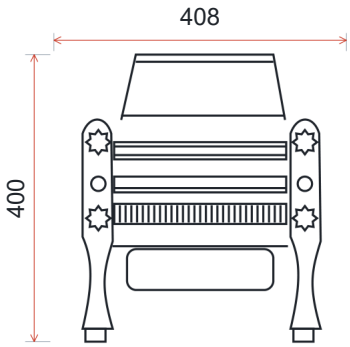
PRESTACIONES

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

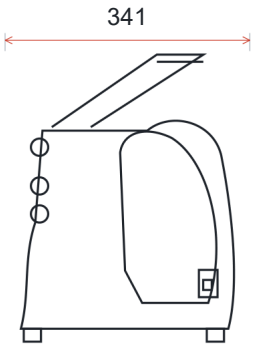
CARACTERÍSTICAS

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

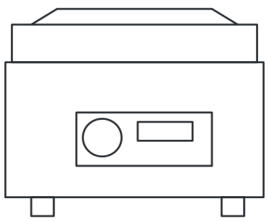
PRESTACIONES

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

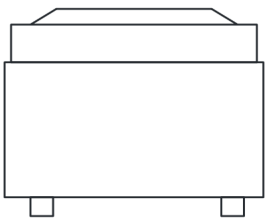
CARACTERÍSTICAS

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

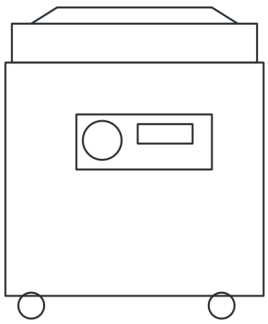
PRESTACIONES

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

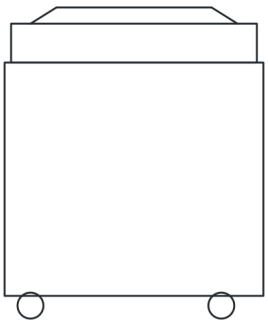
CARACTERÍSTICAS

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

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

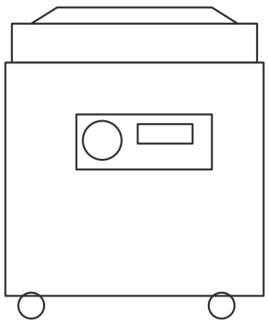
PRESTACIONES

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

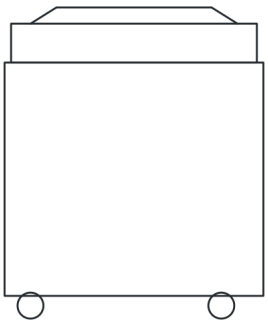
CARACTERÍSTICAS

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

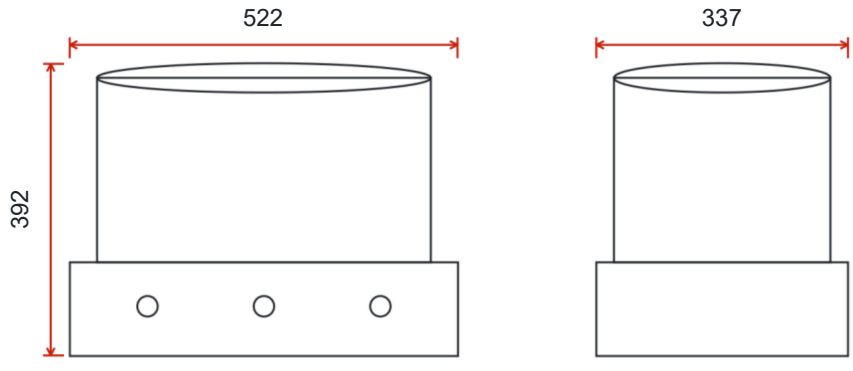
PRESTACIONES

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

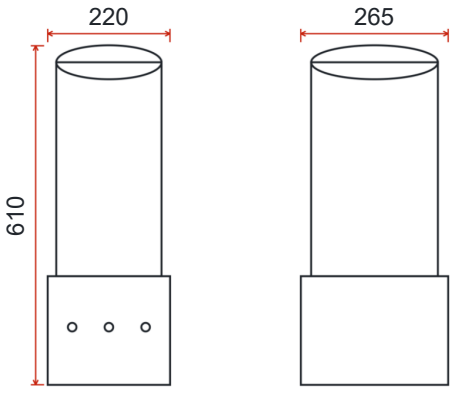
PRESTACIONES

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

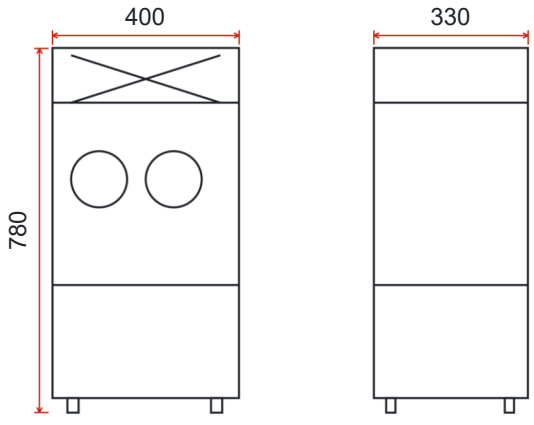
PRESTACIONES

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

2000E-5

Exprimidor Automático de Naranjas

Prepara jugo de naranja en una estación de **exprimido automático**, con una producción nominal de **20 naranjas por minuto** y admisión de frutas de **40 a 80 mm de diámetro**. Estas referencias permiten comparar el equipo con el tamaño de fruta y el ritmo de preparación previsto para el servicio.

La zona frontal transparente permite observar el recorrido de exprimido, mientras la estructura reúne carga y recogida en el mismo puesto. La configuración utiliza **400 W de potencia** y un frente de **66,5 cm**, para planificar su ubicación en cafeterías, desayunos, buffets y áreas de atención. Una opción para incorporar el jugo recién exprimido a la oferta y organizar la preparación junto a los vasos y demás elementos del servicio.

Consultar precio

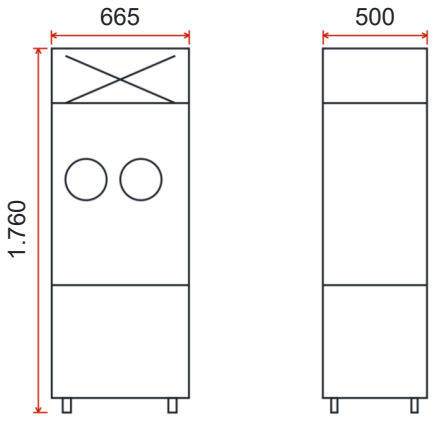
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	400 W
Peso neto	40 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	665 mm
Fondo	500 mm
Alto	1.760 mm

JD-162B

Dispensador Refrigerado de Bebidas

Ofrece **2 bebidas por separado** con **32 litros de capacidad total**, distribuidos en depósitos de 16 litros. La refrigeración mantiene las bebidas en el **rango de 7 a 12 °C**, mientras la **recirculación por aspersión** mueve el contenido dentro de los recipientes.

Esta configuración permite reunir varias opciones de bebida en un mismo mostrador y servir cada una desde su grifo, sin mezclar los sabores entre depósitos. Los recipientes transparentes mantienen la presentación del producto a la vista y permiten observar el nivel disponible durante el servicio. Una estación para desayunos, buffets, cafeterías y áreas de autoservicio que necesitan combinar variedad de bebidas y volumen de reserva en un solo equipo.

Consultar precio

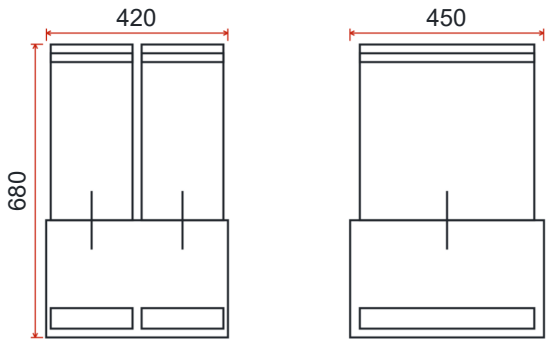
PRESTACIONES

Volumen por depósito	16 L
Volumen total	32 L
Depósitos	2
Temperatura	7 a 12 °C
Recirculación	Por aspersión

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	285 W
Refrigerante 50 Hz	R290
Refrigerante 60 Hz	R134a

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	420 mm
Fondo	450 mm
Alto	680 mm

JD-163B

Dispensador Refrigerado de Bebidas

Ofrece **3 bebidas por separado** con **48 litros de capacidad total**, distribuidos en depósitos de 16 litros. La refrigeración mantiene las bebidas en el **rango de 7 a 12 °C**, mientras la **recirculación por aspersión** mueve el contenido dentro de los recipientes.

