

# CATÁLOGO DE EQUIPOS



# VITRINA CALIENTE GIRATORIA 27" PARA PIZZA

**VCG-16P**



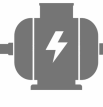

TR0071

Vitrina caliente giratoria para mostrador de calor seco y húmedo con parrillas de 18" ideal para exhibir pizzas completas.

- 4 parrillas giratorias de 18" de acero inoxidable
- Puerta trasera de cristal templado
- Charola de residuos
- Botón de paro de giro
- Iluminación interior



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.70m. X 0.60m. X 0.64m.	 <b>Material:</b> Acero / Vidrio	 <b>Peso:</b> 32.00Kg.
 <b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.	 <b>Temperatura:</b> 30.00°C ~ 90.00°C	 <b>Gas/Refrigerante:</b> N/A
 <b>Motor/Compresor:</b> N/A	 <b>Capacidad:</b> 158.00 Lt	

**TORREY - ALIMENTOS**

# Vitrina abierta, alimentos caliente, 2 niveles inclinados, marca torrey

**VC-80/85**

TR0012

- Diseño de libre servicio.
- Ideal para foodservice.
- 5 licitaciones de multinivel por parrilla.
- Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C.
- Potencia de lámpara de 60 w

## INCLUYE

- 2 control de temperatura
- 2 indicador LED de encendido
- 2 áreas independientes exhibidoras
- 3 cristales templados
- 4 patas de goma
- 1 manual de usuario



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 0.80m. X 0.70m.</p>	 <p><b>Material:</b> N/A</p>	 <p><b>Peso:</b> 41.00Kg.</p>
--	---	--

**TORREY - ALIMENTOS**

# Vitrina alimentos calientes, 3 parrillas, 2 puertas frente 2 atrás, marca torrey

**VC-92/136**

TR0013







- Maximiza la exhibición de alimentos.
- Calor seco o húmedo.
- Iluminación caliente.
- Puerta de cristal abatible.
- Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C.
- 1 kg de carga por parrilla.

## INCLUYE

- 1 control de temperatura
- 1 display indicador de temperatura
- 3 parrillas
- 3 lámparas LED
- 4 puertas deslizables de cristal
- 4 patas
- 1 manual de usuario
- 1 copete iluminado de publicidad



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.66m. X 0.92m. X 0.50m.</p>	 <p><b>Material:</b> N/A</p>	 <p><b>Peso:</b> 41.50Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 30.00°C ~ 90.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - ALIMENTOS**

# Vitrina giratoria, alimentos calientes, 4 parrillas, marca torrey

## VCG-46/97

TR0011

- Exhibición panorámica 360°.
- Paredes de cristal.
- Iluminación caliente.
- Puerta de cristal abatible.
- Carga por parrilla: 1 kg

### INCLUYE

- 1 control de temperatura
- 1 display indicador de temperatura
- 1 led indicador de encendido
- 4 parrillas (14" de diámetro)
- 1 puerta de cristal abatible
- 1 switch paro de motor giratorio
- 1 charola de residuos
- 1 depósito de agua
- 1 copete iluminado de publicidad



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.79m. X 0.46m. X 0.45m.</p>	<p><b>Material:</b> Cristal</p>	<p><b>Peso:</b> 22.00Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> 30.00°C ~ 90.00°C</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - ALIMENTOS**

# Vitrina refrigerada abierta sobre mesa, 5 depositos, marca Torrey

**VF-5C**

TR0014

- Capacidad para 5 alimentos fríos diferentes.
- Cambio de insertos para rellenar.
- Prepara, enfría y vende los alimentos de manera efectiva.
- Rango de temperatura 0°C a 12°C.
- 5 bandejas de 1/4 galones c/u.

## INCLUYE

- 1 control de temperatura
- 5 áreas de exhibición
- Protección del producto
- Sistema de enfriamiento
- Materiales en acero inoxidable
- 4 cristales templados
- Descongelamiento automático



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.43m. X 1.20m. X 0.34m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	<p><b>Peso:</b> 34.80Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 12.00°C</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - ALIMENTOS**

# Cortadora de pollo JR CP20 0.5HP

OCP20L

TR0048

- Cuchilla de larga duración ya que está fabricada en acero al cromo.
- Con la guía de corte de acero inoxidable, se generan cortes precisos.
- Higiénico y resistente.
- Para seguridad del usuario, cuenta con inter lock de seguridad que corta la energía del motor cuando levanta la guarda de la cuchilla



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.45m. X 0.47m. X 0.51m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero</p>	<p><b>Peso:</b> 33.00Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Molino Torrey JR MJ22, 1HP

0MJ22L

TR0044

Molino para carne tamaño compacto con capacidad de procesamiento de 6.7 Kg por minuto, con cedazos y navajas intercambiables para diferentes aplicaciones

