

CATÁLOGO

Refrigeración & Gastronomía





GASTROPAR

Equipamientos Gastronómico





Linea Completa Utensilios Gastronómicos

GastroÚtil
UTENSILIOS

GASTROPAR
Equipamientos Gastronómico

VISICOOLER PARA CERVEZA Y MULTIUSO

Línea de conveniencia



GCB-23EV PR



GCB-23EV PR



GCB-23EV PR



GRV-57 BR



GCB-23EV PR



GRBA-400 GW TI



GRBA-400 PR

VISICOOLER EXTRA FRIO Y CONGELADOS

Línea de conveniencia



GCBC-950 PR



GCBC-950 PR



GCBC-1450 PR



GEAS-6P LB PR

CONGELADORES HORIZONTALES DOBLE ACCION



GHD-400 CZ



GHD-500 CZ

VITRINA REFRIGERADA

Linea Aurora



GPSA-175R PR



GPSA-110R BR



GPEA-140R PR



GPFA-140R PR

VITRINAS CONFITERAS GOURMET

Linea Aurora



MEQA-075R PR



MPNA-075R PR



MPNA-140R PR



MPXA-075R PR



GGER-070 PR



GGER-200 PR



GGER-070 PR



MGEM-150 PR

VITRINAS CONFITERAS GOURMET

Línea Aurora



GQEA-140R PF



MGEX-100 PR



GEVF-075 PR

EXHIBIDORES REFRIGERADO DE MESA

Línea de conveniencia



GVRB-120 TI



GVRB-160 PR

MESADA DE SERVICIO REFRIGERADA



GBFE-200 AI



GBFE-250 AI



GBPZ-200 T AI

EXPOSITOR ISLA DOBLE ACCION



GESV-190C BR



GESV-290C PR

VITRINAS PARA CARNES



GATP-150 AD VM



GATP-200 A VM



GAPS-210D CZ

MINI CÁMARA PARA CARNE



GMCR-1600 AI

MÁQUINAS DE CAFÉ



ES4C - Granos



BTC.CM1001



Cafetto Gaia



Cafetto Soluble ES-5C

LICUADORAS ALTA ROTACIÓN

1,5 Litros



LAR.1,5

2 Litros



LAR.2

2 Litros



LAR.2 MAX

3,5 Litros



LAR.4

1,5 Litros



LARL1,5

3,5 Litros



LARL1,5



LICUADORAS INDUSTRIAL

2 Litros



LQL.02

10 Litros



LQ.10

10 Litros



LQL.10

4 Litros



LQ.04

4 Litros



LQL.04

6 Litros



LQ.06

6 Litros



LQL.06

8 Litros



LQL.08



CORTADOR DE FRIOS



CFH.300



CFI.275



CFI.300

MÁQUINA DE CHURROS



MCV.6

ABLANDADOR



PAC

PROCESSADOR



MPA



BATIDORA MILK SHAKE



BMK

PELADORA PAPA



DA.10

FREIDORA INDUSTRIAL ELÉCTRICA



FIE.44

REFRIMATE

AUTOSERVICIO Linea Premium



P/ CONGELADOS
ASPRCO3P

P/ CONGELADOS
ASPRCO2P

EXTRA FRIO
ASPREF4P

EXTRA FRIO
ASPREF3P

EXTRA FRIO
ASPRR4PMA

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| ASPRCO2PMA | 1320 | 850 | 2105 | 220 | 2 | -14 a -18°C |
| ASPRCO3PMA | 1945 | 850 | 2105 | 220 | 3 | -14 a -18°C |
| ASPREF2PMA | 1320 | 850 | 2105 | 220 | 2 | -4 a 0°C |
| ASPREF3PMA | 1945 | 850 | 2105 | 220 | 3 | -4 a 0°C |
| ASPREF4PMA | 2570 | 850 | 2105 | 220 | 4 | -4 a 0°C |
| ASPRR2PMA | 1320 | 850 | 2105 | 220 | 2 | 2 a 6°C |
| ASPRR3PMA | 1945 | 850 | 2105 | 220 | 3 | 2 a 6°C |
| ASPRR4PMA | 2570 | 850 | 2105 | 220 | 4 | 2 a 6°C |

- Estante con regulaje de altura Controlador Digital
- Iluminación Led

- Frio
- Extra Frio
- Congelado

AUTOSERVICIO Linea Vanguard

REFRIMATE



DISPONIBLE EN ○ ●

EXTRA FRIO
ASVEF3P

DISPONIBLE EN ○ ●

EXTRA FRIO
ASVEF2P

DISPONIBLE EN ○ ●

P/ CONGELADOS
ASVCG2P

DISPONIBLE EN ○ ●

P/ CONGELADOS
ASVCG1P

DISPONIBLE EN ○ ●

PARA FRIOS
ASVR5P

DISPONIBLE EN ○ ●

PARA FRIOS
ASVR4P

DISPONIBLE EN ○ ●

PARA FRIOS
ASVR3P

DISPONIBLE EN ○ ●

PARA FRIOS
ASVR2P

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|---------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| ASVCG1P | 510 | 610 | 1905 | 220 | 1 | -18°C |
| ASVCG2P | 1040 | 610 | 1905 | 220 | 2 | -18°C |
| ASVEF2P | 1040 | 610 | 1905 | 220 | 2 | -5 °C |
| ASVEF3P | 1570 | 610 | 1905 | 220 | 3 | -5 °C |
| ASVR2P | 1040 | 610 | 1905 | 220 | 2 | 0 a 7°C |
| ASVR3P | 1570 | 610 | 1905 | 220 | 3 | 0 a 7°C |
| ASVR4P | 2100 | 610 | 1905 | 220 | 4 | 0 a 7°C |
| ASVR5P | 2630 | 610 | 1905 | 220 | 5 | 0 a 7°C |

- Puerta de vidrio templado.
- Controlador Digital
- Iluminación Led
- Puerta con resistencia (En equipos congelados)
- Frio
- Extra Frio
- Congelado

Opciones de color ● Negro ○ Blanco

REFRIMATE

VISICOOLER Para Cerveza



VCCE86PV



VCCE130PV



VCCE230PV



VCCE230PS



VCCE400PV



HOME BEER
CHB230



VCCE400PS



VCCE570PS



VCCE570PV



VCC570PJ

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VCCE86PV | 520 | 600 | 780 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |
| VCCE130PV | 520 | 600 | 1040 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |
| VCCE230PV | 520 | 605 | 1450 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |
| VCCE230PS | 520 | 605 | 1450 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |
| VCCE400PV | 600 | 610 | 1985 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |
| VCCE570PV | 650 | 750 | 2065 | 220 | 1 | -6 a 6 °C |

Pies con regulaje de altura. Controlador

Digital.

Aire Forzado.

Iluminación Led.

Frio. Congelado.

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|-------------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VCCE400PS | 600 | 610 | 1985 | 220 | 1 | -5,5; -2,5; -2,0; 4,0°C |
| VCCE400PJ | 600 | 610 | 1985 | 220 | 1 | -5,5; -2,5; -2,0; 4,0°C |
| VCCE570PJ | 650 | 750 | 2065 | 220 | 1 | -7,5; -5,5; -2,5; 2,0°C |
| VCCE570PS | 650 | 750 | 2065 | 220 | 1 | -7,5; -5,5; -2,5; 2,0°C |
| VCCE1300PV | 1300 | 780 | 2060 | 220 | 2 | -7,5°C |
| CHB230 | 1440 | 485 | 1905 | 220 | 1 | -5,5 a 2,0°C |

Pies con regulaje de altura.

Controlador Digital.

Aire Forzado.

Iluminación Led.

Extra Frio.

MINI CÁMARA PARA CERVEZA Storage

REFRIMATE



VSC1900



VCS900



VCS750

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|---------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VSC750 | 1080 | 590 | 1900 | 220 | 4 | -5 a 3 °C |
| VSC900 | 1220 | 660 | 1970 | 220 | 4 | -5 a 3 °C |
| VSC1900 | 1560 | 810 | 2155 | 220 | 4 | -5 a 3 °C |

Pies con regulaje de altura.

Controlador Digital.

Interior y exterior en acero galvanizado.

Aire Forzado.

REFRIMATE

VISICOOLER Extra Frio



VCEFI1800PV



VCEF3P



VCCEI300PV



VCEF2P

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VCEF2P | 1220 | 650 | 1990 | 220 | 2 | -5 °C |
| VCEF3P | 1840 | 650 | 1990 | 220 | 3 | -5 °C |
| VCCEI300PV | 1300 | 780 | 2060 | 220 | 2 | -7,5 °C |
| VC1800PV | 1960 | 780 | 2060 | 220 | 3 | -5 °C |

- Parrilla con regulaje de altura
- Iluminación Led
- Controlador Digital
- Aire Forzado
- Puerta de Vidrio doble, cierre automatico

REFRIMATE

VISICOOLER Multiuso



VCM5P



VCM1800PV



VCM1300PV



VCM570PV



VCM400

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VCM400PV | 600 | 610 | 1985 | 220 | 1 | 0 a 7°C |
| VCM570PV | 650 | 750 | 2065 | 220 | 1 | 0 a 7°C |
| VCM2P | 1220 | 665 | 1990 | 220 | 2 | 0 a 7°C |
| VCM1300PV | 1300 | 770 | 2060 | 220 | 2 | 0 a 7°C |
| VCM3P | 1840 | 665 | 1990 | 220 | 3 | 0 a 7°C |
| VCM1800PV | 1960 | 770 | 2060 | 220 | 3 | 0 a 7°C |
| VCM4P | 2460 | 665 | 1990 | 220 | 4 | 0 a 7°C |
| VCM5P | 3080 | 665 | 1990 | 220 | 5 | 0 a 7°C |

- Parrilla con regulaje de altura
- Iluminación Led
- Controlador Digital
- Puerta de Vidrio doble
- Aire Forzado

VISICOOLER Para Congelados

REFRIMATE



VCCO1300PV



VCCO2P



VCCO400PV
VCCO570PV



VCCO400PS



VCCO570PS

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| VCCO400PV | 600 | 650 | 1985 | 220 | 1 | -18 °C |
| VCCO400PS | 600 | 650 | 1985 | 220 | 1 | -18 °C |
| VCCO570PV | 715 | 825 | 2065 | 220 | 1 | -18 °C |
| VCCO570PS | 715 | 825 | 2065 | 220 | 1 | -18 °C |
| VCCO2P | 1220 | 665 | 1990 | 220 | 2 | -18 °C |
| VCCO1300PV | 1450 | 770 | 2060 | 220 | 2 | -18 °C |

- Parrilla con regulaje de altura
- Iluminación Led
- Controlador Digital
- Aire Forzado

REFRIMATE

ADEGA DE VINOS Linea Home



ADEGA PARA VINOS
AV-230



ADEGA PARA VINOS
AV-130



ADEGA PARA VINOS
AV-86

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Volumen (Lts) | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| AV-86 | 520 | 575 | 780 | 220 | 86 | 6 a 20°C |
| AV-130 | 520 | 580 | 1040 | 220 | 130 | 6 a 20°C |
| AV-230 | 520 | 585 | 1450 | 220 | 230 | 6 a 20°C |

- Refrigeración Estática. (Placa Fría)
- Controlador Digital.
- ✓ Puerta con doble vidrio templado.
- Iluminación Led.

