GASTRONOMÍA

HORNOS SPEED OVENS

CARACTERÍSTICAS:

- Programación para 1,024 recetas con hasta 8 pasos cada una.
- Panel touch screen intuitivo y de fácil operación.
- Control independiente de temperatura de aire a presión y radiación infrarroja.
- Construido en acero inoxidable.
- Temperatura de 86°F (30°C) hasta 536°F (280°C).
- Sensor para el monitoreo de temperatura de la cámara.
- Puerto USB para cargar y descargar recetas.

HORNOS COMBI

CARACTERÍSTICAS:

- 4 tipos de cocción vapor, calor seco, combinado y regeneración.
- Ahumado en frío y en caliente.
- Cocción con mayor precisión propower.
- Tecnología de control protouch y clasificación energy star.
- De 6, 10 y 20 bandejas GN 1/1.

GABINETES DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA COMBIMATE

CARACTERÍSTICAS:

- Conserva la calidad de los alimentos.
- Reduce el tiempo de preparación y los costes de trabajo con controles intuitivos y un funcionamiento sencillo.
- Mayor rendimiento y menor desperdicio de comida con la tecnología Halo Heat.
- Cumple fácilmente con la normativa HACCP.

HORNOS VECTOR MULTICOOK

CARACTERÍSTICAS:

- Structured Air Technology garantiza una cocción uniforme y alimentos de calidad excelente.
- Controla la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara del horno.
- Colóquelos en cualquier lugar, sin salida de humo.
- Capacidad para 2, 3 o 4 cámaras.

GASTRONOMÍA

ESTUFA MULTIPLE

CARACTERÍSTICAS:

- Freidora: para 3 litros de aceite.
- Plancha de cold roller con charola de recolección.
- Gratinador con parrilla niquelada.
- Asador: Parrilla reversible, piedra refractaria.
- Horno: Termostato integrado, rango de temperatura de 100° a 300°.
- 4 quemadores octagonales.

PLANCHAS

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada totalmente en acero inox.
- Planchas a Gas.
- Planchas cold rolled steel de 3/4¨ de espesor.
- De 2, 3 y 4 quemadores tipo U acero inoxidable.
- Medidas de 0.59, 0.88 y 1.16 mts de frente.

ESTUFAS DE MESA

CARACTERÍSTICAS:

- Estufa a gas.
- Fabricada en lámina de acero inoxidable.
- De 2, 4 y 6 quemadoras de 30,000 BTU.
- Medidas: 0.29, 0.59, 0.88 mts de frente.

ASADORES

CARACTERÍSTICAS:

- Asador a gas.
- Fabricada en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas de 0.59, 0.88 y 1.16 mts de frente.
- Parrillas reversible y capa de piedra volcánica refractaria.

ESTUFA EC-6-H- GRILL

CARACTERÍSTICAS:

- 6 quemadores abiertos, octogonales en Ho. fundido.
- Plancha es en acero al carbón (cold roller steel) de 1/2 plg de espesor.
- Gratinador y horno grande.
- Manguete superior de acero inoxidable de grado alimenticio.
- Medidas: Alto: 0.95 x Frente: 1.46x Fondo: 0.81 mts.

GASTRONOMÍA

ESTUFAS 4 Y 6 QUEMADORES CON HORNO

CARACTERÍSTICAS:

- 4 Y 6 quemadores abiertos, Octogonales en hierro fundido.
- Horno Grande: frente, costado y charolas de derrames en acero inoxidable.
- Manguete superior de acero inoxidable de grado alimenticio 304º.

FREIDORAS

CARACTERÍSTICAS:

- Frente y costados en acero inoxidable tipo 430.
- Capacidad: 19.5 Lts y 24.5 Lts.
- Quemadores de recuperación inmediata.
- Funcionamiento a gas
- 2 canastillas plastificadas con asa plástica.
- Tina en acero inoxidable 304.

SALAMANDRA

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad para 2 platillos de 0.250 m de ø.
- 2 quemadores infra-rojos con carcaza en hierro colado y mallas de acero inconel®.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambrón niquelado con medidas de: frente: 0.750 m, fondo: 0.324 m.
- 1 palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- 1 charola para captar escurrimientos.

HORNOS PARA PIZZA

CARACTERÍSTICAS:

- Piso de piedra refractaria.
- Termostato de 100° a 350° C.
- Válvula pilostática de seguridad.
- Construida en acero inoxidable.
- Toldo y patas sanitarias en lámina galvanizada.
- Para 3 y 6 pizzas de 40 cm.
- Producción hasta 5 minutos de cocción.

ROSTICERO PARA POLLOS

CARACTERÍSTICAS:

- Tres varillas para colocar pollos.
- Puerta deslizable de vidrio.
- Luz de halógeno para mantener el producto caliente.
- Válvula para control de flama.
- Temperatura máxima de 400°C.
- Capacidad para 27 pollos.