

CATÁLOGO DE EQUIPOS



PRÁTICA

HORNO COMBINADO DE 10 BANDEJAS A GAS, PANTALLA TÁCTIL Y SANITIZACIÓN AUTOMÁTICA

TSiG11


PR0001

- TSi: es el Centro de Cocción Inteligente Prática que permite al cliente elegir el resultado final que desea para la comida.
- Horno combinado: Aire Caliente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocción Nocturna y Regeneración.
- Cocción Múltiple: interfaz intuitiva que cocina diferentes tipos de alimentos simultáneamente usando recetas guardadas.
- Limpieza Inteligente: ofrece opciones de limpieza según la suciedad del horno, recomendando la cantidad correcta de tableta de detergente.
- Generación de vapor de caldera con control ajustable del 0% al 100% y sistema de drenaje automático de la caldera.
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética.
- Memoriza hasta 1.000 recetas con 12 pasos cada una.
- Función Mi Horno activa su receta en solo dos toques.
- Sensor central con 6 puntos de medición para el



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

Especificaciones técnicas

 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 1.17m. X 1.08m. X 1.07m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 218.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: N/A</p>	 <p>Gas/Refrigerante: LPG</p>

PRÁTICA - COCINA

HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA (SPEED OVEN), BOTONES DIGITALES





CHEF EXPRESS

PR0005

- Almacena hasta 500 recetas.
- Conexión USB para actualizaciones e importar / exportar recetas.
- Temperatura ajustable de 30 ° C a 280 ° C, con control independiente de las resistencias superiores e inferiores.
- Control de velocidad del aire del 10% al 100%.
- Control de la potencia de microondas del 0 al 100%.
- Construido en acero inoxidable.
- Pantalla digital LCD gráfica de fácil operación.
- Certificación Ventless - Filtro Catalítico de fácil remoción que dispensa el uso de la campana.
- Pies niveladores.
- Sensor para monitorizar la temperatura en la cámara.
- Sin orificios laterales, se puede colocar cerca de las paredes.
- Puede utilizarse con utensilios metálicos.
- Uso eficiente de la energía.



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

Especificaciones técnicas		
 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 0.64m. X 0.53m. X 0.81m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 88.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: 30.00°C ~ 280.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: N/A</p>
 <p>Motor/Compresor: N/A</p>	 <p>Capacidad: 21.00 Lt</p>	

PRÁTICA - COCINA

HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA (SPEED OVEN) INTELIGENTE CON PANTALLA TÁCTIL

FIT EXPRESS



PR0006

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- Conexión USB para actualizaciones y grupos de importación/exportación, recetas y ajustes.
- Temperatura regulable de 30°C a 280°C.
- Panel de pantalla táctil fácil de operar.
- Control independiente de la velocidad del aire, temperatura y microondas.
- Construido en acero inoxidable.



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

Especificaciones técnicas		
 Dimensiones (Al x An x Fon): 0.62m. X 0.39m. X 0.69m.	 Material: Acero	 Peso: 67.00Kg.
 Voltaje: 220v. / 50Hz.	 Temperatura: 30.00°C ~ 280.00°C	 Gas/Refrigerante: N/A
 Motor/Compresor: N/A	 Capacidad: 13.00 Lt	

PRÁTICA - COCINA

HORNO GASTRONÓMICO DIGITAL A GAS DE 10 BANDEJAS, SANITIZACIÓN AUTOMÁTICA

CG-MAX

PR0002

CARACTERÍSTICAS

- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación.
- Sensor de temperatura para monitoreo.
- Control de temperatura de 30°C hasta 260°C.
- Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%.
- Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad.
- Drenaje que facilita la higienización.
- Uso eficiente de la energía.
- Estructura en acero inoxidable.
- Generación de vapor con exclusivo sistema Steam Power: Tecnología que transforma la cámara del horno en caldera.



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

FUNCIONES

- Vapor Combinado
- Aire caliente
- Cocinar en el vapor
- Vapor manual
- Extractor de Vapor
- Cocción por Sonda / Tiempo

Especificaciones técnicas

 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 1.20m. X 1.06m. X 1.07m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 218.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 60Hz.</p>	 <p>Temperatura: N/A</p>	 <p>Gas/Refrigerante: LPG</p>

PRÁCTICA - COCINA

ULTRA CONGELADOR (BLAST CHILLER) 15KG/CICLO (CONGELACIÓN) - 30KG/CICLO(ENFRIAMIENTO)

UK07

PR0007

- Gabinete monobloque con aislamiento en poliuretano de 70 mm de espesor y densidad de 40 kg / m³
- Sin orificios laterales, proporcionando versatilidad en el posicionamiento, pudiendo ser colocado cerca de paredes y otros equipamientos
- Vedación entre puerta y gabinete con empaquetadura en PVC magnética;
- Marco de puerta calentada para evitar el resecamiento de la empaquetadura;
- Equipado con válvula de expansión electrónica que garantiza mayor rendimiento al equipo;
- Congelación a -18 ° C en el núcleo del alimento;
- Sonda espectral para monitoreo de temperatura en el núcleo del producto;
- Drenaje que facilita la higienización.
- Compresor que garantiza una mayor eficiencia y con un nivel de ruido y vibración reducidos con respecto a los compresores tradicionales.
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Función Pre-Enfriamiento.



