

CATÁLOGO GENERAL



CONTENIDO



GASTRONOMÍA



COFFEE SHOP



PANADERÍA



**REFRIGERACIÓN
COMERCIAL**



PROCESAMIENTO





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 octogonales.



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 herrames en acero inoxidable.
- Manguete superior de acero inoxidable de grado alimenticio 304°.



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 carcasa en hierro colado y mallas de acero inconel®.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambón 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 pilotática 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.





COFFEE SHOP

MÁQUINAS DE CAFÉ ELECTRÓNICA Y SEMI-AUTOMÁTICAS 1 Y 2 GRUPOS



CARACTERÍSTICAS:

- Cuerpo con paneles de acero inoxidable y acero pintado.
- Recarga automática de agua (A.W.R.)
- Bomba de motor incorporada
- Manómetro de doble escala para visualizar la presión de la caldera y la bomba.
- Carrocería con paneles laterales de material termoplástico.
- Motobomba interna.
- Caldera y tubería en cobre.
- Voltaje 120 / 230-400 / 240 V.
- Potencia 2.200 / 2.900 / 3.200 W.



MOLINOS DE CAFÉ ELECTRÓNICO

CARACTERÍSTICAS:

- Ajuste del molido micrométrico con regulador continuo.
- Potencia: 350 Vatios.
- Capacidad de la tolva: 1,5 kg
- Peso neto: 13 kg.



MÁQUINAS DE CAFÉ 2 Y 3 GRUPOS

CARACTERÍSTICAS:

- Se diferencia por su carácter y elegancia.
- Calienta las tazas de una manera electrónica.
- Potencia: 3.100/ 3.900/ 4.200 W.
- Caldera: 10,5/ 2,3 lt/ UK gal.





COFFEE SHOP

HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO MINICOMV



CARACTERÍSTICAS:

- Control de temperatura de 0°C hasta 210°C.
- Construido en acero inoxidable.
- Aislamiento de alto rendimiento.
- Pies ajustables.
- Calentamiento por resistencias blindadas.
- Sistema de convección de aire forzado por medio de turbinas radiales de alto rendimiento.



CREPERA

CARACTERÍSTICAS:

- Superficie de cocción de hierro fundido de 16".
- Base de acero inoxidable durable de alta calidad.
- Termostato fácilmente ajustable hasta 570 grados Fahrenheit.
- Potencia: 1.800 W.



MICROONDAS

CARACTERÍSTICAS:

- Cocción con mayor precisión propower.
- Potencia de salida desde 1,000 a 2,100 vatios.
- Capacidad de 1 a 1.2 pies cúbicos.



WAFLEA

CARACTERÍSTICAS:

- Sistema rotatorio, para un cocido uniforme.
- Posee control de temperatura ajustable.
- Corriente: 120 V. 10 Amp.
- Certificación CULUS y NSF.



PANINERA SENCILLA Y DOBLE

CARACTERÍSTICAS:

- Parrillas estriadas o Lisa de hierro fundido.
- Corriente: 20V, consumo de 15 amp.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Termostato ajustable hasta 300°C.(750°F).



GRANIZADORA DE 2 Y 3 GRUPO

CARACTERÍSTICAS:

- Depósitos de 3 Gls. cada uno construidos de policarbonato.
- Corriente de 110V/60Hz
- Motor de 1/3 HP.
- Certificaciones: ETL



LICUADORA DE ALTA POTENCIA

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia de Motor 3.5 HP.
- Corriente: 120V.
- Jarra de policarbonato.
- Dimensiones: 18"x 81/2"81/4.



DISPENSADOR DE BEBIDAS DE 2 Y 3 DEPÓSITOS

CARACTERÍSTICAS:

- Potencia: 1/3 HP.
- Capacidad: Tanque: 11.35 Lts y 18.9 Lts.
- Volts / Hz : 120V / 60Hz.





PANADERÍA



HORNOS MODULARES 2, 3 Y 4 MUEBLES

CARACTERÍSTICAS:

- Equipados con vaporera reforzada, control electrónico de nueva generación y economizador.
- Programa tiempo de cocción, temperatura y tiempo de vapor.
- Disponibles de 2 a 4 módulos eléctricos y a gas.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



HORNO PANADERO

CARACTERÍSTICAS:

- Hornos de convección fabricado en acero inoxidable de 10 latas.
- Puerta con vidrio doble templado.
- Sistema de gas de baja presión de alta eficiencia con control de seguridad automático.



HORNO ROTATIVO 18, 36 Y 72 LATAS

CARACTERÍSTICAS:

- Hornea toda clase de pan y galletas con un cocimiento parejo, genera su propio vapor.
- Disponible de 18 a 72 charolas de 45 x 65 cm.
- Construido totalmente en Acero Inoxidable.



HORNO ECOPAN 1, 2 Y 3 GAVETAS

CARACTERÍSTICAS:

- El control de las temperaturas se maneja de forma independiente en cada cámara.
- Cuenta con un excelente rendimiento al momento de ponerse en marcha, un aislamiento térmico que facilita el trabajo y brinda mejores resultados.