Marchesoni

TORRE Y REFIL de Cerveza



TORRE DE CERVEZA 2,5 Lts
MB...2.250



TORRE DE CERVEZA 1,5Lts
MB.2.150



REFIL PARA TORRE DE 1,5Lts
3046



REFIL PARA TORRE DE 2,5 Y 3,5 Lts
1427

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad |
|-----------|----------------|-------------|--------|-----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| MB. 2.150 | 190 | 190 | 540 | 1,5 |
| MN. 2.250 | 220 | 220 | 760 | 2,5 |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad |
|--------|----------------|-------------|--------|-----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| 3046 | 300 | - | 325 | 1,5 |
| 1427 | 300 | - | 410 | 2,5 |

REFRIMATE

HELADERAS COMERCIALES



FRIOS



**FRIOS
MCR4P**



**FRIOS
MC2PCG**



**CONGELADOS
MCCO4P**



**CONGELADOS
MCCO2P**

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de puertas | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| MCR2P | 520 | 590 | 1900 | 220 | 2 | 0 a 7°C |
| MCR4P | 1080 | 800 | 1900 | 220 | 4 | 0 a 7°C |
| MCR6P | 1640 | 590 | 1900 | 220 | 6 | 0 a 7°C |
| MCR6PP | 1640 | 590 | 1900 | 220 | 6 | 0 a 7°C |

- ✓ Pies con regulaje de altura.
- Controlador Digital.
- Alire Forzado.
- Frio.

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Volumen (Lts) | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| MC2PCG | 520 | 590 | 1900 | 220 | 303 | -15 °C |
| MCCO2P | 1080 | 590 | 1900 | 220 | 303 | -18 a 10°C |
| MCCO2P | 1080 | 590 | 1900 | 220 | 588 | -18 a 10°C |

- Alire Forzado.
- ✓ Parrilla con regulaje de altura.
- Controlador Digital.
- ✓ Aislamiento en poliuretano.

REFRIMATE

MINI CÁMARA Para Carnes



| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad de carga | Temperatura (°C) |
|----------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| MCVR1350 | 1110 | 810 | 2250 | 220 | 450 | 0 a 7°C |
| MCVR1900 | 1560 | 810 | 2550 | 220 | 700 | 0 a 7°C |
| MCVR2800 | 2410 | 810 | 2250 | 220 | 950 | 0 a 7°C |
| MCVR4000 | 1210 | 2100 | 2510 | 220 | 1500 | 0 a 7°C |

- Aire Forzado.
- Frio.
- Controlador Digital.
- Puerta con cierre automático.

REFRIMATE

MINI CÁMARA Congelados - Hielo



| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad de carga | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| MCVCO1900 | 1560 | 810 | 2250 | 220 | 700kg | -15 a -18°C |
| MCVCO4000 | 1210 | 2100 | 2510 | 220 | 1500kg | -15 a -18°C |

- Aire Forzado.
- Gabinete externo en acero galvanizado.
- Controlador Digital.
- Puerta con cierre automático.

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Volumen (L) | Temperatura (°C) |
|---------|----------------|-------------|--------|-------------------|-------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| MCG570 | 700 | 825 | 2065 | 220 | 570 | -12 °C |
| MCG700 | 680 | 850 | 2365 | 220 | 700 | -12 °C |
| MCG1100 | 1000 | 850 | 2365 | 220 | 1100 | -12 °C |
| MCG1800 | 1280 | 1040 | 2365 | 220 | 1800 | -12 °C |

MINI CÁMARA Extra frio



PASS THROUGH Matenedor de Alimentos



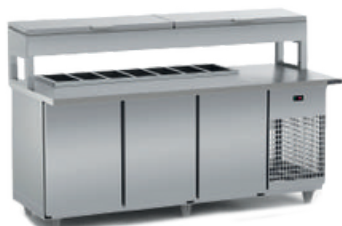
| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad de carga | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| MCVEF1900 | 1560 | 810 | 2250 | 220 | 700kg | -2 a 5°C |
| MCVEF4000 | 1210 | 2100 | 2510 | 220 | 1500kg | -2 a 5°C |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Volumen (Lts) | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| PTR600 | 690 | 680 | 2020 | 220 | 600 | -5 a 0°C |
| PTA600 | 690 | 680 | 2020 | 220 | 600 | Máx. 60°C |

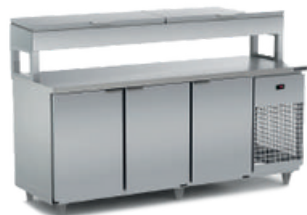
- Capacidad 18 bandejas GN'S 1/1.(no incluye)
- Controlador Digital.
- Aire Forzado.
- Cuerpo externo inoxidable.
- Resistencia eléctrica. (Térmico)

REFRIMATE

MESADA DE SERVICIO Refrigerada/ Seca



BALCÓN REFRIG. CONDIMENTADOR
MESADA EXTENDIDA
CTEP2000



BALCÓN REFRIGERADO
CON TOPINERA
BSRCTE2000



BALCÓN
REFRIGERADO
BSRAF2000



BALCÓN
SECO
BSRAF

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad (GN' z) | Temperatura (°C) |
|-------------|----------------|-------------|--------|-------------------|-------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| BSRC1500 | 1500 | 720 | 1250 | 220 | 5 - 1/2 | 0 a 5°C |
| BSRC2000 | 2000 | 720 | 1265 | 220 | 7 - 1/2 | 0 a 5°C |
| BSRAF1500 | 1500 | 720 | 950 | 220 | - | 0 a 5°C |
| BSRAF2000 | 2000 | 720 | 950 | 220 | - | 0 a 5°C |
| BSRCTEP1500 | 1500 | 850 | 1360 | 220 | 12 - 1/6 | 0 a 5°C |
| BSRCTEP2000 | 2000 | 850 | 1360 | 220 | 18 - 1/6 | 0 a 5°C |
| BSS1500 | 1500 | 720 | 950 | 220 | - | - |
| BSS2000 | 2000 | 850 | 950 | 220 | - | - |
| BSRCPI500 | 1500 | 725 | 930 | 220 | 10 - 1/6 | 0 a 5°C |

- Aire Forzado.
- Refrigeración Estática.
- Controlador Digital.
- Aislamiento en poliuretano.

REFRIMATE

EXPOSITOR ISLA Doble Acción



EXPOSITOR ISLA
MODULABLES
EISCI1900
EISCI2100



EXPOSITOR ISLA
VIDRIO RECTO
EIVVR3000



EXPOSITOR ISLA VIDRIO
CURVO
EIVCC2000

| Modelo | Dimension (mm) | | | Volumen (L) | Temperatura Frios(°C) | Temperatura Congelados(°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------|-----------------------|----------------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EIVVC2000 | 2000 | 820 | 930 | 480 | 0 a 7 °C | -18°C |
| EIVVC3000 | 3000 | 820 | 930 | 742 | 0 a 7 °C | -18°C |
| EIVVR2000 | 2000 | 820 | 1000 | 480 | 0 a 7 °C | -18°C |
| EIVVR3000 | 3000 | 820 | 1000 | 742 | 0 a 7 °C | -18°C |
| EISCI1900 | 1900 | 850 | 860 | 860 | 0 a 7 °C | -18°C |
| EISCI2100 | 2100 | 850 | 860 | 960 | 0 a 7 °C | -18°C |

- Termostato Mecánico.
- Tubería de cobre.
- Iluminación Led.
- Tapas en vidrio templado.

REFRIMATE

VITRINAS PARA CARNES & EMBUTIDOS



PREMIUM GANCHERA
VIDRIO CURVO
EAPRVCG2500



PREMIUM GANCHERA
VIDRIO RECTO
EAPRVCG2500



PREMIUM ESTANTES
VIDRIO RECTO
EAPVRP2000

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Tensión (Hz) | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EAPRVG1875 | 1220 | 665 | 1990 | 220 | 50 | 0 a 7 °C |
| EAPRVG2500 | 2500 | 665 | 1990 | 220 | 50 | 0 a 7 °C |
| EAPVRP1875 | 1875 | 665 | 1990 | 220 | 50 | 0 a 7 °C |
| EAPVRP2500 | 2500 | 665 | 1990 | 220 | 50 | 0 a 7 °C |

- Aire Forzado.
- Iluminación Led.
- Vidrio Antiempañante.
- Bandejas en polipropileno.

REFRIMATE

VITRINA PARA CARNES Vanguard



EXPOSITOR VIDRIO
RECTO ALTO
EAVAVR2000



EXPOSITOR VIDRIO
RECTO MIXTO
EAVVRM2000



EXPOSITOR VIDRIO
RECTO C/ BANDEJAS
EAVVRP2000



EXPOSITOR VIDRIO
RECTO P/ GANCHOS
EAVVRG1500

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Tensión (Hz) | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EAVVRG1500 | 1500 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVRP1500 | 1500 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVRG2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVAVR2000 | 2010 | 735 | 2120 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVRP2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVRM2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVRG3000 | 3000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |



EXPOSITOR VIDRIO
CURVO MIXTO
EAVVCM2000



EXPOSITOR VIDRIO
CURVO C/ BANDEJAS
EAVVCP2000



EXPOSITOR VIDRIO
CURVO P/ GANCHOS
EAVVCG2000

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Tensión (Hz) | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EAVVCG1500 | 1500 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVCP1500 | 1500 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVCM2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVCG2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |
| EAVVCP2000 | 2000 | 720 | 1300 | 220 | 50 o 60 | 3 a 10°C |



Refrigeración Estática.



