



CRT Global
S.A. de C.V.



Food Service | Máquinas de Hielo
Máquinas de Café Espresso | Equipos de Panificación
Equipos para Restaurantes | Equipos para Carnicerías
Equipos para Repostería | Exhibidores Retail

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-078-003 Lavavajillas ECO1000 Altura de Vajilla 420mm. Canastilla 500mm x 500mm. Ciclos 1 - 3 min. Producción 60, 20 canastillas/hr. Producción 1080, 360 platos/hr. Cuba 20 lt. Resistencia 4kW. Boiler 10 lt. Resistencia 9kW. 21 amp, 4.8kW, 220v/1F/60Hz. Bomba 0.75kWx2/1HP. Alimentación de Agua 2 a 4 bar. Agua 2.8lt/ciclo. 645mm frente, 710mm fondo, 1490mm altura. 1940mm altura capota abierta. Pesa 130kg.</p>	<p>Uso simple gracias a sus vistosos y amplios botones + Mango ergonómico que asegura el máximo agarre durante el uso + Puerta resistente y de doble aislamiento con refuerzo + Soporte para canastilla ergonómico + Puede cargarse de lado o por el frente + Panel digital resistente al agua + Botones de tacto suave + Brazos de lavado con circuitos separados mejoran el resultado de lavado + Estructura de Acero Inox AISI304 + Doble sistema de Filtro en acero Inox protegen la bomba + Fácil Acceso para Mantenimiento + Solo consume 2 lt por ciclo + Equipo silencioso + Bomba de drenaje, Dosificador de Detergente y Abrillantador Incluidos.</p>	
	<p>200-078-001 Lavavajillas ECO50 Altura de Vajilla 340mm. Canastilla 500mm x 500mm. Ciclos 1 - 3 min. Producción 60, 20 canastillas/hr. Producción 1080, 360 platos/hr. Cuba 24 lt. Resistencia 2.8kW. Boiler 7 lt. Resistencia 2.8kW. 15 amp, 3.4kW, 220v/1F/60Hz. Bomba 0.55kWx2/0.75HP. Alimentación de Agua 2 a 4 bar. Agua 2.8lt/ciclo. 580mm frente, 600mm fondo, 825mm altura. Pesa 60kg.</p>	<p>Uso simple gracias a sus vistosos y amplios botones + Mango ergonómico que asegura el máximo agarre durante el uso + Puerta resistente y de doble aislamiento con refuerzo + Soporte para canastilla ergonómico + Puede encastrar bajo barra o mostrador + Panel digital resistente al agua + Botones de tacto suave + Brazos de lavado con circuitos separados mejoran el resultado de lavado + Estructura de Acero Inox AISI304 + Doble sistema de Filtro en acero Inox protegen la bomba + Fácil Acceso para Mantenimiento + Solo consume 2 lt por ciclo + Equipo silencioso + Bomba de drenaje, Dosificador de Detergente y Abrillantador Incluidos.</p>	

Food Service

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-001-022 Congelador MBF8504 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 71pie³, 2013lt. 2079mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de -25°C a -17°C. 3 Puertas, 9 Parrillas. Refrigerante R404a. Compresor 1 ¼ HP. 9.6amp, 1050W, 220v/3F/60Hz. Pesa 290kg.</p>	<p>Gran capacidad de almacenamiento + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puertas con candados de seguridad + Las puertas cierran automáticamente + Las puertas se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	
	<p>200-001-023 Conservador MBF8508 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 71pie³, 2013lt. 2079mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 3 Puertas, 9 Parrillas. Refrigerante R134a. Compresor ½ HP. 7.6amp, 490W, 110v/1F/60Hz. Pesa 290kg.</p>	<p>Gran capacidad de almacenamiento + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puertas con candados de seguridad + Las puertas cierran automáticamente + Las puertas se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	
	<p>200-001-014 Congelador MBF8503 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 46pie³, 1305lt. 1382mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de -25°C a -17°C. 2 Puertas, 6 Parrillas. Refrigerante R404a. Compresor 3/4HP. 10.5amp, 900W, 110v/1F/60Hz. Pesa 210kg.</p>	<p>Gran capacidad de almacenamiento + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puertas con candados de seguridad + Las puertas cierran automáticamente + Las puertas se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	
	<p>200-001-013 Congelador MBF8501 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 21pie³, 595lt. 685mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de -25°C a -17°C. 1 Puertas, 3 Parrillas. Refrigerante R404a. Compresor 1/2HP. 6.6amp, 540W, 110v/1F/60Hz. Pesa 140kg.</p>	<p>Diseño compacto que optimiza espacio + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puerta con candado de seguridad + La puerta cierra automáticamente + La puerta se puede atrancar abierta para maniobrar con recipientes grandes + Manija encastrada + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	
	<p>200-001-016 Conservador MBF8507 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 46pie³, 1305lt. 1382mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 2 Puertas, 6 Parrillas. Refrigerante R134a. Compresor 1/3HP. 5.6amp, 450W, 110v/1F/60Hz. Pesa 210kg.</p>	<p>Gran capacidad de almacenamiento + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puertas con candados de seguridad + Las puertas cierran automáticamente + Las puertas se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	

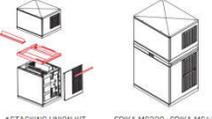
Food Service

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-001-015 Conservador MBF8505 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 21pie³, 595lt. 685mm frente, 800mm fondo, 2135mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 1 Puertas, 3 Parrillas. Refrigerante R134a. Compresor 1/4HP. 3.5amp, 300W, 110v/1F/60Hz. Pesa 140kg.</p>	<p>Diseño compacto que optimiza espacio + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Puerta con candado de seguridad + La puerta cierra automáticamente + La puerta se puede atrancar abierta para maniobrar con recipientes grandes + Manija encastrada + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Iluminación Interior + Sistema de enfriamiento muy eficiente y de rápido abatimiento de calor.</p>	
	<p>200-001-006 Mesa Fría ESL3864 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 13.4pie³, 380lt. 1370mm frente, 700mm fondo, 110mm alto. Tabla de granito 1370mm x 340mm. Temperatura ajustable de 2°C a 8°C. 3 Puertas, 3 Parrillas, 7 Insertos 1/3. Refrigerante R134a. Compresor 1/3HP. 2amp, 300W, 110v/1F/60Hz, 4.5kW/hr. Pesa 130kg.</p>	<p>Mesa refrigerada de atención al cliente + Tabla de corte + Mostrador de cristal templado + Insertos y tapas en acero inoxidable + Compatible con otras medidas de insertos + Control digital de temperatura + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Las puertas se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento aire forzado y placa fría.</p>	
	<p>200-001-026 Mesa Fría de Trabajo P'Pizza MPF8202 NO INCLUYE INSERTOS Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 20pies³, 566 lt. 1701mm frente, 840mm fondo, 1035mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 2 Puertas, 2 Parrillas. Refrigerante R134a. Compresor 2/3HP. 7.6amp, 480W, 110v/1F/60Hz. Pesa 249kg.</p>	<p>Mesa refrigerada.+ Acero inoxidable exterior e interior + No incluye insertos (se venden por separado) + Sistema digital de control de temperatura. +Compresor para trabajo pesado. +La puerta cierra automáticamente y se puede atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes. +Eficiente sistema de refrigeración. +Diseño de esquinas redondeadas. +Manija encastrada. +Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza. +Piso anti escurrimientos. +Ruedas que facilitan la movilidad. +Bandejas de Alimentos en Acero Inoxidable.</p>	
	<p>200-001-020 Mesa Fría de Trabajo MSF8310 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 12pie³, 340lt. 1225mm frente, 762mm fondo, 1109mm alto. Tabla de polipropileno 1225mm x 240mm. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 1 Puerta, 1 Parrilla, 2 cajones, 20 Insertos 1/6. Refrigerante R134a. Compresor 1/3HP. 5.1amp, 370W, 110v/1F/60Hz. Pesa 110kg.</p>	<p>Mesa refrigerada con cajones + Tabla de corte + Cajones con insertos para mayor variedad de ingredientes + Insertos y tapas en acero inoxidable + Compatible con otras medidas de insertos + Área de insertos aislada con tapa de acero inoxidable + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Las puertas cierran automáticamente y se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	
	<p>200-001-019 Mesa Fría de Trabajo MSF8302 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 12pie³, 340lt. 1225mm frente, 762mm fondo, 1109mm alto. Tabla de polipropileno 1225mm x 240mm. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 2 Puertas, 2 Parrillas. 12 Insertos 1/6. Refrigerante R134a. Compresor 1/3HP. 5.1amp, 370W, 110v/1F/60Hz. Pesa 110kg.</p>	<p>Mesa refrigerada + Tabla de corte + Amplio Refrigerador + Insertos y tapas en acero inoxidable + Compatible con otras medidas de insertos + Área de insertos aislada con tapa de acero inoxidable + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Las puertas cierran automáticamente y se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	
	<p>200-001-018 Mesa Fría MSF8301 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 6.5pie³, 184 lt. 698mm frente, 762mm fondo, 1109mm alto. Tabla de polipropileno 698mm x 240mm. Temperatura ajustable de 2°C a 8°C. 1 Puerta, 1 Parrilla, 8 Insertos 1/6. Refrigerante R134a. Compresor 1/4HP. 3.3amp, 270W, 110v/1F/60Hz. Pesa 90kg.</p>	<p>Mesa refrigerada + Tabla de corte + Refrigerador inferior + Insertos y tapas en acero inoxidable + Compatible con otras medidas de insertos + Área de insertos aislada con tapa de acero inoxidable + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + La puerta cierra automáticamente y se puede atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manija encastrada + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	