Esta configuración permite reunir varias opciones de bebida en un mismo mostrador y servir cada una desde su grifo, sin mezclar los sabores entre depósitos. Los recipientes transparentes mantienen la presentación del producto a la vista y permiten observar el nivel disponible durante el servicio. Una estación para desayunos, buffets, cafeterías y áreas de autoservicio que necesitan combinar variedad de bebidas y volumen de reserva en un solo equipo.

Consultar precio

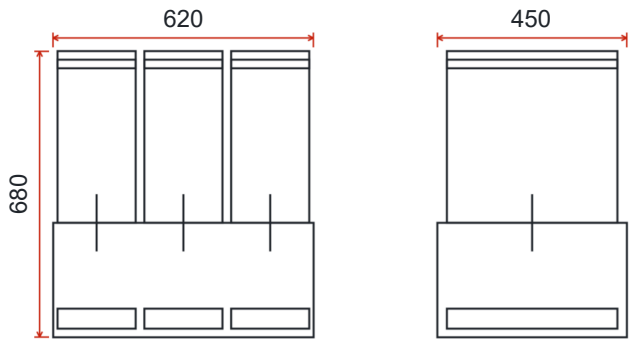
PRESTACIONES

Volumen por depósito	16 L
Volumen total	48 L
Depósitos	3
Temperatura	7 a 12 °C
Recirculación	Por aspersión

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	450 W
Refrigerante 50 Hz	R290
Refrigerante 60 Hz	R134a

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	620 mm
Fondo	450 mm
Alto	680 mm

SM-112

Granizadora de 1 Depósito

Ofrece una preparación granizada en **un depósito de 12 L**. El **control térmico por depósito** permite ajustar cada preparación, mientras los recipientes transparentes mantienen el producto a la vista para facilitar la elección en el mostrador.

Su frente de **26 cm** permite incorporar una propuesta de granizados en una barra o un puesto de bebidas. El sistema utiliza **refrigerante R290** e incorpora protección frente a sobrecargas de corriente y tensión.

Consultar precio

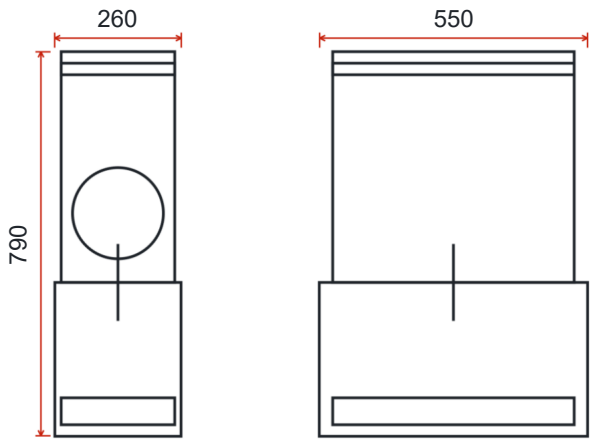
PRESTACIONES

Volumen total	12 L
Depósitos	1
Volumen por depósito	12 L
Control térmico	Por depósito

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	570 W
Refrigerante	R290
Carga refrigerante	80 g
Protección	Sobrecarga de corriente y tensión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	260 mm
Fondo	550 mm
Alto	790 mm

SM-212

Granizadora de 2 Depósitos

Presenta **2 sabores de granizado** en depósitos separados de **12 L cada uno**, con **24 L de capacidad total**. El **control térmico por depósito** permite ajustar cada preparación, mientras los recipientes transparentes mantienen el producto a la vista para facilitar la elección en el mostrador.

Su frente de **40 cm** reúne varias opciones en una misma estación de servicio, para cafeterías, heladerías y locales de bebidas. El sistema utiliza **refrigerante R290** e incorpora protección frente a sobrecargas de corriente y tensión.

Consultar precio

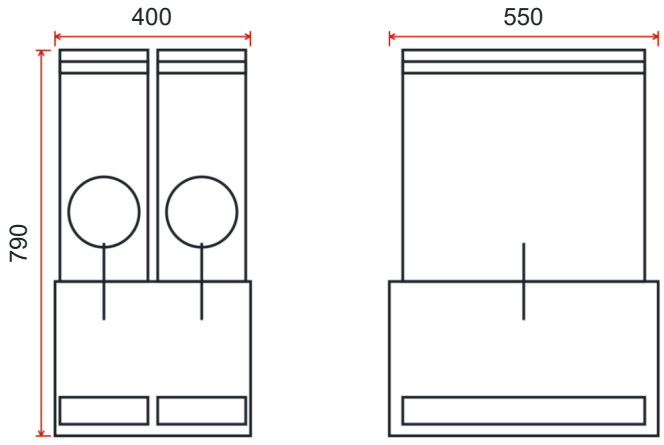
PRESTACIONES

Volumen total	24 L
Depósitos	2
Volumen por depósito	12 L
Control térmico	Por depósito

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	900 W
Refrigerante	R290
Carga refrigerante	150 g
Protección	Sobrecarga de corriente y tensión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	550 mm
Alto	790 mm

SM-312

Granizadora de 3 Depósitos

Presenta **3 sabores de granizado** en depósitos separados de **12 L cada uno**, con **36 L de capacidad total**. El **control térmico por depósito** permite ajustar cada preparación, mientras los recipientes transparentes mantienen el producto a la vista para facilitar la elección en el mostrador.

Su frente de **60 cm** reúne varias opciones en una misma estación de servicio, para cafeterías, heladerías y locales de bebidas. El sistema utiliza **refrigerante R290** e incorpora protección frente a sobrecargas de corriente y tensión.

Consultar precio

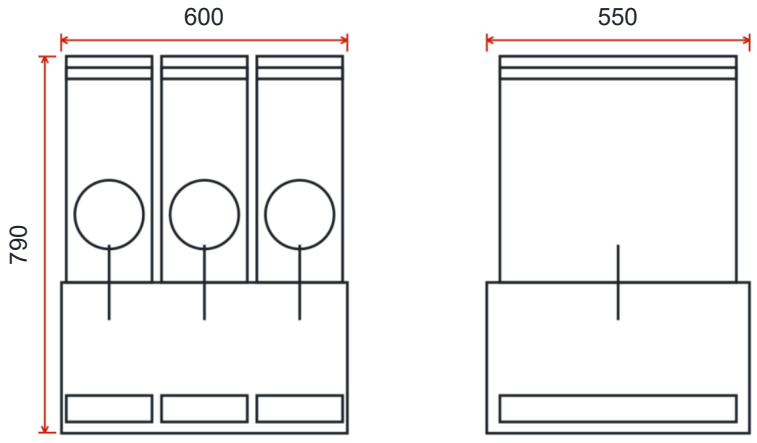
PRESTACIONES

Volumen total	36 L
Depósitos	3
Volumen por depósito	12 L
Control térmico	Por depósito

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	900 W
Refrigerante	R290
Carga refrigerante	240 g
Protección	Sobrecarga de corriente y tensión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	600 mm
Fondo	550 mm
Alto	790 mm

HIM-25C

Máquina de Helado Soft

Incorpora el **helado soft** al servicio de tu cafetería, heladería o local de comidas, con **tres salidas frontales** para dosificar en conos y vasos. Su producción de referencia de **25–28 L/h** permite dimensionar la propuesta según la demanda y las condiciones de preparación.

El formato de pie reúne el equipo en un frente de **56 cm**, con **71,5 cm de fondo** para planificar el puesto y el acceso a la ventilación. La potencia de **2 kW** ayuda a prever la instalación eléctrica. El sistema de dispensación por palancas y la bandeja frontal sitúan la entrega del producto en un punto definido del mostrador.

