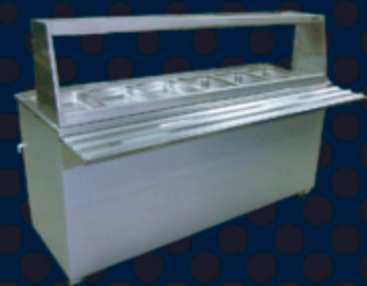


COMERCIAL ALMIJAR

LO MEJOR EN EQUIPO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



FABRICAMOS Y DISTRIBUIMOS EQUIPO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

*Haga su vida más fácil...
Con los nuevos equipos de cocina*

MODELO: AMR-72



ESTUFA MULTIPLE, A GAS, 4 QUEMADORES, ASADOR DE 12 PULGADAS, PLANCHA DE 24 PULGADAS, HORNO, GRATINADOR, FREIDORA.



ESTUFON DE 2 QUEMADORES (180,000 BTU A GAS LPG) (121.9 X 64.3 X 61.6 cm) MARCA ASBER

MODELO: AEMR-G36-B4-60 H



ESTUFA MULTIPLE 4 QUEM. (30,000 BTU CU), PLANCHA 3 QUEM. (23,000 BTU CU), HORNO (23,000 BTU 100-300°C), GRATINADOR A GAS LPG (1524 X 830 X 940 MM)

MODELO: AER-6-36



ESTUFAS 6 QUEMADORES (30,000 BTU CU) A GAS LPG CON HORNO (23,000 BTU) (915 X 830 X 900 MM)

MODELO: AER-4-24



ESTUFA DE 4 QUEMADORES (30,000 BTU cu) A GAS LPG CON HORNO (23,000 BTU) (610 x 830 x 900 mm) ASBER

MODELO: AEM-G24-B2-36 H



ESTUFA (2 QUEM. 30,000 BTU C/U) PLANCHA (2 EN "U" 23,000 BTU) A GAS DE SOBRE MESA (915 X 830 X 340 MM) CON O SIN MUEBLE

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Mejores ideas para cocinar

MODELO: EG4P/I



ESTUFA A GAS DE 4 QUEMADORES
CON PLANCHA 16, (46"X 26"X 32")
LATERALES EN ACERO INOX.
MARCA ALMIJAR

MODELO: EG2-APF



ESTUFA FABRICADA EN HIERRO Y
LAMINA DE ALUZINC, CON 2 QUEMADORES,
PLANCHA, FREIDORA DE PEROL Y ANAFRE

MODELO: F4D-07E



ESTUFA DE 4 QUEMADORES DOBLES,
A GAS, MARCA CROYDON

MODELO: F4CD-07E



ESTUFA DE 4 QUEMADORES DOBLES,
Y PLANCHA A GAS
MARCA CROYDON

MODELO: EG6/I



ESTUFA A GAS DE 6 QUEMADORES (44 1/2X26X32)
LATERALES EN ALUZINC MARCA ALMIJAR

MODELO: AEHP-4-24



ESTUFA 4 QUEM. (30.000 BTU) C/U
A GAS DE SOBREMESA (610 X 830 X 300 MM)
CON O SIN MUEBLE

Haga su trabajo más fácil, con lo más novedoso
en equipo de cocina

3

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

*Venda más en su negocio
con el mejor equipo de cocina*

MODELO: EG6



ESTUFA FABRICADA EN HIERRO
Y LAMINA DE ALUZINC
CON 6 QUEMADORES

MODELO: EGTIC-AL



ESTUFA FABRICADA EN HIERRO
Y LAMINA DE ALUZINC
CON QUEMADOR DOBLE DE
HIERRO COLADO DE 36,000 BTU

MODELO: AEMG-48 H



PLANCHAS DE 4 QUEM (23,000 BTU)
LISAS A GAS LPG (1220 X 830 X 340 MM)
CON O SIN MUEBLE

MODELO: PG2



PLANCHA INDUSTRIAL, FABRICADA EN
HIERRO Y LAMINA DE ALUZINC
30X26X32

MODELO: PG2-A



PLANCHA EN ACERO
INOXIDABLE, A GAS

MODELO: GR3E-2



PLANCHA DE MESA, DE 3,800 W
TAMBIÉN DISPONIBLE EN
VERSIÓN A GAS Y ELÉCTRICA

MODELO: AG2-A



GRILL EN ACERO INOXIDABLE A GAS

MODELO: AECRB-36



ASADOR DE 6 QUEMADORES. (16,000 BTU) C/U
DE PIEDRA VOLCANICA A GAS (915X830X350 mm)
CON O SIN MUEBLE

MODELO: AEF-4050 S



FREIDORA DE INMERSIÓN EN ACERO INOXIDABLE
DE 3 QUEMADORES. (35,000 BTU cu)
A GAS LPG (402 x 862 x 1162 mm)100 a 205 °C

Haga su trabajo más fácil, con lo más novedoso
en equipo de cocina

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Los equipos más útiles para mejorar la producción alimenticia

MODELO: FE-20-2C-MH



FREIDORA 220 VOLTIOS,
DOS RECIPIENTES, 5000 WATTS C/U,
ELÉCTRICAS O A GAS

MODELO: FR1-R2C-GM



FREIDORA A GAS O ELÉCTRICAS
DE UN RECIPIENTE Y DOS CANASTAS.