Food Service

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-001-017 Mesa Fría Bajo Barra MGF8402 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 12pie³, 340lt. 1225mm frente, 762mm fondo, 929mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 2 Puertas, 2 Parrillas. Refrigerante R134a. Compresor 1/3HP. 3.6amp, 290W, 110v/1F/60Hz. Pesa 105kg.</p>	<p>Mesa refrigerada + Amplia superficie de trabajo + Puede estar oculta bajo barra o mostrador + Amplio Refrigerador + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + Las puertas cierran automáticamente y se pueden atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manijas encastradas + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	
	<p>200-001-025 Mesa Congelador MGF8405 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 6.5pie³, 184 lt. 698mm frente, 762mm fondo, 929mm alto. Temperatura ajustable de -25°C a -17°C. 1 Puerta, 1 Parrilla. Refrigerante R134a. Compresor 1/4HP. 4.4amp, 260W, 110v/1F/60Hz. Pesa 85kg.</p>	<p>Mesa refrigerada + Amplia superficie en acero inoxidable + Refrigerador inferior + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + La puerta cierra automáticamente y se puede atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manija encastrada + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	
	<p>200-001-024 Mesa Conservador MGF8401 Acero Inoxidable 430 incluyendo bisagras. 6.5pie³, 184 lt. 698mm frente, 762mm fondo, 929mm alto. Temperatura ajustable de 1°C a 8°C. 1 Puerta, 1 Parrilla. Refrigerante R134a. Compresor 1/4HP. 2.5amp, 200W, 110v/1F/60Hz. Pesa 85kg.</p>	<p>Mesa refrigerada + Amplia superficie en acero inoxidable + Refrigerador inferior + Control digital de temperatura con 3 niveles + Termómetro visible al usuario + Soportes de parrillas compatible con inserto gastronómico + La puerta cierra automáticamente y se puede atrancar abiertas para maniobrar con recipientes grandes + Manija encastrada + Bordes y esquinas redondeados que facilitan limpieza + Piso anti escurrimientos + Ruedas que facilitan la movilidad + Sistema de enfriamiento muy eficiente.</p>	
	<p>200-001-010 Barra de Ensaladas Refrigerada 1800 Acero Inoxidable AISI304/201. 1800mm frente, 400mm fondo, 440mm alto. Temperatura ajustable de 2°C a 8°C. 8 Insertos 1/3. Refrigerante R134a. 140W, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Diseño compatible con barra o mostrador + Cubierta de cristal templado en insertos + Insertos y tapas en acero inoxidable + Sistema de enfriamiento estático + Control digital de temperatura + Sistema de enfriamiento muy eficiente + Sistema automático de evaporación de líquidos.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-024 Máquina de Hielo ALFA NG95. Hielo Gourmet 17/21cc. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 46kg/101lb en 24hr, 30 cubos/ciclo, Almacén 20kg/44lb/1176cubos. 465mm frente, 595mm fondo, 795mm alto. Refrigerante R404a Compresor 3/8HP 550W, 110v/1F/60Hz, 3amp, Pesa 45kg, Consumo de agua 18.8lt/hr.</p> 	<p>Diseño compacto encastrable en barra o mostrador + Hielo para la mejor presentación de las bebidas + Sistema patentado de ducha elástica reduce considerablemente la acumulación de cal + Bomba sin retenes + Parada automática cuando el almacén se llena + Patas niveladoras con ajuste de 105 a 155mm + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada clase T + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + Incluye manguera de drenaje y pala + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4".</p>	
	<p>200-004-025 Máquina de Hielo ALFA NG175. Hielo Gourmet 17/21cc. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 77kg/170lb en 24hr, 60 cubos/ciclo, Almacén 35kg/77lb/2059cubos. 715mm frente, 595mm fondo, 945mm alto. Refrigerante R404a Compresor 1/2HP 775W, 110v/1F/60Hz, 3amp, Pesa 69kg, Consumo de agua 14.6lt/hr.</p> 	<p>Diseño compacto encastrable en barra o mostrador + Hielo para la mejor presentación de las bebidas + Sistema patentado de ducha elástica reduce considerablemente la acumulación de cal + Bomba sin retenes + Parada automática cuando el almacén se llena + Patas niveladoras con ajuste de 105 a 155mm + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada clase T + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + Incluye manguera de drenaje y pala + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4".</p>	
	<p>200-004-026 Máquina de Hielo GALA NG175. Hielo Gourmet 23/30cc. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 70kg/154lb en 24hr, 48 cubos/ciclo, Almacén 35kg/77lb/1522cubos. 715mm frente, 595mm fondo, 945mm alto. Refrigerante R404a Compresor 1/2HP 775W, 110v/1F/60Hz, 3amp, Pesa 69kg, Consumo de agua 14.6lt/hr.</p> 	<p>Diseño compacto encastrable en barra o mostrador + Hielo para la mejor presentación de las bebidas + Sistema patentado de ducha elástica reduce considerablemente la acumulación de cal + Bomba sin retenes + Parada automática cuando el almacén se llena + Patas niveladoras con ajuste de 105 a 155mm + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada clase T + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + Incluye manguera de drenaje y pala + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4".</p>	
	<p>200-004-028 Máquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Dado Completo). Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr, 200 cubos/ciclo. 762mm frente, 620mm fondo, 500mm alto. Refrigerante R404a Compresor 3/4HP 1200W, 220v/1F/60Hz, 14.5amp, Pesa 85kg.</p> 	<p>Diseño para colocar sobre Post Mix o Silo (BIN) + Hielo en cubo de 26x23x23mm,13cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	
	<p>200-004-064 Máquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Medio Dado). Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr, 400 cubos/ciclo. 762mm frente, 620mm fondo, 500mm alto. Refrigerante R404a Compresor 3/4HP 1200W, 220v/1F/60Hz, 14.5amp, Pesa 85kg.</p> 	<p>Diseño para colocar sobre Post Mix o Silo (BIN) + Hielo en cubo de 26x11x23mm, 6.5cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-034 Máquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo. Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 400 cubos/ciclo. 762mm frente, 620mm fondo, 760mm alto. Refrigerante R404a Compresor 1 1/2HP 1800W, 220v/1F/60Hz, 10amp, Pesa 105kg.</p> 	<p>Diseño para colocar sobre Post Mix o Silo (BIN) + Hielo en cubo de 26x23x23mm, 13cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm³/₄"</p>	
	<p>200-004-065 Máquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo (Medio Dado). Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 800 cubos/ciclo. 762mm frente, 620mm fondo, 760mm alto. Refrigerante R404a Compresor 1 1/2HP 1800W, 220v/1F/60Hz, 10amp, Pesa 105kg.</p> 	<p>Diseño para colocar sobre Post Mix o Silo (BIN) + Hielo en cubo de 26x11x23mm, 6.5cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm³/₄"</p>	
 <p>*STACKING UNION KIT SPIKA MS220+SPIKA MS410</p>	<p>200-004-033 Kit Conector para máquinas SPIKA.</p>	<p>Necesario para apilar las máquinas SPIKA + Fácil instalación + Combinaciones disponibles: (2)SPIKAMS440+SILOS220, (2)SPIKAMS880+SILO220, SPIKAMS440+SPIKAMS880+SILO220.</p>	
	<p>200-004-042 Máquina de Hielo SUPERSTARPLUS MDP150. Hielo Gourmet 65/68cc. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 130kg/287lb en 24hr, 66 cubos/ciclo, 775mm frente, 625mm fondo, 805mm alto. Refrigerante R404a Compresor 1 3/8HP 1800W, 220v/1F/60Hz Pesa 95kg.</p> 	<p>Diseño para colocar en Silo (BIN) + El Hielo más grande para la mejor presentación de las bebidas + Sistema patentado de ducha elástica reduce considerablemente la acumulación de cal + Bomba sin retenes + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada clase T + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + Incluye manguera de drenaje y pala + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm³/₄".</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-035 Dispensador de Hielo SIRION DHD. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 109g/seg, 0.24lb/seg. Almacén 104kg/229lb. 769mm frente, 835mm fondo, 1537mm alto. 110v/1F/60Hz, 1.7amp.</p>	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Diseño moderno y atractivo + Compatible con máquina SPIKA440 Y SPIKA 880 de 30" + Acceso cómodo a cuba que facilita la limpieza + Iluminación + Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm + Profundidad del porta cubitera de 200mm + Para usar con cualquier cubitera.</p>	
	<p>200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 230kg/507lb. 762mm frente, 819mm fondo, 1071mm alto. Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm. Pesa 56kg</p>	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Permite apilar 2 maquinas SPIKA (requiere kit conector) + Diseño moderno y atractivo + Compatible con máquina de 30".</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-028 Máquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Dado Completo) Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr. 200 cubos/ciclo. 840W, 220v/1F/60Hz, 14.5amp, 200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. 762mm frente, 819mm fondo, 1730mm alto.</p> 	<p>Hielo en cubo de 26x23x23mm, 13cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	