Consultar precio

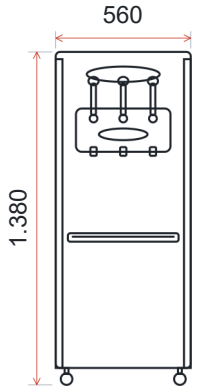
PRESTACIONES

Producción	25-28 L/h
Salidas	3 frontales
Tipo de helado	Soft

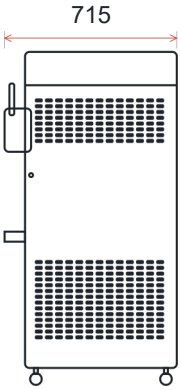
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Opciones eléctricas	110 V / 60 Hz; 220 V / 50 Hz; 220 V / 60 Hz
Potencia	2 kW
Dim. embalaje	840 × 620 × 1.480 mm
Peso neto	110 kg
Peso bruto	115 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	560 mm
Fondo	715 mm
Alto	1.380 mm

IIM-28

Máquina de Helado Duro

Organiza la elaboración de **helado duro** en un equipo de **3,4 kW de potencia**, con formato vertical y acceso de trabajo al frente. La configuración del pedido permite identificar el tipo de preparación y planificar una estación dedicada junto a los demás procesos de la heladería o la cocina.

Sus dimensiones exteriores de **90 cm de ancho y 70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para distribuir el espacio de instalación y acceso. La estructura con ruedas visible en la fotografía facilita ubicar el conjunto dentro del área de trabajo. Una alternativa para negocios que necesitan incorporar una máquina específica de helado duro a su proceso y comparar su formato con el resto del equipamiento previsto.

Consultar precio

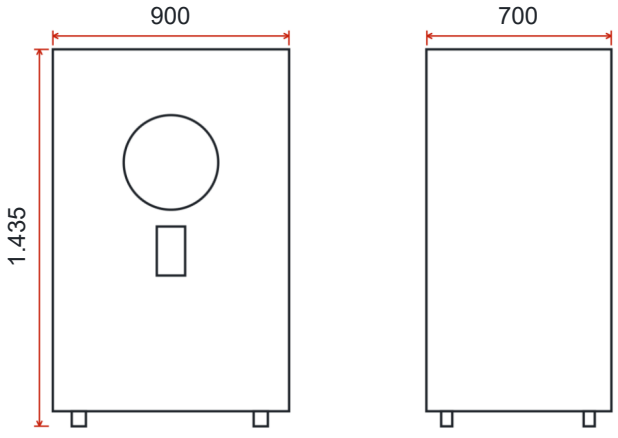
PRESTACIONES

Tipo de helado	Duro
Producción ref.	43–52 L

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V / 380 V (versiones)
Potencia	3,4 kW
Refrigerante	R22 / R404A (versiones)
Peso neto	168 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.435 mm

SY-ICE-H

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. Su **peso neto de 4 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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	300 W
Peso neto	4 kg
Caja individual	41,5 × 27,5 × 34,5 cm
Unidades por caja	4
Caja exterior	55,5 × 43,5 × 71 cm

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

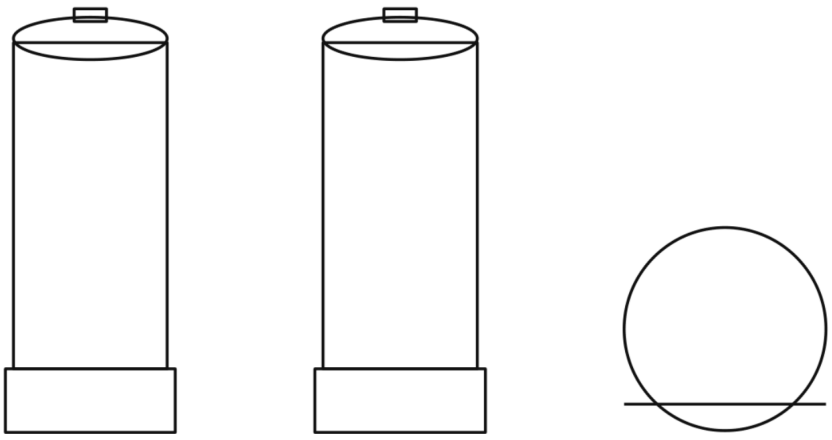
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 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

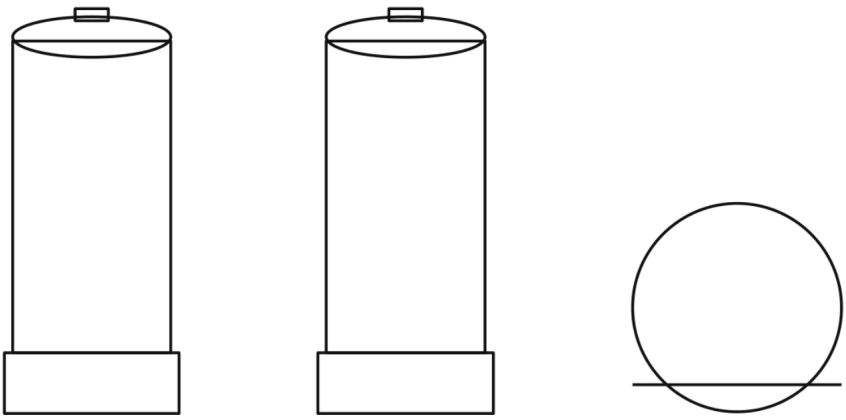
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 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

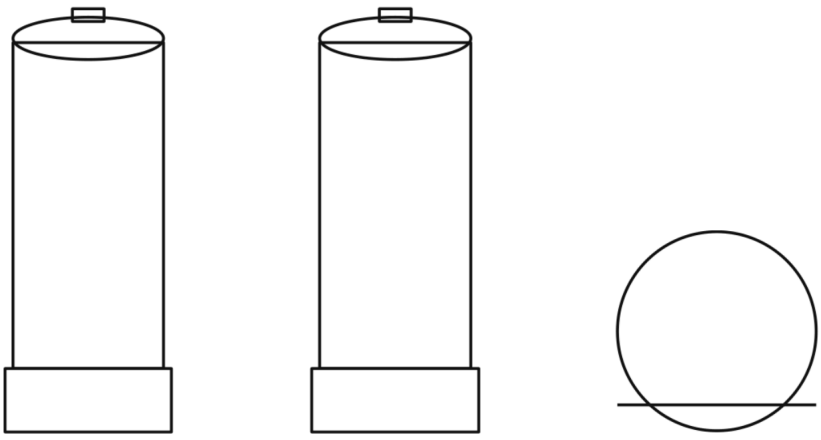
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	1.500 W
Material	Inox. reforzado
Llenado total	16 L

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

HW-23

Calentador de Chocolate de 3 Recipientes

Trabaja **tres preparaciones de chocolate** en un mismo puesto, con **tres recipientes y termostatos independientes**. Cada control permite ajustar el calentamiento de su recipiente, para organizar coberturas y terminaciones sin reunir todas las preparaciones en una única cuba.

El formato de **22 × 66 cm** se adapta a una mesa de trabajo de pastelería o a una estación de acabado. La construcción de **acero inoxidable** facilita la limpieza exterior y la potencia total de **1,2 kW** permite prever la conexión eléctrica del puesto.

