



GRUPO PRECOSA

FABRICANTES COCINAS INDUSTRIALES

Catálogo de Equipos



Proyectamos, Diseñamos y Fabricamos

Nuestros clientes

SMITHKLINE BEECHMAN MÉXICO SA DE CV / CUERNAVACA & CDMX **AVANTEL SA** / MONTERREY & CDMX **NO SABE FALLAR SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **PROCTER & GAMBLE DE MÉXICO SA DE CV** / TLAXACALA **CARRIER TRANSICOLD SA DE CV** / CDMX **GILLETE MANUFACTURA SA** / ESTADO DE MÉXICO **CARREFOUR SA** / CDMX **FRANCE PREMIER RESTAURANTES L'ESCARGOT** / CDMX **BASF MEXICANA SA** / CDMX & TAMAULIPAS **BASF PINTURAS SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **DANONE DE MÉXICO SA DE CV** / CDMX **HOTEL CAMINO REAL SA** / QUINTANA ROO **HOTEL NIKKO MÉXICO SA DE CV** / CDMX **HOTEL PRESIDENTE (RESTAURANTE MAXIMS)** / CDMX **PEGASO CLUB DE RADIO CONTROL SA** / ESTADO DE MÉXICO **HABIB'S ARABIAN CÍA. DE SERVICIO** / ESTADO DE MÉXICO **DEL REY INN HOTEL** / ESTADO DE MÉXICO **PASTELERÍA Y PANADERÍA ALCAZAR** / CDMX **WOOLWORTH ROMA** / CDMX **HOTEL POSADA REAL** / GUERRERO **UN LUGAR DE LA MANCHA** / QUERÉTARO, GUANAJUATO & ESTADO DE MÉXICO **PURINA SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **RALSTON PURINA SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **AGRIBRAND PURINA SA DE CV** / PUEBLA **MAMA ROSAS CAFÉ** / ESTADO DE MÉXICO & CDMX (INSURGENTES, CONDESA) **RESTAURANTE RINCÓN DE LOS AMIGOS** / CDMX **BIGA LEASING SA (JALETINAS MODELO)** / ESTADO DE MÉXICO **ABBOT LABORATORIES SA** / CDMX **GASTRONOMÍA AVANZADA (PASTELERÍAS EL GLOBO)** **INDUSTRIAS VINÍCOLAS PEDRO DOMECQ** / ESTADO DE MÉXICO **HOTELES LA MANSIÓN SA DE CV** **HOTEL LAS BRISAS SA DE CV** / GUERRERO **RESIDENCIAL LOS SAUCES SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **MANE MÉXICO SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **OPERADORA AVANTI SA DE CV** / WING'S ÁLVARO OBREGÓN (CDMX) **HOUSE OF FULLER SA DE CV** / CDMX **DOW CORNING DE MÉXICO SA DE CV** / PUEBLA **BRAUN DE MÉXICO SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **COMUNIDAD EDUCATIVA MONTESSORI** / CDMX **HOTEL FOUR SEASONS** / CDMX **FRAPAT SA DE CV (RESTAURANTE EL FARO)** / CDMX **SAGEM SA** / CDMX **LAS MIL Y UNA DONAS SA DE CV** / COYOACÁN, POLANCO & SANTA FÉ (CDMX) **CONSTRUCTORA ESTRUCTUM SA DE CV** / CDMX **COLEGIO MERCEDES** / CDMX **AMS FOOD & SERVICE SA DE CV** / CDMX **CONSTRUCTORA CAFARO SA DE CV (A.F.I.)** / CDMX **NORBA SA DE CV (HOTEL PALACIO AZTECA)** / BAJA CALIFORNIA **BAR COMER SA (RESTAURANTE D.O.)** / CDMX **COMPLEX SA DE CV (HOTEL P.G.R.)** / CDMX **OP. DE REST. Y BARES CONDESA SA DE CV** **CLIPP-RTON SA DE CV** / CDMX **RESIDENCIAL TOLEDO SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **IUSACELL CORONA** / ESTADO DE MÉXICO **MINAS DE NACOZARI** / SONORA **SUSHI ITTO** / POLANCO (CDMX) **RESTAURANTE BERTOLINIS** / INTERLOMAS (EDO. MÉX.) **RESTAURANTE NAUTILIUS** / INTERLOMAS (EDO. MÉX.) **RESTAURANTE LA VALENTINA** / INTERLOMAS (EDO. MÉX.) **SUSHI ITTO** / MARIANO ESCOBEDO (CDMX) **GASTRONÓMICO DEL SOL SA DE CV** / QUINTANA ROO **ITTO** / POLANCO (CDMX) **RESTAURANTE AMBAR** / CDMX **ALPEN HAUSE** / POLANCO (CDMX) **DISCOTEQUE PURACHAN** / CDMX **RESTAURANTE VIA VAI** / CDMX **BAR FLY** / CDMX **RESTAURANTE TANGO GRILL** / ESTADO DE MÉXICO **ITTO** / PALACIO DE LOS DEPORTES (CDMX) **ITTO** / GRAN SUR (CDMX) **GOLDEN HILL DE MÉXICO SA DE CV** / CDMX **LA CASA DE LAS ENCHILADAS** / ANÁHUAC, POLANCO & LERMA (CDMX) **POKER PASTA** / CORPORATIVO (CDMX) **RESTAURANTE EL TEXANO** / CDMX **UNIVERSIDAD DEL VALLE DE MÉXICO** / CAMPUS TLALPAN, SAN RAFAEL, INSURGENTES NORTE & LOMAS VERDES EN CDMX / CAMPUS HISPANO & LAGO DE GUADALUPE EN ESTADO DE MÉXICO / CAMPUS CUERNAVACA, MONTERREY, VILLAHERMOSA, TOLUCA, SAN LUIS, GUADALAJARA,

MÉRIDA, HERMOSILLO & AGUASCALIENTES **RESTAURANTE BAR LA MANSIÓN** / INSURGENTES (CDMX)
YAK / PUEBLA & ESTADO DE MÉXICO **HOTEL BRISA IXTAPA SA DE CV** / GUERRERO **BANCO DE MÉXICO**
/ CDMX **BURGUER KING SA DE CV** / CDMX **CAMINO REAL DE MÉXICO SA DE CV** / CDMX **C.A.P.C.E.** /
CDMX **CLIMATE SYSTEMA DE MÉXICO** / CDMX **CLUB INDUSTRIALES AC** / CDMX **CONALEP** / ESTADO
DE MÉXICO **FORD MOTOR COMPANY SA DE CV** / CDMX **GRUPO ALIMEX SA DE CV** / CDMX **HOTEL**
JURICA SA / QUERÉTARO **HOTEL SHERATON SUITES SANTA FÉ** / CDMX **HOTEL GALERÍA PLAZA** / CDMX
HOTEL SEVILLA PALACE / CDMX **HOTEL LAS BRISAS IXTAPA** / GUERRERO **IMSS** / CDMX **KAFESA SA DE**
CV (CHOCOLATE CAFÉ) / CDMX **KONDITORI** / CDMX **INDELTEL-ALCATEL DE MÉXICO SA DE CV** / ESTADO
DE MÉXICO **NACIONAL FINANCIERA** / CDMX **OPERADORA VIPS SA** / CDMX **RESTAURANTE FINES** /
ESTADO DE MÉXICO **POSADAS DE MÉXICO SA** / CDMX **POTZOLCALLI** / CDMX **PROPER MEAL MÉXICO**
SA DE CV / CDMX **SERVICIOS EUREST SA** / CDMX **WESSTBRIDGE UNIVERSITY SC** / CDMX **CONGRESO**
DE LA UNIÓN / CDMX **HAVANA MOON** / JALISCO **MAYAN MARINA** / JALISCO **SEA GARDEN** / JALISCO
RESTAURANTE GONG (GRUPO MAYAN) / JALISCO **SNACK AEROPUERTO (GRUPO MAYAN)** / SONORA
SHOO ROOM (GRUPO MAYAN) / CDMX **CASINOS BIG BOLA** / MONTERREY, CELAYA, QUERÉTARO,
CÓRDOBA, INTERLOMAS, VERACRUZ, LEÓN, TECAMACHALCO, LOS MOCHIS, TUXPÁN, SALTILLO, CULIACÁN,
XALAPA, ATIZAPÁN, PEDREGAL, ORIZABA, CD. DEL CARMÉN, SANTA FÉ **PIOLA** / POLANCO (CDMX), VALLE
DE BRAVO & AVÁNDARO (EDO. MÉX.) **ASPIC INSTITUTO GASTRONÓMICO** / CDMX **CONSTRUCTORA**
SUCAT DAVID SA DE CV / MORELOS **CORPORATIVO DE PROYECTA INMOBILIARIA E INDUSTRIALES SA DE**
CV / CDMX **GASTRONÓMICO RÍOS SA DE CV** / CDMX **INSTITUTO LUX AC** / GUANAJUATO **LA COCINA**
DE OAXACA COMERCIALIZADORA SA DE CV / PUEBLA **OPERADORA DE SUEÑOS Y DIVERSIONES WIN SA**
DE CV / NUEVO LEÓN **TIENDAS EXTRA SA DE CV** **PLAN RESORTS SA DE CV** / YUCATÁN **RESTAURANTE**
BAR LA MANSIÓN / TABASCO **BAKON FOOD MÉXICO SA DE CV** / CDMX **POLICIA FEDERAL PREVENTIVA**
/ VALLEJO & CONTEL (CDMX) **OCESA** / PALACIO DE LOS DEPORTES (CDMX) **MARISQUERIA COCO LOCO**
/ CDMX **COMISARIATO CASA ÁLVAREZ SA DE CV** / ESTADO DE MÉXICO **CORPORATIVO DE PROYECTA**
INMOBILIARIA E INDUSTRIALES SA DE CV / CDMX **GASTRONÓMICA RÍOS SA DE CV** / CDMX **GOBIERNO**
DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN **RESTAURANTE RINCÓN DEL TACO** / NUEVO LEÓN **RESTAURANTE**
NAPOLI PIZZA / NUEVO LEÓN **RESTAURANTE MATEA** / IXTAPAN DE LA SAL (EDO. MÉX.) **PLAZA**
COMERCIAL MACLOVIA / IXTAPAN DE LA SAL (EDO. MÉX.) **CONSTRUCTORA ROMARCO** / VERACRUZ
CASINO FOLIATTI / JALISCO **TEA CONECTTION** / POLANCO & CONDESA (CDMX) **RESTAURANTE LE**
BOUCHON / CDMX **COMERCIALIZADORA LONAKI** / CDMX **RESTAURANTE BEGIA** / CDMX
RESTAURANTE FRANK ANTONY / VERACRUZ **LA B-T-K** / CENTRO, HAMBURGO, XOLA, COMISARIATO,
ACOXPA (CDMX) & TOLUCA, TOLUCA TEC, COACALCO, PLAZA ARAGON (EDO. MÉX.) **EJÉRCITO DE**
SALVACIÓN / CDMX **BURGERI'S** / CDMX & EDO MÉX **EISHEL NUESTRO HOGAR AC** / MORELOS **VOLVO**
GROUP / ESTADO DE MÉXICO **AMAZON MÉXICO** / ESTADO DE MÉXICO **CLUB COCINAS (DARK KITCHEN)**
/ CDMX **CATAMUNDI** / CDMX **BISCOTTO** / CDMX **LAS DELICIAS** / CDMX **PIRATES BURGER** /
CDMX **YOKORAMEN** / CDMX **KOLOBOK** / CDMX **LOS SENDEROS** / CDMX **PROEPTA** / CDMX **TACOS**
DON MANOLITO / CDMX **RESTAURANTE SOUL** / QUERETARO **RESTAURANTE MURAKAMI** / CDMX **EL**
BOL CON SAZÓN / CDMX & ESTADO DE MÉXICO **SAKS** / CDMX **MUSEO MEXICANO DEL DISEÑO**
(MUMEDI) / CDMX **BERLIOZ** / CDMX **SUPERNOVA TEXTIL** / CDMX **GRUPO MODELO** / OAXACA
COMEDOR METROBUS L1 / CDMX **COFFE SHOP GARAT** / CDMX (SUCURSALES VARIAS) **CIRCULO K**
-TIENDAS EXTRA / SUCURSALES VARIAS

Vamos por más...