	<p>200-004-064 Máquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Medio Dado) Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr. 400 cubos/ciclo. 840W, 220v/1F/60Hz, 14.5amp, 200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. 762mm frente, 819mm fondo, 1730mm alto.</p> 	<p>Hielo en cubo de 26x11x23mm, 6.5cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	
	<p>200-004-034 Máquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo. (Dado Completo) Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 400 cubos/ciclo. 1540W, 220v/1F/60Hz, 10amp, 200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. 762mm frente, 819mm fondo, 1990mm alto.</p> 	<p>Hielo en cubo de 26x23x23mm, 13cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	
	<p>200-004-065 Máquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo. (Medio Dado) Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 800 cubos/ciclo. 1540W, 220v/1F/60Hz, 10amp, 200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. 762mm frente, 819mm fondo, 1990mm alto.</p> 	<p>Hielo en cubo de 26x11x23mm, 6.5cc + Hielo Gourmet que enfría la bebida en segundos + Máquina que se adapta al exigente ritmo del Fast Food + Certificación Energy Star y ARHI garantizan la máxima eficiencia energética + Evaporador vertical patentado por ITV + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada para lugares cálidos + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-028 Maquina de SPIKA MS440.</p> <p>200-004-034 Maquina de SPIKA MS880.</p> <p>200-004-033 Kit Conector para máquinas SPIKA.</p> <p>200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. Hielo Gourmet Cubo (Dado Completo). 630 kg/1389lb 762mm frente, 819mm fondo, 2490mm alto.</p> 	<p>Mas producción de hielo en el mismo espacio + Maquinas independiente puede trabajar con una si la demanda en baja o en períodos de mantenimiento + Esta unión es compatible con Almacenes más grandes.</p>	
	<p>200-004-064 Maquina de SPIKA MS440.</p> <p>200-004-065 Maquina de SPIKA MS880.</p> <p>200-004-033 Kit Conector para máquinas SPIKA.</p> <p>200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. Hielo Gourmet Cubo (Medio Dado) 630 kg/1389lb 762mm frente, 819mm fondo, 2490mm alto.</p> 	<p>Mas producción de hielo en el mismo espacio + Maquinas independiente puede trabajar con una si la demanda en baja o en períodos de mantenimiento + Esta unión es compatible con Almacenes más grandes.</p>	
	<p>200-004-042 Maquina de Hielo SUPERSTARPLUS MDP150. Hielo Gourmet 65/68cc. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 130kg/287lb en 24hr, 66 cubos/ciclo, 1800W, 220v/1F/60Hz</p> <p>200-004-030 Almacén de Hielo SILO S220. 230kg/507lb. 775mm frente, 625mm fondo, 1876mm alto.</p> 	<p>Diseño para colocar en Silo (BIN) + El Hielo más grande para la mejor presentación de las bebidas + Sistema patentado de ducha elástica reduce considerablemente la acumulación de cal + Bomba sin retenes + Parada automática cuando el almacén se llena + Sistema electromecánico muy confiable + Condensador sobre dimensionado enfriado por aire + Tropicalizada clase T + Compresor francés + Sistema de seguridad protege en ausencia de agua o variación de voltaje + Certificación NSF y ETL + Incluye manguera de drenaje y pala + EASI Fácil acceso para maniobra de servicio + Entrada de agua 28mm/3/4"</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-004-028 Maquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Dado Completo) Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr. 840W, 110v/1F/60Hz, 14.5amp, 200-004-035 Dispensador de Hielo SIRION DHD. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 109g/seg, 0.24lb/seg. Almacén 104kg/229b. 220v/1F/60Hz, 1.7amp. 769mm frente, 835mm fondo, 2037mm alto.</p> 	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Diseño moderno y atractivo + Acceso cómodo a cuba que facilita la limpieza + Iluminación + Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm + Profundidad del porta cubitera de 200mm + Para usar con cualquier cubitera.</p>	
	<p>200-004-064 Maquina de SPIKA MS440. Hielo Gourmet Cubo (Medio Dado) Acero Inoxidable AISI304. 220kg/485lb en 24hr. 840W, 110v/1F/60Hz, 14.5amp, 200-004-035 Dispensador de Hielo SIRION DHD. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 109g/seg, 0.24lb/seg. Almacén 104kg/229b. 220v/1F/60Hz, 1.7amp. 769mm frente, 835mm fondo, 2037mm alto.</p> 	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Diseño moderno y atractivo + Acceso cómodo a cuba que facilita la limpieza + Iluminación + Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm + Profundidad del porta cubitera de 200mm + Para usar con cualquier cubitera.</p>	
	<p>200-004-034 Maquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo (Dado Completo) Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 1540W, 220v/1F/60Hz, 10amp, 200-004-035 Dispensador de Hielo SIRION DHD. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 109g/seg, 0.24lb/seg. Almacén 104kg/229b. 220v/1F/60Hz, 1.7amp. 769mm frente, 835mm fondo, 2037mm alto.</p> 	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Diseño moderno y atractivo + Acceso cómodo a cuba que facilita la limpieza + Iluminación + Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm + Profundidad del porta cubitera de 200mm + Para usar con cualquier cubitera.</p>	
	<p>200-004-065 Maquina de SPIKA MS880. Hielo Gourmet Cubo. (Medio Dado) Acero Inoxidable AISI304. 405kg/893lb en 24hr. 800 cubos/ciclo. 1540W, 220v/1F/60Hz, 10amp, 200-004-035 Dispensador de Hielo SIRION DHD. Acero Inoxidable AISI304, Aislante poliuretano. 109g/seg, 0.24lb/seg. Almacén 104kg/229b. 220v/1F/60Hz, 1.7amp. 769mm frente, 835mm fondo, 2037mm alto.</p> 	<p>Para tener hielo en cualquier momento + Diseño moderno y atractivo + Acceso cómodo a cuba que facilita la limpieza + Iluminación + Patas niveladoras al piso con ajuste de 95 a 160mm + Profundidad del porta cubitera de 200mm + Para usar con cualquier cubitera.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-011-026 Horno Combinado Touch FCT6G Acero Inoxidable Interno Acero 304 y Externo 430 Panel táctil intuitivo y fácil de usar Modelo a Gas Capacidad de 6 Charolas 1025mm frente,830mm fondo,900mm alto. 220v/1F/60Hz, Potencia calorífica 35,714BTU/hr. Entrada de agua ¾", Drenaje 1.½ ". Peso 140Kg</p>	<p>Horno Combinado Touch+Controla la humedad de la cámara, haciendo posible trabajar con todos los tipos de proceso del combinado de una forma fácil y clara+Posibilidad de cocción programada.+3 funciones diferentes: Prueba(fermentando el pan para después poder hornearlo)+Precalentado (optimiza el tiempo depreparación) y Cooling down (enfria el horno rápidamente).+Cocina en seco+Cocina Combinado+Cocina con Vapor Regulable+ Regeneración+Sistema de limpieza, con recirculación de agua súper económico +Compatible con insertos gastronómicos+Entrada USB.</p>	
	<p>200-011-027 Horno Combinado Touch FCT10G. Acero Inoxidable Interno Acero 304 y Externo 430 Panel táctil intuitivo y fácil de usar Modelo a Gas Capacidad de 10 Charolas 1025mm frente,830mm fondo,1200mm alto. 220v/1F/60Hz, Potencia calorífica 68,255BTU/hr. Entrada de agua ¾", Drenaje 1.½ ". Peso 180Kg</p>	<p>Horno Combinado Touch+Controla la humedad de la cámara, haciendo posible trabajar con todos los tipos de proceso del combinado de una forma fácil y clara+Posibilidad de cocción programada.+3 funciones diferentes: Prueba(fermentando el pan para después poder hornearlo)+Precalentado (optimiza el tiempo depreparación) y Cooling down (enfria el horno rápidamente).+Cocina en seco+Cocina Combinado+Cocina con Vapor Regulable+ Regeneración+Sistema de limpieza, con recirculación de agua súper económico+ Compatible con insertos gastronómicos+Entrada USB.</p>	
	<p>200-011-028 Horno Combinado Touch FCT10E. Acero Inoxidable Interno Acero 304 y Externo 430 Panel táctil intuitivo y fácil de usar Modelo eléctrico. Capacidad de 10 Charolas 1025mm frente,830mm fondo,1200mm alto. 220v/1F/60Hz, Potencia calorífica 61,418BTU/hr. Entrada de agua ¾", Drenaje 1.½ ". Peso 160Kg</p>	<p>Horno Combinado Touch+Controla la humedad de la cámara, haciendo posible trabajar con todos los tipos de proceso del combinado de una forma fácil y clara+Posibilidad de cocción programada.+3 funciones diferentes: Prueba(fermentando el pan para después poder hornearlo)+Precalentado (optimiza el tiempo depreparación) y Cooling down (enfria el horno rápidamente).+Cocina en seco+Cocina Combinado+Cocina con Vapor Regulable+ Regeneración+Sistema de limpieza, con recirculación de agua súper económico+con consumo máximo de 19L por lavado+Compatible con insertos gastronómicos+Entrada USB.</p>	
	<p>200-011-021 Horno FCDEMT5. Convección con Vapor. Interior acero inoxidable SAE1020/1045. Exterior en acero reforzado 1020. Acepta 5 charolas 650x450mm. Potencia Calorífica 68,210 BTU/hr. Motor 1/2HP. 1020mm frente, 1370mm fondo, 1730mm alto. 220v/1F/60Hz, 9.88kW/hr, Resistencia 9.5kW</p>	<p>Equipo profesional de panadería + Una cocción más veloz y más uniforme + Mayor eficiencia en periodos de recuperación de calor + Sistema turbo hélice hace circular el aire uniformemente + Controlador digital con termómetro y timer + Sistema de vapor controlado por válvula solenoide + Sistema de encendido automático + Sistema de seguridad en el quemador + Puerta resistente en acero inoxidable cepillado y doble cristal templado + Manija de acero SAE1020/1045 + Incluye base de acero al carbón con pintura electrostática + Ruedas que facilitan la movilidad + Rejilla de protección en la turbina + Aislamiento en lana de roca volcánica.</p>	