Controlador Analógico.



Revestimiento interno en acero inoxidable.



Bandejas en polipropileno.

REFRIMATE

VITRINA PARA CARNES & EMBUTIDOS Vanguard Top



EAVTG3000



EAVTG2000



EAVTG1500

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Tensión (Hz) | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|--------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EAVTG1500 | 1525 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTP1500 | 1525 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTG2000 | 2025 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTP2000 | 2025 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTM2000 | 2025 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTG2000 | 3015 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTP2000 | 3015 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |
| EAVTM2000 | 3015 | 720 | 1350 | 220 | 50 o 60 | 0 a 4°C |



Aire Forzado.



Controlador Digital.



Gabinete interno Acero Inox 430.



Iluminación Led.



Ganchera doble.



Vidrio Doble.

REFRIMATE

VITRINAS CONFITERAS TITANIUM Premium



REFRIGERADO
3 NIVELES
VTPRR3P



REFRIGERADO
2 NIVELES
VTPRR1450



REFRIGERADO
ABIERTO
VTPRRA2P1450



SECA
2 NIVELES
VTPRS1000



SECA
2 NIVELES
VTPRS750

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de Niveles | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| VTPRS750 | 750 | 650 | 1280 | 220 | 2 | Ambiente |
| VTPRS1000 | 1000 | 650 | 1280 | 220 | 2 | Ambiente |
| VTPRS1450 | 1450 | 650 | 1280 | 220 | 2 | Ambiente |
| VTPRS1900 | 1900 | 650 | 1280 | 220 | 2 | |
| VTPRS3P | 1450 | 650 | 1495 | 220 | 3 | |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de Niveles | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| VTPRR750 | 750 | 650 | 1280 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |
| VTPRR1000 | 1000 | 650 | 1280 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |
| VTPRR1450 | 1450 | 650 | 1280 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |
| VTPRR1900 | 1900 | 650 | 1280 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |

- Aire Forzado.
- Controlador Digital.
- Revestimiento en acero inoxidable.
- Iluminación Led.

VITRINAS CONFITERAS TITANIUM Premium Térmicas



VTPRQ3P



VTPRQ1450



EPPSVR



VTPRQ750

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de Niveles | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| VTPRQ750 | 750 | 650 | 1325 | 220 | 2 | 60°C |
| VTPRRQ1000 | 1000 | 650 | 1280 | 220 | 2 | 60°C |
| VTPRQ1450 | 1450 | 650 | 1325 | 220 | 2 | 60°C |
| VTPRQ3P | 1900 | 650 | 1545 | 220 | 3 | 60°C |

- Termostato Mecánico.
- Bandejas en acero inoxidable.
- Cuerpo interno en acero inoxidable.
- Iluminación Led.

REFRIMATE

VITRINAS CONFITERAS PREMIUM



CONFITERA P/
REFRIGERADOS
EPPRSVR



CONFITERA P/
PRODUCTOS SECOS
EPPRSVR



CONFITERA P/
CALIENTE
EPPRQVR

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Cantidad de Niveles | Temperatura (°C) |
|-------------|----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| EPPRQVR1250 | 1250 | 940 | 1300 | 220 | 2 | 60°C |
| EPPRRVR1875 | 1875 | 940 | 1300 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |
| EPPEEVR2500 | 2500 | 940 | 1300 | 220 | 2 | 2 a 6 °C |
| EPPSVR1250 | 1345 | 940 | 1300 | 220 | 2 | Ambiente |
| EPPRSVR1875 | 1875 | 940 | 1300 | 220 | 3 | Ambiente |
| EPPRSVR2500 | 2500 | 940 | 1300 | 220 | 3 | Ambiente |

- Equipos refrigerados con Aire Forzado y Vidrio Doble.
- Equipos Térmicos y secos con Vidrios Simples.
- Equipos térmicos con bandejas.
- Iluminación Led.
- Controlador Digital.

REFRIMATE

VITRINAS CONFITERAS VANGUARD PLUS



CONFITERA DOBLE FRIO-CALIENTE

CVPDRQ



Aire Forzado (Frio)



REFRIGERADA AIRE FORZADO

CVPRAF



Termostato mecánico



REFRIGERADA 2 PLACAS FRIAS

CVPR2P



Iluminación Led



TÉRMICA

CVPRQ75



Gabinete interno Acero galvanizado

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Temperatura (°C) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | |
| CVPR2P750 | 750 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |
| CVPR2P1450 | 1450 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |
| CVPRAF750 | 750 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |
| CVPRAF1000 | 1100 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |
| CVPRAF1450 | 1450 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |
| CVPRAF1800 | 1800 | 560 | 1200 | 220 | 3 a 10 °C |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Temperatura (°C) |
|----------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | |
| CVPQ750 | 750 | 560 | 1200 | 220 | 60 °C |
| CVPQ1000 | 1100 | 560 | 1200 | 220 | 60 °C |
| CVPQ1450 | 1450 | 560 | 1200 | 220 | 60 °C |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------------------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | |
| CVPDRQ | 1525 | 560 | 1200 | 220 | Ref: 3 a 10°C Calie: Hasta 60°C |
| CVPDRS | 1525 | 560 | 1200 | 220 | Ref: 3 a 10°C Seco: Ambiente |

REFRIMATE

VITRINA VANGUARD Seca



VITRINA SECA

CVPS1450



VITRINA SECA

CVPS750



ESQUINERA CURVA INTERNA

CVPCIN



ESQUINERA CURVA

CVPCEX



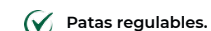
CAJA

CVPC

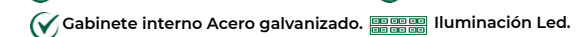
| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Temperatura (°C) |
|----------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | |
| CVPCEX | 1212 | 400 | 1150 | 220 | Ambiente |
| CVPCIN | 1200 | 555 | 1150 | 220 | Ambiente |
| CVPC750 | 750 | 560 | 1200 | 220 | Ambiente |
| CVPS750 | 750 | 560 | 1200 | 220 | Ambiente |
| CVPS1000 | 1100 | 560 | 1200 | 220 | Ambiente |
| CVPS1450 | 1450 | 560 | 1200 | 220 | Ambiente |
| CVPS1800 | 1800 | 560 | 1200 | 220 | Ambiente |



Vidrios templados simples.



Patas regulables.



Gabinete interno Acero galvanizado. Iluminación Led.

REFRIMATE

BUFFET CENTRAL



MESADA DE GRANITO 12 CUBAS - Térmico

BRCQ 12



MESADA DE GRANITO 8 CUBAS

BRCF 8



VIDRIO TEMPLADO 8MM FRIO 8 CUBAS

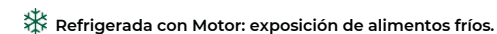
NBRCF 8



VIDRIO TEMPLADO 8MM CALIENTE 8 CUBAS

NBRCQ 8

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad (GN's) | Temperatura (°C) |
|----------|----------------|-------------|----------|-------------------|------------------|------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | | |
| BRCQ-8 | 1600 | 820 | 840/1515 | 220. | 8 - 1/2 | Caliente |
| BRCQ-12 | 2260 | 820 | 840/1515 | 220 | 12 - 1/2 | Caliente |
| BRCF-8 | 1600 | 820 | 840/1515 | 220. | 8 - 1/2 | Frio |
| BRCF-12 | 2260 | 820 | 840/1515 | 220. | 12 - 1/2 | Frio |
| NBRCF-8 | 1600 | 1000 | 840/1515 | 220 | 8 - 1/2 | Frio |
| NBRCF-12 | 2260 | 1000 | 840/1515 | 220 | 12 - 1/2 | Frio |
| NBRCQ-8 | 1600 | 1000 | 840/1515 | 220 | 8 - 1/2 | Caliente |
| NBRCQ-12 | 2260 | 1000 | 840/1515 | 220 | 12 - 1/2 | Caliente |



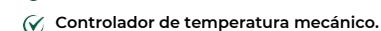
Refrigerada con Motor: exposición de alimentos fríos.



Protector salivar.



Térmico: Baño María.



Controlador de temperatura mecánico.

REFRIMATE

COMPLEMENTO PARA BUFFET



P/ PLATOS Y CUBIERTOS
TAPA GRANITO DE 20MM

CPTBR



CONDIMENTOS
TAPA GRANITO 20MM

CPBR



CONDIMENTOS
TAPA VIDRIO 8MM

CPNBR



P/ PLATOS Y CUBIERTOS
TAPA VIDRIO 8MM

CPTNBR

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|---------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| CNPBR | 1928 | 820 | 685/840 |
| CPTNBR | 928 | 820 | 840 |
| CPBR | 1000 | 820 | 840 |
| CPTBR | 1000 | 820 | 685/840 |

- ✓ Revestimiento en MDF laminado
- ✓ 15mm. Granito con 20mm de espesor.
- ✓ Ruedas giratorias con traba.
- ✓ Vidrio templado 8mm.

VENÂNCIO

BUFFETERA Central



BUFFETERA
TÉRMICA

EA10TC



BUFFETERA
TÉRMICA

EA8TC



BUFFETERA
SALADA

EA8TCX



BUFFETERA
SALADA

EA6TCX



BUFFETERA
SALADA

EA4TCX

| Modelo | Dimension (mm) | | | Buffet | Bandejas |
|--------|----------------|-------------|--------|---------|----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| EA4TC | 770 | 680 | 1290 | Térmico | 4 |
| EA6TC | 1101 | 680 | 1290 | Térmico | 6 |
| EA8TC | 1450 | 680 | 1290 | Térmico | 8 |
| EA10TC | 1780 | 680 | 1290 | Térmico | 10 |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Buffet | Bandejas |
|---------|----------------|-------------|--------|-------------|----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| EA4TCX | 770 | 680 | 1290 | Refrigerada | 4 |
| EA6TCX | 1101 | 680 | 1290 | Refrigerada | 6 |
| EA8TCX | 1450 | 680 | 1290 | Refrigerada | 8 |
| EA10TCX | 1780 | 680 | 1290 | Refrigerada | 10 |

- ✓ Estructura tabular cromada. ❄️ Refrig. (Sistema placa X con gel)
- ✓ Bandejas Gastronorm 1/2. 🍷 Térm.(Baño maria)

VENÂNCIO

BUFFETERA Doble



BUFFET DOBLE

ASD6T3TX



BUFFET DOBLE

ASD10T5TX

| Modelo | Dimension (mm) | | | Cubas GN Calientes | Cubas Hielo X Frías |
|-----------|----------------|-------------|--------|--------------------|---------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| EAD6T3X | 1110 | 680 | 1290 | 6 | 3 |
| EAD8T4TX | 1146 | 680 | 1290 | 8 | 4 |
| EAD10T5TX | 1782 | 680 | 1290 | 10 | 5 |

- ✓ Estructura tabular cromada. ❄️ Refrig. (Sistema placa X con gel)
- ✓ Bandejas Gastronorm 1/2. 🍷 Térm.(Baño maria)

EQUIPAMIENTOS PARA PANADERIA



**AMASADORA
ESPIRAL**

VAE 25EXP

- ✓ VAE:
Tacho en acero inox.
Dos velocidades.
Rejilla protectora.



