



EL CUBO

LÍNEA DE CONFITERÍA



ALGODONERA DE AZUCAR SENCILLA



EL CUBO

La máquina algodonera de azúcar es especial para el uso en ferias, fiestas, food trucks, eventos y congresos, entre otros. Con el fin de obtener algodón de azúcar al alcance de los clientes en el menor tiempo posible. Además, busca agilizar y facilitar las labores de los empleados del negocio.



CARACTERÍSTICAS

Fusible integrado para seguridad y controlador de pantalla de voltios. Cuatro abrazaderas para reducir las vibraciones y asegurar la base a la caldera de acero inoxidable. Aumenta la temperatura de forma rápida. Estabilización de energía. Ahorre electricidad al hacer algodón de azúcar. Cajón de gran tamaño con tres redes de almacenamiento. Color rosa



IDEAL PARA



DIMENSIONES

20,5" x 20,5" x 17,1"



POTENCIA

80W



PESO

Peso: 12 Kilogramos



MATERIAL

Acero inoxidable



FUNCIONAMIENTO

Eléctrica. 100 a 110 Voltios



LÍNEA DE CONFITERÍA

ALGODONERA CON CARRO



EL CUBO



CARACTERÍSTICAS

Incluye: regulador de temperatura y cuchara dosificadora.

Control de temperatura ajustable para la fabricación de seda sin las influencias del tiempo.

Su diseño es de color rosado, superficie muy brillante y no permite la aglutinación de azúcar.



IDEAL PARA

Ideal para uso comercial, fiestas, juegos y reuniones sociales



CAPACIDAD

Hasta 7 porciones por minuto



PESO

9 Kilogramos



MATERIAL

Acero inoxidable



LÍNEA DE CONFITERÍA



EL CUBO



VOLTAJE

110 Voltios



CARACTERÍSTICAS

Luz y calentador en la parte inferior,
tapa imantada. Carro funcional
Sistema de agitación incorporado.
Fácil de manejar y limpiar.



IDEAL PARA

Fiestas, graduaciones, carnavales
y ferias



DIMENSIONES

74 x 50 x 36cm



CAPACIDAD

8Oz

Producción: aprox. 3kg por hora



PESO

20 Kilogramos



MATERIAL

Olla en acero inoxidable
antiadherente, exhibidor en
vidrio templado



LÍNEA DE CONFITERÍA



MÁQUINA CRISPETERA

Ciclos de producción de 3 a 5 min.

Mueble fabricado en acero inoxidable, aluminio y lámina pintada. Exhibidor en vidrio.

Eléctrica - 110V/60Hz.



50 cm x 36 cm x 67 cms

Bandeja para guardar porciones de maíz

La máquina crispetera es especial para el uso en; venta de pop corn, teatros, centros comerciales, parques, restaurantes, bares, fiestas, food trucks, fiestas, eventos y congresos, entre otros. Con el fin de obtener pop corn al alcance de los clientes en el menor tiempo posible. Además, busca agilizar y facilitar las labores de los empleados del negocio.



MÁQUINA SANDUCHERA



Eléctrica. Potencia 3600 W.



1 y 2 puestos



Exterior en acero inoxidable. Placas antiadherentes



Exterior: 57 cm x 39,5 cm x 21 cm. Placa: (2) 47,5 cm x 23,5 cm.



Fácil adaptación a alimentos gruesos o delgados. Permite preparar varios alimentos al mismo tiempo. Se puede utilizar como parrilla o como plancha. Placas antiadherentes superior e inferior ranuradas. Termostato regulable hasta 300°C.



La máquina sanduchera es especial para el uso en; comidas rápidas, restaurantes, bares, cafeterías, ferias, fiestas, food trucks, eventos y congresos, entre otros. Busca agilizar y facilitar las labores de los empleados del negocio y entregar un producto de calidad.





EL CUBO

La fuente de chocolate es especial para el uso en; venta postres, restaurantes, bares, fiestas, food trucks, fiestas, eventos y congresos, entre otros. Con el fin de obtener pop corn al alcance de los clientes en el menor tiempo posible. Además, busca agilizar y facilitar las labores de los empleados del negocio.

FUENTE DE CHOCOLATE



CARACTERÍSTICAS

Fácil de usar. Fácil limpieza. Portable



IDEAL PARA



DIMENSIONES

Altura: 60 cm. Diámetro: 30 cm.



VOLTAJE

110 Voltios



MATERIAL

Frabricado en acero



FUNCIONAMIENTO

Eléctrica.



LÍNEA DE CONFITERÍA

WAFLERA



6.8kg



1 kW / 110 Voltios



25 x 38 x 30 cm



Acero inoxidable, modelo de aluminio fundido, con alta conductividad

Temperatura : 30-300 C / Tamaño del molde 18.5 cm

Esta máquina de wafles es perfecta para cafés y hoteles; ademas es una gran inversión para cualquier cocina profesional. Potente y eficiente, la waflera industrial está diseñada para llevar el ritmo de su cocina o su barra de autoservicio. Además, viene con todas las características necesarias para crear rápidamente wafles de gran sabor.

DISPENSADOR DE CEREAL



3.8 Litros cada tanque



1, 2 y 3 tanques



Mueble fabricado en acero inoxidable



Ideal para catering restaurantes comidas rápidas, etc.

EL CUBO





MÁQUINA PARA HELADO SUAVE

110 Voltios



Acero inoxidable



2 contenedores de mezcla 5L c/u



Incluye: mesa de servicio lateral, toldo azul y blanco, dispensador de conos.