	<p>200-011-024 Horno Turbo Curviline Orange 5 bandejas Gas- FTCO 5G .Convección con Vapor. Interior acero inoxidable SAE1020/1045. Exterior en acero reforzado 1020. Acepta 5 charolas 650x450mm. Gas LP 2.28 kg/hr. Presión 0,41psi. Potencia Calorífica 103,107 BTU/hr. Motor 1/4HP. 10 amperes 1000mm frente, 1300mm fondo, 1570mm alto. 450W, 110v/1F/60Hz, 0.45kW/hr. Pesa 165kg.</p>	<p>Equipo de nueva generación para la panadería moderna + Reduce hasta en un 40% el consumo de gas contra el sistema tradicional + Innovador sistema de combustión que dirige el aire de la hornilla hacia la cámara + Controlador graba recetas además de las funciones básicas + Alarma y luz intermitente indican el final de la cocción + Sistema ahorrador de energía entra automático cuando detecta inactividad + Componentes de Horno Combi + Cristal Curvo en Puerta mejor aislamiento + Manija Reforzada en Aluminio + Apertura en 2 etapas para mayor comodidad + Ventilador cambia el sentido del giro para una cocción completamente uniforme + Ventilador se detiene al abrir la puerta ahorro y seguridad para el usuario + Incluye base de acero al carbón con pintura electrostática.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-011-014 Laminadora de mesa CLMIV39. Acero SAE1010/1020. Pintura electrostática. 2 Rollos de 75x390mm. Apertura de cilindros de 0 a 20mm. 7kg de Masa. Motor 1HP. 760mm frente, 780mm fondo, 630mm alto. 110v/1F/60Hz, 0.75kW/hr.</p>	<p>Cilindro profesional con alta capacidad de producción + Moderno y seguro sistema de apertura de cilindros + Graduación en la palanca de apertura + Buena capacidad de producción + Diseño compacto para colocar sobre mesa, base o mostrador + Sistema sin vibraciones ni ruidos molestos + Cilindro en acero al cromo duro + Bandeja de entrada y bandeja de salida en Acero Inoxidable 430.</p>	
	<p>200-011-025 Horno Turbo Curveline Orange 10 bandejas Gas- FTCO 10G Convección con Vapor. Interior acero inoxidable SAE1020/1045. Exterior en acero reforzado 1020. Acepta 10 charolas 650x450mm. Gas LP 2,8 kg/hr. Presión 0,41psi. Potencia Calorífica 126,901 BTU/hr. Motor 1HP. 16 amperes 1000mm frente, 1300mm fondo, 1575mm alto. 1320W, 110v/1F/60Hz, 1,32kW/hr. Pesa 216kg.</p>	<p>Equipo de nueva generación para la panadería moderna + Reduce hasta en un 40% el consumo de gas contra el sistema tradicional + Innovador sistema de combustión que dirige el aire de la hornilla hacia la cámara + Controlador graba recetas además de las funciones básicas + Alarma y luz intermitente indican el final de la cocción + Sistema ahorrador de energía entra automático cuando detecta inactividad + Componentes de Horno Combi + Cristal Curvo en Puerta mejor aislamiento + Manija Reforzada en Aluminio + Apertura en 2 etapas para mayor comodidad + Ventilador cambia el sentido del giro para una cocción completamente uniforme + Ventilador se detiene al abrir la puerta ahorro y seguridad para el usuario + Incluye base de acero al carbón con pintura electrostática y Ruedas.</p>	
	<p>200-011-017 Horno para pizza FIR110. Acero inoxidable. Acero al carbón y pintura electrostática en base. Puerta de cristal. 8 pizzas de 18 pulgadas en menos de 15min. Gas LP, 2,08 kg/hr Termómetro lateral de 50 a 350°C 1120mm frente, 975mm fondo, 1530mm alto. Potencia Calorífica 71,882 BTU/hr.</p>	<p>Horno con práctico diseño + Piedras refractarias que conservan el calor y permiten una cocción uniforme + Permite preparar pizza o pan artesanal a la piedra + Provee todas las propiedades de una cocción artesanal + El juego de quemadores se puede extraer fácilmente para la comodidad del encendido + Quemadores con regulador de entrada de aire para una flama perfecta + Sistema de apertura de vidrio con contrapesos + Incluye una parrilla y una charola recolectora de escurrimientos + Medidas internas de la cámara 950x950x270mm + Aislamiento en lana de roca volcánica.</p>	
	<p>200-011-013 Fermentador AC20T. Fermentador y Conservador de Masa. Soporte de charolas en acero inoxidable. Acepta 20 charolas 650x450mm. Compresor 1/4HP, Motor ventilador 1/25HP. 770mm frente, 1020mm fondo, 2025mm alto. Resistencia en túnel de movimiento 300W Resistencia tubo evaporador 700W. Consumos Fermentación 1kW/hr, Consumo Refrigeración 0,19kW/hr. 220v/1F/60Hz. Peso 200kg.</p>	<p>Para agilizar la producción en la panadería + En modo Conservador trabaja de 4 a 8°C + En modo Fermentación trabaja de 38 a 50°C + Control digital de funciones con batería de respaldo de 72 horas + Puede programar un parámetro diferente para cada día de la semana + Imposible vincular los dos procesos al mismo tiempo por seguridad + Capacidad hasta para 500 piezas de pan + Acero galvanizado y pintura electrostática + Interior en aluminio corrugado + Aislante poliuretano + Sistema de aire forzado + Sistema de vapor automático + Depósito de 3 galones de agua con flotadores y tubo de evaporación mecánica + Requiere instalación al agua.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-012-012 Exhibidor FGYL1200C. Exhibidor Refrigerado Combinado. Acero inoxidable. Cristal Curvo Templado. Autocontenido. Temperatura de 4 a 10°C. Refrigerante R134A. 1200mm frente, 800mm fondo, 1350mm alto. 10.5amp, 2320W, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Fusión de la venta asistida y la venta por impulso + Diseño panorámico + Nivel superior cerrado + Nivel inferior abierto + Diseñado para las grandes exigencias de exposición del mercado moderno + Sistema potente de enfriamiento + Alta tecnología del evaporador hace una temperatura más uniforme + Iluminado en lámparas LED + Mayor eficiencia energética + Sistema evaporador de líquidos integrado + No requiere instalación + Incluye ruedas multidirección.</p>	
	<p>200-012-006 Exhibidor FGOR1000LM. Exhibidor Refrigerado Abierto. Acero inoxidable. Cristales templados. Autocontenido. Temperatura de 4 a 12°C. Refrigerante R404A. 1000mm frente, 740mm fondo, 1360mm alto. 1.9kW, 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Equipo semi-vertical para impulso de marca o producto + Excelente exhibidor para producto gourmet + Sistema potente de enfriamiento + Alta tecnología del evaporador hace una temperatura más uniforme + Iluminado en lámparas LED + Mayor eficiencia energética + Sistema evaporador de líquidos integrado + No requiere instalación + Ruedas multidirección facilitan la movilidad del equipo + Cortina plásticas protege cuando la exhibición no está en uso esto ahorrará energía.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-059-045 ROSSINI RCA (MAA45). Esquinero unión 45° para Rossini. Acero con pintura electrostática. Cristales Templados. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R404a 1170mm frente, 1245mm fondo, 1200mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Diseñado para unir en ángulo de 45° las Rossini + Se unen 2 esquineros para formar ángulo de 90° + Incrementa la superficie de exhibición + Cristal con apertura para el rápido acomodo del producto + Doble parachoques integrado + Vidrios con sistema anti empañamiento + Acero inoxidable en carcasa interior y cubiertas + trasera con bordes redondeados + Iluminación protegida contra golpes + Perfiles de aluminio + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5.</p>	
	<p>200-059-028 ROSSINI LS SGR 250. Exhibidor Refrigerado para Supermercado Acero con pintura electrostática. Cristal Curvo Templado. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R404a 2500mm frente, 1080mm fondo, 880mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Estilo , desarrollo del merchandising y eficiencia energética + Grandes protagonistas de cualquier negocio + Impulsa la venta al máximo del producto exhibido al ser totalmente abierto + Control digital de temperatura de gran precisión + Sistema modular que permite hacer la exhibición tan grande como se desee o incorporar ángulos + Doble parachoques integrado + Exposición con línea de carga de 230mm regulable en 4 alturas diferentes + Vidrios con sistema anti empañamiento + Cuba en una sola pieza para mayor higiene + Acero inoxidable en carcasa interior y cubiertas + Plataforma trasera con bordes redondeados + Iluminación protegida contra golpes + Perfiles de aluminio + Cortinas plásticas protegen cuando la exhibición no está en uso esto ahorrará energía + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5</p>	