PANADERÍA

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN



CARACTERÍSTICAS:

- Fermenta con uniformidad las masas.
- Equipado con control electrónico con la posibilidad de controlar temperatura de 20°C hasta 40°C.
- Control de humedad de 40% hasta 90%.
- Disponible de 2 a 6 carros de 36 latas 220/ 60hz/ 3F.

GALLETERAS



CARACTERÍSTICAS:

- Estructura de acero inoxidable.
- Todos las partes en contacto con los alimentos son desmontables y lavables.
- Pantalla táctil con la posibilidad de almacenar hasta 200 recetas.
- Amplia gama de moldes y boquillas en las mas variadas formas y tamaños.
- Puerto USB para guardar recetas.
- Latas de 45 x 65.
- 230 v - 60 hz 1 ph.



BATIDORA DE 20 LTS

CARACTERÍSTICAS:

- Cazo con capacidad de 25 lts.
- Tres velocidades manuales.
- Capacidad: 25, 30, 60 Y 80 lts.
- Alimentación eléctrica: 110/60hz/1F.



AMASADORA 40, 60 Y 80 KG

CARACTERÍSTICAS:

- Mezclador de espiral con cuba fija.
- Estructura de chapa gruesa de acero.
- Espiral de acero inoxidable.



LAMINADORA AUTOMÁTICAS Y SEMI AUTOMÁTICAS

CARACTERÍSTICAS:

- Bandas transportadoras reversibles.
- Motor: 1/2 H.P.
- Alimentación Eléctrico: (trifásica) 220 V. 60 Hz.
- Tipos: base y de piso.



HORNO PANADERO ECONÓMICO

CARACTERÍSTICAS:

- Frente, panel y puerta fabricado en acero inoxidable.
- Laterales de chapa con pintura epoxi. 5 y de 10 latas.
- Inyección de vapor por pulso.





REFRIGERACIÓN COMERCIAL

MÁQUINAS PARA HACER HIELO
CAPACIDAD DE 200, 500, 900 Y
1,500 LBS EN 24 HORAS



CARACTERÍSTICAS:

- Atractivo acabado en acero inoxidable.
- Produce cubitos de hielo en forma de media luna.
- Incluye BIN donde se almacena hielo.

**VITRINAS FRÍAS VERTICALES DE UNA,
DOS Y TRES PUERTAS (8, 17, 35, 42, Y 72
PIES CÚBICOS)**



CARACTERÍSTICAS:

- Control electrónico de temperatura.
- Puertas de doble vidrio para una mejor conservación de frío
- Proporciona el máximo ahorro de energía.
- Luz LED perimetral.
- Rango temperatura: 3-6°

CONGELADORES VERTICALES
AHORRADORES DE ENERGÍA
(16 Y 24 PIES CÚBICOS)



CARACTERÍSTICAS:

- Control electrónico de temperatura.
- Puertas de alta eficacia contienen un doble panel de vidrio templado con película "LOW-E".
- Rango de temperatura 12-16°C.

VITRINAS FRÍAS
HORIZONTALES



CARACTERÍSTICAS:

- Control de temperatura electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Espuma aislante de ciclopentano.
- Parrilla frontal plástica.





REFRIGERACIÓN COMERCIAL



ARMARIOS DE CONSERVACIÓN (+/-)

CARACTERÍSTICAS:

- Acero Inox AISI 304 18/10.
- Respaldo en chapa galvanizada.
- Compactos y eficientes, permiten ahorrar espacio y energía.



VITRINAS MURAL

CARACTERÍSTICAS:

- Estantes regulables en altura e inclinación.
- Facilidad de desmontar los estantes y soportes para una correcta limpieza del interior de la máquina.
- Temperatura y desescarche controlada por un controlador digital.
- Sistema de Evaporación Forzada.
- Medidas ancho: 65,95, 125, 180, 250 hasta 300 cm.



ABATIDORES Y TÚNELES DE ULTRA CONGELAMIENTO

CARACTERÍSTICAS:

- Acero inox AISI 304 18/10.
- Respaldo en chapa galvanizada.
- Compactos y eficientes, permiten ahorrar espacio y energía.



VITRINAS EXPOSITORAS

CARACTERÍSTICAS:

- Precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Sistema de condensación ventilada.
- Sistema de evaporación forzada.



MESAS FRÍAS

CARACTERÍSTICAS:

- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Estructura compacta.
- Temperatura regulada por control termostático.



ARMARIOS DE FERMENTACIÓN RETARDADA

CARACTERÍSTICAS:

- Ciclos de temperatura de -12 hasta +40.
- Humedad del 75 al 95%.
- Cuadro de mandos.
- Opción de panel touch screen.