SEMI RÁPIDA

**ASRBV 07
ASRBV 25**

- ✓ ASRBV:
Basculante.
Para masa con liga.



**AMASADORA
RÁPIDA**

ARV15-EXP

- ✓ ARVT/ARV:
Bacha en acero Inoxidable. Producción en 8 minutos.



**AMASADORA
RÁPIDA**

ARV-07

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Motor (Hp) | Capacidad (kg masa prota) |
|------------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------|---------------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | | |
| ARV07 | 552 | 434 | 563 | 220 | 1 | 05 |
| ARV15 | 657 | 476 | 696 | 220 | 2 | 15 |
| ARVT25 | 791 | 526 | 813 | 380 | 3 | 25 |
| ASRBV05EXP | 630 | 590 | 690 | 220 | 1/4 | 05 |
| ASRBV25EXP | 760 | 630 | 790 | 220 | 1/2 | 25 |
| VAE25EXP | 510 | 930 | 920 | 220 | 2,5 | 25 |
| VAE40EXP | 580 | 1140 | 990 | 380 | 4 | 40 |



**BATIDORA
PLANETARIA**

VBP-05



**BATIDORA
PLANETARIA**

**VBP-12
VBP-18**



**MOLINO
PARA PAN**

VMPS-80



**CAMARA DE
FERMENTACIÓN
CONTROLADA**

AC20T



**ARMARIO PARA MASA
CARRO ABIERTO**

AA20



**ARMARIO DE
FERMENTACIÓN NEUTRO**

AC20

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Motor (Hp) | Capacidad |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------|-------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | | |
| VBP-05EXP | 340 | 580 | 520 | 220 | 1/4 | 05 Lts. |
| VBP-12EXP | 340 | 750 | 750 | 220 | 1/4 | 12 Lts. |
| VBP-18/20 | 400 | 825 | 1240 | 220 | 1/2 | 18 Lts. |
| VMPS80 | 380 | 380 | 760 | 220 | 1/2 | 80 kg/h |
| AC20T | 730 | 1200 | 2050 | - | - | 20 Bandejas |
| AA20 | 650 | 720 | 1980 | - | - | 20 Bandejas |
| AC20 | 760 | 630 | 1980 | - | - | 20 Bandejas |



**DIVISORIA DE MASA 30
CORTES DE 0.50 GRAMOS**

DMV-30



**MODELADORA
DE PAN**

MPV-35



**CORTADOR DE
PAN DE SANDWICH 10MM**

FPV-10



**CILINDRO
LAMINADOR 39CM**

CLPV39



**CILINDRO
REFINADOR 50CM**

CLVT50

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Motor (Hp) | Capacidad |
|-----------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------|------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | | |
| MPV 35EXP | 520 | 680 | 1190 | 220 | 1/4 | 500 PANES/H |
| MPV 50EXP | 670 | 680 | 1190 | 220 | 1/3 | 1500 PANES/H |
| FPV 10EXP | 690 | 930 | 1310 | 220 | 1/2 | - |
| CLPV39 | 710 | 900 | 750 | 220 | 1/2 | 7 POR OP. |
| CLVT50 | 820 | 1310 | 1560 | 220 | 2x1,5 | 15 POR OP. |
| DMV-30 | 380 | 820 | 1450 | 220 | - | 30 CORTE POR OP. |

VENÂNCIO

HORNOS PIZZERO/ PISO



ELÉCTRICO
FER190
FER110



ELÉCTRICO
FER160



A GAS
FIR190
FIR110



A GAS
FIR160
FIR180



HORNO PARA
COCINA
FIE

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia (W) | Capacidad (Lts) | Dimensión Interna (mm) |
|--------|----------------|-------------|--------|--------------|-----------------|------------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | | |
| FER160 | 645 | 600 | 1240 | 2x1500w | 74 | 440x625x275 |
| FER190 | 920 | 830 | 1240 | 2x2500w | 136 | 790x625x275 |
| FER110 | 1070 | 650 | 1240 | 2x3000w | 280 | 950x950x310 |
| FIE | 570 | 570 | 440 | - | 69 | 510x500x270 |

- ✓ Ladrillos refractario.
- ✓ Puerta de Guillotina.
- ✓ Aislamiento en lana de roca.
- ✓ Termostato Analógico.

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Dimensión Interna (mm) |
|--------|----------------|-------------|--------|-----------------|------------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| FIR160 | 660 | 660 | 1890 | 74 | 450x620x290 |
| FIR180 | 660 | 840 | 1890 | 99 | 450x790x290 |
| FIR190 | 1220 | 660 | 1890 | 133 | 800x620x290 |
| FIR110 | 1220 | 990 | 1890 | 265 | 950x950x290 |

- ✓ Ladrillos refractario.
- ✓ Puerta de Guillotina.
- ✓ Aislamiento en lana de roca.
- ✓ Termómetro de Gas.
- ✓ Acompaña rejilla.
- ✓ No incluye kit de gas.

VENÂNCIO

HORNO TURBO CONVECTORES



PARA 10 BANDEJAS
DE 58x70

FTDE10



PARA 5 BANDEJAS
DE 58x70

FTDE5



CONVECTOR PICOLO
ELÉCTRICO

FC4EM



SMART ELÉCTRICO
INCLUYE 4 BANDEJAS 35x35

FCSB4E



| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia (W) | Potencia (W) |
|--------|----------------|-------------|--------|--------------|--------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| FTDE5 | 1000 | 570 | 840 | 950 | 9500 |
| FTDE10 | 1020 | 1290 | 1410 | 1800 | 18000 |
| FC4EM | 610 | 540 | 410 | 3500 | 3500 |
| FCSB4E | 600 | 667 | 463 | 3500 | 2000 |

- ✓ Controlador Digital.
- ✓ Bandejas 58*70.
- ✓ Aislamiento Térmico.
- ✓ Bandejas 35*35.
- ✓ Termostato de 50° a 300°C.
- ✓ Incluye 4 Bandejas.

VENÂNCIO

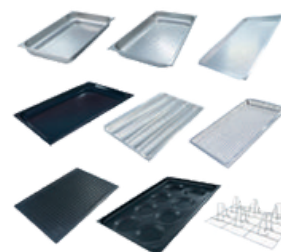
HORNO COMBINADO



H. INDUSTRIAL
COMBINADO
FCDB10E



H. INDUSTRIAL
COMBINADO
FCDB6E



BANDEJAS
OPCIONALES

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia (W) | Motor (Hp) |
|----------|----------------|-------------|--------|--------------|------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| FCDB6E | 1075 | 770 | 1640 | 10.5 | - |
| FCDB10E | 1075 | 720 | 1190 | 18 | - |
| FTDEM-5. | 1000 | 1304 | 1647 | 9500 | 1.2 CV |
| FVTS | 936 | 1274 | 1515 | - | 1.4 HP |

Ideado para optimizar los procesos de automatización en la cocina comercial con el panel multifunción y sus siguientes programas:

- ✓ Seco: 50 a 280°C.
- ✓ Sistema Bio Wash para limpieza.
- ✓ Vapor: 60 a 100°C.
- ✓ Entrada USB para incluir 1000 recetas.
- ✓ Combinado: 50 a 280°C.
- ✓ Regeneración: 80 a 190°C.
- ✓ Sensor de núcleo.

VENÂNCIO

COCINA INDUSTRIAL Linea Funcional



FF1CDP



FF2CDP



FF3CDP



FF4CDP



FF4CD2C

| Modelo | Dimension (mm) | | | Quemadores |
|---------|----------------|-------------|--------|------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| FF1CDP | 330 | 460 | 820 | 1 |
| FF2CDP | 682 | 460 | 820 | 2 |
| FF3CDP | 460 | 1020 | 820 | 3 |
| FF4CDP | 680 | 770 | 820 | 4 |
| FF4CD2C | 1025 | 770 | 820 | 4 |

🔥 Quemador simple doble

🔥 A Gas.

✅ Llama. Baja presión.

VENÂNCIO

COCINA INDUSTRIAL Linea Extra



E6D3C



E4D2C



E6E



E4E



E2E2QD



E1D1P

| Modelo | Dimension (mm) | | | Quemador Simple | Doble LLama |
|---------|----------------|-------------|--------|-----------------|-------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| E1D1P | 390 | 480 | 800 | - | 1 |
| E2E2QD | 740 | 480 | 800 | - | 2 |
| E2 | 740 | 480 | 800 | 2 | - |
| E2/1QS | 740 | 480 | 800 | 1 | - |
| E4E/2QS | 740 | 820 | 800 | 2 | 2 |
| E4E | 740 | 820 | 800 | 4 | - |
| E4D2C | 1080 | 820 | 800 | 2 | 2 |
| E6D3C | 1080 | 820 | 800 | 3 | 3 |
| E6E | 1080 | 820 | 800 | 6 | - |

✅ Hornalla de Hierro fundido.

✅ Baja presión.

✅ Hornallas 30x30cm.

VENÂNCIO

COCINA INDUSTRIAL Linea Maxi



M6ED6



M4ED4



M2PD2

| Modelo | Dimension (mm) | | | Quemadores |
|--------|----------------|-------------|--------|------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| M2PD2 | 1060 | 580 | 820 | 2 |
| M4ED4 | 1060 | 1060 | 820 | 4 |
| M6ED6 | 1530 | 1060 | 820 | 6 |

✅ Hornalla de Hierro

✅ fundido. Baja presión.