Índice

Muebles de Ácero

Alacenas	1	Fregadero triple	6	Mesas de recibo de loza sucia	8
Anaquel con recubrimiento epóxico	2	Gabinets	6	Mesas de trabajo	8
Anaquel para ollas (Tipo Marimba)	1	Garabato doble para ollas	7	Módulo de bar	15
Anaqueles para cámara o almacenes	1	Garabato para utensilios	7	Rack Banquetero	11
Barra de autoservicio	2	Lámparas Infrarrojo	13	Rack en "Z"	11
Campana para lavalozas	3	Lámparas Infrarrojo retráctil	13	Rack Espiguero	12
Campanas de extracción de humos	3	Lavador de vasos	15	Repisas a mesa sencilla o doble	12
Carro de harina o azúcar	5	Lavamanos	7	Repisas a pared	12
Carro de servicio	4	Lavamanos Autónomo	10	Repisas cubrestornudo	13
Carro Dolly	4	Lavamanos de Rodilla para fijar a Pared	7	Repisas inclinadas para canastillas a mesa	14
Carro para charolas y cubiertos	5	Manguera prelavado	15	Repisas inclinadas para canastillas a pared	14
Carro plegable	4	Mesa caliente a gas	9	Respaldo para cocinas industriales	14
Charola con Rejilla de piso	9	Mesa en isla con cubierta de granito	10	Riel para deslizamiento de charolas	14
Filtros y Lámpara para Campana	4	Mesa fría a hielo	9	Unidad coctelera	15
Fregadero doble	6	Mesa para batidora	10		
Fregadero Sencillo	5	Mesas de recibo de loza limpia	8		

Cocción

Asador Argentino al Carbón	17	Freidoras a gas	21
Asador con piedra Volcánica	17	Marmitas de Volteo	23
Carro Calentón	18	Plancha Tepanyaki	22
Cocedor de Pastas	18	Planchas Industriales	22
Estufa Múltiple	19	Salamandra Gas	23
Estufas Industriales	18	Sartén de Volteo	23
Estufas Industriales con Horno	19	Wok	24
Fogón	21		

Hornos

Horno de convección a Gas	28
Horno de Convección Eléctrico	29
Horno doble de convección	28
Horno Eléctrico	28
Hornos combi	27

Panadería

Amasadora	31	Multidepositor Satélite	33
Amasadoras en espiral	31	Tartaletera	34
Batidora	31	Temperadora de Chocolate	35
Boleadora de masa	32		
Decorador / Embetunador de pasteles	32		
Dosificadora e Inyectora	32		
Laminadora	34		
Montadoras de Crema	33		

Refrigeración

Cámaras Frías	37	Mesas de Trabajo con Refrigeración	38
Congelador Tapa de Cofre	37	Refrigeración Vertical	40
Congelador Vertical	37	Refrigerador Vertical en Acero	40
Despachador de Bebidas	38	Refrigeradores de contrabarra	41
Maquina de hielo en cubo	39	Vitrina de Mesa	41
Maquina de hielo Gourmet	39	Vitrina exhibidora de cristal recto	41
Mesa para preparación de ensaladas	38		
Mesa refrigerada para pizzas	39		

Preparación de Alimentos

Báscula Porcionadora	43	Lavalozza Bajo Barra	46	Turbolicuador de Pedestal	47
Báscula Recibo de Mercancía	43	Lavalozza de Capota	45	Turbolicuadores Industriales	46
Combi Procesador-Cutter	48	Licuadoras para cocinas	44		
Cutter-Emulsionador	48	Pelador de papas	46		
Deshebradora de Carne	44	Procesador de alimentos	45		
Empacadoras al vacío industriales	48	Procesador de Vegetales	47		
Exprimidor de jugos	43	Rebanadora	45		
Extractor Jugomex	44	Termocirculadores Sous-Vide	48		

Fast Food

Crepera a gas o eléctrica	50	Wafflera tipo Americana	52
Licuadora para bar	50		
Máquina De Café Profesional Doble	50		
Máquina De Café Profesional Doble	51		
Molino para Café	51		
Olla Bruja	51		
Panini	52		
Wafflera Belga Giratoria	52		

Proyectos

Casa de retiro Eishel - Cuernavaca	54
Grupo Modelo - Tuxtepec	54
Santa Fe Beach Club - Tulum	55
Volvo - Estado de México	55



MÁS DE 30 AÑOS ENTREGANDO PROYECTOS EXITOSOS

Somos una organización de origen Francés, que ha consolidado su prestigio y aportación comercial por más de Treinta años en el ramo Gastronómico; Nuestra historia comienza con el Fundador el **CHEFF JEAN MICHEL BLANCHET DAUMET**, quién desempeñó importantes cargos en LA CÁMARA FRANCO MEXICANA DE COMERCIO E INDUSTRIA, S. C. y EL VATEL CLUB DE MEXICO, A. C. Aportando su amplia experiencia directamente adquirida en las áreas de operación en los diversos países y lugares donde desempeño su carrera profesional como: Pastelería Peltier/Chef Tourier (Paris, Francia), Hotel Plaza Athenee / Chef Glacier (Paris, Francia), Club Mediterranee / Sous Chef (Arziv, Israel), Restaurante Fouquets de Paris / Chef Pastelero (CDMX), Auditorio Nacional / Concesionario para Artistas (CDMX), por mencionar algunos.

Esta amplia Trayectoria trabajando en Cocina sumado a su experiencia emprendiendo diversos tipos de Negocios Gastronómicos como Restaurantes, Bistros y Pizzerias, le dá al Cheff Jean Michel la visión para resolver una necesidad del Mercado Mexicano.

Una empresa que Fabrica, pero más importante aún, que entiende por experiencia propia las necesidades del personal que trabaja detrás de los equipos, sin perder de vista una de las aristas más importantes de cualquier proyecto: **La Rentabilidad**

El Éxito de cualquier Negocio depende de la rentabilidad del mismo, siendo vital el uso inteligente de todos los recursos disponibles, en los Proyectos Gastronómicos uno de los recursos de mayor importancia es el espacio de operación; Nuestro Know-How en Fabricación y Diseño de Cocinas Industriales, nos ha permitido desarrollar Soluciones **"Llave en Mano"** para optimizar los recursos de cada Proyecto, Nosotros Analizamos y le guiamos de acuerdo a las necesidades de su negocio, tanto las que tiene contempladas como las que no ha identificadas aún.

Contamos con un equipo interdisciplinario, apasionado y comprometido con la calidad de los proyectos, con conocimientos, tanto técnicos como de ejecución dentro de la cocina y con la experiencia suficiente para entender un emprendimiento gastronómico integral.

Dentro de nuestras Creaciones podemos enlistar todo tipo de emprendimientos y remodelación para CEDIS, Restaurantes, Cafeterías, Hoteles, Hospitales, Comedores Industriales, Escuelas, Panaderías, Food Trucks, Grandes producciones y Pequeños Negocios también.

Somos Fabricantes Directos de equipos de cocción y muebles de acero inoxidable, Contamos con Almacén de Refacciones, Cocina de Prueba, Showroom, Capacitación para uso de los equipos y Técnicos propios.



Paul Bocuse & Michel Blanchet

GRUPO PRECOSA

SOMOS FABRICANTES

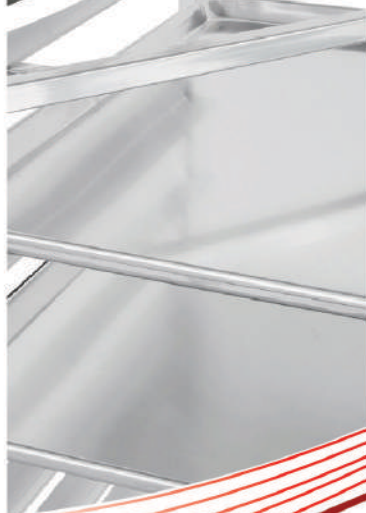
PASTELERIA

LAVADO

DESPACHO A MESEROS

Acero

INOXIDABLE



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Alacenas

Alacena para fijar a Pared, abierta o con Puertas, fabricada completamente en acero inoxidable con entrepaño a todo lo largo, las puertas pueden ser abatibles o corredizas según lo requiera. Ideal para mantener sus abarrotes, secos o químicos en orden. Opción de cerradura bajo pedido.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
ACA-100	ALACENA CERRADA DOS PUERTAS	1.00X0.35X0.60
ACA-150	ALACENA CERRADA TRES PUERTAS	1.50X0.35X0.60
ACA-200	ALACENA CERRADA CUATRO PUERTAS	2.00X0.35X0.60
ACA-250	ALACENA CERRADA CINCO PUERTAS	2.50X0.35X0.60



Anaqueles para cámara o almacenes

Anaqueles para almacén, con piso, techo y dos entrepaños soldados, fabricados en acero inoxidable, sostenido por cuatro postes de ángulo del mismo material con tornillos niveladores. Ideal para sus secos, abarrotes o químicos, así como para cámaras de refrigeración o congelación. Opción de fabricación en Acero Galvanizado

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
AAC-090	ANAQUEL 4 ENTREPAÑOS	0.90x0.40x1.80
AAC-120	ANAQUEL 4 ENTREPAÑOS	1.20x0.40x1.80



Anaqueles para ollas (Tipo Marimba)

Anaqueles con piso, techo y dos entrepaños (tipo marimba) soldados, fabricados en acero inoxidable C-20, sostenido por cuatro postes de ángulo del mismo material, con tornillos niveladores. Ideal para escurrir ollas de gran tamaño, utensilios, sartenes, budineras, etc.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
AAC-090	ANAQUEL 4 ENTREPAÑOS	0.90x0.50x1.80
AAC-120	ANAQUEL 4 ENTREPAÑOS	1.20x0.50x1.80



Anaqueles con recubrimiento epóxico

Marca **Preco** para guardar no perecederos con fácil acceso, construcción heavy duty para uso rudo, acabado epóxico que permite reducir la acumulación de polvo y suciedad, además de proteger los estantes de la humedad, fácil de ensamblar, no requieren herramientas, capacidad de carga 385 kgs.



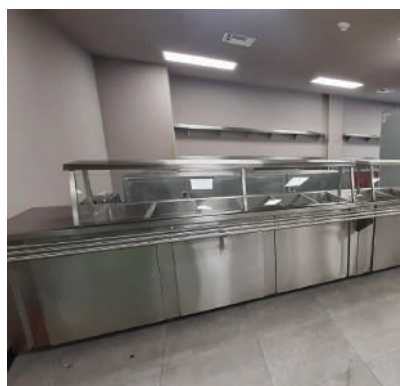
MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
AAC-092	ANAQUEL 4 ENTREPAÑOS	0.92x0.45x1.82

Barras de autoservicio

Barra de autoservicio, ideal para Puntos de Venta, Food Courts, Plazas Comerciales y Comedores Industriales. Fabricada la cubierta con tina baño maría para adaptar fuentes enteras (NO INCLUIDAS), en acero inoxidable cal. 18, lleva aislamiento a base de lana mineral, sistema de calentamiento a base de quemadores tipo flauta para gas L.P o por medio de resistencias eléctricas según la necesidad del cliente. Puede llevar repisa cubre estornudos con cristal templado y Riel al frente para Charolas. Monta sobre gabinete con piso, costados y frente en Acero Inoxidable con patas de tubo de acero inoxidable y regatones niveladores. Equipo totalmente personalizable a las necesidades del cliente.



MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
BRG-075	BAÑO MARÍA PARA 2 FUENTES	0.75x0.70x0.90
BRG-110	BAÑO MARÍA PARA 3 FUENTES	1.10x0.70x0.90
BRG-150	BAÑO MARÍA PARA 4 FUENTES	1.50x0.70x0.90
BRG-180	BAÑO MARÍA PARA 5 FUENTES	1.80x0.70x0.90
BRG-210	BAÑO MARÍA PARA 6 FUENTES	2.10x0.70x0.90





Campanas de extracción de humos

Campana de Extracción de humos a Pared, indispensable en toda cocina. Los costados y frente en acero inoxidable C-20, fabricado el respaldo, porta filtros y toldo en lámina galvanizada, con grasera perimetral en acero inoxidable C-18. Opción de fabricación en isla para cocinas centrales (NO INCLUYE DUCTO NI EXTRACTOR).



Campana de extracción a pared

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CP3-100	CAMPANA 3 VISTAS	1.05x0.90x0.50
CP3-150	CAMPANA 3 VISTAS	1.55x0.90x0.50
CP3-200	CAMPANA 3 VISTAS	2.05x0.90x0.50
CP3-250	CAMPANA 3 VISTAS	2.55x0.90x0.50
CP3-300	CAMPANA 3 VISTAS	3.05x0.90x0.50



Campana de extracción a isla

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CP4-100	CAMPANA 4 VISTAS	1.05x1.20x0.50
CP4-150	CAMPANA 4 VISTAS	1.55x1.20x0.50
CP4-200	CAMPANA 4 VISTAS	2.05x1.20x0.50
CP4-250	CAMPANA 4 VISTAS	2.55x1.20x0.50
CP4-300	CAMPANA 4 VISTAS	3.05x1.20x0.50



Campana para lavalozas

Campana para lavalozas, fabricados los costados, frente y respaldo en acero inoxidable, con canal de escurrimiento en todo el perímetro, ideal para las condensaciones de la lavalozas.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CL1-090	CAMPANA 4 VISTAS	0.90x0.90x0.30
CL1-120	CAMPANA 4 VISTAS	1.50x0.90x0.30



Filtros y Lámpara para Campana

Toda Campana de Extracción de Humos debe llevar Filtros y Lámpara. Los filtros para retención de grasa tipo laberinto son fabricados en Acero Inoxidable, a petición del cliente pueden fabricarse en Galvanizado. La lámpara Incandescente de Capelo a Prueba de Vapores es ideal para iluminar tu área de trabajo.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FGI-050	TIPO LABERINTO EN ACERO INOXIDABLE	0.50x0.50x0.025
LPC-100	LAMPARA DE CAPELO A PRUEBA DE VAPORES	



Carro de servicio

Carro de servicio, con piso y dos entrepaños fabricados en acero inoxidable C-20, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro y maneral de tubo en acero inoxidable de 1" de diámetro, ideal para llevar productos dentro de las cocinas, como mesa de apoyo móvil. Puede recibir charolas panaderas de 65 x 45 cm.

MODELO	MEDIDA
CSS-3	0.50x0.70x0.90



Carro Dolly

Carro para canastilla (DOLLY), fabricado de ángulo de acero inoxidable C-18. Con maneral de tubo de acero inoxidable de 1" de diámetro, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro. Transporte las canastillas de la lava loza sin problemas y evite rupturas de cristalería.