	<p>200-059-029 ROSSINI RCA SGR 250. Exhibidor Refrigerado para Supermercado Acero con pintura electrostática. Cristal Curvo Templado. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R404a 2500mm frente, 1080mm fondo, 1200mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Estilo , desarrollo del merchandising y eficiencia energética + Grandes protagonistas de cualquier negocio + Máxima visibilidad a los productos exhibidos + Control digital de temperatura de gran precisión + Cristal con apertura para el rápido acomodo del producto + Sistema modular que permite hacer la exhibición tan grande como se desee o incorporar ángulos + Doble parachoques integrado + Exposición con línea de carga de 230mm regulable en 4 alturas diferentes + Vidrios con sistema anti empañamiento + Cuba en una sola pieza para mayor higiene + Acero inoxidable en carcasa interior y cubiertas + Plataforma trasera con bordes redondeados + Iluminación protegida contra golpes + Perfiles de aluminio + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-059-023 LION COMPACT SGR 375. Exhibidor Modular Refrigerado. Acero con pintura electrostática. Cristales Templados. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R22. 3750mm frente, 850mm fondo, 2040mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Mural refrigerado para una gran variedad de exhibición + Gran diseño + Iluminación + Optima relación entre el exhibidor y la superficie del local + Revestimientos exteriores personalizables + Sistema modular que permite hacer la exhibición tan grande como se desee + Control digital de temperatura de gran precisión + Entrepaños en acero galvanizado con porta precios, soportan una carga máxima de 627kg por metro lineal + Cortinas plásticas protegen cuando la exhibición no está en uso esto ahorrará energía + Iluminación protegida contra golpes + Paragolpes plástico en el borde del equipo + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5 + Caja de aire extraíble que reduce al mínimo el escape de aire del evaporador y facilita la limpieza + Sistema único de doble retorno de aire que reduce el consumo energético.</p>	
	<p>200-059-022 LION COMPACT SGR 250. Exhibidor Modular Refrigerado. Acero con pintura electrostática. Cristales Templados. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R22. 2500mm frente, 850mm fondo, 2040mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Mural refrigerado para una gran variedad de exhibición + Gran diseño + Iluminación + Optima relación entre el exhibidor y la superficie del local + Revestimientos exteriores personalizables + Sistema modular que permite hacer la exhibición tan grande como se desee + Control digital de temperatura de gran precisión + Entrepaños en acero galvanizado con porta precios, soportan una carga máxima de 627kg por metro lineal + Cortinas plásticas protegen cuando la exhibición no está en uso esto ahorrará energía + Iluminación protegida contra golpes + Paragolpes plástico en el borde del equipo + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5 + Caja de aire extraíble que reduce al mínimo el escape de aire del evaporador y facilita la limpieza + Sistema único de doble retorno de aire que reduce el consumo energético.</p>	
	<p>200-059-054 GAZELLE NARROW H20 250 LED Exhibidor Modular Refrigerado C/Puertas Acero con pintura electrostática. Cristales Templados. Unidad remota no incluida. Recomendada 2HP. Temperatura de 3 a 5°C. Refrigerante R404A 2500mm frente, 890mm fondo, 2040mm alto. 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Mural refrigerado para una gran variedad de exhibición + Gran diseño + Iluminación LED + Optima relación entre el exhibidor y la superficie del local + Revestimientos exteriores personalizables + Sistema modular que permite hacer la exhibición tan grande como se desee + Control digital de temperatura de gran precisión + Entrepaños en acero galvanizado con porta precios, soportan una carga máxima de 627kg por metro lineal + Puertas + Iluminación protegida contra golpes + Paragolpes plástico en el borde del equipo + Resistencia a niebla salina 550 horas según norma ASTM B117-95 + Componentes Normalizados (IRAM, IEC, UL) + Cables envainados + Eliminación de empalmes más seguro para el usuario + Evaporador con norma Europea EN441-5 + Caja de aire extraíble que reduce al mínimo el escape de aire del evaporador y facilita la limpieza + Sistema único de doble retorno de aire que reduce el consumo energético.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-007-014 Mezcladora MIXB60KM DARK GREY. Hierro vaciado. Tazón y accesorios en acero inoxidable. 50kg de batido, 25kg masa pesada. Velocidades 82/155/326rpm 910mm frente, 740mm fondo, 1600mm alto. 2.2kW, 220/3F/60Hz. Peso 447kg.</p>	<p>Transmisión planetaria de engranes + Globo para batir + Paleta para mezclar + Gancho para amasar + Puede amasar masa pesada + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Timer programable que desactiva el funcionamiento una vez terminado el proceso + Botón de acomodo de gancho facilita la descarga de la masa + Incluye carro para el tazón + Volante metálico permite subir o bajar gradualmente el tazón durante el proceso + Protección contra variaciones de voltaje + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-007-013 Mezcladora MIXB40N DARK GREY. Hierro vaciado. Tazón y accesorios en acero inoxidable. 18kg de batido, 9kg masa pesada. Velocidades 125/204/430rpm, 690mm frente, 645mm fondo, 1250mm alto. 1.3kW, 110/1F/60Hz. Peso 138kg.</p>	<p>Solida y resistente construcción en hierro vaciado + Transmisión planetaria de engranes + Globo para batir + Paleta para mezclar + Gancho para amasar + Puede amasar masa pesada + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Palanca metálica permite subir o bajar el tazón + Protección contra variaciones de voltaje + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-007-004 Mezcladora MIXB30GA. Hierro vaciado. Tazón y accesorios en acero inoxidable. 12kg de batido. Velocidades 197/317/462rpm. 570mm frente, 510mm fondo, 810mm alto. 1.5kW, 110/1F/60Hz, Motor 2HP, Peso 88kg.</p>	<p>Transmisión planetaria de engranes + Globo para batir + Paleta para mezclar + Gancho para amasar + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Volante metálico permite subir o bajar gradualmente el tazón durante el proceso + Protección contra variaciones de voltaje + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-007-003 Mezcladora MIXB20GA. Hierro vaciado. Tazón y accesorios en acero inoxidable. 9kg de batido. Velocidades 197/317/462rpm. 540mm frente, 490mm fondo, 780mm alto. 1.1kW, 110/1F/60Hz, Motor 1.5HP, Peso 83kg.</p>	<p>Transmisión planetaria de engranes + Globo para batir + Paleta para mezclar + Gancho para amasar + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Volante metálico permite subir o bajar gradualmente el tazón durante el proceso + Protección contra variaciones de voltaje + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-007-002 Mezcladora MIXB10GA. Hierro vaciado. Tazón y accesorios en acero inoxidable. 5kg de batido. Velocidades 148/244/480rpm. 470mm frente, 450mm fondo, 600mm alto. 0.6kW, 110/1F/60Hz, Motor 1HP, Peso 58kg.</p>	<p>Transmisión planetaria de engranes + Globo para batir + Paleta para mezclar + Gancho para amasar + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Volante metálico permite subir o bajar gradualmente el tazón durante el proceso + Protección contra variaciones de voltaje + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-009-005 Amasadora para 60kg HS80. Hierro vaciado. Tazón y gancho en acero inoxidable. Capacidad de Harina 32kg. Capacidad aprox. de masa terminada 60kg. Vel Alta: 20rpm tazón, 230rpm mezclador. Vel Baja: 10rpm tazón, 115rpm mezclador. 1050mm frente, 600mm fondo, 1380mm alto. Vel Alta: 3.3kW, Vel Baja: 2.2kW, 220/3F/60Hz, Motor 3,5HP. Peso 380kg</p>	<p>Transmisión de banda dentada + Potente y silenciosa + Amasa y refina al mismo tiempo + Display digital + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Velocidad alta y baja + Temporizador que apaga la maquina automáticamente + Botón de acomodo de gancho facilita la descarga de la masa + Guarda de protección en tazón + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-008-007 Amasadora para 40kg HS65. Hierro vaciado. Tazón y gancho en acero inoxidable. Capacidad de Harina 25kg. Capacidad aprox. de masa terminada 40kg. 23rpm recipiente, 210rpm mezclador. 580mm frente, 1030mm fondo, 1180mm alto. 2.1kW, 2.8 HP 220/1F/60Hz.</p>	<p>Transmisión de cadena + Potente y silenciosa + Amasa y refina al mismo tiempo + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Timer que desactiva cuando se cumple el tiempo de proceso + Guarda de protección en tazón + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-008-006 Amasadora para 33kg HS45. Hierro vaciado. Tazón y gancho en acero inoxidable. Capacidad de Harina 20kg. Capacidad aprox. de masa terminada 33kg. 23rpm recipiente, 210rpm mezclador. 500mm frente, 900mm fondo, 1130mm alto. 1.5kW, 2.01 HP 110/1F/60Hz.</p>	<p>Transmisión de cadena + Potente y silenciosa + Amasa y refina al mismo tiempo + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Timer que desactiva cuando se cumple el tiempo de proceso + Guarda de protección en tazón + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-008-005 Amasadora para 18kg HS35. Hierro vaciado. Tazón y gancho en acero inoxidable. Capacidad de Harina 12.5kg. Capacidad aprox. de masa terminada 18kg. 23rpm recipiente, 210rpm mezclador. 480mm frente, 850mm fondo, 870mm alto. 1.5kW, 2 HP 110/1F/60Hz.</p>	<p>Transmisión de cadena + Potente y silenciosa + Amasa y refina al mismo tiempo + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Timer que desactiva cuando se cumple el tiempo de proceso + Guarda de protección en tazón + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	
	<p>200-008-004 Amasadora para 14 kg HS25. Hierro vaciado. Tazón y gancho en acero inoxidable. Capacidad de Harina 8kg. Capacidad aprox. de masa terminada 14kg. 23rpm recipiente, 180rpm mezclador. 420mm frente, 720mm fondo, 710mm alto. 0.9.kW, 1.2 HP 110/1F/60Hz.</p>	<p>Transmisión de cadena + Potente y silenciosa + Amasa y refina al mismo tiempo + Botón de paro de emergencia con candado de seguridad + Guarda de protección en tazón + Limite de operación 40 min de trabajo por 20 min de descanso.</p>	