- Unidad de molienda de acero recubierto de estaño.
- Botonera de arranque y paro.
- Amplia charola de alimentación.
- Gabinete de acero inoxidable.
- Patas de goma.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.53m. X 0.38m. X 0.74m.		<b>Material:</b> Acero / Acero Inox.		<b>Peso:</b> 50.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**



# Molino acero inox, para frijoles, salsas, pures , 3/4 hp. 110v, marca torrey

**FG-12-SS**

TR0027

- Unidad de molienda de acero inoxidable
- Amplia charola de alimentación
- Gabinete de acero inoxidable
- Patas de goma
- Botonera de arranque y paro



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.36m. X 0.33m. X 0.53m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 16.50Kg.
	<b>Voltaje:</b> 120v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Molino para carnes, 2.0 hp. 220 voltios, marca torrey

**0M22RW2L**

TR0026

- Muele hasta 780 kg por hora.
- Protector de seguridad no removible.
- Higiénico y resistente.
- Ahorra en consumibles, ya que no usa arandela de desgaste.
- Se desmonta sin necesidad de herramientas especiales.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.52m. X 0.42m. X 0.76m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 63.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Molino para carnes, 3.0 hp. 220 v, marca torrey

**0M32L**

TR0028

- Potente motor de 3hp.
- Muele hasta 25 kg por minuto.
- Cabezal tipo tolva que permite moler piezas grandes.
- Para uso rudo por su transmisión de engranes.
- Desmontable sin herramientas.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.61m. X 0.55m. X 1.17m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 106.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Molino para carne torrey, 1 HP, 110v-60hz-m

**0M22RWL**

TR0045

Molino para carne para mesa, con capacidad de procesamiento de 13 Kg por minuto con motor de 1 HP, con cedazos y navajas intercambiables para diferentes aplicaciones.

- Unidad de molienda de acero recubierto de estaño.
- Amplia charola de alimentación.
- Gabinete de acero inoxidable.
- Protector de cabezal integrado.
- Botonera de arranque y paro.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.52m. X 0.42m. X 0.76m.		<b>Material:</b> Acero / Acero Inox		<b>Peso:</b> 60.50Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Molino para carne Torrey 1HP 110/60/M/LAT

0M22RSSL

TR0064

- Unidad de molienda de acero inoxidable.
- Amplia charola de alimentación.
- Gabinete de acero inoxidable.
- Protector de cabezal integrado.
- Botonera de arranque y paro.
- Sólida construcción en acero inoxidable
- Producción de 17 Kg/min



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.32m. X 1.05m. X 1.96m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	<p><b>Peso:</b> 60.50Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Molino para carne Torrey 22R2SS 2HP 220V-60Hz-M

## 0M22RSS2L

TR0065

- Unidad de molienda de acero inoxidable.
- Amplia charola de alimentación.
- Gabinete de acero inoxidable.
- Protector de cabezal integrado.
- Botonera de arranque y paro.
- Sólida construcción en acero inoxidable
- Producción de 17 Kg/min



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.32m. X 1.05m. X 1.96m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 63.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Molino torrey 12 FS 3/4 HP 110/60m


OM12FSL

TR0030

- Unidad de molienda de acero recubierto de estaño
- Amplia charola de alimentación
- Gabinete de acero inoxidable
- Patas de goma
- Botonera de arranque y paro



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.42m. X 0.33m. X 0.57m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 36.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

## Molino para carnes



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

### CARACTERÍSTICAS

- Puede procesar altos volúmenes de producción gracias a su potente motor de 5 HP realizando moliendas de hasta 29 kg/min;
- Gracias a la construcción de su gabinete en acero inoxidable además del cabezal en hierro vaciado y aluminio, diseñado para soportar largas jornadas de trabajo;
- Disminuye el tiempo de limpieza debido a que es desmontable sin la necesidad de herramientas;
- Cuenta con los dispositivos de seguridad adecuados para proteger la integridad del usuario, como la guarda en la unidad de molienda para prevención de incidentes y botón de paro de emergencia para situaciones inesperadas;
- Procesa diferentes acabados debido a que puede trabajar con distintos cedazos para producir los diferentes productos que existen en el mercado;

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
TR0072	1.28m. X 0.64m. X 1.21m	Acero Inoxidable	29 kg	220v / 60Hz	--	--	5 HP	14.2 A	131 Kg

**NOM**

Versión 07-2024



# Rebanadora en aluminio, cuchilla 250mm, 1/3hp, 110 voltios, marca torrey

**RB-250L**

TR0033

- Construidas en aluminio anodizado.
- Transmisión por banda.
- Afilador integrado para un fácil mantenimiento.
- Con sujetador de embutidos integrado



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.41m. X 0.55m. X 0.43m.</p>	 <p><b>Material:</b> Aluminio anodizado</p>	 <p><b>Peso:</b> 20.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Rebanadora en acero inox, cuchilla 300mm, 1/3hp, 110 voltios, marca torrey

