



**CATÁLOGO
2020**



NUEVA LÍNEA COCCIÓN



Estufa maestra 6 estaciones

Modelo **EST-MA6**

- Seis equipos en uno
- Construcción en acero inoxidable y acero aluminizado para una mayor resistencia
- Perilla ergonómica de uso rudo con opresor ajustable

TU TRABAJO AHORA SERÁ MÁS SENCILLO

1

FREIDORA

Recipiente hecho en acero inoxidable con capacidad para 4 litros de aceite

- Canastilla niquelada con agarradera plastificada
- Quemador tipo H

2

PLANCHA

- Plancha de "cold rolled steel"
- Quemador tipo H
- Gratinador hecho de acero niquelado con una charola para residuos

3

ASADOR

- Parrilla ajustable a dos alturas
- Quemador tipo H
- Charola para residuos

4

HORNO

- Parrillas desmontables de acero niquelado
- Termostato de 100°C a 300°C con piloto incluido

5

PARRILLA

- Cuatro parrillas superiores en hierro fundido
- Cuatro quemadores desmontables
- Dos pilotos centrales con protector antisalpicaduras

6

GRATINADOR

- Parrilla de acero niquelado
- Charola recolectora de residuos

Puedes freír, cocer, hornear, dorar, asar, gratinar alimentos, todo en un solo equipo de cocina. ¡Realiza tus platillos de cocina con mayor facilidad y rapidez!



Estufa horno a gas

Modelo **EST-4QH**

- ⦿ Construcción de acero inoxidable
- ⦿ Perillas ergonómicas de uso rudo
- ⦿ Quemadores de hierro fundido

Rosticero a gas 3 varillas



Modelo **RT-27**

- ⦿ Capacidad 27 pollos
- ⦿ Funciona con gas LP
- ⦿ Válvula de ajuste de temperatura
- ⦿ Drenaje integrado

También disponible en 48 pollos con 6 varillas
Modelo RT-48

Fogón de 1 quemador y 3 líneas



Modelo **EST-1-3**

- ⦿ Tres quemadores independientes concéntricos
- ⦿ Ideal para cocinar en ollas de gran tamaño
- ⦿ Incluye kit de espesas para convertir a gas natural
- ⦿ Charola recolectora de residuos

C
O
C
I
N



Plancha a gas

Modelo **PGM600**

- ◉ Área de plancha fabricada en “cold rolled steel”
- ◉ Protector antisalpicaduras
- ◉ Construcción exterior de acero inoxidable
- ◉ Quemador tipo H, para una cocción uniforme
- ◉ Charola recolectora de residuos

Disponible en 60 cm y 90 cm

Modelo PGM-900

Parrilla a gas 4 quemadores



Modelo **EST-4Q**

- ◉ Un piloto por cada 2 quemadores con protector antiescurrimiento
- ◉ Quemadores de fácil desmontaje
- ◉ Resistentes parrillas de hierro fundido
- ◉ Charola recolectora de residuos

También disponible en 6 quemadores
Modelo EST-6Q

Asador a gas



Modelo **ASA600**

- ◉ Parrilla con tres posiciones de altura
- ◉ Cuatro parrillas construidas en hierro fundido
- ◉ Perillas de uso rudo
- ◉ Incluye kit de espreas para convertir a gas natural
- ◉ Charola recolectora de residuos

Disponible en 60 cm y 90 cm

Modelo ASA900



Freidora eléctrica 15 L

Modelo **FRG-15**

- ⦿ Termostato regulable de 100°C a 200°C
- ⦿ Construcción exterior de acero inoxidable
- ⦿ Canastillas en acero niquelado
- ⦿ Incluye kit de espreas para convertir a gas natural

También disponible en 20 litros
Modelo FRG-20

Freidora a gas 4L



Modelo **FRG-4**

- ⦿ Construcción exterior de acero inoxidable
- ⦿ Canastilla en acero niquelado
- ⦿ Incluye kit de espreas para convertir a gas natural
- ⦿ Preparado para gas LP

Freidora eléctrica 4 L



Modelo **FRE-4**

- ⦿ Termostato regulable de 100°C a 300°C
- ⦿ Canastilla en acero niquelado
- ⦿ Construcción exterior de acero inoxidable
- ⦿ Interior en acero aluminizado

HORNO DE MICROONDAS



Horno de microondas 5 niveles de potencia

Modelo MIT-1.2D

- ◉ Capacidad para calentar hasta 6 minutos
- ◉ Lapsos de tiempo de 10, 30 y 60 segundos
- ◉ Panel de control dial con perilla

Horno de microondas 5 niveles de potencia

Modelo MIT1.2T

- ◉ Capacidad para cocinar hasta por 60 minutos
- ◉ 23 configuraciones pre-cargadas
- ◉ 100 memorias ajustables para cocinar en 3 etapas de tiempo y potencia



REFRIGERADOR VERTICAL

Línea INOX+PLUS

Refrigeradores verticales 1 y 2 puertas sólidas

Modelos VRC24-1DS (24") VRC46-2DS (46")



- ◉ Construcción 100% en acero inoxidable
- ◉ Paredes inyectadas con espuma de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- ◉ Control inteligente de temperatura
- ◉ Sistema de iluminación LED
- ◉ Refrigerante natural amigable con el medio ambiente

VCR24-1DS: Incluye ruedas de uso rudo y 3 parrillas nivelables

VCR46-2DS: Incluye ruedas de uso rudo y 6 parrillas nivelables

CONSERVACIÓN



Refrigerador acero inoxidable 1 puerta de cristal

Modelo **RG-600**

- ⦿ Temperatura 2°C a 24°C
- ⦿ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ⦿ 20.7 pies cúbicos
- ⦿ Chapa de seguridad y ruedas incluidas