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

Especificaciones técnicas		
 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 1.20m. X 0.82m. X 0.81m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 127.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: -18.00°C ~ 0.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: R-404a</p>

PRÁTICA - CONGELADORES

ULTRA CONGELADOR (BLAST CHILLER) 36 KG/CICLO (CONGELACIÓN) 60 KG/CICLO (ENFRIAMIENTO)

UK14

PR0008

- Gabinete monobloque con aislamiento en poliuretano de 70 mm de espesor y densidad de 40 kg / m³
- Sin orificios laterales, proporcionando versatilidad en el posicionamiento, pudiendo ser colocado cerca de paredes y otros equipamientos
- Vedación entre puerta y gabinete con empaquetadura en PVC magnética;
- Marco de puerta calentada para evitar el resecamiento de la empaquetadura;
- Equipado con válvula de expansión electrónica que garantiza mayor rendimiento al equipo;
- Congelación a -18 ° C en el núcleo del alimento;
- Sonda espectral para monitoreo de temperatura en el núcleo del producto;
- Drenaje que facilita la higienización.
- Compresor que garantiza una mayor eficiencia y con un nivel de ruido y vibración reducidos con respecto a los compresores tradicionales.
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Función Pre-Enfriamiento.



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

Especificaciones técnicas		
 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 1.78m. X 0.82m. X 0.81m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 202.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: 0.00°C ~ -18.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: R-404a</p>

PRÁTICA - CONGELADORES

HORNO DE PANADERÍA A GAS DE 10 BANDEJAS TURBO FULL ACERO INOX

G200

PR0004

- Control de temperatura de 50°C hasta 250°C.
- Construido en acero inoxidable 430.
- Aislamiento de alto desempeño en lana de roca.
- Pies ajustables.
- Calentamiento por quemador atmosférico e intercambiadores de calor.
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación.
- Puerta con vidrio doble temperado.
- Vapor generado por inyección directa en la cámara.
- Uso eficiente de la energía.



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

Especificaciones técnicas		
 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 1.19m. X 1.03m. X 1.53m.</p>	 <p>Material: Acero inoxidable</p>	 <p>Peso: 248.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: 50.00°C ~ 250.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: LPG</p>

PRÁCTICA - REPOSTERÍA Y PAN

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN CON PROGRAMACIÓN DE RECETA

MINICONV Classic Black Pr

PR0003

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento.
- Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de recetas.
- Control de temperatura de 30° C hasta 230° C.
- Construido en acero inoxidable (interior).
- Aislamiento de alto rendimiento.
- Pies ajustables.
- Calentamiento por resistencias blindadas.
- Vapor generado por inyección de agua al comienzo del paso.
- Control de humedad durante el paso.
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alto rendimiento.
- Función: Convección OFF para confitería.
- Sistema de iluminación de cámara.
- Puerta con vidrio doble templado y abatible que permite facilidad en la higienización.
- Apilable: máximo 1 equipo (1 + 1).
- Uso eficiente de energía



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

Especificaciones técnicas		
 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 0.45m. X 0.59m. X 0.69m.</p>	 <p>Material: Acero pintado / Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 38.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: 30.00°C ~ 230.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: N/A</p>

PRÁCTICA - REPOSTERÍA Y PAN

Horno Rotativo a GAS de 15 Bandejas

RG6080

PR0009

- Almacena 500 recetas con hasta 6 pasos cada una.
- Distribución de calor a través de tres turbinas radiales de alto rendimiento con reversión de sentido.
- Tres niveles de velocidad de las turbinas.
- Control de temperatura de 30 °C a 250 °C
- Control de extracción de humedad de la cámara.
- Puerta con vidrio doble templado.
- Esquinas redondeadas que facilitan la higienización.
- Aislamiento de alto rendimiento para uso eficiente de energía.
- Calentamiento por quemador atmosférico y tubería de cambio de calor.
- Vapor generado por inyección directa de agua en la turbina, con control de cantidad.
- Operación con coche giratorio a través de gancho superior.
- Probador de acabado superior para la captación pasiva de la salida de vapor durante la apertura de la puerta.



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

Especificaciones técnicas

 <p>Dimensiones (Al x An x Fon): 2.34m. X 1.24m. X 2.18m.</p>	 <p>Material: Acero Inoxidable</p>	 <p>Peso: 750.00Kg.</p>
 <p>Voltaje: 220v. / 50Hz.</p>	 <p>Temperatura: 30.00°C ~ 250.00°C</p>	 <p>Gas/Refrigerante: LPG</p>

PRÁTICA - REPOSTERÍA Y PAN

¡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