**SS-300L**

TR0034

- Construidas en acero inoxidable.
- Transmisión por banda.
- Afilador integrado para un fácil mantenimiento.
- Con sujetador de embutidos integrado.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.51m. X 0.57m. X 0.51m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 24.50Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Rebanadora en aluminio, cuchilla 300mm, 1/3hp, 110 voltios, marca torrey

**RB-300L**

TR0035

- Construidas en aluminio anodizado.
- Transmisión por banda.
- Afilador integrado para un fácil mantenimiento.
- Con sujetador de embutidos integrado



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.46m. X 0.55m. X 0.53m.</p>	 <p><b>Material:</b> Aluminio anodizado</p>	 <p><b>Peso:</b> 22.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Sierra para carne, 1.5 hp, 115 voltios, marca jr

OSJ295L

TR0031

Sierra carnicera de acero pintado, banda de 295 cm con mesa desmontable y múltiples dispositivos de seguridad para protección.

- Cinta de banda de 295 cm
- Fabricada en acero recubierto con pintura epóxica resistente a la corrosión
- Arranque de seguridad por botonera
- Limpiadores de banda
- Regulador de tope de corte



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.80m. X 0.89m. X 0.97m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	<p><b>Peso:</b> 158.00Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Sierra para carne, 3.0 hp, 220 voltios, marca jr

**SJ-295-30263L**

TR0032

Sierra carnicera de acero pintado, banda de 295 cm con mesa desmontable y múltiples dispositivos de seguridad para protección.

- Cinta de banda de 295 cm
- Fabricada en acero recubierto con pintura epóxica resistente a la corrosión
- Arranque de seguridad por botonera
- Limpiadores de banda
- Regulador de tope de corte



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.80m. X 0.89m. X 0.97m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero pintado</p>	 <p><b>Peso:</b> 158.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - CARNES**

# Sierra para carne TORREY 295PE 1,5HP

**OST295PEL**

TR0050

Sierra carnicera Torrey de aluminio anodizado, banda de 295 cm con mesa desmontable y múltiples dispositivos de seguridad para protección.

- Cinta banda de 295 cm con cabezal redondo de aluminio
- Velocidad de la cinta de 16m/seg.
- Bistequeador, plancha y carro de acero inoxidable
- Arranque de seguridad por botonera
- Regulador de tope de corte
- Alto de garganta: 45 cm.
- Ancho de garganta: 34 cm.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.83m. X 0.99m. X 0.90m.		<b>Material:</b> Aluminio/Acero Inox		<b>Peso:</b> 160.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Suavizador de carne TORREY MT43 0.75 HP

**OMT43L**

TR0047

- Fabricada en acero inoxidable
- Rodillos giratorios intercambiables de 86 cuchillas
- Sensor magnético de seguridad
- Sensor térmico
- Kit opcional para corte de fajitas



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.50m. X 0.61m. X 0.24m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 30.40Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - CARNES**

# Licadora JR, vaso en acero inoxidable, 12 Lt, 1.5 HP, sistema vaciado

**LM-12AIL**







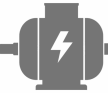

TR0036

Licadora industrial de acero inoxidable con capacidad de 12 litros para mesa de fácil vaciado con palanca

- Vaso pulido de acero inoxidable
  - Palanca para vaciado de tazón
  - Estructura de acero inoxidable
  - Cuchillas de acero inoxidable
  - Patas niveladoras con regatones
- Capacidad de motor 1.5HP con una velocidad de 3,450 RPM.



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 0.44m. X 0.44m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 21.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>
 <p><b>Motor/Compresor:</b> 1 1/2 HP</p>	 <p><b>Capacidad:</b> N/A</p>	

**TORREY - COCINA**



# Parrilla a gas Torrey de 6 quemadores

**EST-6Q**




TR0040

- Perillas ergonómicas de uso rudo.
- Exterior construido en acero inoxidable tipo 430, para un mayor tiempo de vida.
- Quemadores de hierro vaciado que maximizan el flujo de calor sobre toda la superficie de las parrillas.
- Charola para residuos por debajo de sus quemadores, para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.
- Tornillo prisionero para la perilla.
- Parrillas de hierro vaciado, que permite que el calor se distribuya mejor y maximiza la vida de la parrilla.