MODELO	MEDIDA
CSD-56	0.56x0.56x0.90



Carro plegable

Carro de servicio plegable, fabricación en acero inoxidable cal 20 tipo 201, cuenta con tres niveles de servicio y monta sobre 4 ruedas de giro libre dos de ellas con freno, sistema innovador plegable **sin necesidad de herramientas** que solo ocupa una fracción de espacio para almacenaje o transportación ideal para catering, baquetes, servicios a domicilio o cocinas con poco espacio. Capacidad de carga de 50 kilos por nivel

MODELO	MEDIDA
CSP	0.90x0.50x0.90



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Muebles de Acero



Carro para charolas y cubiertos

Carro para charolas y cubiertos, con piso corrido para charolas fabricado en acero inoxidable C-20, en la parte superior lleva portacubiertos en el mismo material, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro. Mueble pensado para banquetes y grandes colectividades.

MODELO	MEDIDA
CHC-60	0.60x0.70x0.95



Carro de harina o azúcar

Carro de harina o azúcar, con tapas abatibles en la parte superior, fabricado en acero inoxidable C-20, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro. Tenga organizado sus principales insumos de panadería.

MODELO	MEDIDA
CHA-60	0.60x0.50x0.65



Fregadero Sencillo

Fregadero Sencillo, fabricada la cubierta, una tarja y lambrín al fondo de 10cm. de alto en acero inoxidable C-18, cubierta tipo rebosadero para evitar la caída de agua. Monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores. Tarjas disponibles en tres medidas según su necesidad de lavado: ollas, loza o verduras, con desagüe de 2" de diámetro. Opción de poner las tarjas centrales, derechas o izquierdas. Tarjas disponibles en 0.40x0.40x0.30, 0.48x0.48x0.30 y 0.60x0.48x0.30

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FSL-100-48	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	1.00x0.70x0.90
FSL-140-48	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	1.40x0.70x0.90



Fregadero doble

Fregadero Doble, fabricada la cubierta, dos tarjas y lambrín al fondo de 10cm. de alto en acero inoxidable C-18, cubierta tipo rebosadero para evitar la caída de agua. Monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores. Tarjas disponibles en tres medidas según su necesidad de lavado: ollas, loza o verduras, con desagüe de 2" de diámetro. Opción de poner las tarjas centrales, derechas o izquierdas. Tarjas disponibles en 0.40x0.40x0.30, 0.48x0.48x0.30 y 0.60x0.48x0.30

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FDL-160	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	1.60x0.70x0.90
FDL-180	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	1.80x0.70x0.90
FDL-200	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	2.00x0.70x0.90



Fregadero triple

Fregadero triple fabricada la cubierta, tres tarjas y lambrín al fondo de 10cm. de alto en acero inoxidable C-18, monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores, cubierta tipo rebosadero para evitar la caída de agua. Disponible en tres medidas de tarjas según su necesidad de lavado: ollas, loza o verduras. Fabricada en acero inoxidable con acabado sanitario con desagüe de 2" de diámetro, opción de poner las tarjas centrales, derechas o izquierdas. Tarjas disponibles en 0.40x0.40x0.30, 0.48x0.48x0.30, 0.60x0.48x0.30

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FTL-220	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	2.00x0.70x0.90
FTL-250	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	2.50x0.70x0.90
FTL-300	TARJA DE 0.48x0.48x0.30	3.00x0.70x0.90



Gabinetes

Gabinetes a Pared o en Isla. Fabricados la cubierta y lambrín en acero inoxidable C-18 tipo, el piso, entrepaño y faldón a los costados en acero inoxidable C-20, respaldo en lámina galvanizada cal. 20, lleva patas de tubo en acero inoxidable con regatones niveladores. Este equipo se personaliza de acuerdo a las necesidades: puede llevar cajones y puertas abatibles o corredizas.

MODELO	MEDIDA
GAI -120	1.20x0.70x0.90
GAI -160	1.60x0.70x0.90
GAI -200	2.00x0.70x0.90



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Muebles de Acero



Garabato doble para ollas

Garabato doble para ollas doble, fabricado con tubo de acero inoxidable, con ganchos de redondo. Se instala sujeto al muro por medio de ménsulas de acero inoxidable C-18, aprovechando el espacio superior de cualquier fregadero. Ideal para ollas, sartenes, budineras y demás accesorios.

MODELO	MEDIDA
GOD-120	1.20x0.30
GOD-140	1.40x0.30
GOD-160	1.60x0.30
GOD-180	1.80x0.30
GOD-200	2.00x0.30



Garabato para utensilios

Garabato para utensilios, fabricado en acero inoxidable C-18, con ganchos de redondo de acero inoxidable. Ideal para fijar a muro o arriba de campanas y tener a la mano cucharones, volteadores, sartenes y ollas.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
GPU	Garabato	1.00x0.10



Lavamanos

Lavamanos fabricada la cubierta, una tarja y respaldo en acero inoxidable C-18 para sostener a pared por medio de ménsulas incorporadas, desagüe de 2" de diámetro indispensable en cualquier cocina para evitar la contaminación de alimentos.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
LAV-50	LAVAMANOS	0.50x0.50x0.25



Lavamanos de Rodilla para fijar a Pared

Lavamanos industrial para fijar a pared fabricado en acero inoxidable con pulsador de rodilla, incluye llaves con mezclador de agua y herrajes.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
LAVR	LAVAMANOS	0.46x0.37x0.30



Mesas de trabajo

Mesa de Trabajo a Pared o en Isla, cubierta con refuerzos fabricada en acero inoxidable C-18, entrepaño a todo lo largo en acero inoxidable C-20, monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores. Opción de ruedas y cubiertas de granito, nylamid o amasado para panaderías.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MTES-120	ENTREPAÑO	1.20x0.70x0.90
MTES-140	ENTREPAÑO	1.40x0.70x0.90
MTES-160	ENTREPAÑO	1.60x0.70x0.90
MTES-180	ENTREPAÑO	1.80x0.70x0.90
MTES-200	ENTREPAÑO	2.00x0.70x0.90



Mesas de recibo de loza limpia

Mesa de recibo de Loza Limpia, fabricada la cubierta en acero inoxidable Cal.18, con rejilla de escurrimiento y entrepaño a todo lo largo en acero inoxidable Cal. 20; Monta sobre estructura tubular de acero inoxidable, con regatones niveladores. El elemento para complementar la máquina lava loza existente.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MRLL-120	CON ENTREPAÑO	1.20x0.75x0.90
MRLL-160	CON ENTREPAÑO	1.60x0.75x0.90
MRLL-200	CON ENTREPAÑO	2.00x0.75x0.90



Mesas de recibo de loza sucia

Mesa de recibo de Loza Sucia, fabricada la cubierta y tarja de 0.48x0.48x0.30 en acero inoxidable de C-18, lleva rejilla de escurrimiento y monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores. Un elemento ideal para completar tu zona de lavado. Este equipo puede fabricarse en "L", "U" y "J" de acuerdo a las necesidades.

MODELO	MEDIDA
MRLS-120	1.20x0.75x0.90
MRLS-160	1.60x0.75x0.90
MRLS-200	2.00x0.75x0.90



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Muebles de Acero



Mesa caliente a gas

Fabricada la cubierta con tina baño maría para adaptar fuentes enteras (NO INCLUIDAS) en acero inoxidable cal. 18, aislamiento a base de lana mineral con sistema de calentamiento por quemadores tipo flauta para gas L.P. Monta sobre estructura de tubular cuadrado con entrepaño a todo lo largo en acero inoxidable, lleva regatones niveladores. Opción de sistema de calentamiento eléctrico sobre pedido

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MCS-75	MESA CALIENTE PARA 2 FUENTES	0.75x0.70x0.90
MCS-110	MESA CALIENTE PARA 3 FUENTES	1.10x0.70x0.90
MCS-150	MESA CALIENTE PARA 4 FUENTES	1.50x0.70x0.90
MCS-180	MESA CALIENTE PARA 5 FUENTES	1.80x0.70x0.90
MCS-210	MESA CALIENTE PARA 6 FUENTES	2.10x0.70x0.90



Mesa fría a hielo

Fabricada la cubierta con tina para adaptar fuentes enteras (NO INCLUIDAS) en acero inoxidable cal. 18, aislamiento a base de poliestireno de 2" de espesor, entrepaño a todo lo largo en acero inoxidable. Monta sobre estructura de tubular con regatones niveladores. Opción de enfriamiento por medio de compresor bajo pedido.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MFS-75	MESA FRIA PARA 2 FUENTES	0.75x0.70x0.90
MFS-110	MESA FRIA PARA 3 FUENTES	1.10x0.70x0.90
MFS-150	MESA FRIA PARA 4 FUENTES	1.50x0.70x0.90
MFS-180	MESA FRIA PARA 5 FUENTES	1.80x0.70x0.90
MFS-210	MESA FRIA PARA 6 FUENTES	2.10x0.70x0.90



Charola con Rejilla de piso

Charola con Rejilla de piso, fabricada la Charola en Acero Inoxidable Cal.18; Rejilla en fundición de Aluminio para una larga duración. Lleva desagüe de 2" ideal para el lavado de cualquier cocina.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
RJC-100	CON CHAROLA	0.58x0.20x0.10
RJC-120	CON CHAROLA	1.16x0.20x0.10



Mesa para batidora

Mesa para batidora fabricada la cubierta y lambrín en acero inoxidable C-18, monta sobre estructura tubular de acero inoxidable, con regatones niveladores. Garabato incorporado para utensilios. Ideal para fijar la batidora existente.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MAB	70	0.60x0.70x0.60



Mesa en isla con cubierta de granito

Mesa de trabajo con cubierta de granito (color a elegir), entrepaño a todo lo largo en acero inoxidable cal. 20, monta sobre estructura de tubular, en acero inoxidable cal. 18, con regatones niveladores.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MTIG-100	CUBIERTA CON GRANITO	1.00X0.70X0.90
MTIG-150	CUBIERTA CON GRANITO	1.50X0.70X0.90
MTIG-180	CUBIERTA CON GRANITO	1.80X0.70X0.90
MTIG-200	CUBIERTA CON GRANITO	2.00X0.70X0.90



Lavamanos Autónomo

Marca PRECO, Gabinete fabricado totalmente en Acero Inoxidable en Calibres 20 y 22; Cubierta lisa reforzada, con lambrín al fondo con 40.00 cms. de Altura, Incorpora dispensador para toallas de papel (sanitas) y dosificadores para Jabón líquido y gel desinfectante; Cuenta con tarja al centro de 40.00 cms. Frente x 30.00 cms de Fondo x 12.00 cms. de Profundidad con llave cuello de ganso. En el interior del gabinete se incorpora un bidón para Agua limpia y un bidón para agua residual, así como un depósito de compuerta para las toallas de papel usadas; En la parte inferior cuenta con ruedas para facilitar su transporte; **DIMENSIONES.-** 60.00 cms. FRENTE x 50.00 cms. FONDO x 90.00 + 40.00 cms. ALTURA. No requiere estar conectado al Agua o Drenaje, ¡Solo llena los depositos y esta listo para usarse!



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Muebles de Acero



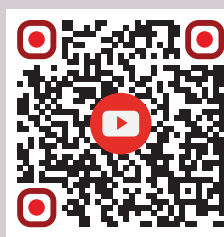
Dispensador de toallas, jabón y gel



Ruedas para su fácil transporte



No necesita estar conectado al agua o drenaje



Escanea para conocer mejor este equipo

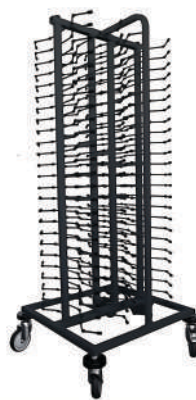
CONOCE
MÁS



Rack Banquetero

Carro banquetero para emplatado Marca ASBER, con estructura en alambrcn con recubrimiento de pintura electrostática en color negro. Varillas reforzadas con gomas anti-derrapantes en sus extremos, con separación de 60 mm entre cada nivel. Capacidad máxima de 100 platos, permite ajustar el diámetro de los platos hasta 330 mm. Equipos montados sobre 4 ruedas giratorias con parachoques de goma no marcante, de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	PLATO HASTA
CPP-100	100 PLATOS	754 x 754 x 1800	33 cms



CONOCE
MÁS



Soportes Individuales



Ruedas Giro Libre



Escanea para conocer
mejor este equipo

Rack en "Z"

Rack espiguero sencillo Marca PRECO en forma de "Z", fabricado con 18 guías en acero inoxidable C-18, sostenido por cuatro postes de tubo cuadrado en acero inoxidable cal. 18, con refuerzos de tubo cuadrado en el mismo material, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro. Gracias a su diseño permite ahorrar espacio cuando no esta en uso.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
RSZ-18	SENCILLO 18 CHAROLAS	0.50 x 0.70 x 1.80



CONOCE
MÁS



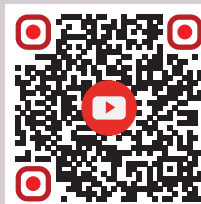
Ruedas de giro libre



Ahorra Espacio al
almacenarlo



Capacidad 18 Charolas



Escanea para conocer
mejor este equipo

Rack Espiguero

Rack espiguero **Marca PRECO** fabricado con guías en acero inoxidable C-18 tipo 441, sostenido por cuatro postes de tubo cuadrado de 1" en acero inoxidable cal. 18, monta sobre cuatro ruedas de giro libre de 4" de diámetro. Disponible en dos modelos: sencillo o doble.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
RS-18	SENCILLO 18 CHAROLAS	0.50 x 0.70 x 1.80
RS-36	DOBLE 36 CHAROLAS	1.00 x 0.70 x 1.80

Repisas a pared

Repisa a pared en acero inoxidable C-20 sostenida por medio de ménsulas para fijar a pared. Aproveche el espacio al máximo para tener sus ingredientes a la mano.

