

# CATÁLOGO DE EQUIPOS



# Bufetera baño maria, a.inox, electrica 110v, 10 bandejas de 1/2 gl calientes, 1.85 mts, gastromaq

## BTE 10 SL

GP0025

- Base en acero inoxidable 430 cepillado.
- Suspensión por columnas en acero inoxidable.
- 4 ruedas para locomoción con frenos.
- 10 cubas con tapas en acero inoxidable marca Gastronorm, de ½ galón capacidad c/u.
- No tiene base para apoyo de los platos.
- Todos los depósitos son para alimentos calientes.
- Control de temperatura por termostato de 20°C a 120°C



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.46m. X 1.93m. X 0.64m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 51.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - ALIMENTOS**

# Ablandador de carne 1/2 hp acero inox, g.paniz

## AMC 18

GP0013

- Cumple con el trabajo constante en cocinas industriales hoteles y similares con mucha eficiencia, velocidad y calidad.
- El ablandador de carne AMC-18 está hecho de acero inoxidable 430 con cubierta protectora de rollos, peines, rodillos y gabinete en acero inoxidable.
- Gabinete completamente cerrado.
- Reductor en engranajes empapados de aceite (densidad 140), perilla de retroceso y eliminación de los peines.
- Cubierta protectora inferior de peines de acero inoxidable.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.54m. X 0.45m. X 0.21m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 19.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - CARNES**

# Meat pulping G.paniz 4 kilogramos

DC 04

GP0027

- Diseñado como triturador de carne, como pollo, pescado y similar.
- Sirve para hacer puré.
- Cumple con el trabajo constante en cocinas industriales panaderías y similares, con mucha eficiencia, velocidad y calidad.
- La trituradora de carne está hecha en acero SAE 1020 con acabado de pintura.
- Recipiente y paletas de acero inoxidable 304, tapa de policarbonato.
- Rodamientos blindados en su fabricación.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

## Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.39m. X 0.30m. X 0.53m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
--	---	---

**G.PANIZ - CARNES**

# Molino de carne 1/2 hp 110 v

## MCR-10

GP0019

- La picadora de carne reductora MCR-10 está hecha de acero inoxidable, proporcionando mayor higiene y durabilidad.
- Tiene una boquilla de molienda extraíble hecha de hierro fundido estañado.
- También contiene un sistema de reducción realizado a través de una caja de reducción con engranajes bañados en aceite.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.36m. X 0.59m. X 0.32m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 39.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - CARNES**

# Asador rotativo vertical 100 kg

**ARV-100**

GP0008

- Equipo para asar carnes (cerdo, res y aves) de manera práctica y eficiente.
- Fabricada externa e internamente en acero inoxidable cepillado 430.
- Puerta del quemador recubierta con pintura lavable.
- Puertas corredizas en vidrio curvo templado.
- El motor superior facilita la lubricación y el mantenimiento.
- Ruedas para locomoción.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.71m. X 1.13m. X 0.97m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 130.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - COCINA**

## Estufa 2 en 1 pintada marca Gastromaq, 4 quemadores dobles 30x30 y plancha, 1.16 mts.

**FG 34 EM CH**

GP0020

- Estufa de 4 quemadores y plancha.
- Mesa con perfil de 70 mm estampada.
- Estructura de acero al carbono.
- Tubería en aluminio cepillado.
- Perillas de latón cromado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: 2 dobles al frente y 2 sencillos al fondo, con diámetro de 175 mm.
- Rejilla en hierro fundido 30x30 cm con 6 brazos.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.85m. X 1.16m. X 0.86m.	 <b>Material:</b> Acero	 <b>Peso:</b> N/A
 <b>Voltaje:</b> N/A	 <b>Temperatura:</b> N/A	 <b>Gas/Refrigerante:</b> LPG

**G.PANIZ - COCINA**

# Estufa Gastromaq 2en1 pintada, 6 quemadores dobles y plancha, 1.52 mts.

**FG 36 EM CH**

GP0021

- Estufa de 6 quemadores y plancha.
- Mesa con perfil de 70 mm estampada.
- Estructura de acero al carbono.
- Tubería en aluminio cepillado.
- Perillas de latón cromado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: 3 dobles al frente y 3 sencillos al fondo, con diámetro de 175 mm.
- Rejilla en hierro fundido 30x30 cm con 6 brazos.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

## Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.85m. X 1.52m. X 0.86m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
 <p><b>Voltaje:</b> N/A</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> LPG</p>