También disponible con 2 puertas
Modelo **RG-1300**

Refrigerador acero inoxidable 1 puerta sólida

Modelo **RS-600**

- ⦿ Temperatura 2°C a 24°C
- ⦿ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ⦿ 20.7 pies cúbicos
- ⦿ Chapa de seguridad y ruedas incluidas

También disponible con 2 puertas
Modelo **RS-1300**





Refrigerador vertical exhibidor 3 puertas 72 pies

Modelo **TVC72**

- ⦿ Puerta con doble cristal y gas argón
- ⦿ Ideal para abarrotes y tiendas de autoservicio
- ⦿ Control inteligente de temperatura
- ⦿ Condensador de bajo mantenimiento

Disponible en: Blanco

Refrigerador vertical exhibidor 17 y 26 pies



Modelo **TVC17** **TVC26**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 7°C
- ⦿ Piso en acero inoxidable
- ⦿ Puerta con doble cristal y gas argón
- ⦿ Puertas con cierre por gravedad

También disponible en 19 pies y 42 pies
Modelos **TVC19** y **TVC42**

Disponible en: Negro Blanco

Refrigerador vertical exhibidor 8 pies



Modelo **TVC08**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 7°C
- ⦿ Piso en acero inoxidable
- ⦿ Puerta con doble cristal y gas argón
- ⦿ Ideal para espacios pequeños

Disponible en: Negro Blanco

REFRIGERADORES



Refrigerador vertical exhibidor 2 puertas 36 pies

Modelo **R36L**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 10°C
- ⦿ Puerta con triple cristal
- ⦿ Compresor 1/2 HP 120v/60 HZ

Refrigerador vertical exhibidor 4 puertas 42 pies



Modelo **TVC17 VRD42-4P**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 10°C
- ⦿ Puerta con triple cristal
- ⦿ Piso en acero inoxidable
- ⦿ Refrigeración por aire forzado

Refrigerador vertical exhibidor acero inoxidable de 4.6 pies



Modelo **VRD5AI**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 10°C
- ⦿ Exterior de acero inoxidable
- ⦿ Compresor 1/10 HP 120v/60 HZ



Cámara Paquete

Modelo **CPAQ**

- ⦿ Sistema de enfriamiento de aire forzado
- ⦿ Equipo auto-contenido
- ⦿ 3" de espesor en panel
- ⦿ Puerta con chapa de seguridad y rampa antiderrapante
- ⦿ Luz interior
- ⦿ Incluye cerchas y ganchos para colgar hasta 400 Kg de producto

Disponible en refrigeración, media congelación y congelación

Cuarto Frío de Exhibición

Modelo **CEM-3P**

- ⦿ Refrigerante ecológico R-404A
- ⦿ Paneles con aislamiento en ciclopentano de alta densidad
- ⦿ Iluminación LED interior
- ⦿ Control de temperatura digital
- ⦿ Refrigeración por ventilación forzada y motores eléctricos
- ⦿ Unidades condensadoras por compresor scroll para bajos consumos de energía





Cuarto frío congelación

Modelo **CPAQCONG**

- ⦿ Capacidad de enfriamiento -15°C a -18°C
- ⦿ Compresor 1 1/2 HP a 220v
- ⦿ Aislamiento de 3 pulgadas
- ⦿ Capacidad de 150 pies cúbicos

También disponible en media congelación

Congelador vertical exhibidor de 16 pies

Modelo **CV16**

- ⦿ Temperatura 0°C a -24°C
- ⦿ 3 cristales en la puerta
- ⦿ Puerta con autocierre
- ⦿ Piso en acero inoxidable

También disponible en 32 pies



Línea INOX+PLUS



Congelador vertical 24" 1 puerta sólida reversible

Modelo VRF24-1DS

- ⦿ Construcción 100% en acero inoxidable
- ⦿ Paredes inyectadas con espuma de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- ⦿ Control inteligente de temperatura
- ⦿ Sistema de iluminación LED
- ⦿ Refrigerante natural amigable con el medio ambiente

Incluye ruedas de uso rudo y 3 parrillas nivelables

Congelador vertical 46" 2 puertas sólidas

Modelo VRF46-2DS

- ⦿ Construcción 100% en acero inoxidable
- ⦿ Paredes inyectadas con espuma de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- ⦿ Control inteligente de temperatura
- ⦿ Sistema de iluminación LED
- ⦿ Refrigerante natural amigable con el medio ambiente

Incluye ruedas de uso rudo y 6 parrillas nivelables





Congelador acero inoxidable 1 puerta sólida

Modelo **FS-600**

- ⦿ Temperatura 0°C a -24°C
- ⦿ Compresor 3/4 HP 120v/60 HZ
- ⦿ 20.7 pies cúbicos
- ⦿ Chapa de seguridad y ruedas incluidas

También disponible con 2 puertas
Modelo FS-1300

Congelador acero inoxidable 1 puerta de cristal

Modelo **FG-600**

- ⦿ Temperatura 0°C a -24°C
- ⦿ 3 cristales en la puerta
- ⦿ Puerta con autocierre
- ⦿ Piso en acero inoxidable

También disponible con 2 puertas
Modelo FG-1300





Congelador horizontal tapa de cristal curvo 8 pies

Modelo **CHC-80CR**

- ⦿ Cristal templado de alta resistencia
- ⦿ Gas refrigerante R290 amigable con el medio ambiente
- ⦿ Capacidad de 235 litros

También disponible en 11 pies y 20 pies. Modelos CHC-110CR y CHC-180CR

Congelador horizontal tapa de cristal plano 7 pies



Modelo **CHC-80PR**

- ⦿ Capacidad de 209 litros
- ⦿ Cristal templado de alta resistencia
- ⦿ Gas refrigerante R290 amigable con el medio ambiente