MODELO	MEDIDA
RP-100	1.00x0.30
RP-120	1.20x0.30
RP-140	1.40x0.30
RP-160	1.60x0.30
RP-180	1.80x0.30
RP-200	2.00x0.30



Repisas a mesa

Repisa a mesa sencilla o doble en acero inoxidable C-20, sostenida por medio de tubos de acero inoxidable C-18 con bridas para fijar a mesa. Maximiza el espacio en tu mesa de Trabajo.

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
RMS- 100	REPISA	1.00x0.30x0.60
RMS- 120	REPISA	1.20x0.30x0.60
RMS- 140	REPISA	1.40x0.30x0.60
RMS- 160	REPISA	1.60x0.30x0.60
RMS- 180	REPISA	1.80x0.30x0.60
RMS- 200	REPISA	2.00x0.30x0.60



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.



Lámparas Infrarrojo

Lámpara infrarroja Marca HATCO. Fabricada en aluminio anodizado ideal para mantener sus platillos listos para el comensal. Cable de uso rudo, con una potencia instalada de 500Watts. Disponible en varios colores, sistema de funcionamiento a 110V/60Hz/1F.

MODELO	MEDIDA (mm)	VOLTS	WATTS
24	0.61x0.127x0.63	120	500
36	0.91x0.127x0.63	120	800
48	1.22x0.127x0.63	120	1100
60	1.54x0.127x0.63	120	1400



Lámparas Infrarrojo retráctil

Esta lámpara de calentamiento Marca PRECO mantiene la comida caliente y apetitosa, ideal para cafeterías, hoteles, restaurantes y cocinas. Tiene una pantalla grande y duradera, es fácil de usar y no ocupa mucho espacio. El alambre espiral es flexible y la bombilla se instala fácilmente.

MEDIDA (mm)	VOLTS	WATTS
800 - 1600	110	150



Repisas cubrestornado

Repisa cubre estornado fabricada en acero inoxidable C-20. Ideal para puntos de ventas con cristal templado al frente de 6mm de espesor, estructura de tubo cuadrado de 1".

MODELO	MEDIDA
RCE-110	1.10x0.30x0.40
RCE-150	1.50x0.30x0.40
RCE-180	1.80x0.30x0.40
RCE-210	2.10x0.30x0.40



Repisas inclinadas para canastillas a mesa

Repisa inclinada para canastillas a mesa fabricada en acero inoxidable C-18, con canal de escurrimiento en ambos largueros sostenida por medio de tubos de acero inoxidable C-18 de 1" de diámetro, con bridas para sujetarse a la mesa.

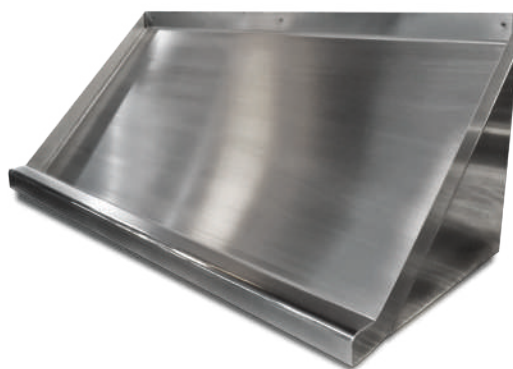
MODELO	MEDIDA
RCM-120	1.20x0.50x0.40
RCM-160	1.60x0.50x0.40
RCM-200	2.00x0.50x0.40



Repisas inclinadas para canastillas a pared

Repisa inclinada para canastilla a pared fabricada en acero inoxidable C-18, canal de escurrimiento, sostenida al muro por medio de ménsulas del mismo material.

MODELO	MEDIDA
RCP-120	1.20x0.50x0.40
RCP-160	1.60x0.50x0.40
RCP-220	2.20x0.50x0.40



Respaldo para cocinas industriales

Proteja sus paredes y mantenga mas higiénica su cocina con los respaldos de acero inoxidable cal 22, olvídense de azulejos caídos y grasa difícil de quitar.

MODELO	MEDIDA
RES-150	1.50x1.20
RES-200	2.00x1.20
RES-250	2.50x1.20
RES-300	3.00x1.20
RES-350	3.50x1.20



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Riel para deslizamiento de charolas

Riel para charolas, fabricado con tubo de 1" de diámetro en acero inoxidable cal. 18, con ménsulas del mismo material para fijar a la mesa.

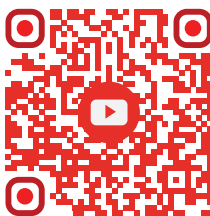
MODELO	MEDIDA
RID-75	0.75x0.30
RID-110	1.10x0.30
RID-150	1.50x0.30
RID-180	1.80x0.30
RID-210	2.10x0.30





Unidad coctelera

Unidad coctelera fabricada la cubierta, tina para hielo y lambrin al fondo de 10 cm. de alto en acero inoxidable C-18, con manguetas para recibir 4 fuentes noveno de policarbonato y riel al frente de 15 cm. de ancho en acero inoxidable C-20, monta sobre estructura tubular de acero inoxidable, con regatones niveladores. Indispensable en cualquier bar, hotel o restaurante, refresque a sus clientes y mantenga higiénica su barra de despacho.



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	MEDIDA
UNI-90	0.90x0.65x0.75



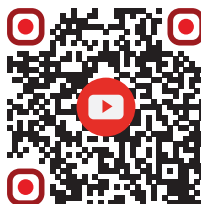
Módulo de bar

Módulo de bar fabricada la cubierta, tarja de 0.38x0.38x0.25 y lambrin al fondo de 10 cm. de alto en acero inoxidable cal-18. Costados y nicho para licuadora en acero inoxidable cal-20, monta sobre estructura tubular de acero inoxidable con regatones niveladores, tarja diseñada para poder lavar el vaso de licuadora sin problemas, el complemento ideal para su coctelera.



Lavador de vasos

Equipo indispensable para la limpieza eficiente de vasos en bares y restaurantes. Funciona sin necesidad de conexiones eléctricas, ideal para mantener el flujo continuo de servicio y evitar ruptura de cristalería



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	MEDIDA cm	SALIDA DE AGUA
RoboWash	38 x 20 x 36	3/8



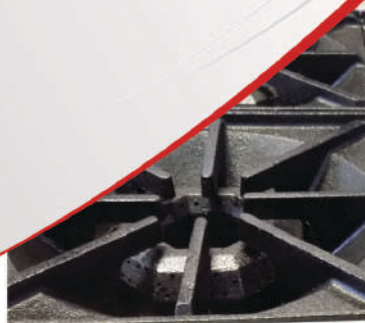
Manguera prelavado

Manguera de prelavado **Marca PRECO**, Modelo RCB-113 incluye llaves mezcladoras, tubo, resorte y aspersor, ideal para trenes de lavado, zonas de lavado de ollas.

MODELO	DESCRIPCIÓN
MPRE07	Manguera de prelavado



EQUIPOS DE *Cocción*



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Asador Argentino al Carbón

Asador para carne tipo Argentino **Marca Preco**, Estructura, ángulo, flecha y cadenas fabricadas en acero al carbón cal. 16. Quemadores tipo flauta para el encendido de carbón, parrilla contenedora de carbón y parrillas de elevación con sistema de corona sin fin, ambas de ángulo de 1" x 1"x 1/8" de espesor; Charola para escurrimiento, faldones perimetral para contener el carbón, entrepaño, frente, respaldo y costados en acero inoxidable, con opción de ruedas.

MODELO	MEDIDAS
ARR-80	0.80x0.70x1.80
ARR-100	1.00x0.70x1.80

DETALLES



Parrillas que se elevan para dar el termino ideal a la carne, con un marcado perfecto gracias a su ángulo en "V"



Asador con piedra Volcánica

Asador para carne **Marca Preco**, parrilla superior de ángulo para lograr un marcado perfecto en la carne, con capa interior de piedra volcánica; Respaldo en lámina galvanizada, cuerpo y charola para escurrimiento en acero inoxidable, con quemadores tipo flauta, y graseira perimetral.

MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
INA 2	0.60x0.70x0.23	50,000
INA 4	0.90x0.70x0.23	75,000
INA 5	1.20x0.70x0.23	120,000



Carro Calentón

Fabricado en lámina de acero inoxidable Cal. 20, aislamiento térmico, con un ventilador eléctrico y recipiente para colocar latas de alcohol sólido, en el interior lleva parrilla de redondo de 1/4" cromada y cuatro ruedas de 5" de diámetro.

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD
CC-1	0.90x0.85x1.80	100 Platos-28 cms
CC-2	1.70x0.85x1.80	160 Platos-28 cms



Cocedor de Pastas

cocedor de pastas modular a gas Marca migma, fabricado el gabinete en acero inoxidable, plancha lisa de acero c/r, 2 quemadores a gas, 2 válvulas de servicio para ajuste de flama de baja presión. válvula para drenado de tina. peso neto de 39 kgs.

MODELO	MEDIDAS
HGL-610	600 x 612 x 470 mm



Estufas Industriales

Estufa industrial Marca Preco, fabricada en acero inoxidable, (excepto respaldo) parrillas superiores y quemadores en fierro fundido desarmables, de gran durabilidad y fácil limpieza; Charola para escurrimiento en acero inoxidable, respaldo en lámina galvanizada cal. 20



Escanea para conocer mejor este equipo

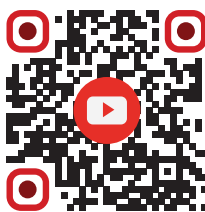
MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
INE 2	0.30x0.70x0.23	60,000
INE 4	0.61x0.70x0.23	120,000
INE 6	0.92x0.70x0.23	180,000





Estufas Industriales con Horno

Estufa industrial con horno **Marca Preco**, Fabricada totalmente en acero inoxidable (salvo respaldo fabricado con lámina galvanizada); Parrilla reforzada en alambón cromado, tanto las parrillas superiores como los quemadores vienen en hierro fundido, son desarmables, de gran durabilidad y fácil limpieza; Horno en acero inoxidable con aislamiento térmico a base de lana mineral de alta densidad; Termóstato incorporado con pilotos individuales; Monta sobre patas de tubular con regatones niveladores.



Escanea para conocer mejor este equipo



MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
IHE 6	0.92x0.70x0.90	205,000

Estufa Múltiple

Estufa múltiple **Marca Preco**, fabricada totalmente en acero inoxidable (salvo respaldo fabricado de lámina galvanizada), parrillas superiores y quemadores en hierro fundido de gran durabilidad, desarmables y de fácil limpieza; **Asador** para carne con quemadores, parrilla superior de ángulo para lograr un marcado perfecto en la carne, con capa interior de piedra volcánica; **Plancha** con quemadores tipo flauta y placa de cold rolled, **freidora** desarmable de 5 litros, termóstato y pilotos individuales; **Horno** en acero inoxidable, gabinete abierto en la parte inferior con pisos, costados y charola para escurrimiento, patas de tubo con regatones niveladores.

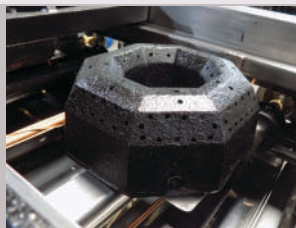


MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
MUL	1.80x0.70x0.90	250,000

DETALLES



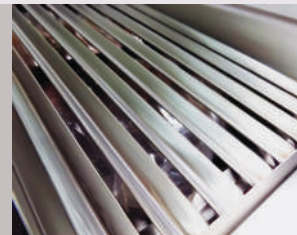
parrillas superiores y quemadores en hierro fundido de gran durabilidad



Quemadores de gran potencia desarmables y de fácil limpieza



Freidora con una capacidad de 5 litros, charola desmontable para mayor facilidad de limpieza



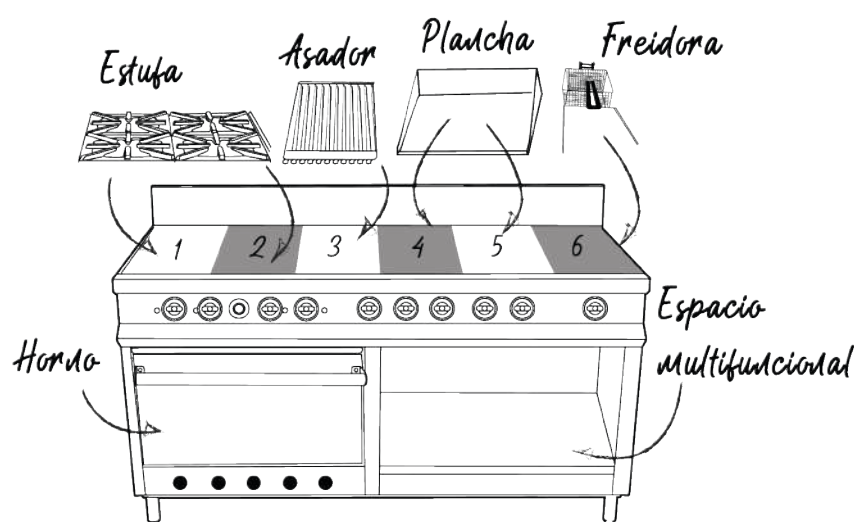
Asador de carne, ideal para un marcado perfecto

Personaliza Tu Estufa Múltiple

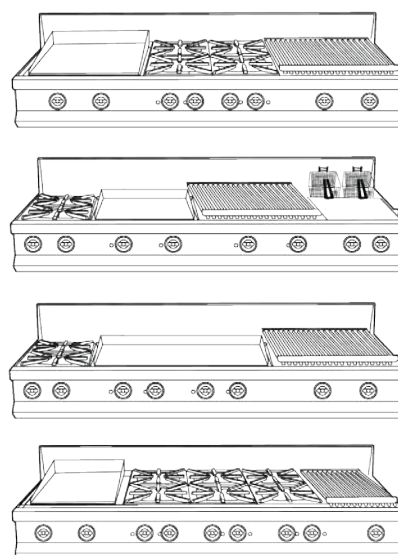
¿Cómo lo hago?