MODELO: FR1-R1C-2M

FREIDORA DE 1 DEPOSITO
ELECTRICA, 220V. 5000WATTS.

MODELO: F2GS



FREIDORA DE 1 RECIPIENTE Y
2 CESTAS, A GAS O ELÉCTRICA 220 V

MODELO: F3A-1



FREIDORA DE 3 RECIPIENTES Y
3 CESTAS, ELÉCTRICA 110 V

MODELO: F2B-2



FREIDORA DE MESA, DE 2 DEPOSITOS
ELECTRICA, 110/220 V. 3,000 WATTS.

Haga su trabajo más fácil, con lo más novedoso
en equipo de cocina

5

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

*La mejor calidad, durabilidad
y eficiencia a mejor precio*

MODELO: F1B-G



Freidora de un recipiente y una cesta, a gas o eléctrica

MODELO: FR1-RIC-GM



Freidora a gas de mesa, modelo: F79, con canasta grande

MODELO: TFGC-G



Freidora de perol de una cesta a gas o eléctrica, 220v

ASADOR VERTICAL DE POLLOS

MODELO: FFV20



Diseño exclusivo con el posicionamiento innovador de pollos en una estructura vertical, intercalados con espacios para poner los pollos, con el apoyo de una fijación de la base móvil y estabiliza el pollo, lo que permite el acceso a cada uno.

- Capacidad con capacidad para 20 pollos o 50 kg;
- Permite opción de pollo por el cliente sin causar molestias o dificultades para retirar ya que cada pollo tiene un alojamiento único,
- Acabado interior en acero

MODELO: FRG6

Asador de pollos, en acero inoxidable marca Croydon a gas, motor 110v capacidad 30 pollos



MODELO: RT-48

Rosticero

MODELO RT - 48
CAPACIDAD 42 A 48 POLLOS
POTENCIA MOTOR 0.5
VOLTAJE 110v 60Hz
COCIMIENTO 90 A 100 MIN.
PUERTA CRISTAL TEMP.
ACABADO ACERO INOX



ASADOR HORIZONTAL DE POLLOS

MODELO: SGF2



- Permite varios alimentos para hornear;
- Bivolt interruptor selector 127/220V;
- Equipada con ruedas para facilitar el movimiento;
- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 430,
- La capacidad del horno puede variar de acuerdo con el peso
- sistema por medio de quemadores infrarrojos
- Capacidad 20 pollos.

Haga su trabajo más fácil, con lo más nuevo y también tradicional en equipo de cocina

Amplie su negocio con equipo de excelente calidad

MODELO: SGF1

ASADOR HORIZONTAL DE POLLOS



- Permite varios alimentos para hornear;
- Bivolt interruptor selector 127/220V;
- Equipada con ruedas para facilitar el movimiento;
- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 430,
- La capacidad del horno puede variar de acuerdo con el peso
- sistema por medio de quemadores infrarrojos
- Capacidad: 10 pollos.

MODELO: FRE4



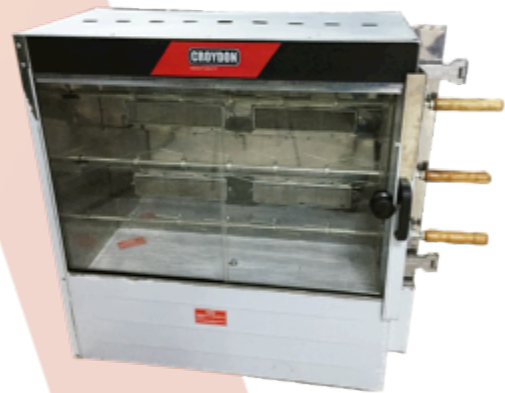
Asador de pollos, voltaje 220v motor eléctrico, capacidad 20 pollos también a gas

ROSTIZADOR MODELO: RT-27



CAPACIDAD	21 A 27 POLLOS
POTENCIA MOTOR	0.5
VOLTAJE	110v 60Hz
COCIMIENTO	90 A 100 MIN.
PUERTA	CRISTAL TEMP.
ACABADO	ACERO INOX

MODELO: FRG3



Rostizador CROYDON, de acero inoxidable Capacidad 15 pollos, eléctrico 220v ó a gas

MODELO: 9H-QCS1-350



Horno comercial para tostar pan marca Holman, de 110voltios

MODELO: PRI-400KG



Horno con resistencia infrarojo, a gas, de dos parrillas, marca Progas

Haga su trabajo más fácil, con lo más novedoso
en equipo de cocina

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Mejores ideas para cocinar...

