

Horno de convección Turbo Gas



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

CARACTERÍSTICAS

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

- Capacidad de acomodar 10 bandejas.
- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Alx An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0001	2.07m. X 1.05m. X 1.49m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	778 Lts	127 v / 60 Hz	0.00°C ~ 250.00°C	LPG	3/4 HP	8.00 A	220 Kg

Horno de convección Turbo Gas



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

CARACTERÍSTICAS

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

- Capacidad de acomodar 5 bandejas.
- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0002	1.58m. X 1.05m. X 1.26m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	336 Lts	127 v / 60 Hz	0.00°C ~ 250.00°C	LPG	1/5 HP	5.6 A	145 Kg

Amasadora Semi-rápida



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0030	0.74 m. X 0.73m. X 0.60m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	5 Lts	127 v / 60 Hz	--	--	1000 W	1.8 A	14 Kg

Ablandador de carne



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

CARACTERÍSTICAS

- Cumple con el trabajo constante en cocinas industriales, hoteles y similares con mucha eficiencia, velocidad y calidad.
- Construido en 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.
- Capacidad de producción aproximada de 400 Kg/h.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0013	0.54m. X 0.23m. X 0.41m.	Acero Inoxidable	--	127 v / 60 Hz	--	--	1/2 HP	1.8 A	19 Kg

CARACTERÍSTICAS

- Construcción de acero inoxidable, proporcionando mayor higiene y durabilidad.
- Tiene una boquilla de molienda extraíble hecha de hierro fundido estañado.
- Sistema de reducción realizado a través de una caja de reducción con engranajes bañados en aceite.
- Producción aproximada de 120 Kg/h
- Número de bocal: 10



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0019	0.40m. X 0.26m. X 0.59m.	Acero Inoxidable	--	127 v / 60 Hz	--	--	1/2 HP	--	39 Kg

Horno de convección



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

CARACTERÍSTICAS

- Incluye 5 bandejas de 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 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0026	0.64m. X 0.54m. X 0.68m.	Acero Inoxidable	75 Lts	220 v / 60 Hz	0.00°C ~ 250.00°C	--	1/30 HP	11.8 A	31.5 Kg

Formadora de pan

CARACTERÍSTICAS

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

- Sistema de intercambio de fieltro patentado, más rápido y económico.
- Carenado de chapa de acero.
- Nivel de ruido bajo.
- Equipo certificado por OCP 0070 de acuerdo con Ordenanza INMETRO – 148/2022.



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0010	0.47m. X 0.46m. X 0.75m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	778 Lts	127 v / 60 Hz	0.00°C ~ 250.00°C	LPG	3/4 HP	8.00 A	220 Kg

Rebanadora de pan



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

CARACTERÍSTICAS

- Apto para rebanar pan y similares.
- Equipo robusto e imponente.
- Los rodamientos proporcionan poco ruido.
- Envasadora de pan manual.
- Rodajas de 12 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0011	1.42m. X 0.49m. X 0.78m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	--	127 v / 60 Hz	--	--	1/4 HP	6.3 A	86 Kg

Divisora de masa



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

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero SAE 1020.
- Base de acero al carbono.
- Convierte 2.5 kg en 36 partes

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0017	1.30m. X 0.43m. X 0.47m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	2.5 Kg	--	--	--	--	--	220 Kg

Molino de pan



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

CARACTERÍSTICAS

- Equipo para transformar pan tostado en pan rallado.
- Apto para panaderías y similares.
- Producción aproximada de 80 Kg/h
- Motor potente y de alto rendimiento.
- Velocidad de 3450 rpm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0018	0.67m. X 0.28m. X 0.36m.	Acero pintado	--	127 v / 60 Hz	--	--	1.0 HP	--	22 Kg

Meat pulping



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.
- Construido en acero SAE 1020 con acabado de pintura epoxica.
- Recipiente y paletas de acero inoxidable 304, tapa de policarbonato.
- Rodamientos blindados en su fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0027	0.39m. X 0.30m. X 0.53m.	Acero pintado	4.0 Kg	127 v / 60 Hz	--	--	1/2 HP	5.51 A	23 Kg