También disponible en 11 pies y 19 pies
Modelos CHC-110PR y CHC-180PR

Congelador horizontal tapa de cofre 7 pies



Modelo **CH-7**

- ⦿ Mayor ahorro de energía
- ⦿ Congelador de 198 litros
- ⦿ Fácil limpieza

También disponible en 11 pies, 15 pies y 25 pies
Modelos CH-11, CH-15 y CH-25



Congelador horizontal 5 pies 2 en 1

Modelo **CHTC-55**

- ⦿ Control de temperatura ajustable
- ⦿ 1 puerta abatible
- ⦿ Cuenta con una canastilla
- ⦿ Programable para refrigeración, media congelación y congelación

También disponible en 7 pies, 11 pies y 13 pies
Modelos CHTC-75, CHTC-115 y CHTC-145

Congelador horizontal 2 en 1

Modelo **CHTC-255D**

- ⦿ Control de temperatura digital
- ⦿ Función 2 en 1: refrigera y congela
- ⦿ Rangos de temperatura de 10°C a 26°C
- ⦿ Iluminación LED más clara
- ⦿ Programación de Ultra Frío





Tramo abierto 5 pies

Modelo **VRA-05**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 10°C
- ⦿ Control inteligente de funciones CIF
- ⦿ Iluminación LED
- ⦿ Espuma aislante de ciclopentano
- ⦿ Parrilla frontal plástica

Tramo abierto 23 pies

Modelo **VRA-23**

- ⦿ Temperatura de 0°C a 10°C
- ⦿ Deshielo eléctrico
- ⦿ Control inteligente de funciones CIF
- ⦿ Doble panel lateral de vidrio templado



MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN



Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta

Modelo **PTP01**

- ⦿ Construcción en acero inoxidable
- ⦿ Refrigeración por aire forzado
- ⦿ Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- ⦿ 6 insertos de 1/3
- ⦿ Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT44-01R1S

Mesa fría para preparación de alimentos de 2 puertas

Modelo **PTP11**

- ⦿ Construcción en acero inoxidable
- ⦿ Refrigeración por aire forzado
- ⦿ Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- ⦿ 9 insertos de 1/3
- ⦿ Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT67-11R1S





Mesa fría para preparación bajo barra 1 puerta

Modelo **UBT01**

- ◉ Construcción en acero inoxidable
- ◉ Refrigeración por aire forzado
- ◉ Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- ◉ Ruedas de uso ruso para fácil desplazamiento

Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta + 2 cajones

Modelo **PTP21**

- ◉ Construcción en acero inoxidable
 - ◉ Refrigeración por aire forzado
 - ◉ Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
 - ◉ 9 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento

También disponible con mesa de sandalite.
Modelo PPT67-21R1S





Vitrina delicatessen / vidrio panorámico blanca / 1 m.

Modelo **TEM-100**

- ⦿ Temperatura de 2°C a 24°C
- ⦿ Iluminación LED
- ⦿ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ⦿ Ruedas incluidas
- ⦿ Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Blanco Acero inoxidable

Vitrina delicatessen / vidrio panorámico negra / 1.5 m.

Modelo **TEM-150**

- ⦿ Temperatura de 2°C a 24°C
- ⦿ Iluminación LED
- ⦿ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ⦿ Ruedas incluidas
- ⦿ Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Blanco Acero inoxidable





Vitrina delicatessen / vidrio panorámico blanca / 1.91 m.

Modelo **TEM-200**

- ⦿ Temperatura de 2°C a 24°C
- ⦿ Iluminación LED
- ⦿ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ⦿ Ruedas incluidas
- ⦿ Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Acero inoxidable

Vitrina carnicera / vidrio curvo / negra / 1.91 m.

Modelo **TEM200 CN**

- ⦿ Temperatura de -5°C a 5°C
- ⦿ Compresor 3/4 HP 120 V/60 HZ
- ⦿ Iluminación LED
- ⦿ Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Acero inoxidable





Vitrina exhibidora / vidrio plano / blanca / 92 cm.

Modelo **DRD3-N**

- ◉ Temperatura de 2°C a 24°C
- ◉ Compresor 1/4 HP 120v/60 HZ
- ◉ 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco ● Acero inoxidable

Vitrina exhibidora vidrio plano / blanca / 1.5 m



Modelo **DRD5-B**

- ◉ Temperatura de 2°C a 24°C
- ◉ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ◉ 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco
● Acero inoxidable

Vitrina exhibidora / vidrio plano / blanca / 1.8 m



Modelo **DRD6-AI**

- ◉ Temperatura de 2°C a 24°C
- ◉ Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- ◉ 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco
● Acero inoxidable



Vitrina carnicera / vidrio recto / acero inoxidable / 2 m.

Modelo **VCA200 AI**

- ◉ Temperatura de exhibición de 6°C a 2°C
- ◉ Temperatura de almacenamiento -6°C a -10°C
- ◉ Máquina autocontenida
- ◉ Capacidad de 27 pies

Disponible en: Blanco Acero inoxidable
 Negro

Vitrina carnicera / vidrio recto / blanca / 2.5 m.

Modelo **VCA250 B**

- ◉ Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- ◉ Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- ◉ Iluminación LED
- ◉ Máquina autocontenida
- ◉ Capacidad de 59 pies

Disponible en: Blanco Acero inoxidable
 Negro



VITRINAS CARNICERAS MODULARES



Vitrina carniceira modular

Modelo **TEC-130**

- ◉ Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- ◉ Mesa para cortes rápidos
- ◉ Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- ◉ Disponible con parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable

Vitrina carniceira modular

Modelo **ESQTECL-UL**

- ◉ Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- ◉ Mesa para cortes rápidos
- ◉ Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- ◉ Disponible con parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable





Vitrina carnicera modular

Modelo **TEC-250**

- ⦿ Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- ⦿ Mesa para cortes rápidos
- ⦿ Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- ⦿ Disponible con piso y parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable

Vitrina con unidad remota línea carnicera

Modelo **TEC250LIFT AI**

- ⦿ Vidrio frontal curvo y abatible
- ⦿ Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- ⦿ Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- ⦿ Mesa de trabajo móvil en parte trasera