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 0.92m. X 0.35m.</p>	 <p><b>Material:</b> A. Inox./Hierro</p>	 <p><b>Peso:</b> 79.00Kg.</p>
--	---	--

**TORREY - COCINA**

# Rostizador en acero inox, para 27 pollos, a gas, 3 varillas







**PTLS-0004**

TR0037

- Cuenta con 3 varillas para colocar pollos.
- Sistema de rotación de las varillas de transmisión diseñada para lograr el óptimo cocimiento de su producto.
- Puerta de vidrio deslizable en área de rosticero.
- Gabinete fabricado en acero inoxidable, facilita la limpieza y cumple con las normas de higiene.
- Práctico sistema de montaje y desmontaje de varillas giratorias.
- Válvula para control de flama.
- Tiempo de cocción varillas superior es de 120 a 130 min, central e inferior 180 a 190 min.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.00m. X 1.36m. X 0.58m.		<b>Material:</b> A. Inox./Cerámica		<b>Peso:</b> 92.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 200.00°C ~ 250.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> LPG

**TORREY - COCINA**

# CÁMARA CONGELADORA, PUERTAS SÓLIDAS TORREY FS1300







**PTCS-0020**

TR0042

- Cuenta con un control de temperatura digital, optimiza y reduce tu consumo de energía.
- Incluye 6 parrillas de posiciones y ofrece 4 niveles de exhibición.
- 2 puerta solidas de acero inoxidable.
- Fácil acceso a unidad de refrigeración por medio del display.
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad.
- Ruedas de uso rudo.
- Enfriamiento por aire forzado.
- Método de deshielo eléctrico.
- Tipo de iluminación LED.
- Frecuencia 60 Hz.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.83m. X 1.37m. X 2.03m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> N/A</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> -16.00°C ~ -20.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-404a</p>

**TORREY - CONGELADORES**

# Vitrina congeladora ssa 46ftc 110 puerta vidrio FG-1300

**PTCS-0015**

TR0018

- Capacidad de 46 pies.
- Puerta de cristal.
- Paredes inyectadas con ciclopentano
- Control digital de temperatura.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.89m. X 1.37m. X 0.83m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 210.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> -16.00°C ~ -20.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-404a

**TORREY - CONGELADORES**

# Bascula electronica etiquetadora, 20 kg, 35 productos directos, 500 memorias

## W-LABEL-20

TR0019

- El impresor más rápido del mercado.
- 35 memorias directas de producto.
- Puedes guardar hasta 500 productos.
- Configura tus tickets o etiquetas a tus necesidades.
- Actualiza precios y productos vía wifi.
- Incluye software para administrar todas tus básculas.
- Dimensiones del plato: 0.38 x 0.30 m.



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.56m. X 0.38m. X 0.49m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 12.63Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Bascula electronica porcionadora, 40 lb, marca torrey

**OPCR40L-HON**

TR0022

- Construcción en acero inoxidable higiénico y resistente
- Con 4 accesos directos y 100 memorias para ventas más rápidas
- Batería recargable de 100 horas de uso continuo
- Con puerto USB para conectar a PC o impresora
- 2 displays iluminados
- Teclado de rápida respuesta con mayor tamaño de dígitos



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.12m. X 0.31m. X 0.29m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 4.60Kg.
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Bascula electronica porcionadora, 20 kg, marca torrey

**OLPCR20KG**

TR0024



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.12m. X 0.31m. X 0.29m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 4.60Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Bascula electronica etiquetadora w-label-40lb español

## W-LABEL-40LB-ES

TR0043

- El impresor más rápido del mercado.
- 35 memorias directas de producto.
- Puedes guardar hasta 500 productos.
- Configura tus tickets o etiquetas a tus necesidades.
- Actualiza precios y productos vía wifi.
- Incluye software para administrar todas tus básculas.



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.56m. X 0.38m. X 0.45m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 18.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**



# Bascula electronica porcionadora, 5 kg / 10 libras, marca torrey








**LEQ5-N**

TR0049

- Acero inoxidable para fácil limpieza.
- Gran precisión que garantiza bajo desperdicio.
- Batería recargable de 100 horas.
- Conexión a Pc o punto de venta.
- Función de alerta de peso para empackado más rápido.
- Cambie de kg a lb u oz con solo oprimir un botón.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.13m. X 0.25m. X 0.26m.	
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.	
	<b>Material:</b> Acero Inoxidable	
	<b>Temperatura:</b> N/A	
	<b>Peso:</b> 2.87Kg.	
	<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A	

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Báscula Electrónica Contadora de Acero Inoxidable 20 Kg

**0QC20**




TR0069

- Realiza el conteo del número de piezas y peso exacto en una sola operación.
  - Disminuye las pérdidas por inventarios inexactos y ten mejor control de tu negocio
  - Sólida construcción en acero inoxidable
  - Conversión de kilos a libras y viceversa fácilmente
  - 50 memorias para productos y 50 para recipientes
- 
- Capacidad de 20 Kg / 40 libras
  - Plato de 29 x 35 cm



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

## Especificaciones técnicas

 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.14m. X 0.36m. X 0.36m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 5.80Kg.</p>
--	--	---

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Báscula de piso/plataforma de 50kg/100lbs, marca torrey







## EQB-50/100

TR0025

- Ideal para uso rudo
- Construida en acero.
- Pantalla iluminada para fácil y rápida lectura.
- Conversión de unidades: cambia de kg a lb con un solo botón.
- Batería Recargable con duración de más de 100 horas.