Marmita



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

CARACTERÍSTICAS

- Ideal para preparar pastas saladas, salsas, polenta y dulces de frutas.
- Apto para industrias saladas y dulces,
- Cadenas de acero templado ASA 35.
- Engranaje de acero SAE 1020.
- Batidor de acero al carbono cromado duro.
- Tina de aluminio fundido extraíble para facilitar la limpieza.
- Pedal y palanca para columpio.
- Equipo certificado por OCP 0070 según Ordenanza INMETRO – 148/2022.
- Normas específicas:

ABNT NBR NM 60.335-1
IEC 60.335-2-64

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0028	1.11m. X 0.61m. X 0.59m.	Acero pintado	15 Lts	127 ~ 220v / 60 Hz	--	--	1/4 HP	--	67 Kg

Batidora planetaria



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

CARACTERÍSTICAS

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.

- 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 del tazón y los batidores.
- Alta productividad en condiciones de trabajo intenso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0030	0.41m. X 0.25m. X 0.43m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	5 Lts	127 v / 60 Hz	--	--	1000 W	1.8 A	14 Kg

Batidora planetaria



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

CARACTERÍSTICAS

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

- Diseño compacto y moderno.
- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Incluye un carro para transportar el tazón.
- 3 batidores: paleta y gancho de aluminio fundido, y globo de acero inoxidable 304

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0031	0.76m. X 0.32m. X 0.55m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	38 Lts	220 v / 60 Hz	--	--	1.5 HP	7.5 A	185 Kg

Batidora planetaria



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

CARACTERÍSTICAS

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

- Diseño compacto y moderno.
- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Incluye un carro para transportar el tazón.
- 3 batidores: paleta y gancho de aluminio fundido, y globo de acero inoxidable 304

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0032	1.25m. X 0.55m. X 0.69m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	18 Lts	220 v / 60 Hz	--	--	1.0 HP	5.0 A	95 Kg

Amasadora en espiral

CARACTERÍSTICAS

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, 60).
- Engranajes de acero SAE 1020.
- Cadenas de acero templado ASA.
- Ejes rectificadas y templados.
- Cantidad mínima de harina: 2.5 Kg
- Cantidad máxima de harina: 2.5 Kg



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0014	1.28m. X 0.79m. X 0.96m.	Acero pintado	25 kg	220 v / 60 Hz	--	--	3.0 HP	--	148 Kg

Batidora planetaria



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

CARACTERÍSTICAS

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

- Diseño compacto y moderno.
- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- 4 velocidades.
- Intercambio eléctrico de velocidad por variador de frecuencia.
- Incluye un carro para transportar el tazón.
- 3 batidores: paleta y gancho de aluminio fundido, y globo de acero inoxidable 304

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0034	1.05m. X 0.74m. X 0.88m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	38 Lts	220 v / 60 Hz	--	--	1.5 HP	7.5 A	185 Kg

Amasadora en espiral



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

CARACTERÍSTICAS

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, 60).
- Engranajes de acero SAE 1020.
- Cadenas de acero templado ASA.
- Ejes rectificadas y templados.
- Cantidad mínima de harina: 6 Kg
- Cantidad máxima de harina: 36 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0014	1.28m. X 0.60m. X 1.16m.	Acero pintado	60 kg	220 v / 60 Hz	--	--	3.0 HP	--	265 Kg

Amasadora en espiral



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

CARACTERÍSTICAS

Ideal para producir masa en condiciones de trabajo intensas, con un bajo nivel de ruido, mezclando la masa cuidadosamente, desarrollando la estructura del gluten y alcanzando el punto velo.

- Panel de control frontal superior.
- Mecánica robusta y silenciosa mediante correas y cadenas.
- 2 velocidades
- Amplia apertura de la parrilla
- Tazón giratoria en acero inoxidable 304.
- Batidor en espiral de hierro fundido.
- Estructura robusta en acero al carbono con pintura epoxi blanca.
- Cantidad mínima de harina: 4 Kg
- Cantidad máxima de harina: 24 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0014	1.28m. X 0.60m. X 1.16m.	Acero pintado	40 kg	220 v / 60 Hz	--	--	3.0 HP	--	254 Kg

CARACTERÍSTICAS

- 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 de capacidad c/u.
- Todos los depósitos son para alimentos calientes.
- Control de temperatura por termostato de 20°C a 120°C
- Potencia nominal de 2000 W