Disponible en: Blanco Acero inoxidable





Vitrina exhibidora carnífera inox de 2.5m

Modelo **TEC250-INOX**

- ◉ Construcción 100% en acero inoxidable
- ◉ Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- ◉ Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- ◉ Vidrio frontal curvo y abatible
- ◉ Mesa trasera de trabajo móvil

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC

Vitrina exhibidora carnífera premium de 2.5m

Modelo **TEC250LIFT-INOX PREMIUM**

- ◉ Construcción 100% en acero inoxidable
- ◉ Laterales sólidos y vidrio frontal abatible
- ◉ Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- ◉ Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- ◉ Cuenta con mica precizador y patas nivelables

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC





Vitrina caliente para mostrador

Modelo VC-92/136

- ◉ Rango de temperatura de 30°C a 90°C
- ◉ Vista panorámica
- ◉ 3 parrillas ajustables
- ◉ 3 lámparas interiores LED
- ◉ 4 puertas corredizas

Vitrina caliente giratoria



Modelo VCG-46/97

- ◉ Rango de temperatura 30°C a 90°C
- ◉ Exhibición 360°
- ◉ 4 parrillas giratorias de 14"
- ◉ Puerta de cristal

Vitrina giratoria para pizza



Modelo VCG-16P

- ◉ Rango de temperatura 30°C a 90°C
- ◉ Exhibición 360°
- ◉ 5 niveles de parrillas giratorias de 18"
- ◉ Iluminación LED
- ◉ Sistema ajustable para control de temperatura

VITRINAS FRÍAS DE MOSTRADOR



Vitrina mostrador 5 insertos

Modelo **VF-5C**

- ◉ Rango de temperatura 0°C a 12°C
- ◉ 5 insertos refrigerados
- ◉ Insertos removibles para cambio de producto
- ◉ Protección de vidrio anti-sniiff

Vitrina exhibidora fría



Modelo **VF-68 / 100**

- ◉ Rango de temperatura -2°C a 10°C
- ◉ Iluminación LED
- ◉ Descongelamiento automático
- ◉ Cristal curvo templado

Vitrina para suhi refrigerada



Modelo **VSR-52L**

- ◉ Rango de temperatura 0°C a 12°C
- ◉ Exhibición panorámica
- ◉ Puertas corredizas para fácil acceso
- ◉ Iluminación LED



Fábrica de hielo en cubo 84 kg por día

Modelo **MHCD 100 / 238**

- ⦿ Producción de hielo en 24 horas
- ⦿ Construcción en acero inoxidable y plástico termoformado
- ⦿ Unidad condensadora de aire
- ⦿ Bajo mostrador

Fábrica de hielo producción de 55 kg por día

Modelo **FH-55**

- ⦿ Depósito 26 kg
- ⦿ Hielo tipo media luna
- ⦿ Ideales para hoteles, restaurantes, bares, comedores, snacks, fuentes de sodas, etc
- ⦿ 110 V
- ⦿ Frente 61 x Fondo 65 x Alto 86 cm



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 28°C Agua 10°C

FÁBRICAS DE HIELO



Fábrica de hielo producción 25 kg por día

Modelo **FH-25**

- ◉ Acabado en acero inoxidable
- ◉ Fácil instalación
- ◉ Sencilla operación
- ◉ Hielo en forma de bala

También disponible en 55 kg por día (hielo media luna)

Fábrica de hielo producción de 230 kg a 500 kg por día

Modelo **MHC-230 / 506 MA**

- ◉ Producción por lotes desde 1,32 kg hasta 6.71 kg dependiendo el modelo
- ◉ Construcción en acero inoxidable
- ◉ Hielo cubo 2.2 x 2.2 x 2.2 cm

También disponible en capacidades de: 235 kg, 280 kg, 320 kg y 500 kg por día



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 28°C Agua 10°C



Fábrica de hielo frappé producción 245 kg por día

Modelo **MHF-230/506**

- ⦿ Temperatura de agua: 10°C
- ⦿ Producción de hielo en 24 horas
- ⦿ Construcción en acero inoxidable

También disponible en 408 y
521 kg por día

Dispensador de hielo despacha hasta 55 kg por día

Modelo **DHC-55**

- ⦿ Se recomienda usar con MHC-235/512
- ⦿ Hecho en acero inoxidable
- ⦿ Ideal para hoteles, restaurantes
y hospitales

También disponible en 88 kg por día



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 28°C Agua 10°C

SIERRAS CARNICERAS

Sierra carnicera con banda de 355 cm

Modelos **ST-355 AI**



- ◉ Velocidad 16 m x seg
- ◉ Gabinete en acero inoxidable y cabezal en aluminio abrigantado
- ◉ Bistequeador carro plancha
- ◉ Interruptor termomagnético
- ◉ Procesa piezas de gran tamaño

Disponible en motor trifásico 220 V



Sierra carnica de acero inoxidable con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 AI**

- ⦿ Velocidad 16 m x seg
- ⦿ Regulador de ancho de corte
- ⦿ Lavable a chorro de agua
- ⦿ Fácil de desmontar
- ⦿ Interruptores de seguridad en las puertas

También disponible en motor monofásico 110 V / 220 V

Sierra carnica alta velocidad con banda de 305 cm

Modelo **ST-305 SH**

- ⦿ Velocidad de 32 m x seg.
- ⦿ Construida en acero inoxidable
- ⦿ Interruptores de seguridad en las puertas
- ⦿ Fácil limpieza con chorro de agua

Disponible en motor trifásico 220 V





Sierra carnífera con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 PE**

- ◉ Velocidad 16 m x seg
- ◉ Cabezal de aluminio anodizado
- ◉ Empujador de último corte
- ◉ Plancha de acero inoxidable

Disponible en motor monofásico 220 V / 110 V

Sierra carnífera aluminio con banda de 295 cm

Modelo **SJ-295**

- ◉ Velocidad 16 m x seg
- ◉ Gabinete y cabezal en acero al carbón
- ◉ Acabado gris amartillado