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.58m. X 0.38m. X 0.71m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero al Carbón</p>	 <p><b>Peso:</b> 10.30Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Báscula electrónica porcionadora, 10 kg / 20 libras, marca torrey

**OLEQ-10-N**

TR0020

- Acero inoxidable para fácil limpieza.
- Gran precisión que garantiza bajo desperdicio.
- Batería recargable de 100 horas.
- Conexión a Pc o punto de venta.
- Función de alerta de peso para empackado más rápido.
- Cambie de kg a lb u oz con solo oprimir un botón.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.13m. X 0.25m. X 0.26m.	
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.	
	<b>Material:</b> Acero Inoxidable	<b>Peso:</b> 2.87Kg.
	<b>Temperatura:</b> N/A	
	<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A	

**TORREY - PROCESAMIENTO**









# Báscula electrónica industrial 250 kg / 500 lbs, marca torrey

FS-250/500

TR0021



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.88m. X 0.50m. X 0.54m.	
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.	
	<b>Material:</b> Acero al Carbón	<b>Peso:</b> 29.70Kg.
	<b>Temperatura:</b> N/A	
	<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A	

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Báscula electrónica multifuncional, 40 kg- 80lb, marca torrey

**OLPCR40KG**

TR0023

- Acero inoxidable para fácil limpieza.
- Gran precisión que garantiza bajo desperdicio.
- Batería recargable de 100 horas.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.12m. X 0.31m. X 0.29m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 5.61Kg.
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Báscula electrónica porcionadora, 40 Lb, marca torrey

**OLPCR40LB**

TR0051

- Acero inoxidable para fácil limpieza.
- Gran precisión que garantiza bajo desperdicio.
- Batería recargable de 100 horas.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.12m. X 0.31m. X 0.29m.	
	<b>Material:</b> Acero Inoxidable	<b>Peso:</b> 4.60Kg.
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.	
	<b>Temperatura:</b> N/A	<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Empacadora al vacío, marca torrey, bomba 4 m3/hr

**EVD-4**

TR0001

- Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 4 m3 por hora
- Panel de control digital
- Barra selladora de 27 cm
- Bomba de vacío BUSCH
- Fabricada en acero inoxidable
- Tapa con seguro
- Uso máximo de 5 horas al día
- Aumenta la vida útil de tus alimentos
- Mejor higiene del producto final empacado
- Conserva todas las cualidades organolépticas del producto.
- Permite realizar un embalaje antiestático, anticorrosión, antioxidación, empaque sin partículas de polvo ni humedad.
- Garantiza la esterilización del producto.



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

Especificaciones técnicas		
<p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.31m. X 0.33m. X 0.45m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	<p><b>Peso:</b> 26.00Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**



# Empacadora al vacío, marca torrey, bomba 8 m3/hr



**EVD-8**

TR0002

- Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 8 m3 por hora
- Panel de control digital
- Barra selladora de 27 cm
- Bomba de vacío BUSCH
- Fabricada en acero inoxidable
- Tapa con seguro
- Uso máximo de 5 horas al día
- Aumenta la vida útil de tus alimentos
- Mejor higiene del producto final empacado
- Conserva todas las cualidades organolépticas del producto.
- Permite realizar un embalaje antiestático, anticorrosión, antioxidación, empaque sin partículas de polvo ni humedad.
- Garantiza la esterilización del producto.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.31m. X 0.33m. X 0.45m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 32.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**







# Procesador de vegetales Torrey PV90, 3/4 HP

PV90

TR0046



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.51m. X 0.28m. X 0.51m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 22.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Termoselladora mod. Ts-500 110v/60hz

**TS-500**

TR0003

- Termoselladora de temperatura ajustable para mostrador y porta rollos adaptable a diferentes medidas de película selladora
- Control de temperatura
- Porta rollo ajustable
- Fabricada en acero inoxidable
- Luces indicadoras y controles frontales



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.11m. X 0.52m. X 0.65m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 6.40Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - PROCESAMIENTO**

# Cámara refrigeradora puertas solidas torrey RS1300

**PTRS-0019**

TR0041

- 6 parrillas de acero inoxidable ajustables
- Control digital de temperatura
- Unidad de refrigeración en la parte superior
- Fabricado en acero inoxidable
- Luz interior de LED
- Método de deshielo por aire
- Frecuencia 60 Hz



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.83m. X 1.37m. X 2.03m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> N/A
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 5.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REFRIGERACIÓN**