<p>Landmann 38®</p>  <p>18,000 BTU 5 parrillas para ahumar todo tipo de carnes</p> <p>AHUMADOR VERTICAL A GAS</p>	<p>MODELO: MTG-MOT</p>  <p>Maquina tortilladora electro-mecánica Capacidad de producción: 1,600 tortillas por hora</p>	<p>MODELO: PG2-T</p>  <p>Plancha para tortillas, con plataforma para maquina tortillera, 48X16X32.</p>	<p>MODELO: MTG-MR</p>  <p>Maquina manual para tortillas de maiz</p>
<p>MODELO: MTG-E08</p>  <p>Maquina eléctrica para tortillas de harina de 8" y de 10" 110V.</p>	<p>MODELO: EVEREST MONTE-REY</p>  <p>TRITURADORA DE HIELO, ELÉCTRICA CON RECAMARA, 110V.</p>	<p>MODELO: PB240-110</p>  <p>TRITURADOR DE HIELO, OPERACIÓN ELÉCTRICA Y MANUAL, 110v</p>	<p>MODELO: SB3</p> <p>TRITURADORA DE HIELO DE MESA</p>  <p>MARCA LKK, 110 VOLTIOS</p>
<p>MODELO: D25-4</p>  <p>REFRESQUERA CRATHCO DE 3 TANQUES, 110 VOLTIOS</p>	<p>MODELO: COROLLA 3S</p>  <p>REFRESQUERA COROLLA DE 3 TANQUES, 110 VOLTIOS</p>	<p>MODELO: COROLLA 2S</p>  <p>REFRESQUERA COROLLA DE 2 TANQUES, 110 VOLTIOS</p>	

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Las maquinas más útiles para agilizar y mejorar la producción alimenticia

MODELO: MYGRANITA-2S



MAQUINA PARA HACER GRANITAS DE 2 TANQUES, 110 VOLTIOS

MODELO: PC 500



MAQUINA PARA HACER PALOMITAS DE 8 Y 16 ONZAS, 110 VOLTIOS

MODELO: 190 SS

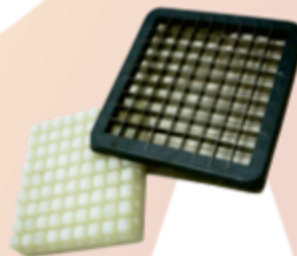


MAQUINA DE MOLER CAFE / 127 VOLTS



Vitrina de vidrio curvo con calentamieto

JUEGO DE CUCHILLA PARA CORTADOR DE LEGUMBRES



MODELO: DAK-CLH8

CORTADOR DE LEGUMBRES DE PARED



MODELO: DAK-CGM

CORTADOR DE PAPAS



NAVAJAS DE VARIOS TAMAÑOS

MODELO: DAK-CLM10

CORTADOR DE FRUTAS Y VERDURAS



MODELO: DAK-EMP

EXPRIMIDOR DE LEGUMBRES



CUCHILLOS PARA CARNICERIA



EN VARIOS MODELOS EN ACERO INOXIDABLE

Haga su trabajo más fácil, con lo más novedoso en equipo de cocina

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

No busque más, en Almijar encontrará todo para el mantenimiento de su equipo

<p>VALVULA DE BRONCE STANDARD PARA ESTUFA</p> 	<p>TOBERAS O VENTILAS DE 1/2 Y 3/4, PARA QUEMADORES</p> 	<p>PERILLA CROMADA PARA VALVULA DE ESTUFA</p> 	<p>PERILLA PLASTICA PARA VALVULA DE ESTUFA</p> 
<p>REGULADOR PARA CILINDRO DE 25 LBS</p> 	<p>REGULADOR PARA CILINDRO DE 25 LBS</p> 	<p>REGULADOR PARA CILINDRO DE 100 LBS</p> 	<p>ENTRADA DE GAS DE 3/8 A 1/2</p> 
<p>TERMOSTATO PARA HORNO A GAS</p> 	<p>TERMOCUPLE PARA HORNO A GAS, CON PILOTO</p> 	<p>TERMOSTATO PARA FREIDORA CON PILOTO</p> 	<p>RESISTENCIA PARA FREIDORA, 220 VOLT. / 5 KW</p> 
<p>QUEMADOR DE HIERRO COLADO PARA ESTUFA</p> 	<p>QUEMADORES DE ALUMINIO PARA ESTUFA VARIOS TAMAÑOS</p> 	<p>QUEMADORES DE PRESION, FABRICADOS EN HIERRO COLADO VARIOS TAMAÑOS</p> 	<p>QUEMADORES DOBLE PARA ESTUFA DE 36,000 BTU FABRICADO EN HIERRO COLADO</p> 