Disponible en motor monofásico 110 V





Sierra carnica con banda de 295 cm

Modelo **STP-295**

- ◉ Pintura de ultra resistencia y mesa de trabajo de acero inoxidable
- ◉ Alto nivel de higiene
- ◉ Ideal para lugares de baja, mediana o alta demanda
- ◉ Motor monofásico de 1.5 HP

Sierra carnica acero inoxidable con banda de 180 cm

Modelo **ST-180-AI**

- ◉ Diseñada para cortar carne congelada con o sin hueso
- ◉ De alta durabilidad y excelente rendimiento
- ◉ Diseño compacto con plancha fija y recipiente extraíble para residuos
- ◉ Protección IPX6 para trabajar en ambientes húmedos
- ◉ Cuenta con sensor de seguridad
- ◉ Motor de 2 HP



REBANADORAS



Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **R-300A**

- ◉ Cuchilla de acero al cromo duro
- ◉ Construida en aluminio anodizado y acero inoxidable
- ◉ Transmisión de engranes
- ◉ Ideal para cortar carnes rojas sin hueso

Rebanadora 350 mm de cuchilla

Modelo **RMS-350**

- ◉ Cuchilla de acero al cromo duro
- ◉ Construida en aluminio anodizado
- ◉ Transmisión de engranes
- ◉ Ideal para cortar carnes rojas sin hueso





Rebanadora con banda 250 mm de cuchilla

Modelo **RB-250**

- ◉ Cuchilla de acero al cromo duro
- ◉ Construida en aluminio anodizado
- ◉ Transmisión de banda
- ◉ Ideal para rebanar carnes frías y quesos

Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **SS-300**

- ◉ Cuchilla de acero al cromo duro
- ◉ Transmisión de banda
- ◉ Ideal para rebanar carnes frías y queso



REBANADORAS



Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **RMS-330**

- ◉ Rebana carnes rojas sin hueso
- ◉ Sólida construcción de aluminio anodizado
- ◉ Transmisión de engranes
- ◉ Realiza cortes de hasta 3.81 cm de espesor

Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **RB-300**

- ◉ Ideal para carnes frías y quesos
- ◉ Afilador integrado
- ◉ Realiza cortes de hasta 1.5 cm de espesor



**Molino para alimentos cabezal estañado
(muele 13 kg por minuto)**



Modelo **M22-RW**

- 1HP** 1era molienda 13 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 13.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min

**Molino para alimentos cabezal de acero
inoxidable (muele 17 kg por minuto)**



Modelo **M22-RSS**

- 1HP** 1era molienda 17 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 17.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min

**Molino para carne con
cabezal estañado**



Modelo **MJ-22**

- ⦿ Gabinete y charola en acero inoxidable
- ⦿ Transmisión de engranes helicoidales
- ⦿ Sistema de molienda

Primera molienda 6.75 kg/min
Segunda molienda 4.12 kg/min

Molino industrial de 5 HP



Modelo **M32-5HP**

- 5HP** 1era molienda 29 kg/min
2da molienda 14 kg/min

También en 3 HP
Modelo **M-32-3HP**



Molino mezclador

Modelo **MMX-32**

- ⦿ Muele 31 kg por minuto
- ⦿ Construida en acero inoxidable
- ⦿ 2 equipos en 1: muele y mezcla
- ⦿ Fácil movilidad con sus 4 ruedas

Primera molienda 31.8 kg/min

Segunda molienda 26.9 kg/min

Molino para carne en acero inoxidable (muele 3.4 kg por minuto)



Modelo **FG-12 SS**

- ⦿ Construido en acero inoxidable
- ⦿ Diseño de fácil limpieza
- ⦿ Tamaño compacto

Primera molienda 3.4 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min

Molino para alimentos en acero inoxidable (muele 3.3 kg por minuto)



Modelo **M-12-FS**

- ⦿ Gabinete y charola de acero inoxidable
- ⦿ Diseño de fácil limpieza
- ⦿ Tamaño compacto
- ⦿ Cabezal en hierro vaciado estañado

Primera molienda 3.3 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min



Licuada de mesa y pedestal

Modelo LM-12AI / LP-12AI

- ⦿ Vaso en acero inoxidable de 12 lts.
- ⦿ Cubierta en acero inoxidable
- ⦿ Base tubular en acero inoxidable
- ⦿ Práctico sistema de vaciado

Licuada Comercial 3 en 1

Modelo LM-357

- ⦿ Construcción en acero inoxidable
- ⦿ Diseño robusto y estético
- ⦿ Mezclado profesional
- ⦿ Incluye base y 3 vasos de 3, 5 y 7 litros





Procesador de alimentos

Modelo **PV-90**

- ◉ Capacidad de 90 Lb por hora de producto sólido
- ◉ Pica, ralla, rebana y cubica en un mismo equipo
- ◉ Construido en aluminio anodizado y acero inoxidable
- ◉ 13 discos disponibles para combinarlos y crear gran variedad de cortes

Un disco incluido Disco RA2 (Rayado fino) o Disco RE5 (Rebanado medio)

Cortadora de pollo

Modelo **CP-20**

- ◉ Cuchilla de 200 mm
- ◉ Construida en aluminio brillantado y acero inoxidable
- ◉ Micro switch de seguridad en la cubierta de la cuchilla





Marinadora al vacío acero inoxidable

Modelo **MV-25**

- ⦿ Construida en acero inoxidable
- ⦿ Capacidad de 25 kg
- ⦿ Aumenta hasta 25% el peso de tu producto

Embutidora



Modelo **ET-25**

- ⦿ Sistema hidráulico que permite elevar el embutido sin importar la temperatura y consistencia
- ⦿ Reduce burbuja
- ⦿ Capacidad para 25 litros de producto

Suavizador de carne



Modelo **MT-43**

- ⦿ Gabinete y base de acero inoxidable
- ⦿ 86 cuchillas de acero inoxidable
- ⦿ Transmisión de engranes
- ⦿ Protector térmico
- ⦿ Corta los nervios y hace carnes suaves