✅ Hornalla 40x40cm.

VENÂNCIO

CHURRASQUERA / HAMBURGUESERA



CHAPA INOX ELÉCTRICA

CE-80
CE-100



CHURRASQUERA A GAS

C120
C140



CHURRASQUERA A GAS

C80
C100



HAMBURGUESERA A GAS

S70CG
S95CG

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Quemadores |
|--------|----------------|--------------|--------|-------------------|------------|
| | Frete. | Profundidad. | Altura | | |
| CE-80 | 815 | 500 | 235 | 250 | Eléctrica |
| CE-100 | 1015 | 500 | 235 | 220 | Eléctrica |
| C65 | 660 | 500 | 240 | - | 2 |
| C80 | 810 | 500 | 240 | - | 3 |
| C100 | 1100 | 500 | 240 | - | 4 |
| C120 | 1210 | 500 | 240 | - | 5 |
| C140 | 1410 | 500 | 240 | - | 6 |
| S70CG | 670 | 380 | 200 | - | 2 |
| S95CG | 950 | 380 | 200 | - | 2 |

- Mesada en chapa de hierro.
- A Gas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Eléctrico.
- Quemador tabulares.

VENÂNCIO

COCINAS INDUSTRIALES & CHAPA GRILL



COCINA LINEA AMERICANA

FA6M



CHAPA GRILL

CGG-45



CHAPA GRILL

CGG-90



CHAPA GRILL

CGG 120



CHURRASQUERA INOX CON BASE

CGG 60

| Modelo | Dimension (mm) | | | Quemadores |
|---------|----------------|--------------|--------|------------|
| | Frete. | Profundidad. | Altura | |
| FA6M | 915 | 755 | 250 | 6 |
| CGG-45 | 460 | 785 | 390 | 3 |
| CGG-60 | 610 | 785 | 390 | 4 |
| CGG-120 | 1120 | 785 | 390 | 8 |
| CGP-60 | 610 | 800 | 955 | 3 |

- Control individual de quemadores.
- A Gas.
- Cuerpo de acero inoxidable.

VENÂNCIO

CHAPA GRILL^{Prime}



COCINA PRIME INDUSTRIAL

PFI04G



COCINA PRIME INDUSTRIAL

PFI06G



PRIME MANUAL PARA MESA

PCG090G-ME



CHAPA PRIME GRILL P/MESA

PCG060G-M

| Modelo | Dimension (mm) | | | Quemadores |
|-------------|----------------|--------------|---------|------------|
| | Frete. | Profundidad. | Altura. | |
| PFI04G | 610 | 730 | 428 | 4 |
| PFI-06G | 915 | 730 | 428 | 6 |
| PCG060G-ME | 610 | 730 | 428 | 2 |
| PCM090G-ME | 915 | 730 | 428 | 3 |
| PCM0120G-ME | 1220 | 730 | 428 | 4 |

- Control individual de quemadores.
- A Gas.
- Cuerpo de acero inoxidable.

VENÂNCIO

SPIEDO DE PIE A GAS



SPIEDO PARA POLLO
PARA 30 UNIDADES

SGF3



SPIEDO PARA POLLO
PARA 20 UNIDADES

SGF2

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad |
|--------|----------------|-------------|--------|-----------|
| | Frete | Profundidad | Altura | |
| SGF2 | 900 | 460 | 1680 | 20 |
| SGF3 | 900 | 460 | 1680 | 30 |

- ✓ Interior Enlosado.
- ✓ Rueda de locomoción. Cocción a gas con quemadores infrarrojos. Rotación de las espadas con motor eléctrico.

VENÂNCIO

BEBEDERO PARA USO COMERCIAL



BEBEDERO INOX.
100Lts.

RBI10



BEBEDERO INOX.
50Lts.

RBI15



BEBEDERO INOX.
25Lts.

RBI20



REFRESQUERA
16 Lts.

RV16



REFRESQUERA
32 Lts.

RV216

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) |
|--------|----------------|-------------|--------|-----------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | |
| RBI10 | 531 | 394 | 1027 | 25 |
| RBI15 | 531 | 394 | 1218 | 50 |
| RBI20 | 531 | 394 | 1408 | 100 |
| RV16 | 210 | 490 | 685 | 16 |
| RV26 | 410 | 490 | 685 | 2 x16 Lts. |

- ✓ Bebedero: Termostato analógico.
- ✓ Bebedero: Pies con ajuste de altura.
- ✓ Acabado externo en acero Inox.
- ✓ Refresquera: Reservorio de acrílico.

VENÂNCIO

FREIDORAS Agua - Aceite



MANTENEDOR DE FRITURA PRIME
18 Lts.

PCF118E-ME



FRITADOR IND.
AGUA - ACEITE

SFA05



FRITADOR
AGUA - ACEITE

SFA04



FREIDORA ELÉCTRICA DE PIE
AGUA/ACEITE

FIEER36

| Modelo | Dimension (mm) | | | Aceite (Lts) | Agua (Lts) |
|-----------|----------------|-------------|--------|--------------|------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| SFA04 | 380 | 450 | 450 | 18 | 5 |
| SFA05 | 380 | 450 | 960 | 18 | 5 |
| PCF18E-ME | 457 | 755 | 428 | - | - |
| FIEER36 | 600 | 600 | 1050 | 24 | 8 |

- ✓ Estructura en acero.
- ✓ Agua/Aceite
- ✓ Termostato regulador.
- ✓ .Eléctrico.

Gastrobras

FREÍDORAS Eléctricas



FRITADOR IND. PRIME
ACEITE
PRF16G-GB



FREIDORA ELÉCTRICA DE MESA
7Lts.
15875



FREIDORA ELÉCTRICA DE MESA
3Lts.
15874



FRITADOR
ACEITE - 2 CUBAS
SFE212

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia |
|-----------|----------------|----------|-------------------|----------|
| | Altura | Diametro | Capacidad | |
| 15874 | 200 | 320 | 3 L. | 2500W |
| 15875 | 200 | 48 | 7 L. | 3500W |
| SFE212 | 565 | 0 | 2 cubas de 4 Lts. | - |
| PRF16G-GB | 1310 | 350. | 18L. | - |

- ✓ Tacho en acero
- ✓ inoxidable.
- Termostato gradador.

Marchesoni

CAFETERAS Y ESTERILIZADORES



CAFETERA USO COMERCIAL
8L.
CF 2802



CAFETERA
PROFESIONAL
CF 4122



CAFETERA
AUTOMÁTICA
CF 1692



ESTERILIZADOR
ES 1292



ESTERILIZADOR
ES 1392

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia (W) | Capacidad (Lts) |
|----------|----------------|-------------|--------|--------------|-----------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| CF. 2402 | 360 | 290 | 530 | 1300 | 4 |
| CF. 2602 | 360 | 290 | 630 | 1300 | 6 |
| CF. 2802 | 360 | 290 | 740 | 1300 | 8 |
| CF. 1692 | 280 | 250 | 380 | 1000 | 6 |
| CF. 4122 | 370 | 410 | 840 | 2500 | 2x10Lts. |
| CF. 4122 | 370 | 410 | 640 | 2500 | 2x6Lts. |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia (W) | Capacidad (Lts) |
|----------|----------------|-------------|--------|--------------|-----------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| ES. 1292 | 380 | 310 | 300 | 750 | 2 - 1.8 L. |
| ES. 1392 | 520 | 310 | 300 | 700 | 3 - 1.8 L. |
| ES. 2292 | 380 | 310 | 300 | 700 | 2 - 1.8 L. |
| ES. 2392 | 520 | 310 | 300 | 700 | 3 - 1.8 L. |

- ✓ Cuerpo en acero inoxidable.
- ✓ Pies inclinados antideslizantes.

Marchesoni

DERRETIDORA DE CHOCOLATE



3 CUBAS
DR. 2.332



2 CUBAS
DR. 2.252



1 CUBA
DR. 2.152



1 CUBA
DR. 2.122



MASTER
DR. 1.012

| Modelo | Dimension (mm) | | | Recipiente | Capacidad |
|-----------|----------------|-------------|--------|------------|-----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| DR. 1.012 | 200 | 200 | 280 | 1 | 1 |
| DR. 1.022 | 330 | 220 | 290 | 2 | 2 |
| DR. 2.122 | 180 | 340 | 180 | 1 | 2.5 |
| DR. 2.152 | 270 | 420 | 160 | 1 | 5 |
| DR. 2.222 | 270 | 400 | 150 | 2 | 2,5 c/u |
| DR. 2.252 | 340 | 610 | 150 | 2 | 5 c/u |
| DR. 2.252 | 340 | 610 | 180 | 3 | 2,5 c/u |

- ✓ Termostato Regulable.
- ✓ Cuerpo en acero inox 430.
- ✓ Calentamiento por baño maria.

EXHIBIDORES TÉRMICOS



VERTICAL 9 BANDEJAS
EF. 6.392



VERTICAL 8 BANDEJAS
EF. 6.282



12 BANDEJAS
EF. 2.222



8 BANDEJAS
EF. 2.282



4 BANDEJAS
EF. 2.042

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia | Capacidad Bandejas |
|-----------|----------------|-------------|--------|----------|--------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| EF. 2.032 | 425 | 350 | 280 | 250 W | 3 |
| EF. 2.042 | 550 | 350 | 280 | 250 W | 4 |
| EF. 2.052 | 685 | 350 | 280 | 250 W | 5 |
| EF. 2.212 | 690 | 350 | 370 | 250 W | 10 |
| EF. 2.222 | 800 | 350 | 370 | 250 W | 12 |
| EF. 2.282 | 550 | 350 | 370 | 250 W | 8 |
| EF. 2.262 | 425 | 350 | 370 | 250 W | 6 |
| EF. 6.282 | 450 | 600 | 620 | 250 W | 8 |
| EF. 6.392 | 450 | 460 | 790 | 250 W | 9 |

- ✓ Bandeja en acero
- ✓ Vidrio Templado.
- ✓ inox. Humificador.