Hornos de Convección

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-011-009 Horno de Convección YXD-1AE. Acero Inoxidable 430 exterior. Acero esmaltado interior. Acepta 4 charolas 440x320mm. Temperatura ajustable de 50 a 300°C. 600mm frente, 530mm fondo, 570mm alto. Cámara interna de 460x380x360mm. 2.67kW, 220v/2F/60Hz.</p>	<p>Convección en seco excelente para repostería + Puede calentar, descongelar y cocinar alimentos + Apertura de puerta en dos tiempos para mayor comodidad + Puerta transparente permite monitorear la cocción + Doble cristal templado en puerta aíslan mejor + 2 elementos de calentamiento y 2 abanicos hacen una cocción más uniforme + Alarma sonora indica el final de la cocción + 4 Charolas de aluminio incluidas + Luz interior + Protección contra variaciones de voltaje protegen sus componentes + Diseñado para encastrar o colocar sobre mostrador.</p>	
	<p>200-011-018 Horno de Convección con Vapor YXD-4A. Acero Inoxidable 430 exterior. Acero esmaltado interior. Acepta 4 charolas 440x320mm. Temperatura ajustable de 50 a 300°C. 600mm frente, 530mm fondo, 570mm alto. Cámara interna de 460x380x360mm. 2.67+2kW, 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Convección con vapor + Puede gratinar, cocinar, calentar, fermentar + Apertura de puerta en dos tiempos para mayor comodidad + Puerta transparente permite monitorear la cocción + Doble cristal templado en puerta aíslan mejor + 3 elementos de calentamiento y 2 abanicos hacen una cocción más uniforme + Alarma sonora indica el final de la cocción + 4 Charolas de aluminio incluidas + Luz interior + Protección contra variaciones de voltaje protegen sus componentes + Diseñado para encastrar o colocar sobre mostrador.</p>	