NUEVAS

BATIDORAS



BTO-7



BTO-10



BTO-20



BTO-30

- ⦿ Gabinete y plato de acero inoxidable
- ⦿ 3 accesorios intercambiables (globo, paleta, gancho)
- ⦿ Base de hierro vaciado
- ⦿ Transmisión de engranes
- ⦿ Tazón de 7, 10, 20, 30 y 46 litros

Modelo	Capacidad Lts.	Capacidad Masa	Peso	Potencia	Velocidad del eje	Alimentación eléctrica
BTO-7	7 Lts.	1.5 Kg.	18 Kg.	0.280 Kw.	75-660 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-10	10 Lts.	5 Kg.	75 Kg.	0.45 Kw	108-195-355 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-20	20 Lts.	10 Kg.	107 Kg.	1.1 Kw	108-195 RPM	115 V/1/60 Hz
BTO-30	30 Lts.	16 Kg.	204 Kg.	1.5 Kw.	108-195-355 RPM	115 V /1/60 Hz
BTO-46	46 Lts.	20 Kg.	235 Kg.	2.1 Kw.	120-187-550 RPM	220 V/1/60 Hz

Marca Blazer

AMASADORAS



AMT-20



A-46 / A-66

- ◉ Tazón de acero inoxidable
- ◉ Base de hierro vaciado
- ◉ Transmisión de banda y cadena
- ◉ Temporizador programable

Modelo	Capacidad lts.	Capacidad masa	Peso	Potencia	Velocidades del eje agitador	Alimentación eléctrica
AMT-20	20 lts.	9 Kg.	78 Kg.	1.1 Kw.	185 RPM	115 V / 1/ 60 Hz
A-46	45 lts.	20 Kg.	198 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz
A-66	66 lts.	25 Kg.	209 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz

TURBOLICUADORES



TR-220



TR-270



TR-350 BL/BN



TRBM-350



TR-550



TR-750

Modelo	Potencia	Velocidad	Capacidad	Longitud brazo	Longitud total	Peso
TR-220	250 W	9000	10 lt	20 cm	50 cm	1.9 kg
TR-270	250 W	9000	15 lt	29 cm	56.6 cm	2 kg
TR-350	350 W	9000	75 lt	42.5 - 50 cm	73.5 - 81 cm	3.35 - 3.55 kg
TRBM-350	350 W	1,500-9000	60 lt	Brazo para licuar 42 cm Brazo para batir 39.6 cm	Brazo para licuar 73.2 cm Brazo para batir 70.5 cm	Brazo para licuar 3.35 kg Brazo para batir 3.5 kg
TR-550	550 W	9000	150 lt	58.5 cm	89.5 cm	4.15 kg
TR-750	750 W	9000	200 lt	60 cm	91 cm	4.25 kg



EVD-4
Bomba de vacío
4m³/hr



EVD-8
Bomba de vacío
8m³/hr



EVD-20
Bomba de vacío
16m³/hr



EV-20B
Bomba de vacío
16m³/hr

Modelo	Dimensiones	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Tiempo de ciclo	Voltaje
EVD-4	33x45x29.5 cm	7,378 cm ³	1	28 cm	25-60 s	110 V
EVD-8	33x45x29.5 cm	7,378 cm ³	1	27 cm	15-35 s	110 V
EVD-20	48x52.5x43 cm	27,972 cm ³	1	42 cm	25-40 s	110 V
EV-20B	49.3x52.8x44 cm	27,972 cm ³	1	42 cm	25-99 s	110 V

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario, Restaurantes, Hoteles, Producción artesanal, Supermercado (Carne, aves, pescado, frutas y verduras, etc.)

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.



EVD-48
Bomba de vacío
40 m³/ hr



EVD-76
Bomba de vacío
63 m³/ hr



EVD-2C76
Bomba de vacío
63 m³/ hr



EVDA-2C160
Bomba de vacío
160 m³/ hr

Modelo	Dimensiones	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Tiempo de ciclo	Voltaje
EVD-48	70x69x103 cm	52,000 cm ³	2	52 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-76	70x69x103 cm	52,000 cm ³	2	52 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C76	106x88x107 cm	61,335 cm ³	4	45 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C160	154.5x110.5x116 cm	116,250 cm ³	4	2 x 76 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica

- ⊙ Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias
- ⊙ Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético
- ⊙ Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color
- ⊙ Aplicación óptima de la cocina al vacío (sous vide)
- ⊙ Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y antioxidación
- ⊙ Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad
- ⊙ Reducción del volumen y ahorro de espacio en almacenamiento
- ⊙ Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación



LV-250



LV-450



LV-820



LV-910

Modelo	Platos x hora	Cestas x hora	Dimensión de cesta	Ciclo	Potencia de bomba	Voltaje	Dimensiones
LV-250	200	30	40 x 40 cm	120 s	220W/0.3 Hp	110 V/60Hz/1	47x53.5x71 cm
LV-450	400	20	50 x 50 cm	180 s	370W/0.5 Hp	110 V/60Hz/1	60x63.5x83.5 cm
LV-820	800	30, 24 o 17	50 x 50 cm	120/150/210 s	730W/1 Hp	220V/60Hz/3	60x63x132 cm
LV-910	1,200	60, 30 o 20	50 x 50 cm	60/120/180 s	880W/1.2 Hp	220V/60Hz/3	64x75.6x192 cm

Lavavajillas 1,800 platos por hora / túnel de lavado

Modelo **LV-1800**

- ⦿ Temperatura de lavado de 55°C - 65°C y de aclarado de 80°C - 90°C
- ⦿ Construcción en acero inoxidable
- ⦿ Lavado de hasta 1,800 platos por hora
- ⦿ Canastilla de 50 x 50 cm