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0025	1.46m. X 1.93m. X 0.84m*.	Acero Inoxidable	10 Insertos	127 v / 60 Hz	20.00°C ~ 120.00°C	--	--	15.75 A	254 Kg

Medida de fondo tomando en cuenta el pasabandejas*



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

CARACTERÍSTICAS

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.
- 4 Quemadores
- 6 Parrillas desmontables.
- El motor superior facilita la lubricación y el mantenimiento.
- Ruedas para locomoción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0008	1.71m. X 0.91m. X 1.13m.	Acero Inoxidable	100 kg	127 ~ 220 v / 60 Hz	--	LPG	1/4 HP	--	130 Kg

CARACTERÍSTICAS

Estufa de 4 quemadores y plancha.

- Estructura de acero al carbono.
- Perillas de latón cromado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: 2 dobles al frente de 175 mm de diámetro y 2 sencillos al fondo de 130 mm de diámetro.
- Rejillas en hierro fundido 30x30 cm con 6 brazos.



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0020	0.85m. X 1.16m. X 0.86m.	Acero al carbono	--	--	--	LPG	--	--	55.1 Kg

CARACTERÍSTICAS

Estufa de 6 quemadores y plancha.

- Estructura de acero al carbono.
- Perillas de latón cromado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: 3 dobles al frente de 175 mm de diámetro, y 3 sencillos al fondo de 130 mm de diámetro.
- Rejillas en hierro fundido 30x30 cm con 6 brazos.



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0021	0.85m. X 1.52m. X 0.86m.	Acero al carbono	--	--	--	LPG	--	--	70.1 Kg



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

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable 430.
- Con pintura interior lavable.
- Bandeja inferior esmaltada y pared trasera interna que facilitan la limpieza
- 2 puertas de vidrio templado corredizas con rodillos.
- Sistema de engranajes totalmente aislado.
- Tiempo aproximado de cocción de 2:00 a 2:30 horas
- Recolector de grasa;
- Pinchos giratorios;
- Con descanso para brochetas;
- Quemador de infrarrojos esmaltado que proporciona una mayor vida útil;
- Equipo certificado por OCP 0070 según Ordenanza INMETRO – 148/2022.
- Normas específicas:

ABNT NBR NM 60.335-1
IEC 60.335-2-48

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0006	0.73m. X 1.07m. X 0.54m.	Acero Inoxidable	10 Pollos	127 v / 60 Hz	--	LPG	1/4 HP	--	45 Kg



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

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable 430.
- Con pintura interior lavable.
- Bandeja inferior esmaltada y pared trasera interna que facilitan la limpieza
- 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
- Recolector de grasa;
- Pinchos giratorios;
- Con descanso para brochetas;
- Quemador de infrarrojos esmaltado que proporciona una mayor vida útil;
- Equipo certificado por OCP 0070 según Ordenanza INMETRO – 148/2022.
- Normas específicas:

ABNT NBR NM 60.335-1
IEC 60.335-2-48

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0007	1.43m. X 1.19m. X 0.54m.	Acero Inoxidable	20 Pollos	127 v / 60 Hz	--	LPG	1/4 HP	14.17 A	72 Kg

Mesa de trabajo



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0023	0.85m. X 1.41m. X 0.60m.	Acero al carbono / Acero Inoxidable	--	--	--	--	--	--	20 Kg

Mesa de trabajo



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0024	0.85m. X 1.41m. X 0.70m.	Acero Inoxidable	--	--	--	--	--	--	20 Kg

Plancha paninera



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

CARACTERÍSTICAS

- Base superior e inferior en acero al 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0022	0.18m. X 0.33m. X 0.45m.	Acero Inoxidable	--	--	--	LPG	--	--	5.6 Kg

Crepera



CARACTERÍSTICAS

- 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

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0029	0.17m. X 0.22m. X 0.44m.	Acero Inoxidable	--	127 v / 60 Hz	0 °C ~ 250 °C	--	--	--	8 Kg

Plancha



CARACTERÍSTICAS

- 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

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0035	0.25m. X 0.83m. X 0.58m.	Acero Inoxidable	--	--	--	LPG	--	--	33.50 Kg