Laminadoras

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-011-001 Laminadora JDR520. Acero y pintura electrostática. Rodillos de Cromo. 2 Rollos de 88x520mm, 124rpm. Banda de 500x2000mm. Apertura de cilindros de 1 a 35mm. 5kg de Masa. 2550mm frente, 880mm fondo, 1180mm alto. 0.37kW, 110v/1F/60Hz. Peso 190kg.</p>	<p>Cilindro especial para laminar masa en la Panadería + Plegable para ahorrar espacio + Con base para colocar a piso + Sistema reversible para mayor rapidez + Moderno y seguro sistema de apertura de cilindros + Graduación en la palanca de apertura + Buena capacidad de producción + Sistema sin vibraciones ni ruidos molestos + Bandeja de entrada y bandeja de salida en Acero Inoxidable 430 + Ruedas que facilitan la móvil</p>	
	<p>200-011-019 Laminadora JDR520B. Acero y pintura electrostática. Rodillos de Cromo. 2 Rollos de 88x520mm. Banda de 500x2000mm. Apertura de cilindros de 1 a 35mm. 5kg de Masa. 2080mm frente, 880mm fondo, 620mm alto. 0.37kW, 110v/1F/60Hz. Peso 125kg.</p>	<p>Cilindro especial para laminar masa en la Panadería + Plegable para ahorrar espacio + Diseño compacto para colocar en base o mostrador + Sistema reversible para mayor rapidez + Moderno y seguro sistema de apertura de cilindros + Graduación en la palanca de apertura + Buena capacidad de producción + Sistema sin vibraciones ni ruidos molestos + Bandeja de entrada y bandeja de salida en Acero Inoxidable 430 + Ruedas que facilitan la móvil</p>	

Fermentador

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-011-007 Fermentador FX10B. Acero inoxidable 430. Acepta 10 charolas GN1, 600x400x20mm. 1200mm frente, 920mm fondo, 700mm alto. 2.8kW, 220v/1F/60Hz. Peso 75kg.</p>	<p>Para agilizar la producción en la panadería + En modo Fermentación trabaja máximo a 60°C al 90% de humedad + Panel de controles con luz piloto de encendido + Puerta de cristal permite monitorear el proceso + Luz interior + Ruedas que facilitan la movilidad del equipo.</p>	



Espiguero



ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	600-100-001-202 Rack para charola panadera. Aluminio. Acepta 20 Charolas de 650x450mm 520mm frente, 820mm fondo, 1740mm alto.	Diseñado para transportar la charola panadera + Ruedas que facilitan la movilidad del equipo + Cumple con los estándares de la panadería moderna + Excelente herramienta para manejar inventarios.	



Exhibidor de Alimentos Calientes



ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	200-039-001 Exhibidor R601. Exhibidor Caliente Puertas Deslizables. Acero inoxidable interior. Acero con pintura electrostática. Temperatura de 30 a 100°C. 900mm frente, 480mm fondo, 590mm alto. 1.8kW, 110v/1F/60Hz. Peso 50kg.	Diseño Compacto compatible con barra o mostrador + Para impulso de producto cocinado + Exhibición panorámica + Para venta por impulso o venta asistida + Puertas corredizas frontales y posteriores + 3 Parrillas con ajuste de altura + Iluminación en interior y copete + Humidificador evita que el producto se reseque.	



Procesador de Vegetales



ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	200-033-001 Procesador de Vegetales HBS300. 7 discos. 300kg/hr, 260rpm. 560mm frente, 290mm fondo, 560mm alto. 0.55kW, 110v/1F/60Hz. Peso 22.5kg.	Prepara en minutos una gran variedad de ingredientes + Más seguridad que usar cuchillos + Cuchillas en acero inoxidable + Incluye los discos estándar de gastronomía 3 ralladores (H3mm, H4mm, H7mm), 3 corte rodaja (P2mm, P4mm, H10mm) y 1 corte en cuadrito (D10mm) + Mecanismos de seguridad en tapa y empujador + Protección contra variaciones de voltaje.	
Incluye 7 discos			

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-018-008 Empacadora al Vacío DZ300T. Acero Inoxidable 430. Vacío 0.19psi, Bomba 14.4m³/hr. 442mm frente, 515mm fondo, 390mm alto. Cámara 340x390x120mm. Peso 32kg. 0.3kW, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Diseño de nueva generación que reduce el tamaño de la máquina y mejora su funcionalidad + La limpieza es muy sencilla gracias a su base lisa y su barra de sellado desmontable + Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión + Una barra de sellado de 300mm + Acepta una bolsa de 290x410mm máximo + Amplia apertura de tapa para mayor comodidad + Tapa completamente transparente permite ver el producto durante todo el proceso.</p>	
	<p>200-018-005 Empacadora al Vacío DZ300. Acero Inoxidable 430. Vacío 0.19psi, Bomba 3m³. 495mm frente, 340mm fondo, 375mm alto. Cámara 390x295x50mm. 0.65kW, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos + Empaque al vacío para cocinar en baño térmico + Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión + Una barra de sellado de 260mm + Acepta una bolsa de 260x330mm máximo + Amplia apertura de tapa para mayor comodidad + Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso + Máximo 30 empaques por hora.</p>	
	<p>200-018-006 Empacadora al Vacío DZ400. Acero Inoxidable 430. Vacío ≤0.14psi, Bomba 20m³. 540mm frente, 490mm fondo, 560mm alto. Cámara 420x435x70mm. 1.5kW, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos + Empaque al vacío para cocinar en baño térmico + Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión + Dos barra de sellado de 400mm + Puede hacer varios empaques a la vez + Acepta una bolsa de 400x480mm máximo + Amplia apertura de tapa para mayor comodidad + Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso + Máximo 180 empaques por hora.</p>	
	<p>200-018-007 Empacadora al Vacío DZ500. Acero Inoxidable 430. Vacío ≤0.14psi, Bomba 20m³. 650mm frente, 585mm fondo, 980mm alto. Cámara 525x525x75mm. 1.5kW, 220v/1F/60Hz.</p>	<p>Extrae oxígeno y sella bolsa para alargar la vida útil de los alimentos + Empaque al vacío para cocinar en baño térmico + Controles digitales para poder empacar una variada gama de productos con gran precisión + Dos barra de sellado de 400mm + Puede hacer varios empaques a la vez + Acepta una bolsa de 500x480mm máximo + Amplia apertura de tapa para mayor comodidad + Tapa transparente y vacuómetro permiten monitorear el proceso + Máximo 180 empaques por hora.</p>	
	<p>200-017-002 Emplayadora CHW45. Acero Inoxidable 430. Acepta 1 Rollo de 450mm. 480mm frente, 620mm fondo, 170mm alto. Plato caliente de 450x125mm. 0.23kW, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Empaca de manera sencilla y económica + Permite vender en porciones más rentables + Control de temperatura ajustable + Recubrimiento teflón en varilla de corte y plato + Luz piloto de encendido + Protección contra variaciones de voltaje.</p>	

Congeladores Horizontales

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-040-004 Congelador Horizontal CTC07. Acero con pintura electrostática. Aislante ciclopentano de 3" de espesor. 1 canastilla plástico de alto impacto. Temperatura ajustable de -24 a -18°C. 940mm frente, 540mm fondo, 830mm alto. Compresor 1/6HP. 110v/2F/60Hz.</p>	<p>Diseño compacto + Sistema de gran eficiencia + Puerta sólida de gran durabilidad + Manija encastrada ergonómica + Control al frente del equipo con luz piloto de encendido + Ruedas para la movilidad lateral del equipo + Bisagras reforzadas.</p>	
	<p>200-040-005 Congelador Horizontal CTC05. Acero con pintura electrostática. Aislante ciclopentano de 3" de espesor. 1 canastilla plástico de alto impacto. Temperatura ajustable de -24 a -18°C. 740mm frente, 540mm fondo, 830mm alto. Compresor 1/6HP. 110v/2F/60Hz.</p>	<p>Diseño compacto + Sistema de gran eficiencia + Puerta sólida de gran durabilidad + Manija encastrada ergonómica + Control al frente del equipo con luz piloto de encendido + Ruedas para la movilidad lateral del equipo + Bisagras reforzadas.</p>	