Consultar precio

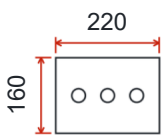
PRESTACIONES

Recipientes	3
Controles	3 termostatos independientes

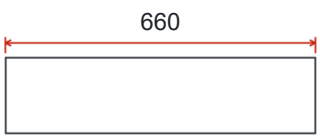
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,2 kW
Material	Acero inoxidable
Peso neto	9 kg

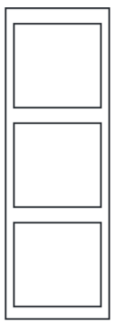
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores	
Ancho	220 mm
Fondo	660 mm
Alto	160 mm

Lavado de vajilla

Índice interactivo de productos

60 Hz · 2 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Lavavajillas	213

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

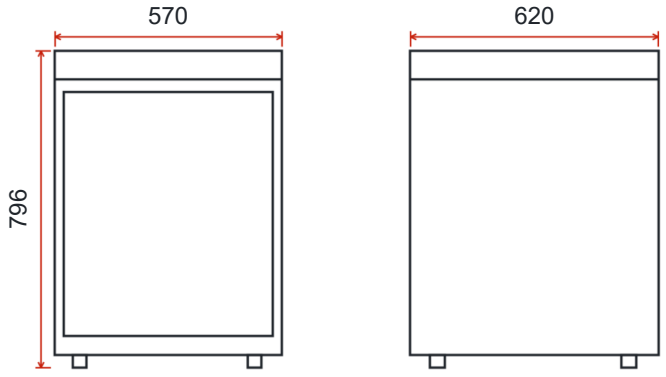
PRESTACIONES

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

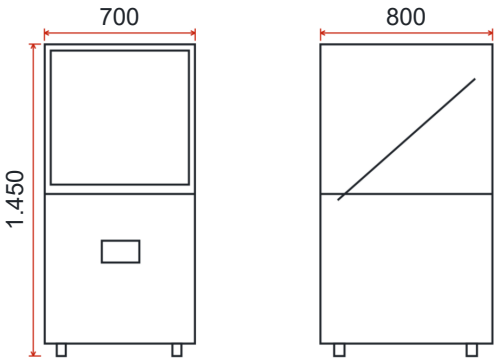
PRESTACIONES

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

60 Hz · 41 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS PÁGINA

Mesas de Trabajo 216

Mesas Abiertas de Trabajo 216

Mesas con Puertas 231

Fregaderos y Mesas de Lavado 234

Estanterías de Pie 242

Estantes Murales 248

Carros 256

Carros Panaderos 256

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

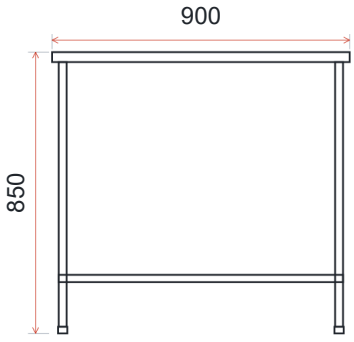
PRESTACIONES

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

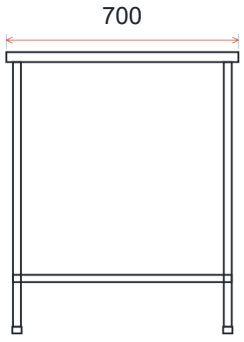
CARACTERÍSTICAS

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

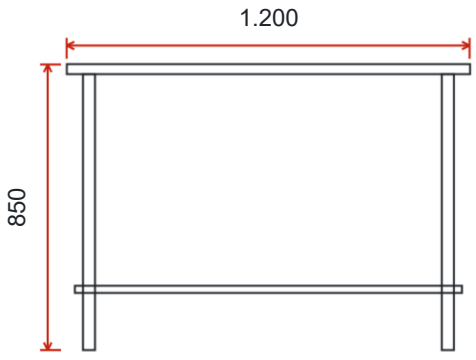
PRESTACIONES

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

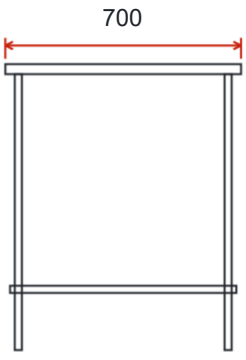
CARACTERÍSTICAS

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

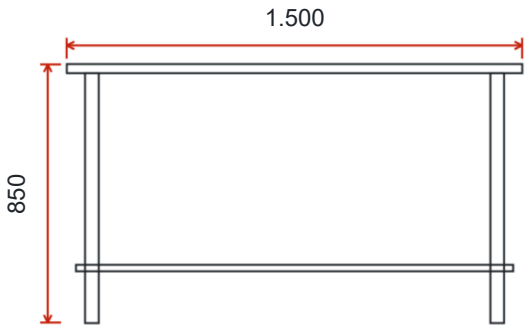
PRESTACIONES

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

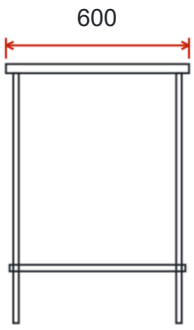
CARACTERÍSTICAS

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

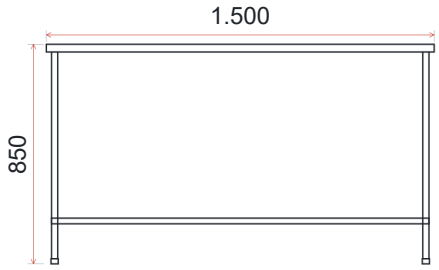
PRESTACIONES

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

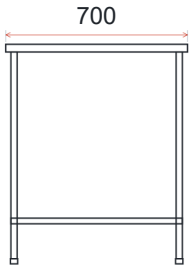
CARACTERÍSTICAS

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

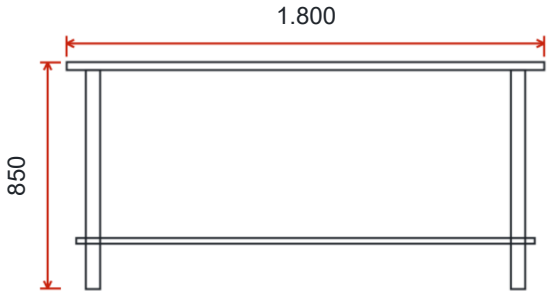
PRESTACIONES

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

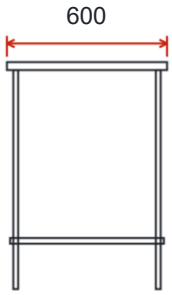
CARACTERÍSTICAS