**G.PANIZ - COCINA**

## Mesa de trabajo, tapa a.inox. 1.40 x 0.60 mts, patas acero pintadas 2, marca metalcubas

**BA 1400/600**

GP0023

- Tablero de la mesa en acero inoxidable cepillado 430 de 1 mm de espesor.
- Patas tubulares de 2" de acero al carbono SAE 1020.
- Estructura pintada con pintura epoxi blanca.
- Sistema práctico de montaje que no necesita el uso de tornillos.
- Patas con tapas de PVC.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas



**Dimensiones (Al x An x Fon):**  
0.85m. X 1.41m. X 0.60m.



**Material:**  
Acero Inoxidable



**Peso:**  
N/A

**G.PANIZ - COCINA**

# Mesa de trabajo, toda en a.inox. 1.40 x 0.70 mts, 1 repisa, marca metalcubas

**BA 1400/700 I**

GP0024

- Patas tubulares de 1 ½" en acero inoxidable 430.
- Mesa superior cerrada 100% acero inoxidable 430.
- Tablero y estructura de la tapa de la mesa en acero inoxidable cepillado 430 de 1 mm de espesor.
- Práctico sistema de armado.
- Patas niveladoras.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

## Especificaciones técnicas



**Dimensiones (Al x An x Fon):**  
0.85m. X 1.41m. X 0.70m.



**Material:**  
Acero Inoxidable



**Peso:**  
N/A

**G.PANIZ - COCINA**

## Panini tipo plancha a gas con presionador superior, 0.33 mts, marca metalcubas

### MGG 30

GP0022

- Base superior y base inferior en acero carbono SAE 1020 DE 2,0 mm estampado.
- Estructura en acero inoxidable 430 cepillado.
- 1 quemador de acero al carbono.
- 4 patas de goma antideslizante regulables.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas



**Dimensiones (Al x An x Fon):**  
0.18m. X 0.33m. X 0.45m.



**Material:**  
Acero



**Peso:**  
N/A

**G.PANIZ - COCINA**

# Plancha Churrasquera a Gas Profesional 800 x 530 mm

## CBG 800PRO

GP0035

- Acabado externo de la estructura y cajón en acero inoxidable 430 cepillado
- Placa superior en acero SAE 1020 de 3/8" de espesor
- Cajón quemador móvil para facilitar el encendido, trampa de grasa independiente
- Pies de goma regulables.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.25m. X 0.83m. X 0.58m.	 <b>Material:</b> Acero / A. Inox.	 <b>Peso:</b> 33.50 Kg.
 <b>Voltaje:</b> N/A	 <b>Temperatura:</b> N/A	 <b>Gas/Refrigerante:</b> LPG

**G.PANIZ - COCINA**

# Plancha Churrasquera a Gas Profesional 1000 x 530 mm

## CBG 1000 PRO

GP0036

- Acabado externo de la estructura y cajón en acero inoxidable 430 cepillado
- Placa superior en acero SAE 1020 de 3/8" de espesor
- Cajón quemador móvil para facilitar el encendido, trampa de grasa independiente
- Pies de goma regulables.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.25m. X 0.58m. X 1.03m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero / A. Inox.</p>	 <p><b>Peso:</b> 48.50 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> N/A</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> LPG</p>

**G.PANIZ - COCINA**

# Plancha a gas de mesa, 4 quemadores, 1.20 metros frente, marca metalcubas

## CBG 1200 PRO

GP0012

- Acabado externo de la estructura y cajón en acero inoxidable 430 cepillado.
- Plancha superior en acero SAE 1020 de 3/8" de espesor.
- Cajón de quemadores móvil tipo gaveta para facilitar el encendido.
- Gaveta recolectora de grasa independiente.
- Patas de goma antideslizantes regulables.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.25m. X 1.48m. X 0.60m.	 <b>Material:</b> Acero	 <b>Peso:</b> 56.00 Kg.
 <b>Voltaje:</b> N/A	 <b>Temperatura:</b> N/A	 <b>Gas/Refrigerante:</b> LPG

**G.PANIZ - COCINA**

# Rostizador a gas para 10 pollos marca Gastromaq, 110v, 60Hz.

**AF 10N**

GP0006

- Exterior acero inoxidable.
- Con pintura interior lavable.
- 2 puertas de vidrio templado corredizas con rodillos.
- Sistema de engranajes totalmente aislado.
- 4 rodos para locomoción.
- Tiempo aproximado de cocción de 2:00 a 2:30 horas



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.78m. X 1.19m. X 0.54m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 43.50 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - COCINA**

# Rostizador a gas para 20 pollos marca Gastromaq, 110v, 60Hz.

**AF 20N**

GP0007

- Exterior acero inoxidable.
- Con pintura interior lavable.
- 2 puertas de vidrio templado corredizas con rodillos.
- Sistema de engranajes totalmente aislado.
- 4 rodos para locomoción.
- Tiempo aproximado de cocción de 2:00 a 2:30 horas.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.42m. X 1.19m. X 0.54m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 72.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - COCINA**

# Amasadora de espiral AE-60L Gpaniz

## AE-60L

GP0009

Equipamiento desarrollado para preparar todos los tipos de masa en panificadoras, hoteles y similares en régimen de trabajo intenso.