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

*El más grande surtido de accesorios
para complementar su cocina*

<p>OLLAS DE PRESIÓN EN DIFERENTES TAMAÑOS</p> 	<p>OLLAS DE ALUMINIO EN DIFERENTES TAMAÑOS</p> 	<p>OLLAS DE ACERO INOXIDABLE EN DIFERENTES TAMAÑOS</p> 	<p>OLLAS DE ARROCERAS DE ALUMINIO EN DIFERENTES TAMAÑOS</p> 
<p>MARTILLO TENDERIZADOR DE 2 CARAS</p> 	<p>BANDEJAS DE ALUMINIO DE 26" X 18" X 1" 13" X 18" X 1"</p> 	<p>SERVIDOR DE PAPAS FRITAS</p> 	<p>BANDEJAS EN ACERO INOXIDABLES, DIVERSIDAD DE TAMAÑOS</p> 
<p>DISPONEMOS DE GRAN VARIEDAD DE TERMOMETROS</p> 	<p>CANASTAS DE FREIDORA EN DIFERENTES FORMAS Y TAMAÑOS</p> 	<p>AZAFATES (FAST FOOD)</p> 	<p>CANASTA PARA FREÍR TACOS</p> 
<p>PIEDRAS Y AFILADORES</p> 	<p>PINZAS, VARIOS COLORES Y TAMAÑOS</p> 	<p>TAZA MEDIDORA DE 1 CUP, 1 QT, 2QT, 4QT</p> 	<p>GUANTES IGNÍFUGOS PARA HORNO DE 13" - 15" - 17"</p> 

Productos de la mejor calidad

11

HACEMOS ENVÍOS A TODO EL TERRITORIO NACIONAL

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

**En Almijar encontrará todo
para tener su cocina completa**

<p>FREIDERA DE ACERO INOXIDABLE, CON REVESTIMIENTO ANTI-</p> 	<p>MIXING BOWL DE VARIOS TAMAÑOS</p> 	<p>MIXING BOWL CON PERFORACIONES VARIOS TAMAÑOS</p> 	<p>COLADOR DOBLE MALLA, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE</p> 
<p>SERVIDOR DE PASTELES MODELO: HB-6/PF</p> 	<p>SERVIDOR DE PASTELES MODELO: HB-5/PF</p> 	<p>ESPATULA VOLTEADORA</p> 	<p>TENEDOR PARA CARNES FRIAS DE 4 PUNTAS</p> 
<p>PALETA DE ALUMINIO PARA PIZZA, CON MANGO DE MADERA</p> 	<p>CORTADORES PARA PIZZA</p> 	<p>PINZAS PARA SPAGUETTI</p> 	<p>FILTRO (BAFLE) RECOLECTOR DE ACEITE</p> 
<p>EXTENSA VARIEDAD DE CUCHARAS</p> 	<p>BATIDOR MANUAL EN ACERO INOXIDABLE DE 48 PULGADAS</p> 	<p>COLADORES (WIRE SKYMER)</p> 	<p>CUCHARONES SOPEROS DIVERSIDAD EN OZ</p> 

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

El más grande surtido de accesorios para complementar su cocina

<p>CHAFERS EN ACERO INOXIDABLE MARCA UPDATE</p> 	<p>MODELO: MJHD-21N</p>  <p>EXPRIMIDOR DE NARANJAS DELUXE, MARCA UPDATE DE 21"</p>	<p>CUCHARAS PARA SACAR HIELO S/S</p> 	<p>CORTADOR DE HUEVOS</p> 
<p>TABLAS DE POLIETILENO (PICAR)</p> 	<p>MODELO: TAJADERA-2</p>  <p>TAJADERA MANUAL EN ACERO INOXIDABLE, PARA REBANAR PLATANO, ZANAHORIA, PAPA, CEBOLLA Y MÁS</p>	<p>DELANTAL DE VINIL HEAVY DUTY</p> 	
<p>GANCHO Y ENGRANAJE PARA ROSTIZADOR DE POLLO</p> 	<p>MOLDE Y ENGRANAJE PARA MAQUINA TORTILLERA</p> 	<p>ESPÁTULA PARA PLANCHA</p> 	<p>SERVIDOR DE ICE CREAM</p> 

Productos de la mejor calidad

13

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Áreas libres de humo y olores mejore el ambiente de su negocio