DISPENSADOR DE BEBIDAS / PALOMERA / HOTDOGUERA



Dispensador de bebidas

Modelo **DB-18x2**

- ⦿ Exhibidor de bebidas frías
- ⦿ Tazón de acrílico
- ⦿ Chasis de acero inoxidable
- ⦿ Capacidad de 18 litros por contenedor

Disponible en 2 y 3 tazones

Máquina palomera



Modelo **PC500**

- ⦿ Corriente 110 V
- ⦿ Capacidad de 500 gr
- ⦿ Compatible con CP500
- ⦿ Cacerola de fácil volteo

CP500: Carro palomero se vende por separado

Hotdoguera



Modelo **HD12**

- ⦿ Temperatura hasta 48°C
- ⦿ Capacidad para 12 salchichas
- ⦿ Cubierta de acrílico para mayor higiene
- ⦿ Termostato de 6 posiciones



Máquina de helado

Modelo **MN-16**

- ⦿ Construcción de acero inoxidable
- ⦿ Capacidad de 16 litros por hora
- ⦿ Produce dos sabores de helado y uno combinado
- ⦿ Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 220V

Máquina de helado

Modelo **MN-110**

- ⦿ Construcción de acero inoxidable
- ⦿ Capacidad de producción de 12 kg/hr
- ⦿ Produce dos sabores de helado y uno combinado
- ⦿ Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 110V



TERMOSELLADORA / CAJA REGISTRADORA



Termoselladora

Modelo TS-500

- ◉ Construcción de acero inoxidable
- ◉ Ajuste de rollo
- ◉ Controles de encendido independientes
- ◉ Termostato en plato sellador

Caja registradora

Modelo ER-200

- ◉ Almacena hasta 200 productos
- ◉ Fácil de programar
- ◉ Juego de llaves
- ◉ Alfanumérica

Disponibles para almacenar 2,300 y 4,096 productos



Báscula comercial de acero inoxidable



Modelo **LPCR**

- Batería recargable de 100 hrs. aprox
- 100 memorias de precio
- Funciones de caja registradora
- 8 teclas de acceso directo

Disponible en 20 kg y 40 kg.



Báscula comercial acero inoxidable

Modelo **PCR**

- ◉ Construida en acero inoxidable
- ◉ 100 memorias de precio
- ◉ Cable de alimentación integrado
- ◉ Conexión USB
- ◉ Función de caja registradora

Disponible en 20 kg y 40 kg

Báscula comercial de acero inoxidable con teclado de uso rápido

Modelo **BTN**

- ◉ Batería recargable de 100 hrs. aprox
- ◉ 100 memorias de precio
- ◉ Funciones de caja registradora
- ◉ Backlight para lugares con poca iluminación

Disponible en 20 kg y 40 kg





Báscula comercial de recibo con móvil

Modelo **PCP**

- ⦿ Módulo de funciones peso-precio-total
- ⦿ Plataforma móvil de uso rudo
- ⦿ Ruedas para fácil desplazamiento
- ⦿ Conexión USB

Disponible en 250 kg 500 kg con cubierta en acero inoxidable

Báscula comercial de acero inoxidable grande



Modelo **MFQ**

- ⦿ Batería recargable de 100 hrs. aprox.
- ⦿ 100 memorias de precio
- ⦿ Funciones de caja registradora
- ⦿ Función precio fijo y pantalla iluminada

Disponible en 40 kg

Báscula comercial de recibo para mostrador



Modelo **PCB**

- ⦿ Módulo de funciones peso-precio-total
- ⦿ Plataforma de uso rudo
- ⦿ Pantalla iluminada para fácil lectura
- ⦿ Conexión USB

Disponible 100 kg

BÁSCULAS DE RECIBO



Báscula de recibo con móvil

Modelo **EQM**

- ⦿ Plataforma de uso rudo
- ⦿ Pesa en kilos y libras
- ⦿ Batería recargable de 100 horas
- ⦿ Ruedas para fácil desplazamiento

Disponible en 400 kg y 1 ton

Báscula de recibo para mostrador



Modelo **EQB**

- ⦿ Para mostrador
- ⦿ Plataforma de uso rudo
- ⦿ Pantalla iluminada para fácil lectura
- ⦿ Pesa en kilos y libras

Disponible en 100 kg

Báscula de recibo inoxidable a prueba de agua



Modelo **EQB-W**

- ⦿ Acero inoxidable fácil de limpiar
- ⦿ Herméticas a prueba de agua
- ⦿ Pesa en kilos y libras
- ⦿ Batería recargable

Disponible en 20 kg, 50 kg y 100 kg



Báscula de recibo electrónica

Modelo **SR**

- ⦿ Plataforma ligera de uso rudo
- ⦿ Cable tipo telefónico retráctil
- ⦿ Pesa en kilos y libras
- ⦿ Pantalla iluminada con salida para conexión a computadora
- ⦿ Display móvil alámbrico

Disponible en 50 kg

Báscula de recibo móvil



Modelo **FS**

- ⦿ Plataforma móvil de uso rudo
- ⦿ Pesa en kilos y libras
- ⦿ Pantalla grande e iluminada
- ⦿ Fácil de transportar

Disponible en 250 kg y 500 kg con cubierta en acero inoxidable

Báscula de recibo para mostrador



Modelo **FS-200**

- ⦿ Pesa en kilos y libras
- ⦿ Plataforma de uso rudo
- ⦿ Pantalla iluminada para fácil lectura
- ⦿ Fácil de transportar

Disponible en 200 kg y también con cubierta en acero inoxidable

BÁSCULA ETIQUETADORA



Báscula etiquetadora acero inoxidable con torreta

Modelo **W-LABEL**

- ◉ Almacena hasta 500 productos
- ◉ Impresor térmico
- ◉ Ticket y etiqueta configurable
- ◉ Conexión Wi-Fi y en red local

Disponible en 20 kg y 40 kg, cuenta con aplicación móvil

Báscula etiquetadora touchscreen acero inoxidable



Modelo **WLS**

- ◉ Pantalla táctil con función para configurar publicidad y promociones
- ◉ Sistema innovador de vendedor flotante