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

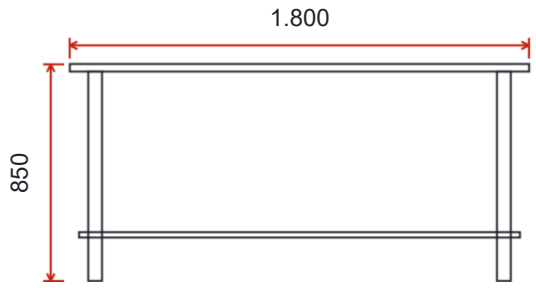
PRESTACIONES

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

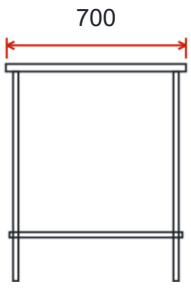
CARACTERÍSTICAS

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

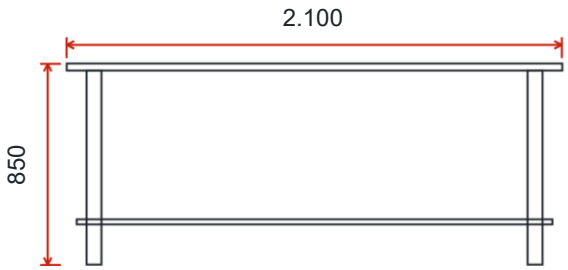
PRESTACIONES

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

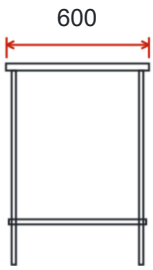
CARACTERÍSTICAS

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

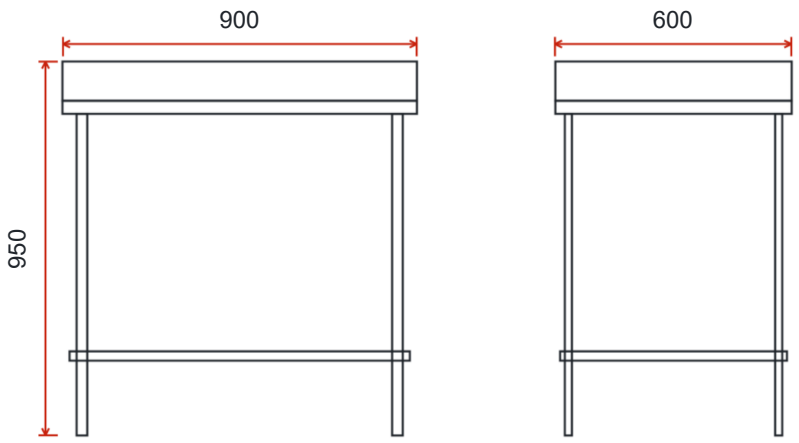
PRESTACIONES

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

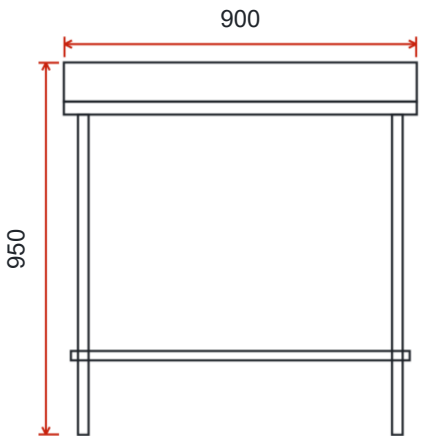
PRESTACIONES

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

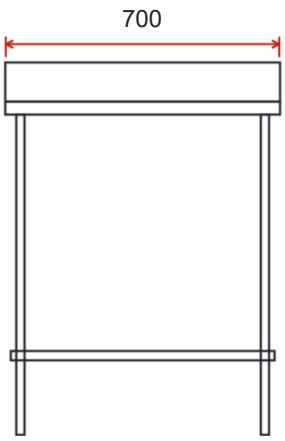
CARACTERÍSTICAS

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

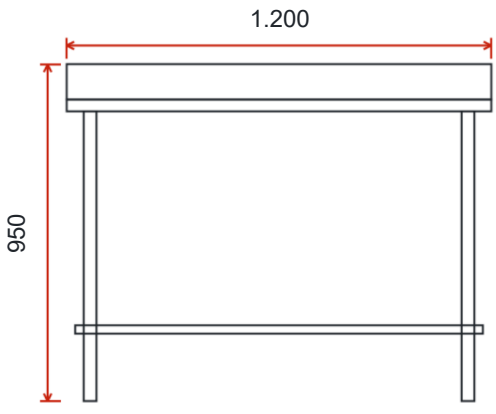
PRESTACIONES

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

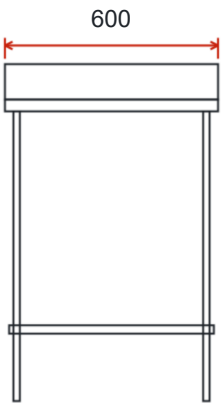
CARACTERÍSTICAS

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

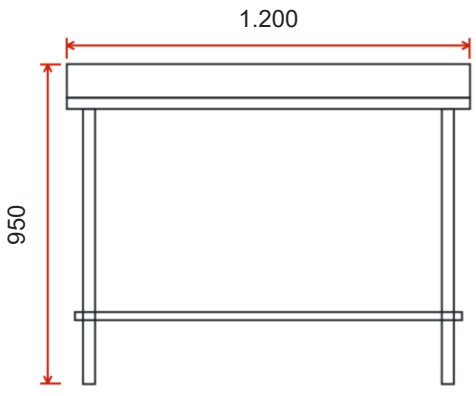
PRESTACIONES

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

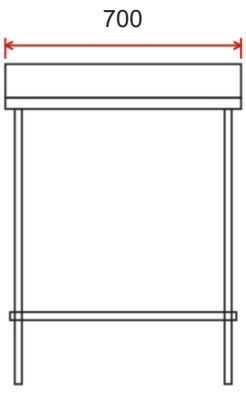
CARACTERÍSTICAS

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

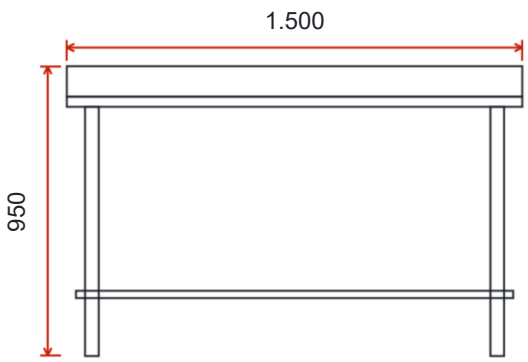
PRESTACIONES

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

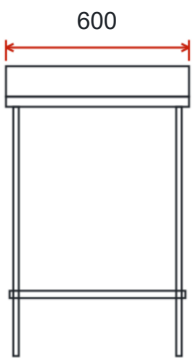
CARACTERÍSTICAS

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

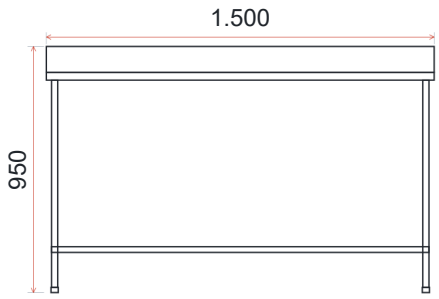
PRESTACIONES

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

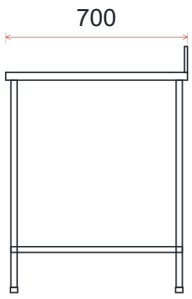
CARACTERÍSTICAS

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

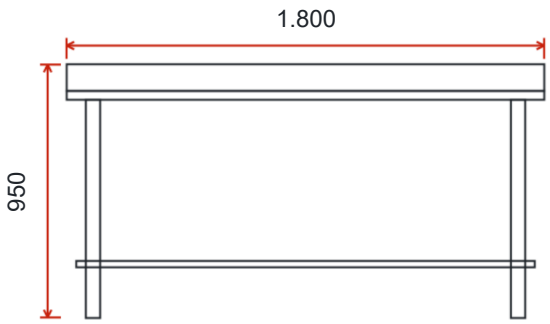
PRESTACIONES

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

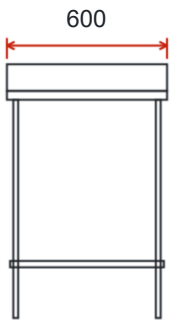
CARACTERÍSTICAS

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

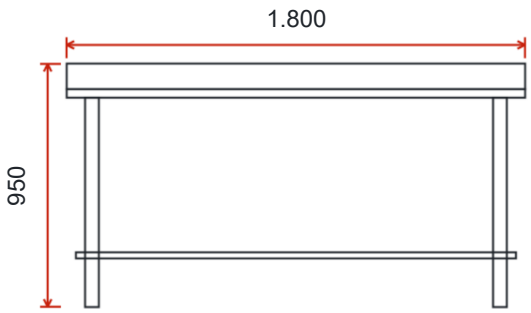
PRESTACIONES

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

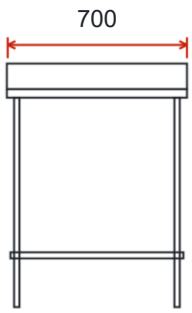
CARACTERÍSTICAS

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-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