- La abertura de rejilla más grande facilita el manejo.
- Versiones con capacidades que se adaptan a su negocio (25, 40).
- Engranajes de acero SAE 1020.
- Cadenas de acero templado ASA.
- Ejes rectificadas y templados.
- El equipo más robusto de la categoría.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.33m. X 0.64m. X 1.20m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 272.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 50Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Amasadora en espiral para 25 kg de masa, 220 v

## AE-25L

GP0014

Equipamiento desarrollado para preparar todos los tipos de masa en panificadoras, hoteles y similares en régimen de trabajo intenso.

- La abertura de rejilla más grande facilita el manejo.
- Versiones con capacidades que se adaptan a su negocio (25, 40).
- Engranajes de acero SAE 1020.
- Cadenas de acero templado ASA.
- Ejes rectificadas y templados.
- El equipo más robusto de la categoría.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.28m. X 0.79m. X 0.49m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 148.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 50Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Amasadora en espiral para 40 kg de masa, 220 v

## AE-40L

GP0015

Equipamiento desarrollado para preparar todos los tipos de masa en panificadoras, hoteles y similares en régimen de trabajo intenso.

- La abertura de rejilla más grande facilita el manejo.
- Versiones con capacidades que se adaptan a su negocio (25, 40).
- Engranajes de acero SAE 1020.
- Cadenas de acero templado ASA.
- Ejes rectificadas y templados.
- El equipo más robusto de la categoría.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.27m. X 1.20m. X 0.64m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 254.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 50Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Amasadora semi rapida universal para 25 kg de masa

## MBI-25

GP0016

- Capacidad de 25 kilogramos.
- Tazón de acero inoxidable 304 premium.
- Palanca para girar el tazón.
- Engranajes de hierro fundido.
- Sistema con dos palas mezcladoras helicoidales.
- Estructura de acero con pintura epóxica.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.76m. X 0.65m. X 0.63m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 54.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Bambina, Batidora Planetaria Electronica 5 litros, 10 velocidades, 127/220V - 60Hz

**BP 05B**

GP0030

Potencia, durabilidad, bajo nivel de ruido y alta productividad hacen de la batidora planetaria Bambina Mixer su mejor ayudante en la pastelería para la elaboración de masas de consistencia ligera y media. Su motor silencioso y potente garantiza una alta productividad en condiciones de trabajo intenso.

- Capacidad de 5 litros
- 10 velocidades
- Bivolt automática
- Estructura robusta que asegura estabilidad y durabilidad
- Tazón extraíble de acero inoxidable con asa para un fácil manejo y limpieza
- Protector contra salpicaduras con abertura para agregar ingredientes
- Sistema de transmisión por poleas que genera menos ruido
- Sistema de apertura basculante que facilita la extracción de la cuba y los batidores



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.41m. X 0.25m. X 0.43m.	 <b>Material:</b> Acero pintado / A. Inox.	 <b>Peso:</b> 14.00 Kg.
 <b>Motor/Compresor:</b> N/A	 <b>Capacidad:</b> 5.00 Lt	

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora Planetaria Electronica 12 litros, 4 velocidades, 127V - 60Hz

**BP 12RP**

GP0031

Desarrollada para la preparación de masas ligeras, como tortas, claras de huevo, panqueques, glaseados, cremas y similares. Su diseño compacto y moderno asegura mayor durabilidad y bajo nivel de ruido.

- Transmisión de caja de cambios.
- Motor potente y económico.
- Protector de bol de policarbonato con abertura para añadir ingredientes.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Alta durabilidad y bajo índice de mantenimiento.
- Diseño robusto y compacto.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.73m. X 0.34m. X 0.56m.	 <b>Material:</b> Acero pintado	 <b>Peso:</b> 34.00 Kg.
 <b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.	 <b>Temperatura:</b> N/A	 <b>Gas/Refrigerante:</b> N/A
 <b>Motor/Compresor:</b> 1/2 HP	 <b>Capacidad:</b> 12.00 Lt	

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora Planetaria Electrónica 18 litros, 4 velocidades, 220V - 60Hz

**BP 18EL**

GP0032

Desarrollada para la preparación de masas ligeras, como tortas, claras de huevo, panqueques, glaseados, cremas y similares. Su diseño compacto y moderno asegura mayor durabilidad y bajo nivel de ruido.