Personalizar tu estufa múltiple permite crear una configuración específica que cubra las necesidades de tu Cocina, ya sea que te funcione tener una plancha más grande y menos cantidad de fuegos, o quizá no requieres la freidora pero si un asador de carne más grande.

Sólo tienes que tomar cada elemento: plancha, freidora, fuegos, asador y acomodarlos a tu gusto, siempre en módulos de 30cms hasta llegar a un espacio total de 180 cm ¡Es muy fácil! También tienes la opción de colocar horno o gabinete abierto en la base.



Ejemplos de posibles combinaciones



Esta configuración modular permite maximizar el espacio y la funcionalidad de la estufa, adaptándola a las necesidades específicas de la cocina, ya sea para uso doméstico o comercial.

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Cocción



Perillas antiderrapantes



Doble charola para escurrimiento en acero inoxidable



Horno en acero inoxidable



Escanea para conocer mejor este equipo



Fogón

Fogón **Marca Preco**, estructura reforzada en ángulo de acero al carbón con acabado esmaltado; Frente, costados y charola para derrames en acero inoxidable; Parrillas termoformadas, reforzadas de fundición y aislantes de calor, sección de quemador triple concéntrico a gas con válvulas independientes y regatones para nivelación. Disponible en Sencillo, Doble y Triple

MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
INF 1	0.60x0.60x0.60	60,000
INF 2	1.20x0.60x0.60	120,000
INF 3	1.80x0.60x0.60	180,000



Escanea para conocer mejor este equipo



DETALLES



Charola para derrames en acero inoxidable



Perillas antiderrapantes



Quemador Triple concéntrico, puedes usar cada uno independiente.

Freidoras a gas

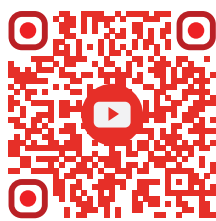
Freidora de inmersión a gas **Marca ASBER** Fabricado en Acero Inoxidable 430 con Quemadores de alta eficiencia que trabajan con gas a baja presión; Control de temperatura automático; Válvula de regulación automática con válvula pilostática de seguridad; La tina cuenta con SECCIÓN FRIA EXTRAGRANDE; Cuenta con válvula de 1 1/4 "Ø para drenado rápido, monta sobre gabinete de acero inoxidable. Cuenta con canastillas de alambón y aislamiento en el mango.

MODELO	MEDIDAS	BTU TOTAL
AEF-4050-S-E	39.5x78.9x111.9	105,000
AEF-50-S	39.5x78.9x117.0	114,000
AEF-75-S	49.6x78.9x117.0	152,000
AEF-2525-S	39.5x78.9x117.0	152,000



Planchas Industriales

Plancha comercial, **Marca Preco**, fabricada en acero inoxidable con quemadores tipo flauta y placa de cold rolled, respaldo en lámina galvanizada, charola para escurrimiento en Acero Inoxidable , con pilotos individuales y perilla aislantes de calor.



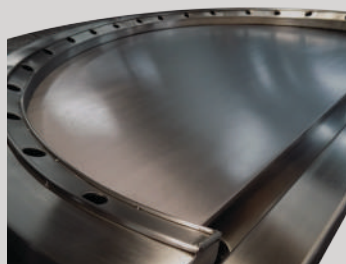
Escanea para conocer
mejor este equipo

MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
INP 3	0.60x0.70x0.23	50,000
INP 4	0.90x0.70x0.23	75,000
INP 5	1.20x0.70x0.23	180,000



Plancha Tepanyaki

Plancha tepanyaki fabricada y diseñada para brindarle el máximo rendimiento, placa de cold rolled de 3/4" de espesor indeformable incluso a altas temperaturas, acabado mate que brinda mayor facilidad en el manejo de alimentos y limpieza, dos quemadores de fundición de forma concéntrica con 33.824 BTU/hr. La forma puede ser cuadrada, semicircular o de acuerdo al diseño del cliente. Opción de granito a elegir color.



DIMENSIONES	MODELO	MODALIDAD
Medidas de acuerdo al diseño del cliente	GAS	LP / NATURAL

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Cocción



Salamandra Gas

Salamandra a Gas Marca Asber con Quemadores Infrarrojos y Gatillo de 3 Posiciones, Fabricada en acero inoxidable con Parrilla de alambazón cromado. Niveladores metálicos. Carro deslizable en acero inoxidable con mecanismo de elevación para tres posibles nieles de altura. Tipo de Gas: LP, 1 quemador infrarrojo. Bandeja recoge-grasa inferior extraíble. Preparación para fijar a muro.



MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
ASB-24	91.5 x 58.8 x 52.5	40,000

Sartén de Volteo para Grandes Producciones

Sartén de volteo Marca Intertecnica pionero en la fabricación de equipos para altas producciones, sistema de volteo incorporado con tapa abatible, capacidad personalizada a la necesidad, de 70 y 140 litros, fabricada en acero inoxidable, grado alimenticio, incluye chaqueta de cocción, baño maría. Para grandes producciones, con sistema de calentamiento eléctrico o a gas.



Marmitas de Volteo para Grandes Producciones

Marmita a gas Marca Intertecnica, pionero en la fabricación de equipo para altas producciones, sistema de volteo incorporado con opción de tapa abatible, puede integrar agitadores para el control de cocción en todo momento. Capacidad personalizada a la necesidad, desde 30 litros hasta 500 litros, fabricada en acero inoxidable grado alimenticio. Incluye un enchaquetado de calentamiento para grandes producciones.



Wok (Sencillo, Doble y Triple)

Estufa china tipo Wok, fabricado el gabinete y el respaldo en acero inoxidable, con quemadores de baja presión de 120,000 BTU/Hr cada una, llave importada para limpieza, respaldo desmontable, válvula de palanca para un rápido encendido y apagado, sistema de agua sobre cubierta para enfriamiento, sistema de agua en respaldo tipo cascada, frente y costados aislados con fibra de vidrio, control independiente en cada sistema de agua, sistema de funcionamiento a gas L.P.

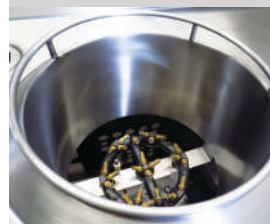
SENCILLO 91.6x0.80x1.65 120,000 B.T.U.	DOBLE 152.4x0.80x1.65 240,000 B.T.U.	TRIPLE 2.134x0.80x1.65 360,000 B.T.U.
--	--------------------------------------	---------------------------------------



Escanea para conocer mejor este equipo



Control de flama por medio de válvulas.



Quemadores de gran potencia



Canaleta de drenaje con bote de malla para evitar atascos.



Cortina de agua incorporada



Arillo de acero Cold Rolled para recibir sartenes según el diámetro de su necesidad.



Charola de derrames.

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Cocción

WOK
DETALLES



Hornos



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Hornos Combi

Marca UNOX, unidad versátil fabricada en acero inoxidable, capaz de cocinar con calor seco, vapor, combinado, y sonda. Ofrece una amplia gama de funciones, incluyendo programación hasta 9 pasos de cocción, CHEFUNOX para selección automática de parámetros de cocción, y MIND.Maps™ para diseño de procesos de cocción en pantalla. Equipado con iluminación LED en la cámara de cocción y sistema recoge gotas integrado en la puerta. La cámara de cocción está moldeada en acero inoxidable. Con capacidad para charolas GN 1/1, opera con sistema eléctrico a 220 volts/60Hz/3F. Es necesario incluir kit de primera instalación con mangueras de agua, drenaje, y sellos. Además, cuenta con PURE Sistema de filtración de resina para eliminar impurezas del agua y DET&Rinse™ PLUS Detergente abrillantador concentrado para una limpieza eficaz y duradera.

Imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Modelos Eléctricos

MODELO	MEDIDAS (mm)	CHAROLAS
XEVL-2021-DPRS	0.892 x 1.164 x 1.875	20 GN 2/1
XEVL-2011-DPRS	0.892 x 0.925 x 1.875	20 GN 1/1
XEVC-1021-EPRM	0.860 x 1.145 x 1.162	10 GN 2/1
XECC-0621-EPRM	0.860 x 1.145 x 0.842	6 GN 2/1
XEVC-1011-EPRM	0.750 x 0.783 x 1.010	10 GN 1/1
XEVL-0711-EPRM	0.750 x 0.783 x 0.843	7 GN 1/1
XEVC-0511-EPRM	0.750 x 0.783 x 0.675	5 GN 1/1
XEVC-0311-EPRM	0.750 x 0.783 x 0.538	3 GN 1/1

Modelos a Gas

MODELO	MEDIDAS (mm)	CHAROLAS
XEVL-2021-GPRS	0.892 x 1.164 x 1.875	20 GN 2/1
XEVL-2011-GPRS	0.892 x 0.925 x 1.875	20 GN 1/1
XEVC-1021-GPRM	0.860 x 1.145 x 1.162	10 GN 2/1
XECC-0621-GPRM	0.860 x 1.145 x 0.842	6 GN 2/1
XEVC-1011-GPRM	0.750 x 0.783 x 1.010	10 GN 1/1
XEVL-0711-GPRM	0.750 x 0.783 x 0.843	7 GN 1/1
XEVC-0511-GPRM	0.750 x 0.783 x 0.675	5 GN 1/1



permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.



Programación cocción avanzada y automática

DETALLES

Horno de convección a Gas

Horno de convección Marca Asber, fabricación en acero inoxidable, con turbina y motor; Capacidad para 5 charolas panaderas (NO INCLUIDAS), sistema de apertura automática de puerta con cierre hermético; Control de la temperatura por medio de termostato con luz interior y doble velocidad de turbina; Ventana de cristal templado para el control de la cocción en todo momento, sistema de mandos análogos y válvula pilostática de seguridad que cierra el paso del gas en caso de falla de chispa. Sistema de funcionamiento a gas L.P. baja presión.

MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
AECO-1	970 x 1025 x 1508	70,000



Horno doble de convección

Horno de convección Marca Asber, fabricación en acero inoxidable, con turbina y motor. Con dos cámaras independientes, 10 parrillas de alambón cromado, ajustables en altura.

Kit de 4 patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Sistema de funcionamiento a gas L.P. baja presión.

MODELO	MEDIDAS	B.T.U.
AECO-2	970 x 1025 x 1898	140,000



Horno Eléctrico para mostrador

El Horno de Convección Marca Migsa fabricado en acero inoxidable interior y exterior, cuenta con una puerta abatible de cristal templado, 2 parrillas y 4 niveles. Su control de temperatura va de 0 a 250 °C y funciona con 110 V / 60 Hz. Las dimensiones interiores son de 38 x 30.5 x 27 cm y las exteriores de 55.5 x 48.8 x 38.7 cm, ideal para quienes buscan eficiencia y calidad en su cocina, tanto para uso doméstico como profesional. Un horno de convección para uso sobre mostrador o para lugares pequeños.

MODELO	MEDIDAS (cm)	VOLTAJE
EN-10	38 x 30.5 x 27	110/60HZ



Horno de Convección Eléctrico a 110V

Este horno de acero inoxidable tiene una puerta frontal abatible con cristal refractario y 4 charolas incluidas. Con dos motores ventiladores, asegura una cocción uniforme gracias a la circulación de aire caliente. Además, cuenta con inyección de vapor para mejorar la calidad de la cocción.

Ofrece un control de tiempo de hasta 120 minutos y un control termostático de 50 a 300°C, proporcionando eficiencia y versatilidad. Funciona a 110 V ~ 60Hz y tiene una potencia de 2200 W.

MODELO	MEDIDAS (cm)	VOLTAJE
FC-60	60 x 60 x 65	110/60HZ



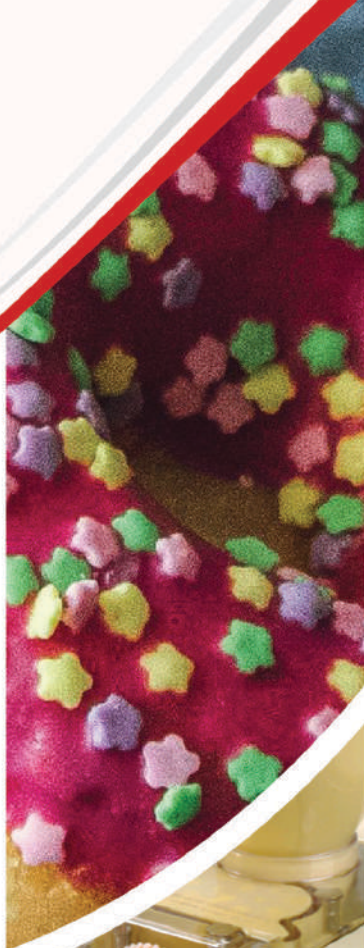
¡Tu opción si requieres un horno grande a 110v!



nuevo producto



Panadería



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Amasadora

Amasadora Marca CRT, es un equipo robusto diseñado para mezclar masa pesada de manera eficiente. Con transmisión planetaria de engranes, botón de paro de emergencia, y timer programable, ofrece protección contra variaciones de voltaje. Construida en hierro vaciado y con tazón de acero inoxidable, incluye accesorios como globo para batir, paleta para mezclar y gancho para amasar.