PROCESAMIENTO



MOLINO PARA CARNE

CARACTERÍSTICAS:

- Muele hasta 780 kg por hora.
- Protector de seguridad no removible.
- Higiénico y resistente.
- Se desmonta sin necesidad de herramientas esenciales.
- Motor: 1 HP o 2 HP



TERMOSELLADORA

CARACTERÍSTICAS:

- Práctica, portátil y segura, empaca porciones de carnes, frutas, semillas, tortillas y sin fin de productos, por su diseño práctico y ligero, permite controlar la temperatura del plato sellador asegurando un mejor empaque.



BASCULAS ELECTRÓNICAS

CARACTERÍSTICAS:

- Fácil operación.
- Resistente y de Fácil Limpieza.
- Capacidad: 5 Kg, 20, 40 kg y 400 kg.
- Construcción en acero inoxidable.



EMPACADORA AL VACÍO

CARACTERÍSTICAS:

- Modelo sobre mesa con bomba al vacío de 16 m³/hr.
- Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
- Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.



PROCESADOR DE ALIMENTOS Y VEGETALES

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad de trabajo tolva grande (superficie de 139 cm²).
- Velocidad Monofásico - 375 rpm, Trifásico - 375 y 750 rpm.
- Voltaje Monofásico o Trifásico.
- Base de acero inoxidable.
- Potencia de Motor 3 HP.
- Amplia variedad de cortes gracias a una colección completa de 50 discos.



REBANADORA DE CARNE

CARACTERÍSTICAS:

- Cuchilla de 300 mm de diámetro.
- Sólida construcción en aluminio anodizado.
- Afilador de cuchilla integrado.
- Higiénica y resistente.
- Motor: 1/3 HP.



SIERRA DE CARNE

CARACTERÍSTICAS:

- Sistema de tensión fácilmente ajustable.
- Poleas balanceadas y con pista de sujeción.
- Sistema de limpiadores.
- Interruptor termo magnético.
- Muy higiénica.



ARRENDAMIENTO



ABATIDOR IRINOX

BENEFICIOS

- Aumenta la calidad de los alimentos y la seguridad alimentaria.
- Mejora la vida útil del producto.
- El enfriamiento rápido conserva perfectamente la mejor calidad de los alimentos manteniendo la frescura en el tiempo, con la máxima seguridad alimentaria.



MÁQUINAS PARA HACER HIELO CAPACIDAD DE 200, 500, 900 Y 1,500 LBS EN 24 HORAS

BENEFICIOS:

- Fácil mantenimiento.
- Disponición de hielo siempre que lo necesites.
- Hielo premium para tus clientes.
- Servicio técnico de calidad.
- Calidad de hielo controlada.
- Evitan retrasos de pedidos de hielo.



MÁQUINAS LAVALOZAS

BENEFICIOS:

- Higiene absoluta.
- Ahorro de tiempo.
- Cuidado de la vajilla.
- Ahorro de agua.
- Ahorro de químicos.
- Ahorro en personal lavalozas.



yämmi

¡El **robot de cocina** innovador que estabas esperando!

Bandeja de vapor



Olla de 2.5 y panel



Batidor



Cesta



Espátula con base

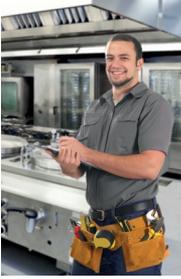


Cuchilla de 2 vías



¡Tu **robot de cocina** puede: mezclar, licuar, cocinar a vapor, batir, pesar, remover, colar, emulsionar, amasar, picar, pulverizar, deshebrar, frapear, triturar, cortar, cocinar frío, caliente y muchas cosas mas!

¡COCINAR AHORA ES **yämmi**!



SERVICIO TÉCNICO

Estamos comprometidos en proporcionar soporte técnico a diferentes equipos de la industria alimenticia, con los mas altos estándares de calidad para nuestros clientes.



DIAGNÓSTICO.

- Nos brinda una detección ante un posible mal funcionamiento y poder identificar de forma eficiente, lo que le lleva a ahorrar gastos innecesarios en compra de repuestos.



MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

- Reparación de daños y fallas; cambio de piezas o accesorios ya definidos en una inspección.



MANTENIMIENTO PREVENTIVO.

- Aumentamos la vida útil de los equipos.
- Genera mayor seguridad a los operadores.
- Disminuye tiempos en las reparaciones detectadas a tiempo.



VENTA DE REPUESTOS.

- Inventario generado por proyecciones y pronósticos según el flujo de demanda.
- Nuestros clientes cuentan con un respaldo en el país para requerimientos de repación.

Contamos con personal capacitado.



ALTO-SHAAM.



Astoria[®]
Think espresso



yämmi



FLAMME



COLDPOINT



IRINOX
The Freshness Company[®]



Imbera
Beyond Cooling

Práticas



robot coupe[®]



MIMAC
food processing equipment



ZUCHELLI
FORNI

Chef Equipment

- Asesoría • Facilidad de pago
- Garantía • Servicio técnico y repuestos

@chefequipment.sv



7560-2336 / 2560-3700

Edificio Romena, Residencial El Carmen,
No 5-6 Km 10, Carretera a
Santa Tecla, El Salvador.