CAMPANA DE EXTRACCIÓN RECTANGULAR, ADOSADA A LA PARED, CON FILTROS BAFLE, FABRICADA EN ACERO



CAMPANA DE EXTRACCIÓN RECTANGULAR, TIPO ISLA, CON FILTROS BAFLE, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 2B LONGITUDES DESDE 3' EN ADELANTE



FILTRO DESMONTABLE PARA ACEITE CON BANDEJA DE RECOLECCIÓN, ALARGA LOS PERIODOS DE MANTENIMIENTO DEL MOTOR



CAMPANA DE EXTRACCIÓN PIRAMIDAL, ADOSADA A LA PARED



CAMPANA PARA LABORATORIO



DUCTO VERTICAL DE EXTRACCIÓN PARA TECHO, FABRICADOS EN DIFERENTES LONGITUDES



REJILLA DE EXTRACCIÓN DE PARED



MESAS BUFET, MESAS DE TRABAJO Y LAVATRASTOS

*Venda exhibiendo sus productos,
dele realce a su negocio!*



Mesa bufet de 6 depósitos modelo económico con mueble en aluzinc



Mesa bufet de 6 depósitos con mueble en acero inox.



Mesa bufet de 6 depósitos modelo económico con mueble en aluzinc



Mesa bufet de 6 depósitos con montaje de hierro



Mesa bufet de 4 depósitos modelo económico con montaje de hierro



Mesa bufet de 3 depósitos con mueble en acero inox.



Mesa de trabajo con entrepaño en diferentes tamaños



Mesa de trabajo sin entrepaño en diferentes tamaños



Vitrina mantenedora, para pollo fabricadas en 3kw y 1.5kw

Mesas buffet, mesas de trabajo y lavatrastos en acero inoxidable para mantener máxima higiene y fácil aseo

MESAS BUFFET, MESAS DE TRABAJO Y LAVATRASTOS

*Para mantener máxima higiene
y gran capacidad*



Mueble para laboratorio con lavador



Lavatrasto de 2 tinas y 2 escurrideros



Lavatrasto de 1 tinas y 1 escurrideros



Lavatrasto de 2 tinas y 1 escurrideros









Lavamanos para laboratorio
de 1 tina, de pedal



Pila de piso

PROCESADORES DE ALIMENTOS

El complemento perfecto para su negocio con cortes rápidos a su gusto y máxima higiene