MODELO	MEDIDAS (mm)	Kg. Batido	Kg. Masa pesada	RPM	ELÉCTRICO
MIXB10GA	470 x 450 x 600	5 Kg. terminado	-	148 / 244 / 480	0.6kW 115V/1F
MIXB20GA	540 x 490 x 780	9 Kg. terminado	-	197 / 317 / 462	1.1kW 115V/1F
MIXB30GA	570 x 510 x 810	12 Kg. terminado	-	197 / 317 / 462	1.5kW 115V/1F
MIXB40GA	690 x 645 x 1250	18 Kg.	9 Kg.	125 / 204 / 430	1.3kW 115V/1F
MIXB60GA	910 x 740 x 1600	50 Kg.	25 Kg.	125 / 204 / 430	2.2kW 115V/3F

Amasadoras en espiral

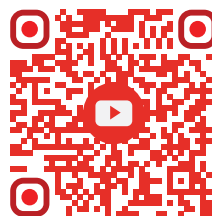
Amasadora en espiral Marca GPaniz con cuerpo de acero SAE 1020 y recipiente de acero inoxidable con rejilla protectora. Cuenta con 2 velocidades y temporizador digital. Motor de dos velocidades: 1ra a 4 HP y 2da a 6.3 HP. Funciona a 220V trifásica. Ideal para amasar en pizzerías, cocinas industriales, hoteles y panaderías. Espiral de hierro con baño de estaño y acabado de alta resistencia en pintura epóxica.



MODELO	MEDIDAS cm	CAPACIDAD	VOLTAJE
AE80LT	85 x 135 x 146	80 Kg	220 V 3f

Batidora

Batidora Marca CRT con transmisión planetaria de engranes incluye globo para batir, paleta para mezclar y gancho para amasar. Botón de paro de emergencia con candado de seguridad y guarda de protección en el tazón. Volante metálico para ajustar la altura del tazón, protección contra variaciones de voltaje. Límite de operación de 40 minutos de trabajo por 20 de descanso.



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	MEDIDAS (mm)	CAPACIDAD	VOLTAJE
MIX20	540 x 490 x 780	20 LITROS	110 V
MIX30	570 x 510 x 810	30 LITROS	110 V



Boleadora de masa

La máquina divisora y boleadora semiautomática **Marca Erika Record** para dividir y bolear piezas de masa de igual tamaño, cuenta con platos intercambiables, le permitirá producir de 3,500 a 7,000 piezas en un lapso de una hora (aprox), además cuenta con cabezales de aluminio, revestidos con teflón que le hará más fácil la división en el caso de manejar masas pegajosas. Esta máquina esta libre de mantenimiento, con un mecanismo silencioso, de gran estabilidad, motor hidráulico y cabezal desarmable para una limpieza a profundidad, lo mejor a nivel mundial.



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	PRODUCCIÓN	MEDIDAS	VOLTAJE
SEMI RH	1.35x0.61x0.58	3,500 A 7.000 Pz	220 V/3F



Dosificadora e Inyectora para Pastelería, Donas y Muffins

Depositor de rellenos **Marca Edhard**, masas blandas, mermeladas, ganache y más. Cilindros de diferentes capacidades, sistema neumático con pistón festo patentado marca Bakon líder mundial, depositador ideal para grandes producciones, gran variedad de accesorios, la cuba sube y baja para la carga fácil de producto, totalmente desmontable para una limpieza a profundidad.



Escanea para conocer mejor este equipo



Decorador / Embetunador de pasteles

La versión del Multidepositor **Marca Bakon**, acompañado de la mesa giratoria, que nos permite forrar pasteles con crema en 5 segundos. Aplicando la cantidad necesaria por pastel, controlado a través de su panel de control, puede grabar diferentes parámetros tales como: cantidad de producto a dosificar, velocidad, altura y rotación. Lograremos una automatización, higiene y control, lo cual se traduce en una importante reducción de tiempos y costos.



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Pastelería y Panadería



Multidepositor Satélite

Depositor **Marca Bakon**, con sistema Neumático de pistón patentado a nivel mundial por Festo. Ideal para dosificar batidos de pastel, rellenos, mermeladas, entre muchos más. Cuenta con cilindros de diferentes capacidades, y gran variedad en accesorios, que lo convierte en el líder mundial para muchas aplicaciones en le industria pastelera. Puede grabar diferentes recetas de dosificación, con parámetros de gramaje, velocidad y tiempos. Es la única en su tipo con un sistema electromecánico que baja la tolva a nivel de piso para su fácil relleno, o puede ser acompañada de un bomba de transferencia que succiona el producto desde el bowl de batidos hasta la tolva de nuestro Multidepositor.



Escanea para conocer mejor este equipo



Montadoras de Crema

La Top Cream **Marca Bakon**, es la última generación en montadoras de crema natural o vegetal. La nata o crema montada con la Top Cream se distingue por su delicada y ligera textura, así como su suavidad al paladar, manteniendo su sabor natural. Permite mantener las decoraciones por más tiempo. Obtenemos mayor blancura, perfiles bien definidos y evitamos que se cuarteé la crema a corto plazo.



Escanea para conocer mejor este equipo

Este equipo es ideal para productos como:

- Crema vegetal
- Crema natural
- Toppings
- Mousse

Se pueden mezclar productos como: crema pastelera, fruta fresca troceada, granillo de almendras, nueces o gotas de chocolate.



MODELO	MEDIDAS	PRODUCCIÓN	VOLTAJE
TOP CREAM	680x640x1110 mm	30 litros por ciclo	220 V

Laminadora

Laminadora especial para masas de panificación; Fabricado con materiales y especificaciones que garantizan el más eficiente trabajo y durabilidad del equipo; Gabinete estructural en Acero al carbón con acabado en pintura electrostática al color de nuestra línea; Cuenta con mecanismo laminador a base de rodillos con acabado al cromo duro; libre de ruidos y vibraciones, con regulador para espesor desde 1 hasta 35 milímetros; Banda transportadora plegable con dispositivo para avance y reversa; Potencia.- 0.37 Kw, A 110.00 Volts. 60.00 Hz. 1.00 Phase.



Escanea para conocer mejor este equipo



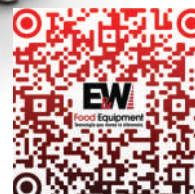
DESCRIPCIÓN	MODELO	VOLTAJE
LAMINADORA	JDR 520	110 V

Tartaletera

Máquina Tartaletera **Marca EW**, forma y hornea bases para tartaletas de diferentes formas y tamaños. No requiere el uso de una receta o masa en especial. Con control de temperatura mecánico.

Beneficios:

- De 3 a 5 minutos se obtiene tartaletas perfectamente formadas.
- Muy fácil de operar, con tan solo presionar 1 botón
- Las placas son intercambiables, con una extensa variedad de modelos de diferentes formas y tamaños
- Reducción de gastos de operación, pues ya no requerirá de moldes por separado, ni horno, con la tartaletera todo se maneja en una sola operación
- Formadora y cocedora de Tartaletas con panel análogo
- Timer digital con aviso de alarma, cuando las tartas están cocidas
- Regulación de temperatura y tiempo por separado
- Peso: 35kgs



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	MEDIDAS	VOLTAJE
TARLET	500x500x500 mm	220 V

Imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Pastelería y Panadería



Temperadora de Chocolate

Marca EW, Diseñado para fundir y temperar chocolate de manera eficiente y precisa. Permite ajustar la temperatura deseada con botones de control. Cuenta con un botón de paro de emergencia. Tras llenar la máquina con un máximo de 5 kg de chocolate, se selecciona la temperatura de fusión entre 40° y 45°C, logrando el proceso en 2 a 3 horas. Una vez fundido, el chocolate se tempera girando el disco y seleccionando la temperatura de trabajo correspondiente al tipo de chocolate. Con una capacidad máxima de 5 kg, alimentación de 110V, y construcción de acero grado alimenticio, este equipo ofrece una salida de calentador de 300W, garantizando un chocolate listo para su uso en diversas aplicaciones culinarias.



MODELO	MEDIDAS (mm)	CAPACIDAD
ELI5	55 x 50 x 44.7	5 Kg. Máximo

Imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

equipos de
Refrigeración



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Cámaras Frías

Cámara de refrigeración o congelación. Paneles prefabricados aislados con poliuretano de alta densidad, acabado en epóxico blanco, aluminio o acero inoxidable, luz interior, lector de temperatura. Compresor y difusor de la **marca Bohn**. Se fabrica a la medida.



Congelador Vertical

Marca Imbera, aislado con poliuretano de alta densidad inyectado y puerta con triple cristal al vacío para evitar la condensación y barra de torsión para evitar fugas. Enfriamiento por convección forzada con deshielo automático por medio de gas caliente con luz interior. Visor digital de la temperatura.

MODELO	MEDIDAS (mm)	PIES	VOLTAJE
VF 1.5	355 x 515 x 709	1.5	110 V
VF 04	482 x 618 x 965	4	110 V
VF 08	547 x 591 x 1827	8	110 V
VF 16	720 x 649 x 1827	18	110 V
VF 24	765 x 785 x 2005	24	110 V



Congelador Tapa de Cofre

Marca Imbera, aislado con poliuretano de alta densidad, puerta tipo cofre, interior en lámina galvanizada, con acabado epóxico blanco y drenaje incorporado, con luz. Sistema de enfriamiento por placas frías, control de temperatura ajustable y separadores de producto para un mejor control de inventarios.

MODELO	MEDIDAS (mm)	PIES	VOLTAJE
HF15-1F	1220 x 650 x 860	15	110 V
HFS-17	1614 x 772 x 915	17	110 V
HFS-25	2041 x 772 x 895	25	110 V



Una canastilla interior para un óptimo acomodo de productos y mejor circulación de aire.

DETALLES

Despachador de Bebidas

Despachador de Bebidas Marca Crathco con doble contenedor, ideal para snack-bar, buffet, o un restaurante de comida rápida. Tazón de mezcla con dispensador para bebidas frías, cuenta con bandeja de goteo. Menos piezas para una limpieza rápida y fácil. Para servir jugo de fruta, té helado, café helado

MODELO	CAPACIDAD POR TANQUE	NO. TANQUES	VOLTAJE
D12-4	18.9 Lts.	1	110 V
D25-4	18.9 Lts.	2	110 V
D35-4	18.9 Lts.	3	110 V



Mesas de Trabajo con Refrigeración

Marca Asber, Construcción exterior e interior en acero inoxidable (excepto respaldo). Puertas con dispositivo de Cierre automático y sellos magnéticos fácilmente removibles (sin herramienta). Parrillas cubiertas de epoxy ajustables en altura. Equipo montado sobre 4 patas, regulables en altura. Compresor al frente para su fácil mantenimiento.

MODELO	MEDIDAS (mm)	Puertas	ft 3	HP	Amps.	Volts
ASTR-60	1494 x 594 x 945	2	9.0	1/4	2.5	115
ASTR-79	2027 x 594 x 945	3	13.9	1/4	4.9	115



Mesa para preparación de ensaladas

Marca Asber, Construida interior y exterior de acero inoxidable, sistema de refrigeración equilibrado y eficiente de fábrica, aislamiento de poliuretano libre de CFC de alta densidad. Permite recibir insertos GN con profundidad máxima de 4". Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento. Viene con parrillas incluidas, placa para corte extraíble y reversible, así como juego completo de insertos de policarbonato de tamaño 1/6 estándar. Tabla de nykamind de 10" de ancho. Trabaja a 115V. 60 Hz.

MODELO	MEDIDAS (mm)	Insertos	ft 3	Puertas	HP	Amps.
APTS-27-8HC	710 x 766 x 1171	8	6.9	1	1/10	1.5
APTS-36-10HC	940 x 766 x 1171	10	9.2	1	1/10	1.5
APTS-48-12HC	1240 x 766 x 1171	12	13.3	2	1/4	2.5
APTS-60-16HC	1547 x 766 x 1171	16	16.8	2	1/4	2.5
APTS-72-20HC	1850 x 766 x 1171	20	20.6	3	1/4	2.5



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Refrigeración

Mesa refrigerada para pizzas

Marca Asber. Construcción exterior e interior en Acero Inoxidable, excepto respaldo. Puertas con dispositivo de cierre automático y sellos magnéticos fácilmente removibles sin herramientas. Bisagras en Acero Inoxidable de máxima durabilidad. Control electromecánico de temperatura. Temperatura de trabajo: en Insertos de 2°C a 5°C, en gabinete de almacenamiento de 0°C a 5°C, ambos en ambiente externo de 32°C y 65% de HR. Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura. Incluye dotación de insertos y tabla de corte de Nylamind reversible. Monta sobre 4 ruedas. trabajando a 115V. -60 Hz. 3.0 AMP y 1/3 HP.

MOD	PUERTAS	INSERTOS	INSERTOS	DIMENSIONES mm
APTP-46	1	2	6	1175 x 918 x 1447
APTP-67	2	4	9	1715 x 918 x 1447
APTP-93	3	6	12	2380 x 918 x 1447



Tabla de Nylamid de 19" de ancho para un mejor manejo de la pizzas

DETALLES

Maquina de hielo en cubo

De la Marca CRT ideal para Post Mix o Silo (BIN). Diseñada para el Fast Food, cuenta con certificaciones Energy Star y ARHI. Su evaporador vertical patentado, sistema electromecánico confiable y condensador sobredimensionado aseguran eficiencia. Tropicalizada para climas cálidos, con compresor francés, incluye sistemas de seguridad y certificaciones NSF y ETL. Sistema EASI para fácil acceso. Entrada de agua de 28mm³/₄".