Charolas Plásticas

ILUSTRACION	CODIGO	MODELO	PL UNITARIO
 <p>Charola de Polipropileno de alto impacto, para diversos usos. Es ligera, resistente a rayones, orillas reforzadas, resiste las temperaturas del lavavajillas.</p> <p>Caja 24 pzas 10 x 14" Caja 24 pzas 12 x 16" Caja 12 pzas 14 x 18"</p>	<p>200-068-001 200-068-002 200-068-003 200-068-004 200-068-015 200-068-005 200-068-006 200-068-007 200-068-008 200-068-016 200-068-009 200-068-010 200-068-011 200-068-012 200-068-017</p>	<p>Charola de servicio Roja CHSR-10X14"(25.4X35.6cm) Charola de servicio Azul CHSA-10X14"(25.4X35.6cm) Charola de servicio Beige CHSB-10X14"(25.4X35.6cm) Charola de servicio Cafe CHSC-10X14"(25.4X35.6cm) Charola de servicio Negro CHSN-10X14"(25.4X35.6cm) Charola de servicio Roja MDSR-12X16"(30.5X40.6cm) Charola de servicio Azul MDSA-12X16"(30.5X40.6cm) Charola de servicio Beige MDSB-12X16"(30.5X40.6cm) Charola de servicio Cafe MDSC-12X16"(30.5X40.6cm) Charola de servicio Negro MDSN-12X16"(30.5X40.6cm) Charola de servicio Roja GDSR-14X18"(35.6X45.7cm) Charola de servicio Azul GDSA-14X18"(35.6X45.7cm) Charola de servicio Beige GDSB-14X18"(35.6X45.7cm) Charola de servicio Cafe GDSC-14X18"(35.6X45.7cm) Charola de servicio Negro GDSN-14X18"(35.6X45.7cm)</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-002-001 Sierra SCP116. Acero al carbono y pintura horneada. Acero inoxidable 304 plancha y carro. Velocidad 16m/s. Cinta 2950mm(116") 870mm frente, 970mm fondo, 1800mm alto. Motor 1.5HP. 1119W, 110v/1F/60Hz, 13amp. Peso 156kg.</p>	<p>Potencia y velocidad para cualquier tipo de corte + Corta producto cárnico con hueso + El área interna es de superficie lisa para mayor higiene + Polea de seguridad para el usuario + Dimensión de carro 530x420mm + Dimensión de Garganta 380x330mm + Interruptor térmico magnético de larga duración y mayor robustez + Botón de paro de emergencia + Panel de controles protegidos contra la humedad + Guarda protectora en cinta banda + 6 limpiadores para polea y cinta + Sistema de tensión fácil de operar + Incluye 2 cintas.</p>	
	<p>200-020-004 Rebanadora SL300C. Aluminio anodizado, Cuchillas Acero cromo duro. Cuchilla 300mm diámetro. Espesor de rebanada ajustable de 0 a 15mm. 640mm frente, 600mm fondo, 650mm alto. Motor ½HP, 0.42kW/hr, 110v/1F/60Hz, 3.6amp Peso 60kg.</p>	<p>Diseño europeo + Puede rebanar carne roja sin hueso + Guarda de protección en cuchilla + Interruptor de encendido de seguridad con protección a la humedad + Sistema moderno de polea y banda estriada para un agarre perfecto en momentos de mayor exigencia + mínimo esfuerzo del usuario porque un Balero de carga soporta el peso del producto sobre el carro móvil y un Bujie teflón reduce la fricción del movimiento + Baleros de transmisión contra humedad + Incluye Piedras para afilar y asentar filo + Cubierta de seguridad en partes eléctricas.</p>	
	<p>200-020-001 Rebanadora 300ESB12. Aluminio anodizado, Cuchillas Acero cromo duro. Cuchilla 300mm diámetro. Espesor de rebanada ajustable de 0 a 15mm. 530mm frente, 330mm fondo, 460mm alto. Motor 1/3HP. 110v/1F/60Hz, Peso 25kg.</p>	<p>Diseño europeo + Guarda de protección en cuchilla + Interruptor de encendido de seguridad con protección a la humedad + Sistema moderno de polea y banda estriada para un agarre perfecto en momentos de mayor exigencia + mínimo esfuerzo del usuario porque un Balero de carga soporta el peso del producto sobre el carro móvil y un Bujie teflón reduce la fricción del movimiento + Baleros de transmisión contra humedad + Incluye Piedras para afilar y asentar filo + Cubierta de seguridad en partes eléctricas.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>200-014-005 Molino TC12. Acero inoxidable. 160kg/hr. Cedazo HUB3/16. 500mm frente, 400mm fondo, 400mm alto. Motor 3/4HP, 110v/1F/60Hz.</p>	<p>Diseño compacto optimiza espacio + Cabezal en Acero Inoxidable 304 permitiendo usar el molino para carne, guacamole, puré de papa, puré de tomate, salsas termino marmoleado, mermeladas, patés y deferentes tipos de dulces + Incluye Cedazo y Navaja + Panel de controles lejos de los escurrimientos + Botón de paro de emergencia + Protección contra variaciones de voltaje + Guarda de protección en el cabezal.</p>	
	<p>200-016-002 Embutidor MTV7. Acero inoxidable. 7kg. 300mm frente, 340mm fondo, 830mm alto. Cilindro 140Øx460mm Peso 13kg.</p>	<p>Embutidor de acero inoxidable + Puede embutir una gran variedad de productos al menor costo ya que es manual + Incluye 4 embudos de plástico duro de alto impacto medidas Ø10,20,30,40x180mm + Manija ergonómica con cubierta plástica anti fatiga + Sistema que reduce el esfuerzo mientras se trabaja + Diseño compacto y duradero.</p>	

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DE LISTA
	<p>600-004-001-003 Filtro EV930090, HQS-WF SYSTEM. Cartucho Microguard Pro4. Flujo 1gpm. 0.15 micras. 13628lt/3600gal.</p>	<p>Para usar con Máquina de Hielo ITV o Máquina de Café Bezzera + Cumple con la norma 42 y 53 de NSF + Reducción de Cloro + Reduce malos olores y sabores + Reduce partículas + Bacteriostático (Certificado NSF) + Reducción de parásitos que producen quistes + Reducción de 99.9999% de bacterias y microorganismos + Cabezal higiénico + Incluye válvula de purga y manómetro + Soporte y tornillos incluidos.</p>	
	<p>600-004-001-004 Cartucho filtración 5 micras EV9830-01 HQS-WF</p>	<p>Filtro 5 micras, repuesto para Filtro EV930090, HQS-WF SYSTEM.</p>	
	<p>600-004-001-005 40/C Pre filtro 10 micras EV953440 B-EC 110</p>	<p>Filtro 10 micras, repuesto para Filtro EV930090, HQS-WF SYSTEM.</p>	

Accesorios CRT

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DISTRIBUIDOR	PRECIO DE LISTA
	600-007-001-027 600-007-002-024 600-007-003-002 600-007-004-036	TAZON PARA BATIDORA CRT CPM8L TAZON PARA BATIDORA CRT MIXB10GA TAZON PARA BATIDORA CRT MIXB20GA TAZON PARA BATIDORA CRT MIXB30GA		
	600-007-001-011 600-007-002-001 600-007-003-001 600-007-004-241	GLOBO PARA BATIDORA CRT CPM8L GLOBO PARA BATIDORA CRT MIXB10GA GLOBO PARA BATIDORA CRT MIXB20GA GLOBO PARA BATIDORA CRT MIXB30GA		
	600-007-001-010 600-007-002-032 600-007-004-041 600-007-004-245	PALETA PARA BATIDORA CRT CPM8L PALETA PARA BATIDORA CRT MIXB10GA PALETA PARA BATIDORA CRT MIXB20GA PALETA PARA BATIDORA CRT MIXB30GA		
	600-007-001-061 600-007-002-007 600-007-004-040 600-007-004-255	GANCHO PARA BATIDORA CRT CPM8L GANCHO PARA BATIDORA CRT MIXB10GA GANCHO PARA BATIDORA CRT MIXB20GA GANCHO PARA BATIDORA CRT MIXB30GA		
	600-033-001-058 600-033-001-002	DISCO BASTON 8mm T8 DISCO BASTON 10mm T10 HBS-300		
	600-033-001-003	DISCO CUBICADOR 10mm D10 HBS-300		
	600-033-001-005	DISCO JULIANA 4mm HU4 N INCLINADA		
	600-033-001-006	DISCO RALLADOR 3mm H3		
	600-033-001-008	DISCO RALLADOR 7mm H7		
	600-033-001-009	DISCO REBANADOR 4 mm P4		
	600-033-001-010	DISCO REBANADOR 2mm P2		
	600-033-001-057 600-033-001-013 600-033-001-059	DISCO REBANADOR 8mm H8 DISCO REBANADOR 10mm H10 DISCO REBANADOR 14mm H14		

ILUSTRACION	ESPECIFICACIONES	PRESTACIONES	PRECIO DISTRIBUIDOR	PRECIO DE LISTA
	600-033-001-060 600-033-001-061 600-033-001-062	DISCO REBANADOR TOMATE 1mm E1 DISCO REBANADOR TOMATE 2mm E2 DISCO REBANADOR TOMATE 5mm E5		
	600-033-001-063	DISCO CORTE ONDULADO 4mm PB4		
	600-033-001-012	Desviador HBS-300		