<p>MODELO: PA-7SE</p>  <p>PROCESADOR DE ALIMENTOS INOXIDABLE CON 6 DISCOS DIAMETRO 203 mm</p> <table border="0"> <tr><td>Potencia</td><td>0.50 CV</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.37 kw h</td></tr> <tr><td>Voltaje</td><td>127 / 220 V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>610.00mm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>320.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidad</td><td>440.00mm</td></tr> <tr><td>Peso neto</td><td>19.3 kg</td></tr> <tr><td>Peso bruto</td><td>28.1 kg</td></tr> <tr><td>Diam disco</td><td>203 mm</td></tr> <tr><td>Producción</td><td>250 kg / h</td></tr> </table>	Potencia	0.50 CV	Consumo	0.37 kw h	Voltaje	127 / 220 V	Altura	610.00mm	Ancho	320.00mm	Profundidad	440.00mm	Peso neto	19.3 kg	Peso bruto	28.1 kg	Diam disco	203 mm	Producción	250 kg / h	<p>MODELO: PA-7L</p>  <p>PROCESADOR DE ALIMENTOS INOXIDABLE CON 6 DISCOS DIAMETRO 203 mm</p> <table border="0"> <tr><td>Potencia</td><td>0.50 CV</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.37 kw h</td></tr> <tr><td>Voltaje</td><td>127 / 220 V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>595.00mm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>380.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidad</td><td>445.00mm</td></tr> <tr><td>Peso neto</td><td>24.5 kg</td></tr> <tr><td>Peso bruto</td><td>32.8 kg</td></tr> <tr><td>Diam disco</td><td>273 mm</td></tr> <tr><td>Producción</td><td>250 kg / h</td></tr> </table>	Potencia	0.50 CV	Consumo	0.37 kw h	Voltaje	127 / 220 V	Altura	595.00mm	Ancho	380.00mm	Profundidad	445.00mm	Peso neto	24.5 kg	Peso bruto	32.8 kg	Diam disco	273 mm	Producción	250 kg / h
Potencia	0.50 CV																																								
Consumo	0.37 kw h																																								
Voltaje	127 / 220 V																																								
Altura	610.00mm																																								
Ancho	320.00mm																																								
Profundidad	440.00mm																																								
Peso neto	19.3 kg																																								
Peso bruto	28.1 kg																																								
Diam disco	203 mm																																								
Producción	250 kg / h																																								
Potencia	0.50 CV																																								
Consumo	0.37 kw h																																								
Voltaje	127 / 220 V																																								
Altura	595.00mm																																								
Ancho	380.00mm																																								
Profundidad	445.00mm																																								
Peso neto	24.5 kg																																								
Peso bruto	32.8 kg																																								
Diam disco	273 mm																																								
Producción	250 kg / h																																								
<p>MODELO: PA-IE</p>  <p>PROCESADOR DE ALIMENTOS, INOXIDABLE CON SISTEMA DE SEGURIDAD (CON 8 DISCOS DIAMETRO 203 mm.</p> <table border="0"> <tr><td>Potencia</td><td>0.50 CV</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.37 kw h</td></tr> <tr><td>Voltaje</td><td>127 / 220 V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>440.00mm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>250.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidad</td><td>590.00mm</td></tr> <tr><td>Peso neto</td><td>22.3 kg</td></tr> <tr><td>Peso bruto</td><td>32 kg</td></tr> <tr><td>Diam disco</td><td>203 mm</td></tr> <tr><td>Producción</td><td>300 A 400 kg / h</td></tr> </table>	Potencia	0.50 CV	Consumo	0.37 kw h	Voltaje	127 / 220 V	Altura	440.00mm	Ancho	250.00mm	Profundidad	590.00mm	Peso neto	22.3 kg	Peso bruto	32 kg	Diam disco	203 mm	Producción	300 A 400 kg / h	<p>MODELO: PA-14</p>  <p>PROCESADOR DE ALIMENTOS, INOXIDABLE (CON 6 DISCOS DIAMETRO 429 mm.</p> <table border="0"> <tr><td>Potencia</td><td>1.00 CV</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.73 kw h</td></tr> <tr><td>Voltaje</td><td>127 / 220 V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>665.00mm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>640.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidad</td><td>530.00mm</td></tr> <tr><td>Peso neto</td><td>68.6 kg</td></tr> <tr><td>Peso bruto</td><td>81.5 kg</td></tr> <tr><td>Diam disco</td><td>429 mm</td></tr> <tr><td>Producción</td><td>400 kg / h</td></tr> </table>	Potencia	1.00 CV	Consumo	0.73 kw h	Voltaje	127 / 220 V	Altura	665.00mm	Ancho	640.00mm	Profundidad	530.00mm	Peso neto	68.6 kg	Peso bruto	81.5 kg	Diam disco	429 mm	Producción	400 kg / h
Potencia	0.50 CV																																								
Consumo	0.37 kw h																																								
Voltaje	127 / 220 V																																								
Altura	440.00mm																																								
Ancho	250.00mm																																								
Profundidad	590.00mm																																								
Peso neto	22.3 kg																																								
Peso bruto	32 kg																																								
Diam disco	203 mm																																								
Producción	300 A 400 kg / h																																								
Potencia	1.00 CV																																								
Consumo	0.73 kw h																																								
Voltaje	127 / 220 V																																								
Altura	665.00mm																																								
Ancho	640.00mm																																								
Profundidad	530.00mm																																								
Peso neto	68.6 kg																																								
Peso bruto	81.5 kg																																								
Diam disco	429 mm																																								
Producción	400 kg / h																																								
<p>MODELO: CR-4L</p>  <p>CUTTER, INOXIDABLE CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS</p> <table border="0"> <tr><td>Potencia</td><td>0.50 CV</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.37 kw h</td></tr> <tr><td>Voltaje</td><td>127 / 220 V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>440.00mm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>220.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidad</td><td>280.00mm</td></tr> <tr><td>Peso neto</td><td>14.6 kg</td></tr> <tr><td>Peso bruto</td><td>18 kg</td></tr> <tr><td>Cap del vaso</td><td>4 litro</td></tr> </table>	Potencia	0.50 CV	Consumo	0.37 kw h	Voltaje	127 / 220 V	Altura	440.00mm	Ancho	220.00mm	Profundidad	280.00mm	Peso neto	14.6 kg	Peso bruto	18 kg	Cap del vaso	4 litro	<p>MODELO: CR-4L-N</p>  <p>CUTTER INOXIDABLE DE 4 LITROS CON SISTEMA DE SEGURIDAD 110v/60 Hz MARCA SKYMSEM</p>																						
Potencia	0.50 CV																																								
Consumo	0.37 kw h																																								
Voltaje	127 / 220 V																																								
Altura	440.00mm																																								
Ancho	220.00mm																																								
Profundidad	280.00mm																																								
Peso neto	14.6 kg																																								
Peso bruto	18 kg																																								
Cap del vaso	4 litro																																								

Especialmente para negocio de procesamiento de frutas y legumbres
restaurantes y más