# Vitrina refrigeradora acero inox 46 ftc ssa puerta vidrio RG-1300

**PTRS0015**

TR0017

- Capacidad de 46 pies.
- Puerta de cristal.
- Paredes inyectadas con ciclopentano
- Control digital de temperatura.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.89m. X 1.37m. X 0.83m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 213.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 0.00°C ~ 5.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REFRIGERACIÓN**

# Amasadora 20 litros / 9 kg, 1 velocidad, marca blazer

**A-20**

TR0005

- Refinar y amasar todo en un mismo proceso.
- Ideal para panaderías de producción continua, bolillo, pizza, churros etc.
- Cuenta con 1 velocidad.
- Tazón de acero inoxidable giratorio.
- Incluye gancho para amasar, cuchilla, refinador, temporizador.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.77m. X 0.98m. X 1.75m.		<b>Material:</b> Acero		<b>Peso:</b> 57.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora 10 litros, 3 velocidades, marca torrey

**BTO-10**

TR0007

- Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
- Disfruta de masas suaves o líquidas (pasteles, merengues, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado)
- 3 velocidades variables



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.64m. X 0.48m. X 0.41m.		<b>Material:</b> Acero		<b>Peso:</b> N/A
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora 20 litros, 3 velocidades, marca Torrey






**BTO-20**

TR0008

- Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
- Disfruta de masas suaves o líquidas (pasteles, merengues, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado)
- 3 velocidades variables



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.78m. X 0.60m. X 0.60m.		<b>Material:</b> Acero		<b>Peso:</b> 85.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**



# Batidora 30 litros, 3 velocidades, marca torrey


**BTO-30**

TR0009

- Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
- Disfruta de masas suaves o líquidas (pasteles, merengues, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado)
- 3 velocidades variables



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.20m. X 0.70m. X 0.62m.		<b>Material:</b> Acero		<b>Peso:</b> N/A
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Batidora 40 litros, 3 velocidades, marca blazer

**B-46**

TR0010

- Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
- Disfruta de masas suaves o líquidas (pasteles, merengues, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado)
- 3 velocidades variables



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 0.66m. X 0.71m.		<b>Material:</b> Acero		<b>Peso:</b> N/A
	<b>Voltaje:</b> 220v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de mesa Torrey 110v/60Hz

**VF-68/100**

TR0015







- Iluminación LED.
- Descongelamiento automático.
- Cristal curvo templado.
- Rango de temperatura +2°C a +10°C.
- Almacenamiento de 100 litros.

## INCLUYE

- 1 control digital
- 2 parrillas ajustables
- 2 puertas deslizables de cristal
- 2 lámparas LED
- 4 patas



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.45m. X 0.68m. X 0.67m.</p>	 <p><b>Material:</b> N/A</p>	 <p><b>Peso:</b> 39.10Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> -2.00°C ~ -10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería blanco Torrey 0.91 mts







**DRD3-B**

TR0059

- 2 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Puerta trasera sólida abatible
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.11m. X 0.92m. X 0.94m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 119.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería blanco Torrey 1.5 mts





**DRD5-B**

TR0060

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Dos puertas traseras corredizas sólidas desmontables
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.11m. X 1.53m. X 0.88m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 145.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería negro Torrey 1.5 mts





**DRD5-N**

TR0061

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Dos puertas traseras corredizas sólidas desmontables
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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 1.53m. X 0.88m.</p>	 <p><b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)</p>	 <p><b>Peso:</b> 145.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería blanco Torrey 1.8 mts





**DRD6-B**

TR0062

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Dos puertas traseras corredizas sólidas desmontables
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.11m. X 1.83m. X 0.87m.</p>	 <p><b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)</p>	 <p><b>Peso:</b> 182.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería negro Torrey 1.8 mts





**DRD6-N**

TR0063

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Dos puertas traseras corredizas sólidas desmontables
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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 1.83m. X 0.87m.</p>	 <p><b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)</p>	 <p><b>Peso:</b> 182.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**



# Exhibidor Refrigerado Torrey Full Glass Recto 1.20 mts






VFG-120R

TR0066

- Vitrina Refrigerada con sistema de refrigeración forzado que maximiza el frío y mantiene los alimentos a la temperatura adecuada.
- Cuenta con vista panorámica para exhibir mejor tus productos.
- Paredes de vidrio templado
- Termostato ajustable con rango de temperatura de 2 a 8°C.
- Puertas corredizas
- Estantes de altura ajustable



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 1.20m. X 0.75m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero/Vidrio</p>	 <p><b>Peso:</b> 172.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 8.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-290</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor Refrigerado Torrey Full Glass Recto 1.50 mts

VFG-150R

TR0067

- Vitrina Refrigerada con sistema de refrigeración forzado que maximiza el frío y mantiene los alimentos a la temperatura adecuada.
- Cuenta con vista panorámica para exhibir mejor tus productos.
- Paredes de vidrio templado
- Termostato ajustable con rango de temperatura de 2 a 8°C.
- Puertas corredizas
- Estantes de altura ajustable