- Equipos de alto rendimiento con bajo nivel de ruido.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Alta durabilidad y bajo índice de mantenimiento.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.25m. X 0.55m. X 0.69m.</p>	 <p><b>Material:</b> N/A</p>	 <p><b>Peso:</b> 95.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>
 <p><b>Motor/Compresor:</b> 1 HP</p>	 <p><b>Capacidad:</b> 18.00 Lt</p>	

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora Planetaria Electrónica 30 litros, 4 velocidades, 220V - 60Hz

**BP 30EL**

GP0033

Desarrollada para la preparación de masas ligeras, como tortas, claras de huevo, panqueques, glaseados, cremas y similares en régimen de trabajo intenso.

- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Viene con un carro para transportar el bol.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

## Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.74m. X 0.55m. X 1.08m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pre-pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 113.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>
 <p><b>Motor/Compresor:</b> 1.5 HP</p>	 <p><b>Capacidad:</b> 30.00 Lt</p>	

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora Planetaria Electrónica 38 litros, 4 velocidades, 220V - 60Hz

**BP 38C**

GP0034

Desarrollada para la preparación de masas ligeras, como tortas, claras de huevo, panqueques, glaseados, cremas y similares. Su diseño compacto y moderno asegura mayor durabilidad y bajo nivel de ruido.

- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Viene con un carro para transportar el tazón.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

## Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.75m. X 0.56m. X 1.17m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pre-pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 185.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>
 <p><b>Motor/Compresor:</b> 1.5 HP</p>	 <p><b>Capacidad:</b> 38.00 Lt</p>	

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Divisora de masa, 36 partes, manual

## DV 36

GP0017

- Estructura de acero SAE 1020.
- Base de acero al carbono.
- Convierte 1.5 kg en 36 partes



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas



**Dimensiones (Al x An x Fon):**  
0.15m. X 0.85m. X 0.60m.



**Material:**  
Acero



**Peso:**  
56.00 Kg.

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Formadora de pan 250mm de ancho

## MPS 250

GP0010

Moldea panes enrollando la masa. Ideal para panaderías y similares.

- Sistema de intercambio de filtro patentado, más rápido y económico.
- Carenado de chapa de acero.
- Nivel de ruido bajo.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.40m. X 0.40m. X 0.73m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 54.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Horno a gas para pizzas, puerta de vidrio basculante, 0.90 metros. Gastromaq

**FLG 900/950PB**

GP0003

- Horno a gas con piedra refractaria ideal para hornear de manera uniforme panes, pasteles, galletas, pizzas y similares.
- Cajón móvil para encender los quemadores
- Acabado interno galvanizado
- Aislamiento en lana de roca compactada
- Viene con rejilla interna móvil
- Caballete robusto y extraíble
- Versión simple
- Kit de gas no incluido
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.27m. X 1.11m. X 1.20m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Horno a gas para pizzas, puerta de vidrio basculante, 0.45 metros. Gastromaq

**FLG 450 PB**

GP0005

- Horno a gas con piedra refractaria ideal para hornear de manera uniforme panes, pasteles, galletas y pizzas.
- Termómetro para visualización de temperatura hasta 350°C en la parte externa superior.
- Gaveta rígida totalmente desmontable (sin remaches).
- Incluye una parrilla interna móvil reforzada con pestañas de fijación.
- 1 puerta de vidrio templado abatible.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.45m. X 0.62m. X 0.91m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
 <p><b>Voltaje:</b> N/A</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 350.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> LPG</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Horno electrico para pizzas, puerta de vidrio basculante, 0.90 metros. Gastromaq

## FLE 900 PB

GP0004

- Iluminación interior con lámparas halógenas de 50 W.
- Cajón rígido totalmente desmontable (sin remaches).
- Resistencia superior e inferior con termostatos independientes.
- Viene con rejilla móvil interna reforzada con pestañas de fijación.
- Versiones simples y dobles.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.27m. X 0.83m. X 1.20m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 50Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Horno turbo a gas para 10 bandejas, 110v, 60h, marca g.paniz

## FTG 300

GP0001

Indispensable en panaderías y afines para hornear panes, galletas, pizzas y otros, salvo productos muy livianos.