Disponible en 20 kg y 40 kg, cuenta con aplicación móvil

Báscula etiquetadora touchscreen acero inoxidable con torreta



Modelo **WLS-D**

- ◉ Pre-empaca y etiqueta tus productos teniéndolos listos para vender
- ◉ Conexión Wi-Fi

Disponible en 20 kg y 40 kg, cuenta con aplicación móvil



Báscula porcionadora acero inoxidable

Modelo **LEQ**

- ◉ Gabinete de acero inoxidable
- ◉ Pesa en kilos, libras y onzas
- ◉ Display grande de cuarzo con backlight
- ◉ Maneja límite de peso máximo y mínimo

Disponible en 5 kg y 10 kg

Báscula porcionadora LAB

Modelo **LAB-500**

- ◉ Capacidad de 2 kg / 4 lb / 70 oz
- ◉ División mínima 0.001 kh / 0.002 lb / 0.05 pz
- ◉ Baterías 2 pilas AA
- ◉ Pantalla digital



BÁSCULA CONTADORA / ELECTRÓNICA



Báscula contadora acero inoxidable

Modelo **QC**

- Construida en acero inoxidable
- Pesa en kilos, libras y onzas
- Batería recargable

Disponible en 5 kg, 20 kg y 50 kg

Báscula electrónica



Modelo **SXT30**

- Teclado compacto y eficiente
- Función aditiva de precios
- Batería recargable de 100 horas

Disponible en 30 kg

Báscula electrónica



Modelo **SX SMART**

- Función de caja registradora
- Capacidad de 100 memorias de precios
- Pantalla iluminada

Disponible en 15 kg y 30 kg



Plataforma display móvil alámbrico

Modelo **PLP ALÁMBRICA**

- ⦿ Construida para soportar el trabajo más duro sin margen de error
- ⦿ Con la media adecuada para pesar lotes completos
- ⦿ Controla entradas y salidas

Disponible en 1 ton, 2,5 ton y 5 ton
Medidas disponibles 90 x 90 cm, 120 x 120 cm y 150 x 150 cm.

Báscula ganadera



Modelo **PG**

- ⦿ Corral con puertas corredizas
- ⦿ Sensores de carga para uso en exteriores

Disponible en 2 toneladas

Báscula ganadera porcina



Modelo **PGP**

- ⦿ Robusta construcción en acero
- ⦿ Corral desmontable en alta resistencia

Disponible en 2 toneladas

BÁSCULAS COLGANTES



CRS-300



CRS-500



CRS-1000

Modelo	Dimensiones	Peso	Capacidad	División mínima	Pesada mínima	Display	Batería
CRS-300	8.1 x 26.5 x 4.6 cm	620 g	300 kg	0.1 kg	2 kg	LED numérico	3 x AA (1.5V)
CRS-500	13 x 22 x 6 cm	1 kg	500 kg	0.2 kg	4 kg	LCD	3 x AA (1.5V)
CRS-1000	22 x 36 x 13.5 cm	4.5 kg	1000 kg	0.5 kg	10 kg	Pantalla LED	Recargable 6V / 5 Ah



También disponible en 5, 10 y 15 toneladas

CEDAZOS



Modelo	Diámetro del molino	Medidas para molino		Tipo	
Cedazo 1/8"	1/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/16"	3/16"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/8"	3/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/4"	1/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/2"	1/2"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 5/8"	5/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1K	1k"	22 ,32, 52, 56	Larga Vida	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 3/4"	3/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 2K o 3K	2k" o 3k"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)

*CI: Fabricado en acero aleado con alto contenido de cromo que brinda máxima higiene y alta resistencia a la oxidación.

*CD: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, diseñado para altos volúmenes de trabajo.

*CDH y CDHR: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, cuenta con una versión reversible que permite cambiar el HUB de lado, cuando se le haya agotado el filo.

ACCESORIOS

CINTAS BANDA



Modelo	Espesor	Dientes por pulgada		Longitud	
CBT-316 5/8	0.016"	3	73" a 119.5"	120" a 142"	140" a 142"
CBT-322 5/8	0.022"	3	43" a 119" 153" a 175"	120" a 129.5" 182" a 200"	131" a 152" 212" a 244"
CBT-325 5/8	0.025"	3	61" a 119" 164" a 166"	120" a 130" 182" a 216"	131" a 154"
CBT-322 3/4	0.022"	3	69" a 135"	164" a 167.5"	
CBT-325 3/4	0.025"	3	108" a 127"	135" a 167"	
CBT-416 5/8	0.016"	4	116" a 120"		
CBT-422 5/8	0.022"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"
CBT-425 5/8	0.025"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"

NAVAJAS



Inoxidable (NI)



Inoxidable Recta (NIR)



Larga Vida (NLV)

Modelo	Medidas para molino		Tipo	
Navaja para molino	12, 22, 32, 52, 56	Inoxidable (NI)	Inoxidable Recta (NIR)	Larga Vida (NLV)

*NI: Fabricada en acero inoxidable con alto contenido de cromo, su diseño facilita la velocidad de molienda haciéndola ideal para volúmenes bajos

*NIR: Fabricada en acero inoxidable, su corte recto que permite mayor precisión, minimizando el tiempo de paro y haciéndola ideal para volúmenes medios

*NLV: Es la de mayor duración y resistencia gracias a sus insertos de carburo soldados con plata que la hacen ideal para altos volúmenes

Hotel y Restaurant



Chafers clásico / lujo



Insertos inoxidables



Dispensador de jugos

Cuchillería



Cuchillos varios



Chairas



Afilador easy2sharp

Cocina



Ollas y sartenes



Utensilios



Termómetros

Otros



Baterías recargables



Guantes para todo tipo de uso



Arcos y seguetas

ACCESORIOS



Visita

torrey.net