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 1.50m. X 0.75m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero/Vidrio</p>	 <p><b>Peso:</b> 209.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 8.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-290</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Exhibidor refrigerado de repostería y panadería marca torrey 0.91 mts






**DRD3-N**

TR0016

- 2 charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Puerta trasera sólida abatible
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.11m. X 0.92m. X 0.94m.</p>	 <p><b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)</p>	 <p><b>Peso:</b> 119.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey vidrio panorámico blanca

**TEM-200**

TR0052

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable.
- Dos puertas traseras corredizas de vidrio desmontables.
- Iluminación interior con LED.
- Control digital de temperatura.
- Evaporización: -13 °C Techo mostrador.
- Método de deshielo natural.
- Evaporador de convección natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.89m. X 0.87m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 190.40Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey negra con vidrio panorámico

**TEM-200N**

TR0053

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable.
- Dos puertas traseras corredizas de vidrio desmontables.
- Iluminación interior con LED.
- Control digital de temperatura.
- Evaporización: -13 °C Techo mostrador.
- Método de deshielo natural.
- Evaporador de convección natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.89m. X 0.87m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 190.40Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey de acero inoxidable, vidrio panorámico

**TEM-200AI**

TR0054

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable.
- Dos puertas traseras corredizas de vidrio desmontables.
- Iluminación interior con LED.
- Control digital de temperatura.
- Evaporización: -13 °C Techo mostrador.
- Método de deshielo natural.
- Evaporador de convección natural.

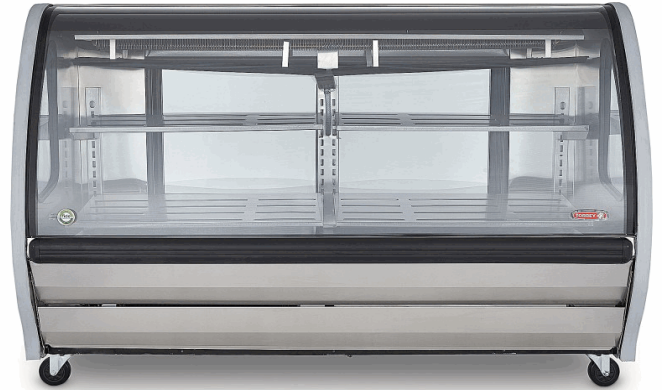


Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.89m. X 0.87m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 190.40Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey Delicatessen blanca, 1m, vidrio panorámico







**TEM-100**

TR0055

- Charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Puerta trasera abatible de vidrio
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.00m. X 0.92m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 124.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey Delicatessen negra con vidrio panorámico

**TEM-100N**

TR0056

- Charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Puerta trasera abatible de vidrio
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Techo mostrador
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.00m. X 0.92m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 124.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**



# Vitrina Torrey Delicatessen de acero inoxidable con vidrio panorámico 1 mt

**TEM-100AI**

TR0057

- Charolas de acero inoxidable con inclinación variable
- Puerta trasera abatible de vidrio
- Iluminación interior con LED
- Control digital de temperatura
- Evaporización: -13 °C
- Exhibición: 2°C a 10°C
- Método de deshielo natural
- Evaporador natural.



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

Especificaciones técnicas		
 <p><b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.00m. X 0.92m.</p>	 <p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	 <p><b>Peso:</b> 124.00Kg.</p>
 <p><b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.</p>	 <p><b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C</p>	 <p><b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a</p>

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Vitrina Torrey Delicatessen negra, 1.5 m, vidrio panorámico







**TEM-150N**

TR0058

- 4 charolas de acero inoxidable con inclinación variable.
- Dos puertas traseras corredizas de vidrio desmontables.
- Iluminación interior con LED.
- Control digital de temperatura.
- Evaporización: -13 °C.
- Techo mostrador.
- Exhibición: 2°C a 10°C.
- Método de deshielo natural.
- Evaporador de convección natural.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.18m. X 1.44m. X 0.92m.		<b>Material:</b> A. Inox. (Charolas)		<b>Peso:</b> 151.80Kg.
	<b>Voltaje:</b> 115v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> 2.00°C ~ 10.00°C		<b>Gas/Refrigerante:</b> R-134a

**TORREY - REPOSTERÍA Y PAN**

# Maquina de helados suaves, 2 sabores, 3 dispensadores, marca polar


**MN-16**

TR0004

- Máquina de helado suave de dos sabores de fácil preparación y programado automático de consistencia de helado y tercer dispensador de combinación de sabores
- 3 dispensadores de palanca de fácil operación
- Panel de control digital
- Recipientes de acero inoxidable de grado alimenticio
- Ciclo de autolavado
- Exterior fabricado en acero inoxidable