- Capacidad de acomodar 10 bandejas.
- Tamaño de bandejas regulables.
- Cámara más grande que proporciona un horneado uniforme.
- Porta bandejas ajustables de acero inoxidable (admite bandejas de 40x60, 45x65, 60x80 y 58x70).
- Consumo reducido de gas y electricidad gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Empaque de la puerta de goma 100% siliconado para un fácil reemplazo.
- 4 rodos reforzados, siendo 2 con freno.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 2.07m. X 1.05m. X 1.49m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 250.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 250.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> LPG</p>

### G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN

# Horno turbo a gas marca G.PANIZ para 5 bandejas, 110v, 60Hz.

## FTG 150

GP0002

Indispensable en panaderías y afines para hornear panes, galletas, pizzas y otros, salvo productos muy livianos.

- Capacidad de acomodar 5 bandejas.
- Tamaño de bandejas regulables.
- Cámara más grande que proporciona un horneado uniforme.
- Porta bandejas ajustables de acero inoxidable (admite bandejas de 40x60, 45x65, 60x80 y 58x70).
- Consumo reducido de gas y electricidad gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Empaque de la puerta de goma 100% siliconado para un fácil reemplazo.
- 4 rodos reforzados, siendo 2 con freno.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.58m. X 1.05m. X 1.05m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 145.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 250.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> LPG</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Marmita G.paniz 15 litros, 1/4 HP

## CZ-15

GP0028

- Cadenas de acero templado ASA 35.
- Engranaje de acero SAE 1020.
- La estructura más robusta del mercado.
- Batidor de acero al carbono cromado duro.
- Tina de aluminio fundido extraíble para facilitar la limpieza.
- Pedal y palanca para columpio.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.11m. X 0.51m. X 0.59m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 62.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Mini horno de conveccion eléctrico 5 bandejas y vapor

## FCV-35

GP0026

- Acompaña 5 bandejas de horno, 35x35cm, en aluminio perforado
- Con controlador digital de tiempo y temperatura
- Con vapor para hornear pan francés (50g)
- Aislamiento térmico por lana de roca + cámara de aire
- Temperatura ajustable hasta 250 ° C
- Volumen interno de 75 litros
- 75 mm de distancia entre bandejas para hornear
- Para zócalo: 20 A con pin de 4,8 mm
- Apilamiento máximo de 2 hornos
- Estructura total INOX 430
- Sonido de alarma
- Horneado rápido y uniforme
- Compacto y versátil
- Con diseño sofisticado
- Práctico y duradero
- Gran aislamiento térmico.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

### Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.64m. X 0.00m. X 0.68m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 31.50 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 250.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Molino de pan g.paniz mfp-80

## MFP 80

GP0018

- Mayor productividad del mercado.
- Motor potente y de alto rendimiento.
- Velocidad de 3450 rpm.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.67m. X 0.28m. X 0.36m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 22.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Rebanadora de pan super 12mm

**FP-12S**

GP0011

Apto para rebanar pan y similares.

- Equipo robusto e imponente.
- Los rodamientos proporcionan poco ruido.
- Envasadora de pan manual.
- Disponible en epoxi o acero inoxidable.
- Rodajas de 12 mm.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.42m. X 0.49m. X 0.78m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero</p>	 <p><b>Peso:</b> 110.00 Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**G.PANIZ - REPOSTERÍA Y PAN**

# Crepera eléctrica Metalcubas 6 crepaletas, 110v

## CRE 06T

GP0029

- Exterior de acero inoxidable.
- Interior de teflón antiadherente.
- Molde de fabrica superior e inferior para 6 crepaletas.
- Agarradera acrílica aislada.
- Termostato de perilla para control de temperatura manual desde 0 hasta 250 grados centígrados.
- Luz LED indicadora de funcionamiento.
- Para uso sobre mesa con cuatro patas de hule.



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

Especificaciones técnicas		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.17m. X 0.22m. X 0.44m.	 <b>Material:</b> Acero inoxidable	 <b>Peso:</b> 7.50 Kg.
 <b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.	 <b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 250.00°C	 <b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**G.PANIZ - SNACKS**

# ¡CONTÁCTENOS!



**Whatsapp: +504 3170-3521**

**San Pedro Sula:** Bo. Las Acacias, 12 calle, 2 ave N.O.

**Tegucigalpa:** Col. Palmira, Ave. República de Chile



@imercohonduras



ventas@imercohn.net