ESTUFAS Onix



**COCINA A GAS
HIERRO FUNDIDO**
FO.1.028



6 BANDEJAS
EF. 8262



5 BANDEJAS
EF. 8052



4 BANDEJAS
EF. 8042

| Modelo | Dimension (mm) | | | Consumo | Peso Kg. |
|---------|----------------|-------------|--------|---------|----------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| FO.1028 | 300 | 560 | 110 | 400 g/h | 4,85 |

| Modelo | Dimension (mm) | | | Potencia | Capacidad Bandejas |
|----------|----------------|-------------|--------|----------|--------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| EF. 8042 | 420 | 330 | 280 | 250 W | 4 |
| EF. 8052 | 550 | 330 | 280 | 250 W | 5 |
| EF. 8262 | 680 | 330 | 280 | 250 W | 6 |
| EF. 8282 | 680 | 330 | 370 | 250 W | 10 |

- ✓ Bandeja en acero
- ✓ Vidrio Templado.
- ✓ inox. Humificador.

CORTADOR DE FRÍOS



**CORTADOR DE FRÍOS
AUTOMÁTICO**
AXT30I

- ✓ Estructura en acero inox
- ✓ Grosor de corte de 2 mm.
- ✓ Lamina de acero de 300mm



**CORTADOR DE FRÍOS
SEMI-AUTOMÁTICO**
GLP300



**S. CARNICERA
EPOXI - 1HP**
BA-30



**S. CARNICERA
EPOXI - 2HP**
BA-40



**S. CARNICERA
INOX - 2HP**
BRT-40

SIERRA PARA CARNE

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor (Hp) | Lamina (mm) |
|--------|----------------|-------------|--------|------------|-------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| BA-22 | 610 | 610 | 800 | 1/2 | 1770x15,8 |
| BA-30 | 750 | 610 | 800 | 1 | 2815x15,8 |
| BA-40 | 750 | 790 | 1750 | 2 | 3150x15,8 |
| BRT-40 | 870 | 800 | 1790 | 2 | 3150x15,8 |
| ATX30I | 570 | 550 | 590 | 1/3 | 300 |
| GLP300 | 520 | 570 | 410 | 1/3 | 300 |

- ✓ Estructura en acero inoxidable.
- ✓ Estructura en chapa de acero.
- ✓ Poleas en hierro fundido.
- ✓ Mesada en acero inox.



SIERRA Para Carnes



MSBE-180



MSBEPE-180



SBE-325



STIE-325

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor (Hp) |
|-----------|----------------|-------------|--------|------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| MSBPE-180 | 610 | 610 | 800 | 1/2 |
| MSBE-180 | 750 | 610 | 800 | 1/2 |
| SBE-325 | 910 | 890 | 1750 | 1 |
| STIE-325 | 910 | 890 | 1850 | 2 |

- ✓ Lámina de corte en acero inoxidable
- ✓ Estructura en chapa de acero inox.
- ✓ Poleas en hierro fundido
- ✓ Mesada en acero inox.



EQUIPOS DE CARNICERIA



MCIE-10



MCIE-22



MCIE-98



ABLANDADOR DE CARNE ELÉCTRICO
ACIE-15



EMBUDIDOR DE CHORIZOS
EL-8

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor (Hp) | Producción Máx. Kg/H |
|---------|----------------|-------------|--------|------------|----------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| MCIE-10 | 300 | 530 | 410 | 1/2 | 100 |
| MCIE-22 | 330 | 690 | 450 | 1 | 300 |
| MCIE98 | 380 | 830 | 530 | 3 | 500 |
| ACIE-15 | 250 | 370 | 470 | 1/2 | 150 / H |
| EL-8 | 350 | 300 | 750 | - | 8 Kg por operación |

- ✓ Bocal y caracol en hierro fundido.
- ✓ Estructura en chapa de acero inox.
- ✓ Disco de 5mm.
- ✓ Bandeja en acero inox.



CORTADOR DE FRIOS Y PROCESADOR DE ALIMENTOS



CORTADOR DE FRÍOS
BM-07



PROCESADOR DE ALIMENTOS
BM-156

- ✓ 7 Discos para:
Rallar - Deshilar
Corte juliana/ en cubos



RALLADORA DE QUESO Y COCO
BM-92

- ✓ 3 Discos



APLICADOR DE FILM EN FRÍO 40CM
BM-156

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor (Hp) |
|--------|----------------|-------------|--------|------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | |
| BM-07 | 335 | 430 | 385 | 1/3 |
| BM-125 | 280 | 540 | 630 | 1/2 |
| BM-92 | 250 | 610 | 490 | 1/2 |
| BM-156 | 456 | 506 | 160 | - |

Gastrobras

LICUADORA COMERCIAL Alta y Baja r acción



ALTA ROTACIÓN
SPL-022 ECO



ATAK 1,75Lts.
SPL-034



BAJA ROTACIÓN
SPL-050



ALTA ROTACIÓN
SPL-064



BASCULANTE
SPL-066



BASCULANTE
SPL-066

| Modelo | Peso (Kg) | Capacidad (Lts.) | Altura | Potencia Nominal | Potencia Maxima (W) |
|----------|-----------|------------------|--------|------------------|---------------------|
| SPL-050 | 4,4 | 1,75 | 495 | 328 W | 800 |
| SPL-022 | 4,5 | 2 | 550 | 320 W | 800 |
| ECO | 5 | 2 | 550 | 448 W | 1200 |
| SPL-034 | 11,4 | 3,5 | 530 | 448 W | 1200 |
| SPL-064 | 9,4 | 4 | 605 | 1/2 cv-360W | 700 |
| SPL-049W | 10,3 | 6 | 667 | 3/4 cv-560W | 1000 |
| SPL-050W | 10,5 | 8 | 730 | 3/4 cv-560W | 1000 |
| SPL-051W | 29 | 15 | 1200 | 1 cv - 736W | 1000 |
| SPL-066 | 31,5 | 25 | 1350 | 1 cv - 736W | 1000 |

- ✓ Estructura de vaso en acero inoxidable.
- ✓ Cuchillas reforzadas en acero.
- ✓ Alta Rotación para jugos.
- ✓ Baja Rotación para salsas.

Gastrobras

EXPRIMIDOR & PROCESADOR



EXPRIMIDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL
SPL-005



EXPRIMIDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL
SPL-007



EXPRIMIDOR DE JUGOS -PRACTICO
SPL-098



CUTTER ALTO RENDIMIENTO 4Lts.
SPL-200



PROCESADOR DE ALIMENTOS 18Lts.
SPL-300

| Modelo | Peso | Capacidad (Lts.) | Altura | Potencia Nominal | Potencia Maxima(W) |
|---------|---------|------------------|--------|------------------|--------------------|
| SPL-004 | 4,5 kg | 2 | 550 | 320 W | 800 |
| SPL-005 | 5 kg | 2 | 550 | 448 W | 1200 |
| SPL-007 | 4,4 kg | 1,75 | 495 | 328 W | 800 |
| SPL-098 | 11,4 kg | 3,5 | 530 | 448 W | 1200 |
| SPL-200 | 29 | 15 | 1200 | 1 cv - 736W | 1000 |
| SPL-300 | 9,4 | 4 | 605 | 1/2 cv-360W | 700 |

- ✓ Acero inox y cámara de líquido de aluminio.
- ✓ Exprimidor de alto rendimiento.

Gastrobras

MOLINO PARA CARNE



MG-12



MG-22



MG-32



MG-42

| Modelo | Dimension (mm) | | | Velocidad de cuchilla (r/min) | Producción KG/H |
|--------|----------------|--------------|--------|-------------------------------|-----------------|
| | Frete | Profundidad. | Altura | | |
| MG-12 | 410 | 240 | 415 | 170-200 | 150 |
| MG-22 | 440 | 280 | 440 | 170-200 | 250 |
| MG-32 | 555 | 350 | 560 | 170 | 320 |
| MG-42 | 1020 | 520 | 975 | 190 | 650 |

Gastrobras

BATIDORA & AMASADORA



BATIDORA
PM10



BATIDORA
PM15



BATIDORA
PM20



AMASADORA
SM10



AMASADORA
SM30



AMASADORA
SM60

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Potencia (Vatios) | Capacidad (Tazon Lts) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | | |
| PM10 | 450 | 366 | 606 | 220 | - | 10 |
| PM15 | 474 | 372 | 676 | 220 | - | 15 |
| PM20 | 520 | 420 | 760 | 220 | - | 20 |
| SM10 | 550 | 340 | 530 | 220 | 750 | 10 |
| SM30 | 750 | 435 | 900 | 220 | 1 500 | 34 |
| SM60 | 850 | 510 | 970 | 220 | 3000 | 64 |

- ✓ Recipiente en acero inoxidable
- ✓ Protección contra apertura y deslizamiento
- ✓ Tiene ajustes de encendido, interruptor de alta y baja velocidad.

Gastrobras

CÁMARA DE FERMENTACIÓN & CORTADOR DE PAN



CÁMARA DE FERMENTACIÓN
AC-16T



CÁMARA DE FERMENTACIÓN
AC-32T



CORTADOR DE PAN
XBS-315



CORTADOR DE PAN
XB-375

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Temperatura (°C) |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| AC16T | 500 | 680 | 1800 | 220 | 30 - 110 |
| AC32T | 1000 | 680 | 2000 | 220 | 30 - 110 |

- ✓ Marco de acero inoxidable, limpio e higiénico, duradero.
- ✓ Tecnología de circulación de aire caliente, para que la temperatura y la humedad sean más precisas.

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad |
|---------|----------------|-------------|--------|-------------------|-------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| XBS-315 | 630 | 630 | 685 | 220 | 240 panes/h |
| XB-375 | 000 | 680 | 2000 | 220 | 30 - 110 |

- ✓ Puede cortar 31/39 piezas de pan de 12 mm de espesor en una sola vez.

Gastrobras

SOFT Para helados



MSC-200E



BEBEDERO CON GABINETE
56B



BEBEDERO DE MESA
57B

BEBEDERO Frio Calie e

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad | Potencia (Cv) |
|----------|----------------|-------------|--------|------------------|---------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| MSC-200E | 400 | 710 | 1445 | 200 Cucuruchos/h | 3,5 |

- ✓ 2 cubas de 9 Lts. c/u
- ✓ 2 cilindros de 1,8 Lts. c/u

| Modelo | Dimension (mm) | | | Tensión Eléctrica | Capacidad |
|--------|----------------|-------------|--------|-------------------|-------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| 56B | 350 | 300 | 940. | 220/50hZ. | 240 panes/h |
| 57B | 000 | 680 | 2000 | 220. | 30 - 110 |

- ✓ Interruptor de Frío - Caliente
- ✓ Para botellón.
- ✓ Bandeja anti goteo extraíble
- ✓ Pies ajustables.