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.33m. X 0.75m. X 0.55m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 130.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 220v. / 50Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> R410a

**TORREY - SNACKS**

# Maquina de Helado Suave para Mostrador, 2 Sabores, 3 Dispensadores

**MN-110**

TR0068

- 3 dispensadores de palanca de fácil operación
- Panel de control digital
- Recipientes de acero inoxidable de grado alimenticio
- Ciclo de autolavado
- Exterior fabricado en acero inoxidable
- Capacidad de 12 Kg



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

<b>Especificaciones técnicas</b>					
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 0.78m. X 0.52m. X 0.72m.		<b>Material:</b> Acero Inoxidable		<b>Peso:</b> 128.00Kg.
	<b>Voltaje:</b> 110v. / 60Hz.		<b>Temperatura:</b> N/A		<b>Gas/Refrigerante:</b> R410a

**TORREY - SNACKS**

# Maquina para 12 hot dog, rodillos niquelados, bandeja pan en baño maria, torrey

**PTLS-0002**

TR0038

- Pan listo en 40 minutos, salchichas en 20 y 120 minutos.
- La charola de escurrimiento se puede retirar fácilmente para su limpieza.
- La panera cuenta con el calentamiento de pan por medio de baño maría.
- Los rodillos se calientan por medio de una resistencia que se encuentra en su interior; con la intensidad de 100 watts cada uno.
- Capacidad de hasta 12 salchichas en los rodillos
- Desactiva el compresor y abanico al momento de abrir la puerta evitando forzarlos, lo que ayuda a optimizar el uso de energía.



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 0.43m. X 0.32m.</p>	<p><b>Material:</b> Acero Inoxidable</p>	<p><b>Peso:</b> 12.00Kg.</p>
<p><b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.</p>	<p><b>Temperatura:</b> N/A</p>	<p><b>Gas/Refrigerante:</b> N/A</p>

**TORREY - SNACKS**

# Máquina para palomitas de maíz, sobre mesa, capacidad 500g

**PTLS-0003**

TR0039

- Las palomitas no se ahúman debido al sistema de ventilación que impide la formación de humo en el recipiente.
- Podrás preparar hasta 30 bolsas de palomitas en tan solo 15 minutos, mantiene las palomitas calientes con su amplio exhibidor e incluye accesorios para servir palomitas y proporcionar ingredientes (maíz y aceite).
- El recipiente calefactor zamak es una aleación de zinc con aluminio, magnesio y cobre, que absorbe rápidamente la temperatura y es muy difícil que la pierda aun desconectado el equipo.
- Su tiempo de calentamiento es de 15 a 20 minutos.



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

<b>Especificaciones técnicas</b>		
	<b>Dimensiones (Al x An x Fon):</b> 1.02m. X 0.58m. X 0.48m.	
		<b>Material:</b> Acero/Acrílico
		<b>Peso:</b> N/A
	<b>Voltaje:</b> 127v. / 60Hz.	
		<b>Temperatura:</b>
		<b>Gas/Refrigerante:</b> N/A

**TORREY - SNACKS**



### CARACTERÍSTICAS

- Construcción ergonómica con materiales de alta calidad;
- Brazo de acero inoxidable de fácil limpieza;
- Cuchillas triples de acero inoxidable de larga duración;
- Botón de seguridad para encendido;
- Evita la pérdida de producto;

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	Amp.	Peso Neto.
TR0075	0.67m. X 0.11m. X 0.14m.	Acero Inoxidable	15 Lt	120v / 60Hz	--	--	0.25 Kw	2.6 A	1.9 Kg



### CARACTERÍSTICAS

- Potente motor que trabaja a 750 W;
- Construcción ergonómica con materiales de alta calidad;
- Brazo de acero inoxidable desmontable de fácil limpieza;
- Cuchillas triples de acero inoxidable de larga duración;
- Botón piloto para uso continuo;

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	Amp.	Peso Neto.
TR0076	0.94m. X 0.13m. X 0.14m.	Acero Inoxidable	200 Lt	120v / 60Hz	--	--	0.75 Kw	--	4.25 Kg





### CARACTERÍSTICAS

- Depósito giratorio de vacío;
- Panel temporizador ;
- Elaborado en acero inoxidable;
- Válvula de vacío;
- Patas niveladoras con regatones;
- Capacidad de Bomba 35L/min;
- Capacidad de contenedor 25kg;
- Motor de 1/2 hp;
- Velocidad de giro 6 RPM;
- Cuenta con un sencillo panel de control, donde se controla el tiempo de marinado dependiendo el alimento;

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	Amp.	Peso Neto.
TR0073	0.57m. X 0.69m. X 0.39	Acero Inoxidable	35L	110v / 60Hz	--	--	1/2 HP	1.5 A	20.5 Kg



Versión 06-2024

# ¡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