Plancha



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0012	0.25m. X 1.24m. X 0.60m.	Acero Inoxidable	--	--	--	LPG	--	--	56 Kg

Plancha



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

CARACTERÍSTICAS

- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0036	0.25m. X 1.03m. X 0.58m	Acero Inoxidable	--	--	--	LPG	--	--	48.5 Kg



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

CARACTERÍSTICAS

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
- Rejilla interna móvil
- Caballete robusto y extraíble
- Versión simple
- Kit de gas no incluido
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- 1 puerta de vidrio templado abatible.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0003	1.27m. X 1.11m. X 1.20m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	--	--	0°C ~ 350°C	LPG	--	--	--



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

CARACTERÍSTICAS

Horno a gas con piedra refractaria ideal para hornear de manera uniforme panes, pasteles, galletas, pizzas y similares.

- Cajón móvil para encender los quemadores
- Termómetro para visualización de temperatura hasta 350°C en la parte externa superior.
- Aislamiento en lana de roca Compactada.
- Parrilla interna móvil reforzada con pestañas de fijación.
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- 1 puerta de vidrio templado abatible.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0003	1.27m. X 0.62m. X 0.94m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	--	--	0°C ~ 350°C	LPG	--	--	--

Horno para pizza



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

CARACTERÍSTICAS

- Iluminación interior con lámparas halógenas de 50 W.
- Cajón rígido totalmente desmontable (sin remaches).
- Resistencia superior e inferior con termostatos independientes.
- Rejilla móvil interna reforzada con pestañas de fijación.
- Versión simple
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0003	1.22m. X 1.03m. X 1.14m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	--	220 v / 60 Hz	0°C ~ 300°C	--	--	32 A	92 Kg

Extrusora de pasta



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

CARACTERÍSTICAS

Para la producción de pasta fresca en restaurantes y casas de pasta.

- Para uso sobre mesa;
- 1 velocidad;
- Bivolt automático;
- Sistema mecánico con reductor industrial acoplado a un motor de 1/3 hp;
- Estructura en acero inoxidable 430 y acero inoxidable 304 en zonas de contacto con alimentos;
- Caracol de bronce;
- 9 máquinas trefiladoras de plástico: Spaghetti (fino, medio y grueso); Fideos (finos, gruesos, guitarreros y soba) y Macarrones (finos y gruesos).
- Capacidad de la amasadora (batidora): 5 kg de masa preparada o 3 kg de harina;
- Capacidad de extrusión: hasta 10kg/h

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0040	0.40m. X 0.36m. X 0.59m.	Acero Inoxidable	5 Kg	127 ~ 220v / 60Hz	--	--	1/3 HP	3.2 A	38.5 Kg

Harina requerida: Max = 3 Kg Temperatura area de trabajo requerida: 5 ~ 25 °C



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

CARACTERÍSTICAS

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.
- Incluye un carro para transportar el tazón.
- 3 batidores: paleta y gancho de aluminio fundido, y globo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0033	1.08m. X 0.58m. X 0.99m.	Acero pintado	30 Lts	220 v / 60 Hz	--	--	1.5 HP	6.36 A	113 Kg

Horno turbo gas



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

CARACTERÍSTICAS

Adecuado para hornear pan, galletas, masa de pizza y similares.

- Altura entre portadores de 95mm;
- Acceso al cajón del quemador enfrente;
- Aislamiento en lana de roca compactada de 150 mm;
- Dos turbinas que distribuyen el calor proporcionando una cocción homogénea;
- Sistema de sellado de puertas de silicona, eliminando la posibilidad de pérdida de calor y vapor;
- Manilla con sistema de rodamientos que hace la puerta ligera y fácil de cerrar;
- Ruedas para movimiento y zapata para anclaje y nivelación del horno;
- Carro móvil único: ocupa menos espacio, entra directamente al horno, ergonómico al tener mango extraíble;
- Acabado exterior en pintura epoxi y acabado frontal en acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Motor / Compresor	Amp.	Peso Neto.
GP0037	2.21m. X 1.14m. X 1.56m.	Acero pintado / Acero Inoxidable	1.251 Lts / 16 Bandejas	127 ~ 220v / 60Hz	~ 250°C	LPG	2 x 3/4 HP	10 A	38.5 Kg

Presión de gas requerida: 13.2 Kpa