Gastrobras

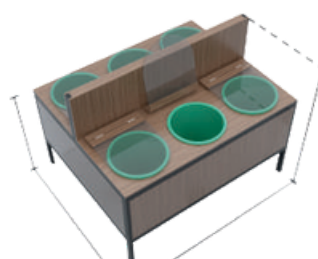
GRANELERAS Padronizadas



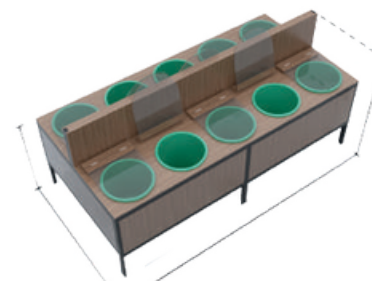
PUNTERA
2 TACHOS



LATERAL
5 TACHOS



CENTRAL
6 TACHOS



CENTRAL
10 TACHOS

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|-------------|----------------|------------|--------|
| | Ancho | Pofundidad | Altura |
| PUNTERA 2T | 1350 | 700 | 1270 |
| LATERAL 2T | 1090 | 700 | 1270 |
| LATERAL 3T | 1620 | 700 | 1270 |
| LATERAL 5T | 2680 | 700 | 1270 |
| CENTRAL 6T | 1620 | 1350 | 1270 |
| CENTRAL 10T | 2680 | 1350 | 1270 |

- ✓ Chapas MDF.
- ✓ Tachos de 60 Litros.
- ✓ Tapas acrilicas.
- ✓ Perfil metalico 50x60cm.

Gastrobras

GÓNDOLA CENTRAL CON PUNTERA



14600



14601



14602



16008



17900

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|------------|--------|
| | Ancho | Pofundidad | Altura |
| 14600 | 1360 | 600 | 1320 |
| 14601 | 1340 | 600 | 1320 |
| 14602 | 1620 | 700 | 1270 |
| 16008 | 1620 | 700 | 1270 |
| 17900 | 1100 | 800 | 2100 |

- ✓ Rueditas de silicona.
- ✓ Estantes fijas reforzadas.
- ✓ Zocalos reforzados.
- ✓ Gondola Melaminico 15mm.

brasfrio

FREEZER



SD/SC258



SD/SC318



SD/SC368

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-----------------|------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| SD/SC-258 | 1135 | 645 | 870 | 258 | 0 a -10 °C |
| SD/SC-318 | 1135 | 645 | 870 | 318 | 0 a -10 °C |
| SD/SC-368 | 1440 | 682 | 870 | 368 | 0 a -10 °C |

- ✓ Control de temperatura.
- ✓ Mango con bloqueo.Cesta de alimentos.
- ✓ Drenage de descongelamiento.
- ✓ Pies con regulaje de altura.



BALCÓN REFRIGERADO Y HELADERA COMERCIAL



MESADA REFRIGERADA
KUR-1865



HELADERA COMBINADA
REFRIG/FREEZER
KKFR-1276



CONGELADOR
FFKR-0676



PUERTA DE VIDRIO
KKR-1276



REFRIGERADOR
KKR-1876

- ✓ Puertas con cierre automático con sello positivo.
- ✓ Interior y Exterior íntegramente en acero inoxidable.
- ✓ Estante ajustable, fáciles de limpiar.

| | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Temperatura (°C) |
|-----------|----------------|-------------|--------|-----------------|-----------------------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| KUF-1565 | 1560 | 650 | 850. | 243 | -18 a -5 °C |
| KUF-1865 | 1860 | 650 | 850 | 315 | -18 a -5 °C |
| KUR-1565 | 1560 | 650 | 850 | 243 | 2 a 8 °C |
| KUR-1865 | 1860 | 650 | 850 | 315 | 2 a 8 °C |
| KKF-0676 | 610 | 850 | 1960 | 418 | -18 a -5 °C |
| KKF-1276 | 1200 | 850 | 1960 | 941 | -18 a -5 °C |
| KKF-1876 | 1800 | 750 | 1960 | 1522 | -18 a -5 °C |
| KKFR-0676 | 750 | 610 | 800 | 182+205 | Inf. 2 a 8 °C Sup. -18 a -5 °C |
| KKFR-1276 | 1200 | 850 | 1960 | 182+205 | Inf. 2 a 8 °C Sup. -18 a -5 °C |
| KKR-1276 | 1200 | 850 | 1960 | 441+441 | Izq. 2 a 8 °C Der. -18 a -5 °C |
| KKR-1876 | 1800 | 850 | 1960 | 1522 | 2 a 8 °C |
| KKRF-1276 | 1200 | 850 | 1960 | 441+441 | Izq. 2 a 8 °C Der. -18 a -5 °C |



CONGELADORES HORIZONTALES Doble Acción



2PUERTAS
BD. 418L



1 PUERTA
BD. 308L



1 PUERTA
BD. 258L



1 PUERTA
BD. 198L

| | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Temperatura (°C) |
|----------|----------------|-------------|--------|-----------------|------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| BD. 198L | 908 | 580 | 870 | 198 | 0 a -3°C y -18°C |
| BD. 258L | 1120 | 580 | 870 | 258 | 0 a -3°C y -18°C |
| BD. 308L | 1120 | 710 | 870 | 308 | 0 a -3°C y -18°C |
| BD. 418L | 1490 | 680 | 870 | 418 | 0 a -3°C y -18°C |

- Control de temperatura
- ✓ Termostato, doble función.
- ✓ Mango con bloqueo.
- ✓ Cesta de alimentos.
- ✓ Drenaje de descongelamiento. Pies con regulaje de altura.



VISICOOLER



2 PUERTAS
LC 753



1 PUERTA
LC-553



1 PUERTA
LC-363



1 PUERTA
LC-233



1 PUERTA
LC-193

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Temperatura (°C) |
|---------|----------------|-------------|--------|-----------------|------------------|
| | Frete | Profundidad | Altura | | |
| LC-193 | 550 | 610 | 1750 | 193 | 0 a -3 °C |
| LC-233 | 580 | 610 | 1750 | 233 | 0 a -3 °C |
| LC-363 | 685 | 645 | 1980 | 363 | 0 a -3 °C |
| LC-553 | 1045 | 645 | 2010 | 553 | 0 a -3 °C |
| LC-753 | 1345 | 645 | 2010 | 753 | 0 a -3 °C |
| LC-1053 | 1655 | 645 | 2000 | 1053 | 0 a -3 °C |

- Control de temperatura.
- ✓ Pies con regulaje de altura.
- ✓ Mango con bloqueo.
- ✓ Cesta de alimentos.
- ✓ Drenaje de descongelamiento.



MÁQUINA PARA HIELOS



SK-80P



SK-160P
SK-210P
SK-280P



SK-350
SK-420



SK-1500



SK-2000

| Modelo | Dimension (mm) | | | Producción | Almacenamiento (Kg) |
|----------|----------------|-------------|--------|------------|---------------------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | | |
| SK-80P | 0,50 | 0,45 | 0,80 | 36kg/24 | 15 |
| SK-160P | 0,66 | 0,68 | 0,92 | 73kg/24H | 36 |
| SK-210P | 0,66 | 0,68 | 0,92 | 95kg/24H | 36 |
| SK-280P | 0,66 | 0,68 | 0,92 | 127kg/24H | 36 |
| SK-350P | 0,56 | 0,83 | 1710 | 159kg/24H | 125 |
| SK-420P | 0,56 | 0,83 | 1710 | 191kg/24H | 125 |
| SK-1500P | 1220 | 0,97 | 1920 | 680kg/24H | 350 |
| SK-2000P | 1220 | 0,97 | 1920 | 900kg/24H | 350 |

Control de temperatura digital. Estructura de acero inoxidable.

Dispositivo de filtrado. Incluye filtro.



LAMINADOR & CILINDRO



LAMINADOR ELÉCTRICO 28CM CON CORTADOR
316/1268



LAMINADOR 37 CM CON CORTADOR
316/1379



CILINDRO JUNIOR ENGRANAJE NYLON 25CM
108/199



CILINDRO SUPER MURIELLA 28CM
445/120



ABLANDADOR DE CARNE BOM UN BIFE 17CM
783/812

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor |
|----------|----------------|-------------|--------|--------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | |
| 316/168 | 330 | 435 | 250 | 1/4 cv |
| 316/1379 | 330 | 550 | 240 | 1/3 cv |
| 108/199 | 254 | 355 | 131 | |
| 445/120 | 254 | 355 | 131 | |
| 783/812 | 110 | 250 | 220 | |

Cilindro laminador con y sin cortador de fideos Apertura regulable. Empuñadora de acero desmontable.



AMASADORA - CORTADOR - RALLADOR



KIT MULTIUSO PRO AMASADORA GABINETE - MOLINO- CILINDRO
5900/3322



AMASADORA ELÉCTRICA 3KG. MASA PRONTA
5900/3322



RALLADOR DE QUESO MASTER ELÉCTRICO 25Kg/H
2699/1264



CORTADOR DE FRUTAS Y VERDURAS
693



CORTADOR DE FRUTAS Y VERDURAS CON Y SIN TRIPE
Con tripe: 2004/299
Sin Tripe: 2004/300

| Modelo | Dimension (mm) | | | Motor |
|----------|----------------|-------------|--------|--------|
| | Fronte | Profundidad | Altura | |
| 5900 | - | - | - | 1/4 cv |
| 2699 | 255 | 605 | 335 | 1/3 cv |
| 693 | 126 | 164 | 246 | 1/4 cv |
| 2004/299 | 525 | 400 | 1180 | |
| 2004/300 | 415 | 325 | 590 | |
| 18189 | - | - | - | 1/3 cv |

MESAS DE TRABAJO Inoxidable



ESTANTE PINTADA
16831



LISA CON REJILLA
16817



LISA CON REJILLA
16815



**CON REJILLA
Y ZOCALO SANITARIO**
16814

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| 16812 | 1500 | 700 | 900 |
| 16813 | 1800 | 700 | 900 |
| 16814 | 1900 | 700 | 900 |
| 16815 | 1500 | 700 | 900 |
| 16816 | 1800 | 700 | 900 |
| 16817 | 1900 | 700 | 900 |
| 16829 | 1200 | 700 | 900 |
| 16830 | 1500 | 700 | 900 |
| 16830 | 1800 | 700 | 900 |

- ✓ Mesada en acero inoxidable.
- ✓ Con rejillas para menaje.