MODELO	MEDIDAS mm	CAPACIDAD	VOLTAJE
MS 500	762 x 620 x 497	220 kg / día	115v/1F/60Hz
MS 700	559 x 621 x 659	305 kg / día	115v/1F/60Hz
MS 1000	762 x 620 x 762	460 kg / día	220v/2F/60Hz
MS 1500	1118 x 621 x 650	740 kg / día	220v/1F/60Hz



Maquina de hielo Gourmet

Diseño compacto encastrable, ideal para bebidas. Sistema de ducha elástica que reduce cal, parada automática, patas niveladoras, sistema confiable, condensador sobredimensionado, y compresor francés. Fácil acceso EASI y entrada de agua de 28mm³/₄".

MODELO	MEDIDAS mm	CAPACIDAD	VOLTAJE
NG 95	465 x 594 x 789	46 kg / día	115v/1F/60Hz
NG 175	715 x 595 x 938	70 kg / día	115v/1F/60Hz
MDP150	845 x 715 x 990	130 kg / día	220v/1F/60Hz
MR400	1410 x 740 x 1115	400 kg / día	220v/1F/60Hz



Refrigerador Vertical

Refrigerador vertical, fabricado en lámina galvanizada con acabados epóxico blanco y aislado con poliuretano inyectado de alta densidad, equipado con un compresor hermético y ventilado con termostato integrado para el control de la temperatura. Sistema de enfriamiento por tiro forzado con luz interior de led y puertas de cristal al vacío, para evitar la condensación con barra de torsión que evita fugas, con parrillas ajustables a la altura requerida ideal para puntos de venta y servicio de fast food. Posibilidad de una, dos o tres puertas.

MODELO	MEDIDAS (mm)	PIES	PUERTAS
VR17	720 x 697 x 1888	17	1
VR25	750 x 850 x 2100	25	1
VR26	1001 x 691 x 1898	26	2
G342	1500 x 700 x 2050	42	3



Refrigeración

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Refrigeración Vertical Acero Inox

Construcción interior y exterior en acero inoxidable para crear un ambiente más seguro para los alimentos. Interior con cantos sanitarios, puertas con dispositivo automático de cierre y bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad. Controles electrónicos de temperatura y de deshielo. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática de agua de deshielo. Temperatura de trabajo: de 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C en ambientes externo de 32 °C.

Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno. Parrillas cubiertas de epoxy ajustables en altura. Iluminación interior con luz incandescente. Opción de Puertas de Cristal o Sólidas en Acero Inoxidable. Trabajando a 115 V. -60 Hz.

MODELO	Puertas	Ft 3	MEDIDAS (mm)	HP	AMPS.
ARR-23-H HC	1	23	700 x 789 x 2154	1/4	5.6
ARR-23-H HC	2	49	1407 x 789 x 2154	1/3	6.6
ARR-23-H HC	3	72	2099 x 820 x 2154	3/4	12.2



Refrigeradores de contrabarra

Marca Asber, ofrece una opción de puerta sólida o de cristal y cuenta con una construcción en acero galvanizado cubierto con vinil negro de alta resistencia. La encimera y el piso interior son de acero inoxidable. Tiene una unidad de condensación extraíble con doble sistema de evacuación de aire caliente, refrigeración por tiro forzado lateral, evaporación automática del agua de deshielo y temperatura de trabajo de 0 a 5°C en ambiente de 32°C. Disponible con puertas de cristal y fabricación completamente en acero inoxidable, opera a 155V - 60 Hz.

MODELO	Puertas	Latas 350 ml	Amps.	MEDIDAS (mm)	HP
ABBC-23 HC	1	252	1.5	617 x 766 x 1059	1/10
ABBC-58 HC	2	640	3.0	1512 x 716 x 936	1/10
ABBC-68 HC	2	800	3.0	1766 x 716 x 936	1/3
ABBC-94 HC	3	1200	3.0	2426 x 716 x 936	1/3



Vitrina de Mesa

Vitrina refrigerada de Cristal Curvo. Máxima exhibición en espacios reducidos, ya que puedes colocarla sobre mostrador o barra. Con tres entrepaños es ideal para realzar pastelería, bocadillos, ensaladas. Tiene luz interior y una temperatura de refrigeración de 0 a 12 grados centígrados.

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	PIES
RTW 100	0.68x0.45x0.67	100 Lts.	3.5FT3
RTW 120	0.72x0.57x0.68	120 Lts.	4.2FT3
RTW 160	0.87x0.57x0.69	160 Lts.	5.6FT3



Vitrina exhibidora de cristal recto

La Vitrina Exhibidora de Cristal Recto de la marca MIGSA, está fabricada en acero inoxidable y cuenta con cristales templados en los laterales y el frontal. Dispone de dos entrepaños de cristal y puertas de servicio de cristal deslizables. Ofrece iluminación LED, control digital de temperatura de 2 a 8°C, sistema antiempañante en el cristal frontal y deshielo automático. Además, cuenta con 4 ruedas para facilitar su movimiento.

MODELO	MEDIDAS	LITROS	VOLTAJE
GN-900R2	0.90x0.73x1.20	338	110 V
GN-1200R2	1.20x0.73x1.20	350	110 V
GN-1500R2	1.50x0.73x1.20	580	110 V
GN-1800R2	1.80x0.73x1.20	630	110 V



Preparación de *Alimentos*



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Báscula Porcionadora

Báscula Electrónica marca Cobacorp, con charola de acero inoxidable de 30 X 23 cms, display de LCD verde de 25 mm de alto. Cuenta con batería recargable de hasta 180 horas de uso continuo. Funciones de peso, conteo, o porcentaje. Tara 100% negativa cumulativa.

MODELO	CAPACIDAD
BCG	15 Kg X 2 g / 6 Kg X 1 g



Báscula Recibo de Mercancía

Báscula electrónica marca cobacorp, con indicador peso, precio, total a pagar. Incluye una batería recargable con duración de 200 hrs, gabinete del indicador en acero inoxidable con display LCD, teclado de botón y pedestal abatible. Cuenta con funciones de cambio y acumulación de peso con alimentación eléctrica 110-220v 50/60hz.

MODELO	CAPACIDAD	Medida de Plataforma
BCR-150	150 Kg. x 100 gr.	420 x 320 mm.
BCR-300	300 Kg. x 100 gr.	490 x 390 mm.
BCR-500	500 Kg. x 100 gr.	600 x 450 mm.



Exprimidor de jugos

Exprimidor de cítricos Marca Jugomex, fabricado el exterior en aluminio fundido, motor de 1/4 H.P. para uso rudo, piña extractora de una sola pieza para larga duración, procesa 25lts. de jugo por hora; Funciona con toronjas, limones, naranjas y cualquier cítrico. Ideal para negocios que empiezan, puntos de ventas, restaurantes, food court, snacks.

MODELO	CAPACIDAD	VOLTAJE
4	20 a 30 Lts./H	110 V



imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Extractor Jugomex

Extractor de jugos Marca Jugomex, fabricado el exterior en aluminio fundido, canastilla de acero inoxidable para uso rudo, sistema independiente de cuchilla y canastilla ideal para puntos de venta, juguerías, restaurantes. Fácil de usar, extracción de gabazo manual, empujador de plástico para facilitar el trabajo, equipado con motor de 1/2 HP.

MODELO	CAPACIDAD	VOLTAJE
3	20 LITROS	110 V



Licadoras para cocinas

Licadora industrial Marca Tapisa, fabricada en acero inoxidable con cuchillas rompe olas del mismo material, de una sola velocidad, base del vaso de troquel de aluminio anodizado con acoplamiento de acero templado, base del motor ventilado para evitar sobre-calentamiento; Tapa del mismo material incluida. Gran variedad de capacidades que se adaptan a la necesidad de cada negocio, ideales para restaurantes, banqueteras, cocinas de colectivas.

MODELO	CAPACIDAD	MOTOR	VOLTAJE
T-3	3 LITROS	1/2 HP	127 V
T-5	5 LITROS	3/4 HP	127 V
T-10	10 LITROS	1 HP	127 V
T-12	12 LITROS	1 1/2 HP	127 V
T-17	17 LITROS	1.5 HP	127 V
T-17L	17 LITROS VOLTEO	1.5 HP	127 V



Deshebradora de Carne

Deshebradora de carne, estructura en acero sae 1020 revestido en pintura epóxica, tazón y aspas en acero inoxidable 304, tapa en policarbonato con sistema de seguridad, reducción de velocidad a través de bandas.

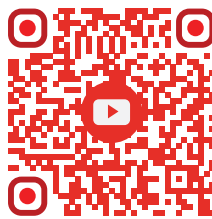
MODELO	CAPACIDAD KG	MOTOR	HP	RPM
DC 04	4	1/2	110	570
DC 10	10	3/4	110	570





Procesador de vegetales

Procesador de alimentos, equipado con sensores de seguridad en tapa y empujador que evita accidentes, incluye 5 discos, opcional 7 discos, fabricados en acero inoxidable, fácil y rápido de limpiar, motor de 3/4 H.P. Ideal para rebanar, rallar, corta frutas y verduras, indispensable en cualquier cocina, restaurante, hotel y más. Gran variedad de discos y cortes.



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	CAPACIDAD	MOTOR	VOLTAJE
HBS-300	100-150 Kilos/H	3/4 HP	110 V



Rebanadora

Rebanadora marca Cobacorp con cuchilla de acero al cromo duro, de 300mm de diámetro, de espesor constante, con grupo afilador integrado. Fabricada en Aluminio anodizado pureza del 96%. Alimentación Eléctrica: 110 Volts 60 Hz.

MODELO	Rebanadora Rectangular	Rebanadora Redonda	MOTOR
827 E	200x220 mm	200 mm	1/3 HP
827 A	270x175 mm	205 mm	1/2 HP



Lavaloza de Capota

Lava loza de capota con capacidad de 1,200 platos por hora con buster integrado de 8 Kw, utiliza 2.7litros de agua por canastilla de lavado, consumo eléctrico de 6.8 Kw a su máxima capacidad. Sistema de resorte para una apertura fácil.

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	MEDIDA
GEM-500 DD SA	40 canastillas/Hr	11.1 Kw	0.675x0.675x1.42
GEM-H510 DD SA	65 canastillas/Hr	17.7 Kw	0.675x0.675x1.42



Lavaloza Bajo Barra

Máquina lavadora de platos y vasos, fabricada interior y exterior en acero inoxidable 304. Apertura de puerta frontal, para canastillas de 500x500mm. Calentamiento de agua de enjuague, altura de entrada 320mm, enjuaga con 3 lts por canastilla, opera a 220v/60 ciclos, resistencias eléctricas 3.35mm.

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA
GEM-500 DD F SA	0.60 x 0.60 x 0.82	30 canastillas/Hr	3.4 Kw



Turbolicuadores Industriales

Marca Sammic, Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad. Diseñados para realizar distintas preparaciones sin necesidad de herramientas accesorias. Cuchilla Y-Blade profesional de acero templado y filo de larga duración. Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad. Carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico y Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga. Brazos desmontables con cierre rápido y seguro. Campanas diseñadas para evitar salpicaduras.

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	MEDIDA DE BRAZO
XM-32	400w / 120v	45 lts.	366 mm.
XM-33	400w / 120v	60 lts.	420 mm.
XM-52	400w / 120v	120 lts.	520 mm.



Pelador de papas

Máquinas peladoras de papas industriales Marca Sammic, para pelar hasta 30 kilos de papas por operación. También pueden pelar zanahorias y otros alimentos similares. Modelos disponibles en aluminio o acero inoxidable. Efectúan pelado por abrasión, que desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente, duradero y apto para uso alimenticio. Todos los modelos están equipados con panel de control con botones de encendido, apagado y temporizador de 0 a 6 min. Las peladoras se pueden complementar con un soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.

MODELO	CAPACIDAD POR CICLO	PRODUCCIÓN/Hr. MAX	DIMENSIONES
PI-10	10 Kg.	240 Kg.	435x635x668 mm.
PI-20	20 Kg.	480 Kg.	433x635x786 mm.





imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Turbolicuador de Pedestal

Marca Sammic, Turbolicuador de 2 velocidades para grandes producciones. Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 800 litros de capacidad, permite mezclar y triturar, directamente en el recipiente u olla de cocción, para hacer consomés, sopas, tortillas, salsas, etc; Es ideal para cocinas de gran producción y la industria alimentaria. Fabricado en acero inoxidable, ofreciendo la posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura. Está montado sobre un carro equipado con 4 ruedas de goma con tratamiento anti-deslizante, dos de ellas con freno. El brazo, de 600 mm. de longitud, permite triturar en cualquier tipo de marmita, tanto redonda como rectangular, afectando a toda la marmita por igual. El brazo triturador está equilibrado, lo cual evita que el mismo se caiga o vuelque hacia atrás cuando no está bloqueado. Además, el brazo está equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra. El panel de control es sellado y su posición es inclinada, lo cual facilita el acceso al mismo incluso cuando la máquina está en uso. Gracias al temporizador incorporado en los mandos, es posible dejar la máquina en funcionamiento durante un máximo de 60 minutos sin necesidad de intervención del usuario. La turbina, el disco y las rejillas son muy fáciles de desmontar para su limpieza, sin necesidad de utensilios. Es muy seguro, un micro interruptor de seguridad controla la posición de trabajo y evita que la turbina funcione si el brazo está demasiado elevado o demasiado bajo, y está equipado con un protector de seguridad en el cabezal triturador y con un dispositivo de seguridad por corte de suministro eléctrico. Incluye: Carro, motor y brazo (sin rejillas).



MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	MEDIDA DE BRAZO
TRX-22	2200w / 220v	800 lts.	600 mm.