17

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

PROCESADORES DE ALIMENTOS

*Maxímice la rapidéz y calidad
en su negocio*

MODELO: DB 10



PELADORA DE PAPAS, CON
PUERTA,
INOXIDABLE
MODELO DB 10

Potencia	0.50 CV
Consumo	0.37 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	720.00mm
Ancho	475.00mm
Profundidad	580.00mm
Peso neto	24 kg
Peso bruto	38 kg
Capacidad de proceso	10 kg
Produccion	120 kg / h

MODELO: DB 25HD



PELADORA DE PAPAS, CON
PUERTA Y
TEMPORIZADOR, INOXIDABLE

Potencia	1.00 CV
Consumo	0.73 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	1155.00mm
Ancho	550.00mm
Profundidad	670.00mm
Peso neto	45 kg
Peso bruto	62 kg
Capacidad de proceso	25 kg
Produccion	500 kg / h

MODELO: RQ-150



RALLADOR DE QUESO Y COCO,
INOXIDABLE, CON 3 DISCOS CON
DIAMETRO 150mm

Potencia	0.33 CV
Consumo	0.24 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	400.00mm
Ancho	215.00mm
Profundidad	575.00mm
Peso neto	14.6 kg
Peso bruto	19.2 kg
Rotación	485 RPM
Produccion	25 a 30 kg / h

MODELO: DM-WP 200



DESPULPADORA PARA GRANOS
110/220V MONOFASICO MARCA LKK

MODELO: ESL



EXTRACTOR DE CÍTRICOS
INOXIDABLE
CON CAJA DE JUGO
DE ALUMINIO
110v/60Hz
MARCA SKYMSEM

MODELO: ESB

EXPRIMIDOR DE CITRICOS
INOXIDABLE

Potencia	0.25 CV
Consumo	0.18 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	390.00mm
Ancho	240.00mm
Profundidad	195.00mm
Peso neto	4.3 kg
Peso bruto	6.1kg
Cap del vaso	1 litro
Rotación	1750rpm



PROCESADORES DE ALIMENTOS

**Agílice la atención a sus clientes
con productos de alto rendimiento y calidad**

MODELO: EX

**EXPRIMIDOR DE CITRICOS
INOXIDABLE**



Potencia	0.25 CV
Consumo	0.18 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	390.00mm
Ancho	240.00mm
Profundidad	195.00mm
Peso neto	4.3 kg
Peso bruto	6.1kg
Cap del vaso	1 litro
Rotación	1750rpm

MODELO: ESEA-1

**EXTRACTOR DE JUGO,
DE ACERO INOXIDABLE, 110V/60HZ
MARCA CROYDON**



MODELO: CSE

**CENTRÍFUGA INOXIDABLE PARA JUGOS
CON SISTEMA DE SEGURIDAD**



Potencia	0.50 CV
Consumo	0.37 kw h
Voltaje	127 / 220 V
Altura	570.00mm
Ancho	600.00mm
Profundidad	350.00mm
Peso neto	15 kg
Peso bruto	21.2 kg

MODELO: LM-12L

**LICUADORA INDUSTRIAL
POTENCIA, DURABILIDAD E HIGIENE**

CAPACIDAD VASO	12 L.
MOTOR	1 HP / 0.375
VELOCIDAD (rpm)	3,750
PESO (kg)	21Kg
VOLTAJE	110v 60Hz



**Especialmente para heladerías, venta de licuados,
restaurantes, negocios pequeños.**

19

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

PROCESADORES DE ALIMENTOS

El complemento perfecto para su negocio con cortes rápidos a su gusto y máxima higiene

MODELO: LAR-04MB

LICUADORA INDUSTRIAL, INOXIDABLE,
VASO DESMONTABLE,
CAP. VASO 4 LITROS / SIN SOLDADURA



Potencia 0.5 CV
Consumo 0.375 kw
Voltaje 127V
Altura 630mm
Ancho 275mm
Profundidad 260mm
Peso neto 9.2kg
Peso bruto 13,3
Rotación 3500rpm

MODELO: LI-1 5-N

LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD,
VASO INOXIDABLE,
CAP. VASO 1.5 LITROS



Potencia 800W
Frecuencia 50-60Hz
Voltaje 127V
Altura 390.00mm
Ancho 190.00mm
Profundidad 180.00mm
Consumo 0.80kW.h
Peso neto 2.10kg
Peso bruto 2.60kg
Rotación 18000rpm

MODELO: TI 4AL

LICUADORA INDUSTRIAL
DE 4 LITROS, 110 VOLTIOS



MODELO: LT-1 5

LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD,
VASO PLÁSTICO,
CAP. VASO 1.5 LITROS



Potencia 800W
Frecuencia 50-60Hz
Voltaje 127V
Altura 390.00mm
Ancho 190.00mm
Profundidad 180.00mm
Consumo 0.80kW.h
Peso neto 2.20kg
Peso bruto 3.70kg
Rotación 18000rpm