MESA CON BACHA



**CON REJILLA - 1 BACHA
ZOCALO SANITARIO**
16818



**CON REJILLA - 2 BACHAS
ZOCALO SANITARIO**
16821



**PIE PINTADO - 1 BACHA
ZOCALO SANITARIO**
16833



**PIE PINTADO - 2 BACHAS
ZOCALO SANITARIO**
16836

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| 16818 | 1500 | 700 | 900 |
| 16819 | 1800 | 700 | 900 |
| 16820 | 2000 | 700 | 900 |
| 16821 | 1800 | 700 | 900 |
| 16822 | 2000 | 700 | 900 |
| 16833 | 1500 | 700 | 900 |
| 16834 | 1800 | 700 | 900 |
| 16835 | 2000 | 700 | 900 |
| 16836 | 1800 | 700 | 900 |

ESTANTE Acero Inox



**ESTANTE
COLGANTE**
16824



**ESTANTE LISO
4 BANDEJAS**
16823

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| 16823 | 100 | 40 | 1750 |
| 16824 | 100 | 30 | - |

CARROS PARA SUPERMERCADO



CARRITO CON
2 CESTAS 70L.
15546



CARRITO CON
JUGUETE 110L.
15554



CARRITO SIN PORTA
BEBE 130L.
15551



CARRITO CON
PORTA BEBE 130L.
15548



CARRITO SIN
PORTA BEBE 160L.
15549



CARRITO DE
TRANSPORTE
15555

| Modelo | Dimension (mm) | | | Capacidad (Lts) | Carrito |
|--------|----------------|-------------|--------|-----------------|-------------------|
| | Frente | Profundidad | Altura | | |
| 15554 | 0,52 | 1,15 | 1,16 | 110 | Con juguete |
| 15548 | 0,42 | 0,96 | 0,98 | 130 | C/ porta bebe |
| 15547 | 0,42 | 0,96 | 0,98 | 130 | S/ porta bebe |
| 15550 | 0,55 | 1,06 | 0,98 | 160 | C/ porta bebe |
| 15549 | 0,55 | 1,06 | 0,98 | 160 | S/ porta bebe |
| 15546 | 0,44 | 0,67 | 1,02 | 70 | 2 Cestas |
| 15552 | 0,58 | 0,58 | 1,06 | 210 | C/ porta bebe |
| 15553 | 0,58 | 0,58 | 1,06 | 210 | |
| 16422 | 0,40 | 0,75 | 0,77 | 90 | |
| 15555 | 0,82 | 0,59 | 1,04 | - | - |
| 16080 | 0,60 | 1,10 | 0,98 | - | Trasp. plano |
| 16083 | 0,77 | 1,79 | 1,21 | - | Trasp. plataforma |

CHECK-OUT Y MESAS DE TRABAJO



CHECK-OUT
COTE-2050



CHECK-OUT
COTE-1500



MESA INOX. CON
ZOCALO SANITARIO
MITEBEP



MESA INOX
LISO
MITLEP

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|-----------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| COTE-1500 | 1500 | 1000 | 930 |
| COTE-2050 | 2050 | 1000 | 930 |

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| MITEBEP-1000 | 870 | 710 | 995 |
| MITEBEP-1500 | 1400 | 710 | 995 |
| MITEBEP-1900 | 1870 | 710 | 995 |
| MITEBEP-2900 | 2870 | 710 | 995 |
| MITLEP-900 | 870 | 710 | 900 |
| MITLEP-1400 | 1400 | 710 | 900 |
| MITLEP-1900 | 1870 | 710 | 900 |
| MITLEP-2400 | 2400 | 710 | 900 |

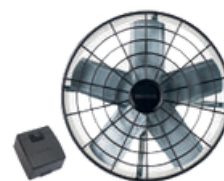
EXTRACTOR Axial



EXTRACTOR
AXIAL-20CM
436



EXTRACTOR
AXIAL-30CM
440



EXTRACTOR
AXIAL-40CM
443



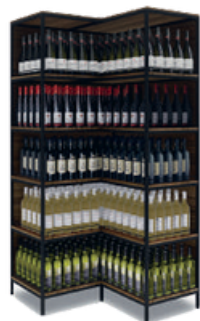
EXTRACTOR
AXIAL-50CM
445

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| 436 | 870 | 170 | 930 |
| 440 | 200 | 300 | 930 |
| 443 | 200 | 400 | 930 |
| 445 | 200 | 500 | 930 |

- ✓ Rejilla de plástico: Mejor acabado y calidad.
- ✓ Alto caudal y capacidad de ventilación.
- ✓ Llave de control.

REFRIMATE

EXPOSITORES Premium



ARMARIO PREMIUM
ESQUINA
APRCA



ARMARIO PREMIUM
INCLINADO
APRI



ARMARIO PREMIUM
NICHOS
APRN



ARMARIO PREMIUM
RECTO
APRR

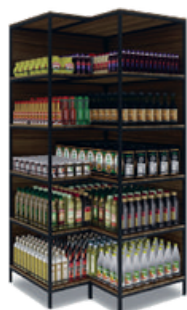


ARMARIO PREMIUM
CENTRAL CABECERA
APRCC

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|-----------|----------------|-------------|--------|
| | Fronte | Profundidad | Altura |
| APRCA1000 | 1000 | 1000 | 2125 |
| APRI1000 | 1000 | 500 | 2125 |
| APRN1000 | 1000 | 500 | 2125 |
| APRR1000 | 1000 | 500 | 2125 |
| APRCC100 | 1000 | 500 | 1200 |

- ✓ Gabinetes estructurados en MDF laminado 15mm.
- ✓ Marcos de metal pintado en negro 30x30mm.
- ✓ Estantes reforzados.

EXPOSITOR Asadero



EXPOSITOR PREMIUM
ESQUINA
EPRCC



EXPOSITOR
PREMIUM TEMPEROS
EPRT



EXPOSITOR PREMIUM
ESPETOS
EPRE



EXPOSITOR
PREMIUM DEFUMADOS
EPRCD



EXPOSITOR
PREMIUM CARBÓN
EPRC



P/ PANADERIA BAJO
COMPARTIMIENTO ALTO
EPRTA

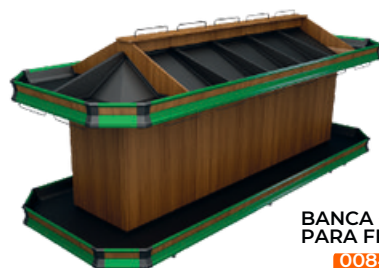


P/ PANADERIA BAJO
COMPARTIMIENTO BAJO
EPRTB

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|-----------|----------------|-------------|--------|
| | Fronte | Profundidad | Altura |
| EPRCC1000 | 1000 | 1000 | 2125 |
| AEPRT1000 | 1000 | 650 | 2125 |
| EPRE1000 | 1000 | 650 | 2125 |
| EPRD1000 | 1000 | 650 | 2125 |
| EPRC1000 | 1000 | 650 | 2125 |
| EPRTA | 1000 | 650 | 2125 |
| EPRTB | 1000 | 650 | 2125 |

- ✓ Gabinetes estructurados en MDF laminado 15mm.
- ✓ Marcos de metal pintado en negro 30x30mm.
- ✓ Estantes reforzados.

FRUTERAS



BANCA CENTRAL
PARA FRUTAS
00849



18119



FRUTERA
CENTRAL
FX1X1

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Fronte | Profundidad | Altura |
| FX1X1 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 18110 | 900 | 600 | 2150 |
| 000849 | 1200 | 1200 | 1050 |
| 000849 | 2500 | 1200 | 1050 |
| 000849 | 3000 | 1200 | 1050 |

GÓNDOLAS



LATERAL



CENTRAL



| Modelo | Dimension (mm) | | | | | Cantidad de bandejas |
|--------|----------------|---------------|---------------|------|---------|----------------------|
| | Frente Lateral | Frente Centra | Frente Puente | Base | Bandeja | |
| 1350 | 960 | 960 | 860 | 400 | 300 | Base + 4 |
| 1560 | 960 | 960 | 860 | 400 | 300 | Base + 4 |
| 1750 | 960 | 960 | 860 | 400 | 300 | Base + 4 |

- ✓ Porta etiqueta en acrílico.
- ✓ Capacidad por bandeja 120kg.
- ✓ Pintura electrostática anticorrosiva.

GÓNDOLA OCTAVADA Y TARIMAS



CAJA METALICA DE DINERO CON MONEDERO
405D



DISPONIBLE EN ● ○

GÓNDOLA BASE + 3 BANDEJAS
EICP



TARIMA METÁLICA
JJ400

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| 405D | 368 | 365 | 80 |

| Modelo | Dimension (mm) | | |
|--------|----------------|-------------|--------|
| | Frente | Profundidad | Altura |
| ECIP | 900 | 900 | 1300 |
| JJ400 | 900 | 900 | 400 |

- ✓ Estructura en chapa de acero.
- ✓ Colores disponible, blanco o negro.
- ✓ Capacidad de góndola 30kg por bandeja.
- ✓ Pintura electrostática anticorrosiva.

ACCESORIOS



BANDEJA CON SOSTENEDOR ACRÍLICO



BANDEJA



BANDEJA EN VIDRIO TEMPLADO ILUMINADO



EXPOSITOR PARA CALZADOS



PERCHERO



JABONERA



DIVISORIA PARA CESTOS



CESTO CON DIVISORIAS MOVIBLES



EXPOSITOR DE PELOTO Y KEPIS



GANCHO PARA MDF



GANCHO SIMPLE



PORTA PLATOS



GANCHOS DOBLE



GANCHOS SIMPLES



GANCHO DOBLE



GANCHO CON PORTA ETIQUETA



GANCHOS CON PORTA ETIQUETAS



GANCHO PARA PERCHAS



SOPORTE PARA CUADERNOS

GASTROPAR

Equipamientos Gastronómico

Dirección

Avenida General Bernardino Caballero
esquina con Caburei - Barrio Remansito

Ciudad del Este

Paraguay

www.gastropar.com.py