Producción por hora: Hasta 200 conos de 70g
Boquillas dispensadoras: 3 (para 2 sabores y 1 combinado)

HORNO ASADOR DE POLLOS



12 A 16 pollos aprox.



102 x 80 x 63cm.



Acero inoxidable y cámara de calor con puerta en vidrio templado



74k



110v y gas propano o natural.



TOSTADORA



27,00 x 32,00 x 22,00 cm



4,40 kg



1800 W - 110 Voltios



Para uso profesional en gastronomía y hostelería, así como uso particular. Perfecta para desayunos, brunchs o buffets. Para tostar rebanadas convencionales de pan de sándwich, pan, gofres o pop-tarts. Tuesta 2 o 4 rebanadas de pan al mismo tiempo. Dos modos de funcionamiento para calentar los compartimentos por separado. Palanca manual. Potente resistencia. Pies de goma antideslizantes. Fácil de limpiar gracias a sus superficies lisas y bordes redondeados. Bandeja recogemigas extraíble Temporizador 0-5 min. Longitud del cable 1,6 m

CREPERA



1 y 2 Puestos



Sistema electrico y a gas



Acero inoxidable disco de teflón de alta durabilidad



32 kg



110 Voltios

EL CUBO



FREIDORA



Externas 30 cm frente x 45 cm fondo x 35 cm altura total hasta el escurridor
Internas de poceta 40 cm x 25 cm x 15 cm de profundidad



Acero inoxidable



1 válvula de seguridad con perilla de lujo. Incluye 1 canastilla escurridora
Funcionamiento gas natural o gas de pipeta. Sistema de calentamiento industrial



5 Litros



PARRILLA ASADOR



35 k



Acero inoxidable con pestaña anti salpicadura



110v y gas propano o natural.

EL CUBO





DISPENSADORA DE SALSAS

Manual



1, 2 o 3 tanques



1 tanque: 12 cm x 12 cm x 15cm.

2 tanques: 26 cm x 12 cm x 15 cm.

3 tanques: 37 cm x 12 cm x 15 cm.



Totalmente en acero inoxidable referencia 304 antiácido especial para alimentos



La dispensadora de salsas es especial para el uso en; comidas rápidas, restaurantes, hoteles, casinos, ferias, fiestas, food trucks, eventos y congresos, entre otros. Busca la facilidad y comodidad de los clientes.



DISPENSADORA VENDING



51 Selecciones / 510 productos



1,83 mts x 1,04 mts x 97 cm



Bandejas de acero



Configuración de ahorro de energía. Bloqueo y configuración de tiempos de venta. Iluminación LED. Motor Endura, probado con más de 2 millones de ventas. Refrigeración de Alta eficiencia Cubierta de enfriamiento deslizante. Vidrio de triple panel. Consumo: 3,5 Amp



La dispensadora de vending es especial para el uso en; centros comerciales, aeropuertos, universidades, colegios, entre otros. Con el fin de brindar snacks al alcance de los clientes.



SAMOVAR BÁSICO



4-9-13 litros



Acero inoxidable



58 x 35 x 30 cm



Con dos soportes para mecheros.
Conserva los alimentos calientes. Resistente al calor
Certificación: NSF



Se usa para conservar temperatura de alimentos
en un servicio de buffet o catering.



SAMOVAR REDONDO



35.7 x 35.7 x 35 cm.



Acero inoxidable



7-13.5 Litros, incluye azafate para 9 Litros.



Recipiente con doble fondo. Con soportes para mechero.

EL CUBO



ESTUFA DE INDUCCIÓN 2 PUESTOS



5 kg



66 x 39 x 7.5cm

Plato de inducción: 66 X 39cm



Placa de cristal negro Schott Ceran vitroceramica.

Controles de botón, pantalla LED

Temporizador (0-4 horas)

Configuración de potencia y temperatura.

Protección contra sobrecalentamiento / corriente/ voltaje.

Apagado automático de seguridad sin olla.

Conexión eléctrica: 120V, 60Hz

Control independiente.

8 niveles potencia/temperatura.



AZAFATE MEDIO EN POLICARBONATO



(GN 1/2) 32.5x26.5

PROFUNDIDAD

15cm (capacidad 9 Litros)

10cm (capacidad 6 Litros)

6cm (capacidad 4Litros)



Azafates fabricados en policarbonato. Presentación en medidas gastronorm con diferentes profundidades de acuerdo a los estándares internacionales, según la norma ES-631. Recomendados para uso en equipos de refrigeración. Ideales para servicios de catering, restaurantes, heladerías, casinos de alimentación, entre otros. Cuentan con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento y esquinas redondeadas.



AZAFATE FULL EN ACERO INOXIDABLE



EL CUBO



IDEAL PARA

Recomendados para uso en equipos de cocción o en equipos de refrigeración. Ideales para servicios de catering, restaurantes, heladerías, casinos de alimentación, entre otros. Cuentan con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento, esquinas redondeadas, resistente a impactos para una larga vida útil.



CARACTERÍSTICAS

Azafates fabricados en acero inoxidable calibre 22 tipo 304, de alto grosor y mejor calidad. Presentación en medidas gastronorm con diferentes profundidades de acuerdo a los estándares internacionales, según la norma ES-631

DIMENSIONES

20cm (capacidad 27 Litros)
15cm (capacidad 20.5 Litros)
10cm (capacidad 13 Litros)
6cm (capacidad 9 Litros)
2cm (capacidad 2.5 Litros)



DIMENSIONES

(GN 1/1) 53x32.5 cm



LÍNEA DE VERDURAS