Procesador de Vegetales para Grandes colectividades

Máquina Cortadora de vegetales industrial Marca Sammic, Fabricado en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos. El motor, ventilado, permite un trabajo continuo. El control, sellado, es electrónico y de uso muy intuitivo. Los procesadores de vegetales de Sammic pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas. La tecnología empleada en su fabricación asegura un corte uniforme, requiriéndose un menor esfuerzo para el corte, minimizando el deterioro del alimento y generándose menos líquido. Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes. La gama de procesadores de vegetales Sammic se ha diseñado teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales. Este equipo está certificadas por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).



MODELO	PRODUCCIÓN/Hr.	VELOCIDAD MOTOR	POTENCIA	DIMENSIONES
CA-31	150 A 450 Kg.	365 R.P.M.	600 mm.	389 x 405 x 544 mm.

Combi Procesador-Cutter 2 EN 1

Procesador de vegetales (450 kg/h) + cutter con recipiente de 5 litros

2 EN 1: Procesador de vegetales (450 kg/h) + cutter con recipiente de 5 litros
Las Combi Procesador-Cutter Marca Sammic, son enteramente constituidas en materiales alimentarios, gracias a su motor ventilado que permite un trabajo continuo presentan una gran capacidad de producción en ambas funciones. Presentan un panel de control sellado de uso muy intuitivo, el bloque motor cuenta con detección automática de cabezal y el montaje-desmontaje de los cabezales es muy sencillo, lo cual facilita su intercambio o limpieza.

COMO PROCESADOR DE VEGETALES: El diseño integral del procesador y de los discos está orientado a la obtención de un corte perfecto. La velocidad variable, en modo procesador, permite escoger entre 5 posiciones. La salida del producto lateral requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto, evitando salpicaduras.

COMO CUTTER: En este modo, la velocidad variable cuenta con 10 posiciones. El panel de control permite programar por tiempo y cuenta con un botón de ráfagas. El contenedor es de acero inoxidable de la más alta calidad y está equipado con asa ergonómica. La tapa está fabricada en policarbonato altamente resistente y está equipado con el rascador exclusivo "cut&mix", este rascador permite la obtención de un producto final más homogéneo y evita el sobrecalentamiento del producto. Equipado de serie con rotor con cuchillas microdentadas para un uso general, opcionalmente y según el propósito, se pueden usar cuchillas lisas o perforadas.



MODELO	PRODUCCIÓN/Hr.	VELOCIDADES CUTTER	VELOCIDADES PROCESADOR	CAPACIDAD RECIPIENTE	POTENCIA
CK-301	150 A 450 Kg.	10	5	5 Lts.	1500w /120v

Cutter-Emulsionador

Marca Sammic, máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc. Con velocidad variable y revolвер "cut&mix" incorporado, construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente. Panel de mandos de uso muy intuitivo. Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa. Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).



MODELO	CAPACIDAD RECIPIENTE	DIMENSIONES	VELOCIDADES	VELOCIDAD MIN-MAX	POTENCIA
KE-V5	5.5 Lts.	286x387x487mm.	variable	300-3000 R.P.M.	1500w /120v

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Preparación de Alimentos



Termocirculadores Sous-Vide

Marca Sammic, La cocción al vacío a baja temperatura ayuda a obtener lo mejor de los alimentos: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso, preserva el sabor y el aroma, resalta los sabores y retiene los colores, también se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor y hace falta añadir muy poca grasa/sal a la comida. La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la punta, ya que ayuda a maximizar la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas pico, disminuye la merma del producto y ayuda a tener un control preciso de las raciones así como costos, nos da la posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo. Los Termocirculadores son un equipo de fácil almacenaje y transporte, cuentan con conectividad Bluetooth y actualización continua del software. Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	PESO
SMARTVIDES	30 Lts.	1600w/120v	3.1 Kg.



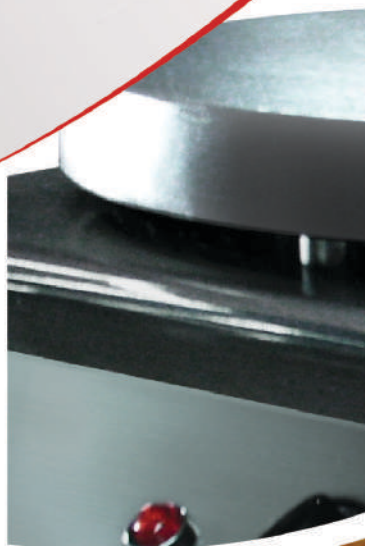
Empacadoras al vacío industriales

Las Empacadoras al vacío, Marca Sammic, incorpora una nueva placa que utiliza un solo programa para ajustar el vacío en porcentaje y con opción de programar hasta 10 seg. de vacío "plus". Permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores. Tanto el gabinete como la cámara están fabricados en acero inoxidable y la barra de sellado, sin cables, permite una limpieza de la cámara de empaque fácil y cómoda. Todos los modelos están equipados con bombas Busch y ofrecen doble sellado o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado. Equipados con panel de control digital, el vacío es controlado por un sensor o microprocesador de gran precisión, evitando ajustes de tiempo y las pruebas innecesarias de envasado. En este sentido, se quita el manómetro, que se sustituye por un panel con un display que indica el vacío en porcentaje de forma precisa. Ofrecen seguridad en el empaque de líquidos, puesto que permiten prefijar un nivel de vacío adecuado para el empaque de líquidos a temperatura ambiente sin riesgo de salpicaduras o desbordamiento. Cuentan con un programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil, así como con un contador de horas de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite.



MODELO	LONGITUD DE BARRA	BOMBA	DIMENSION CAMARA
SE-208	280 mm	10 M3/H	288x333x110 mm.
SE-310	320 mm	12 M3/H	330x360x155 mm.
SE-416	420 mm	19 M3/H	430x415x145 mm.
SE-604 Con 2 Barras	412 x 656 mm 465 + 465 mm	48 M3/H	672x481x200 mm.

Fast Food



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



Crepera a gas o eléctrica

Crepera Marca MIGSA, fabricada en acero inoxidable. Cuenta con un plato de fundición de aluminio con teflón de 40 cm de diámetro y un termostato ajustable de 50 a 300°C. Potencia de 2.75 KW / 120 V. La versión a gas cuenta con encendido electrónico. Disponible en sencilla o doble

MODELO	MEDIDA	Funcionamiento
EM-1	450 X 460 X 230	Eléctrica
GM-1	450 X 460 X 230	Gas
EM-2	860 X 460 X 230	Eléctrica
GM-2	860 X 460 X 230	Gas



Licuada para bar

Extremadamente potente, la licuadora Marca Waring sería una gran ventaja para cualquier cocina profesional o bar concurrido. Capaz de triturar hielo en segundos, su motor de 3.5 HP y cuchillas ultra agresivas garantizan una consistencia súper suave y resultados fantásticos, incluso al licuar frutas congeladas, untables espesos y otros alimentos difíciles de mezclar. Una licuadora que ahorra tiempo, su gran jarra de 2 litros es libre de BPA y resistente a golpes. Este modelo también cuenta con opción a una práctica carcasa insonorizada que reduce drásticamente el ruido, especialmente útil en ambientes íntimos como pequeños restaurantes o cafés.

MODELO	CAPACIDAD	MEDIDAS	VOLTAJE
1000XTX	64 Oz	21.5 x 46 x 21	120v
MX1100XTX	64 Oz	21.5 x 46 x 21	120v



Máquina De Café Profesional Doble

Máquina De Café Profesional Marca Bezzera Combina la practicidad de una máquina compacta con la capacidad de producción de una máquina de café espresso de 2 grupos, con dos salidas de vapor manual. La estabilidad térmica y la productividad están garantizadas por un sistema de calentamiento que mantiene constante la temperatura del café incluso en uso máximo. Permite utilizar tazas de hasta 13 cm de altura y las tradicionales tazas para espresso. Grupos con temperatura controlada para mantener una temperatura constante en condiciones de uso máximo.

MODELO	MEDIDA (mm)	CAPACIDAD	VOLTAJE
Otto 2G	500 x 495 x 535	8Lts. 360 tazas/h.	220v/1F/60Hz



Máquina De Café Profesional Doble

Máquina De Café Profesional Marca Arcadia Máquina de café espresso compacta de 2 grupos con dos salidas de vapor manual. Estabilidad térmica y productividad garantizadas por un sistema de calentamiento constante, incluso en uso máximo. Admite tazas de hasta 13 cm y tazas tradicionales de espresso. Cuenta con 4 dosis programables por grupo, tecla continua y suministro de agua caliente para eficiencia energética. Sistema PID para gestionar la temperatura de cada grupo, ideal para mezclas diversas. Alimentación de agua G3/8", drenaje G3/4".

MODELO	MEDIDA (mm)	CAPACIDAD	VOLTAJE
ARCADIA	500 x 495 x 535	8Lts. 360 tazas/h.	220v/1F/60Hz



Molino para Café

El Molino Para Café de la Marca Bezzera es un equipo compacto y portátil, con una capacidad de molido de 4 kg/hr, ideal para ofrecer siempre café recién molido según los estándares profesionales. Cuenta con ajuste de molienda micrométrico, dosis gestionada por temporizador, guarda de protección, charola para derrames, escobilla para limpieza, tapa de plástico en la tolva y un emblema en la parte posterior.

MODELO	CAPACIDAD	VOLTAJE
BB005	4 Kg / Hora	110v/1F/60Hz



Olla Bruja

Olla tipo bruja Marca PRECO, Interior de aluminio anodizado. Contenedor de 10 Lts. De acero inoxidable. Tapa incorporada. Totalmente desarmable para una fácil limpieza. Termóstato de temperatura. Aislado con poliuretano. Foco piloto. Sistema de calentamiento eléctrico a base de resistencias blindadas, termóstato para control de temperatura, 500w/ 120 volts, / 60 hz. Dimensiones 30 cm de diámetro, y 30 cm de altura.

MODELO	MEDIDA	VOLTAJE
OB-1	30 x 30 cms	120 V

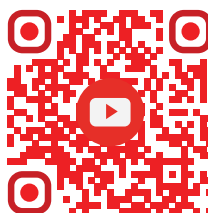


imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Fast Food

Panini

Panini **Marca EW**, con placas de acero rizadas grado alimenticio, control termostático de la temperatura con foco piloto, grasera desmontable, placa superior balanceada para ajustar al grosor necesario. Ideal para punto de venta, coffe shop, tiendas de conveniencia y más, capaz de cocer incluso carne de hamburguesas o lo que necesite su menú. Equipo diseñado para el trabajo de todo el día.



Escanea para conocer mejor este equipo

MODELO	MEDIDA	VOLTAJE
GH-811E	410x305x210mm	110 V
GH-813	570x305x210mm	220 V



Wafflera tipo Americana

Wafflera Tipo Americana marca MIGSA. Eléctrica 120 V, fabricada en acero inoxidable. Plato de fundición con teflón y termostato ajustable de 50 a 300°C. Potencia de 1,200 W, incluye reloj de 5 minutos.

MODELO	MEDIDA	VOLTAJE
UWB-1	255 X 350 X 250	120 V
UWB-2	505 X 350 X 250	120 V



Wafflera Belga Giratoria

Wafflera Belga Giratoria Marca MIGSA, fabricada en acero inoxidable. Cuenta con plato de fundición con teflón. Eléctrica 120 V / 60 Hz, con potencia de 1,200 W. Temperatura ajustable de 50 a 300°C con termostato y reloj de 5 minutos.

MODELO	MEDIDA	VOLTAJE
UWBX-1	250 X 376 X 277	120 V
UWBX-2	355 X 300X 250	120 V



Proyectos



GRUPO PRECOSA
FABRICANTES
COCINAS INDUSTRIALES



PROYECTOS "LLAVE EN MANO"

Visitamos el lugar, tomamos medidas, hacemos levantamiento de plano, te entregamos guías mecánicas para colocación de agua, luz y gas. Analizamos y te guiamos de acuerdo a las necesidades de tu negocio tanto las que tienes contempladas como las que no tienes identificadas aún. ¡Te ayudamos a materializar tus ideas!

Casa de retiro Eishel - Cuernavaca



Grupo Modelo - Tuxtepec



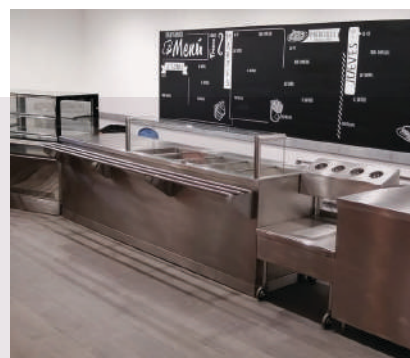
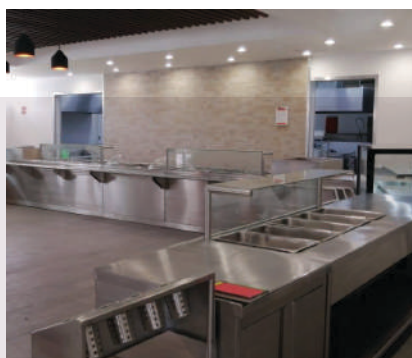
Santa fe Beach Club - Tulum



Proyectos

imágenes ilustrativas, los modelos pueden tener variantes.

Volvo - Estado de México





GRUPO PRECOSA

FABRICANTES COCINAS INDUSTRIALES

FÁBRICA Y SHOWROOM

Eligio Ancona #77
Col. Santa Ma. la Ribera
Ciudad de México



EW-MÉXICO

Río Misisipi #56,
Col. Cuauhtémoc
Ciudad de México



TELÉFONOS

55 2973 0208 | 55 5541 6855 | 55 5535 3784 | 55 5703 0403

WWW.GRUPOPRECOSA2000.COM