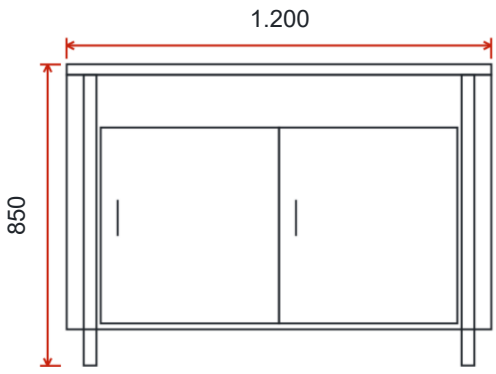
PRESTACIONES

Cubierta	120 × 60 cm

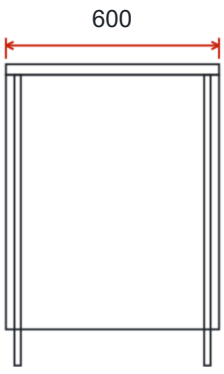
CARACTERÍSTICAS

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

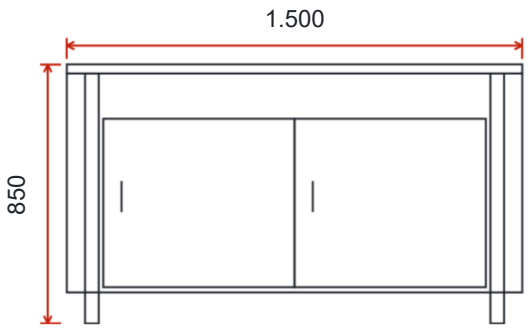
PRESTACIONES

Cubierta	150 × 60 cm

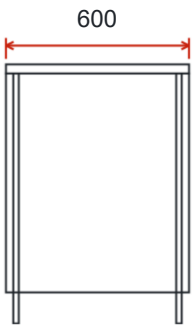
CARACTERÍSTICAS

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

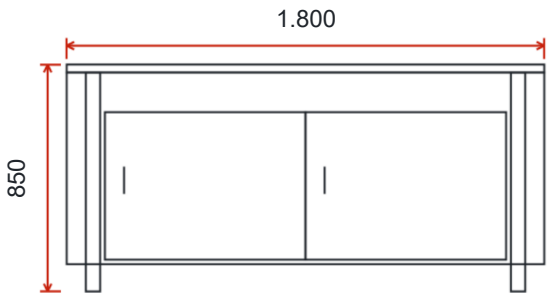
PRESTACIONES

Cubierta	180 × 60 cm

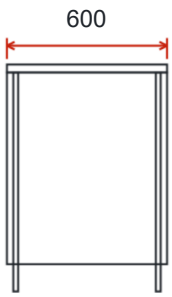
CARACTERÍSTICAS

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-S1-606

Pileta Simple

Define una estación de lavado con **una cuba individual**, en un conjunto de **60 cm de ancho y 60 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 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

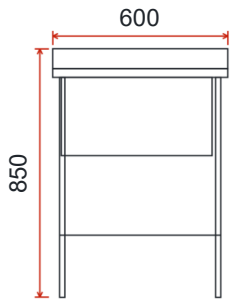
PRESTACIONES

Cubas	1

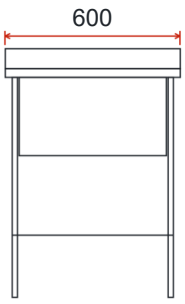
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

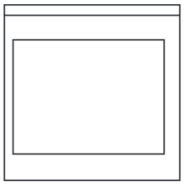
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	600 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

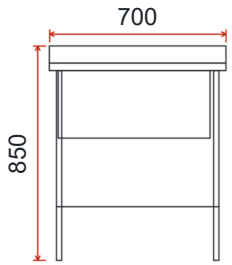
PRESTACIONES

Cubas	1

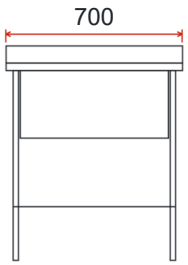
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

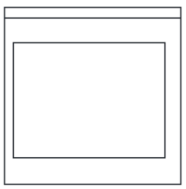
DIMENSIONES



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

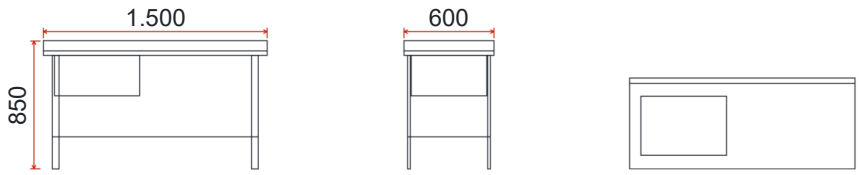
PRESTACIONES

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

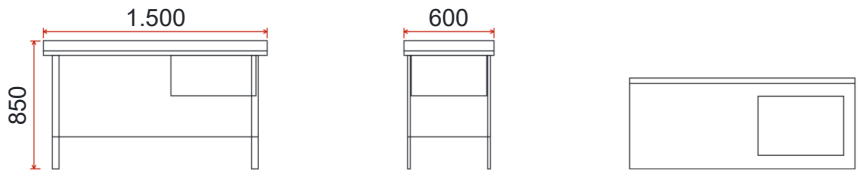
PRESTACIONES

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

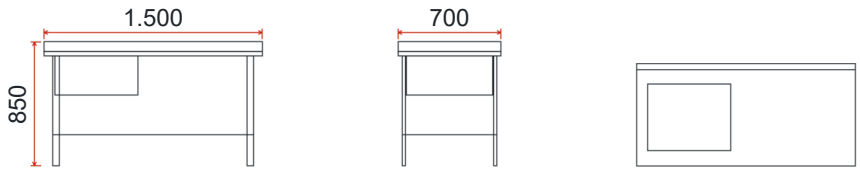
PRESTACIONES

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

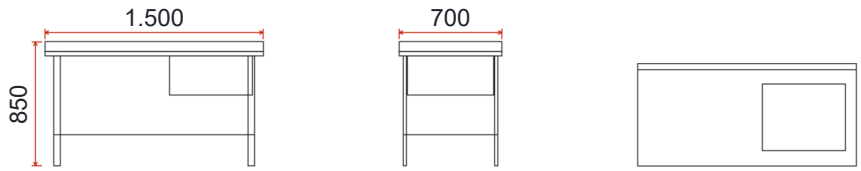
PRESTACIONES

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-S2-1206

Pileta Doble

Define una estación de lavado con **dos cubas separadas**, en un conjunto de **120 cm de ancho y 60 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 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

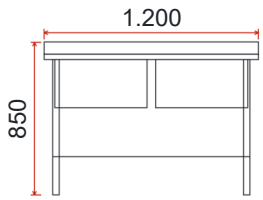
PRESTACIONES

Cubas	2

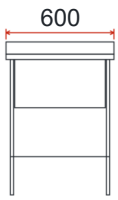
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

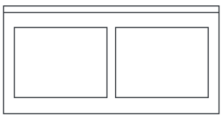
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	600 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

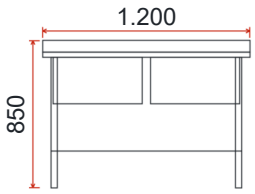
PRESTACIONES

Cubas	2

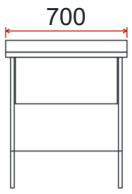
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS304
Espesor	1,0 mm

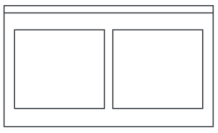
DIMENSIONES



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

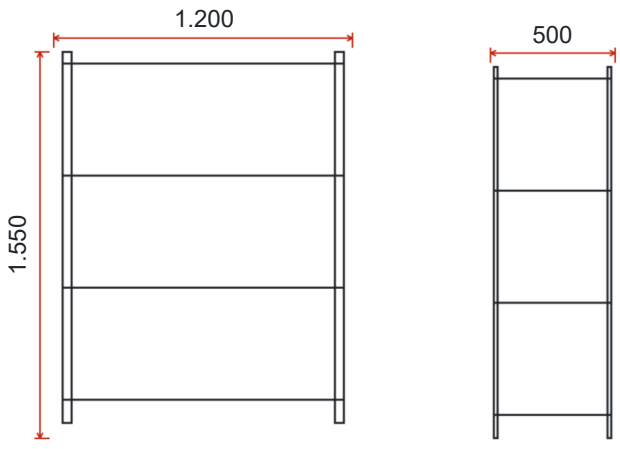
PRESTACIONES

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

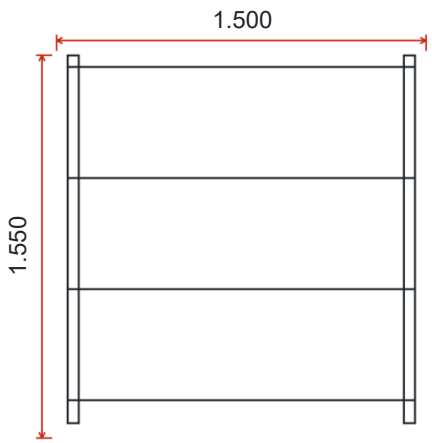
PRESTACIONES

Niveles	4 · estantes lisos

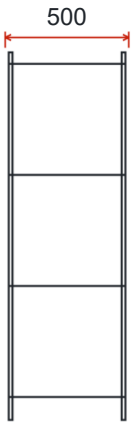
CARACTERÍSTICAS

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

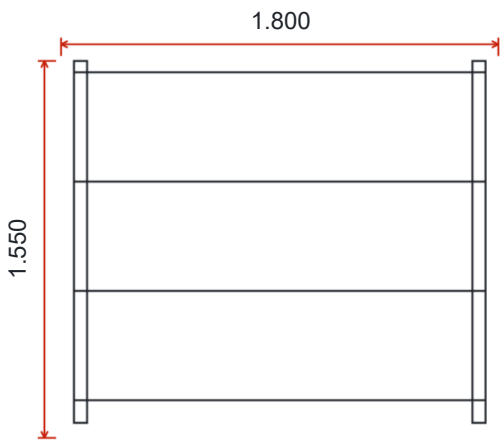
PRESTACIONES

Niveles	4 · estantes lisos

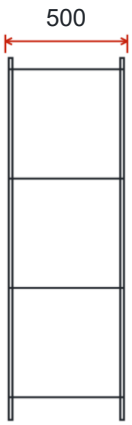
CARACTERÍSTICAS

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

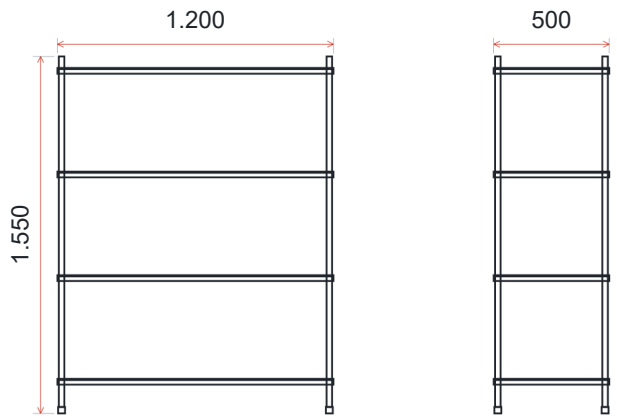
PRESTACIONES

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

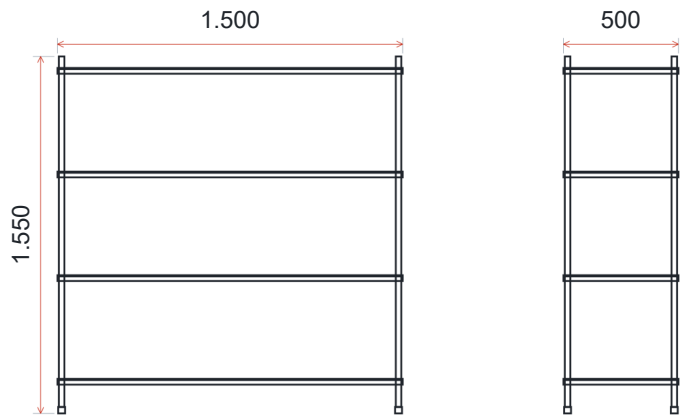
PRESTACIONES

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

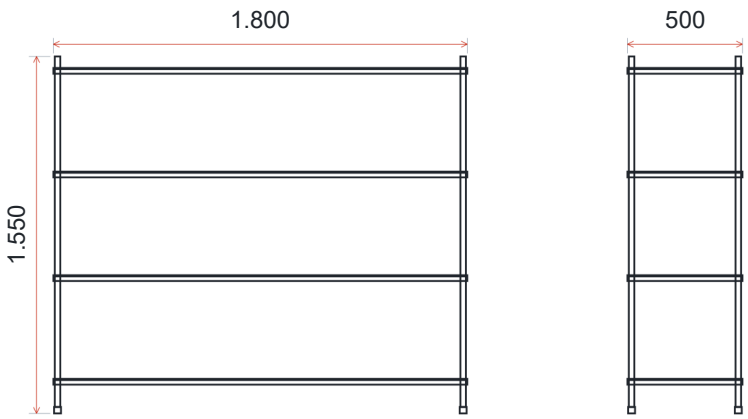
PRESTACIONES

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

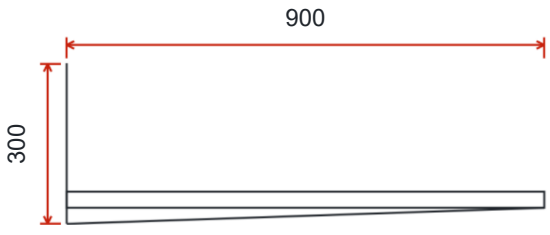
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

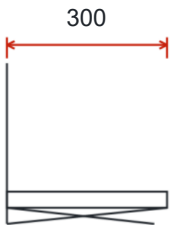
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



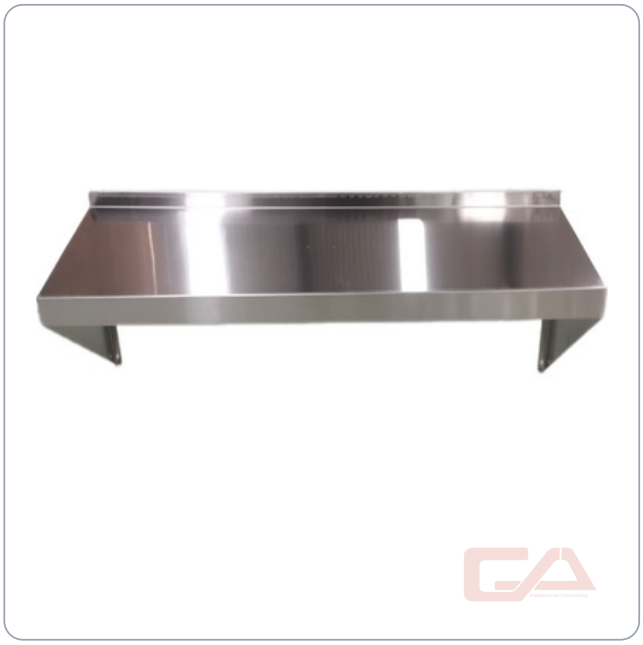
LATERAL

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

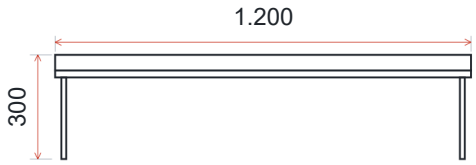
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

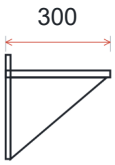
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



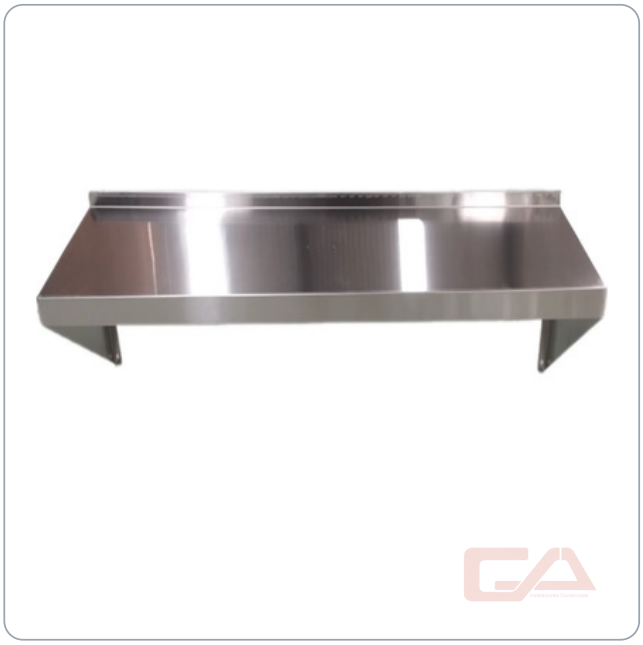
LATERAL

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

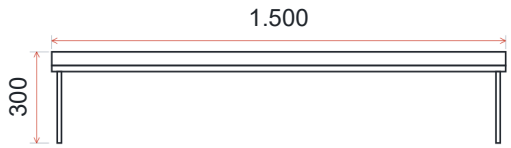
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

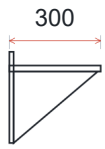
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE



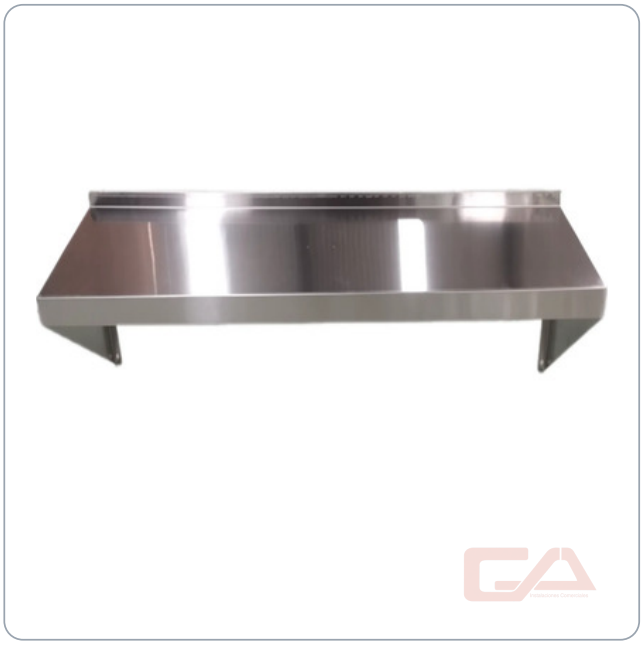
LATERAL

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

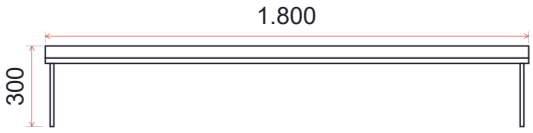
PRESTACIONES

Niveles	1
Montaje	Mural

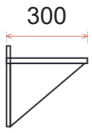
CARACTERÍSTICAS

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

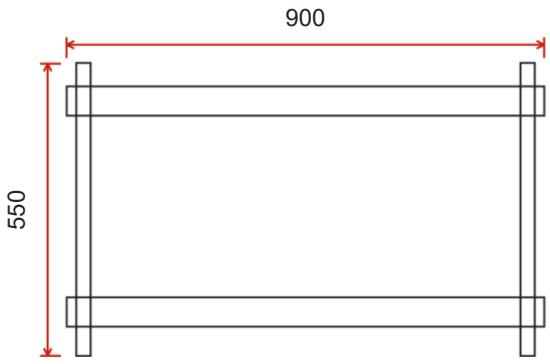
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

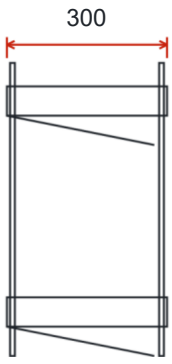
CARACTERÍSTICAS

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

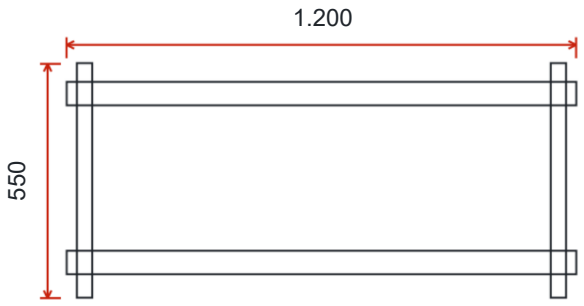
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

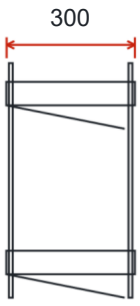
CARACTERÍSTICAS

Material	Acero inoxidable SS201
Espesor	1,0 mm

DIMENSIONES



FRENTE

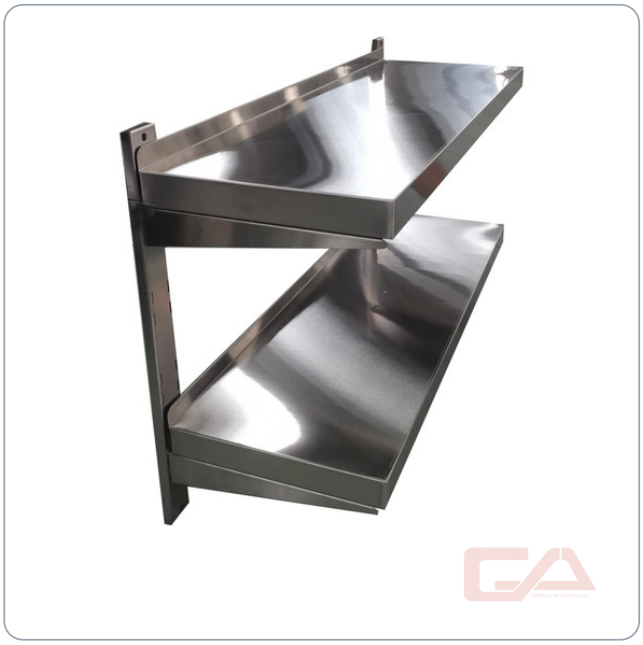


LATERAL

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

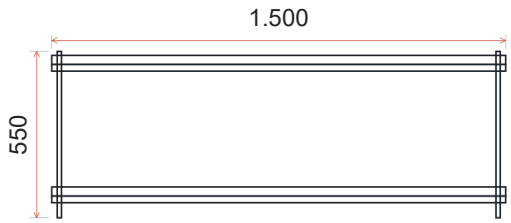
PRESTACIONES

Niveles	2
Montaje	Mural

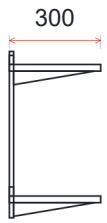
CARACTERÍSTICAS

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

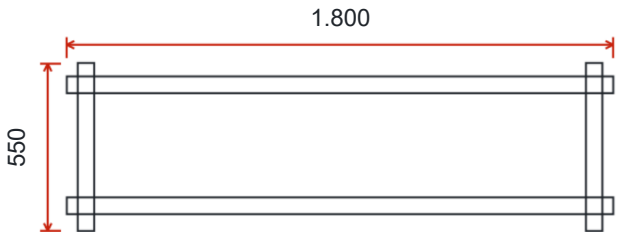
PRESTACIONES

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

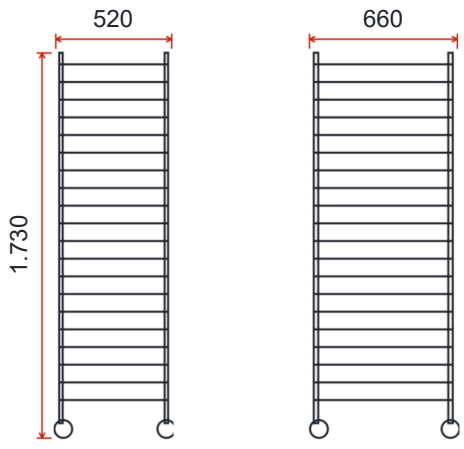
PRESTACIONES

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

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

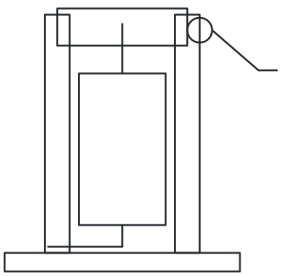
PRESTACIONES

Capacidad	3 L

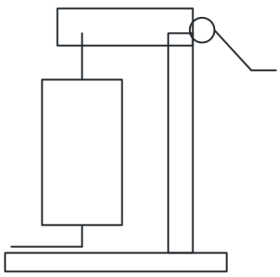
CARACTERÍSTICAS

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

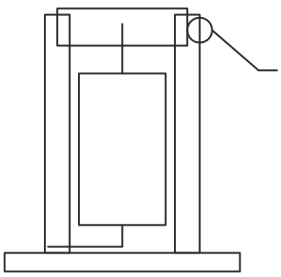
PRESTACIONES

Capacidad	5 L

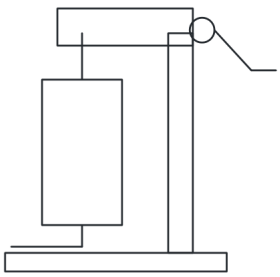
CARACTERÍSTICAS

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

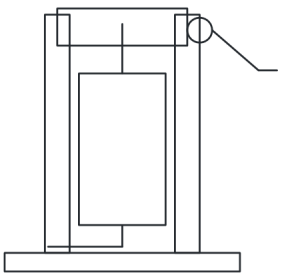
PRESTACIONES

Capacidad	7 L

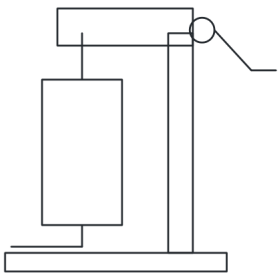
CARACTERÍSTICAS

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