MODELO: LAR-15PMB

LICUADORA INDUSTRIAL
INOCIDABLE, VASO BASCULANTE
CAP. VASO 15 LITROS
SIN SOLDADURA



Potencia 1.5 CV
Consumo 1.10 kw
Voltaje 127 / 220V
Altura 1060mm
Ancho 360mm
Profundidad 525mm
Peso neto 19kg
Peso bruto 30kg
Rotación 3500rpm

MODELO: LAR-08MB

LICUADORA INDUSTRIAL
INOCIDABLE, VASO DESMONTABLE
CAP. VASO 8 LITROS
SIN SOLDADURA



Potencia 0.5 CV
Consumo 0.375 kw
Voltaje 127V
Altura 720mm
Ancho 310mm
Profundidad 300mm
Peso neto 9.6 kg
Peso bruto 14,8 kg
Rotación 3500rpm

PROCESADORES DE ALIMENTOS

El complemento perfecto para su negocio con cortes rápidos a su gusto y máxima higiene

MODELO: BMS

BATIDORA DE MILK SHAKE,
VASO ACERO INOXIDABLE,
1 AGITADOR



Potencia 500W
Frecuencia 50-60Hz
Voltaje 127V
Altura 490.00mm
Ancho 210.00mm
Profundidad 190.00mm
Consumo 0.50kW.h

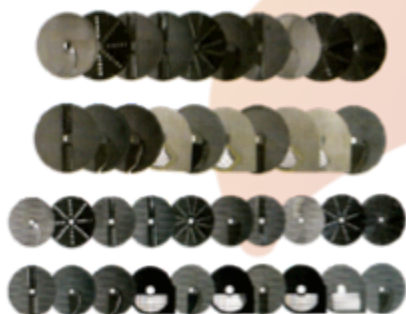
MODELO: LT-2.0 SUPER-N

LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD,
INOXIDABLE, VASO INOXIDABLE,
2,0 LITROS SKYMSSEN, 110VOLTIOS.



DISCOS

Discos cortadores, Discos cortes ondulados
Discos desilachadores Discos cortes baston
Discos, corte en cubo, Discos, cortadores dentados



CÚPULA Y CONO PARA
EXTRACTOR DE JUGOS



PRENSADORA DE QUESO
DE ALUMINIO, CON 4 MOLDES,
MARCA LIEME






Especialmente para heladerías, venta de licuados,
restaurantes, negocios pequeños.

21

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

CARNICERÍA

Para un corte más exacto y procesar todo tipo de carnes, tenga en su negocio equipos de alta velocidad

<p>MODELO: SJ-295 JR</p> 	<p>Combina calidad y buen precio</p> <table border="0"> <tr> <td>MODELO</td> <td>SJ-295 JR</td> </tr> <tr> <td>MEDIDA DE LA CINTA BANDA</td> <td>295 cm/116"</td> </tr> <tr> <td>VELOCIDAD DE LA CINTA</td> <td>16 m/seg</td> </tr> <tr> <td>ANCHO DE LA GARGANTA</td> <td>35 cm/13.75"</td> </tr> <tr> <td>ALTURA DE LA GARGANTA</td> <td>40 cm/15.75"</td> </tr> <tr> <td>MOTOR</td> <td>1.5HP / 1.11 kW</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO</td> <td>158 kg/348 lb</td> </tr> </table>	MODELO	SJ-295 JR	MEDIDA DE LA CINTA BANDA	295 cm/116"	VELOCIDAD DE LA CINTA	16 m/seg	ANCHO DE LA GARGANTA	35 cm/13.75"	ALTURA DE LA GARGANTA	40 cm/15.75"	MOTOR	1.5HP / 1.11 kW	PESO NETO	158 kg/348 lb		
MODELO	SJ-295 JR																
MEDIDA DE LA CINTA BANDA	295 cm/116"																
VELOCIDAD DE LA CINTA	16 m/seg																
ANCHO DE LA GARGANTA	35 cm/13.75"																
ALTURA DE LA GARGANTA	40 cm/15.75"																
MOTOR	1.5HP / 1.11 kW																
PESO NETO	158 kg/348 lb																
<p>MODELO: ST-295 PE</p> 	<p>¡Sierra ideal para trabajo continuo</p> <table border="0"> <tr> <td>MODELO</td> <td>ST-295-PE</td> </tr> <tr> <td>MEDIDA DE LA CINTA BANDA</td> <td>305 cm/120"</td> </tr> <tr> <td>VELOCIDAD DE LA CINTA</td> <td>32 m/seg</td> </tr> <tr> <td>ANCHO DE LA GARGANTA</td> <td>36 cm/14.17"</td> </tr> <tr> <td>ALTURA DE LA GARGANTA</td> <td>45 cm/17.71"</td> </tr> <tr> <td>MOTOR</td> <td>1.5 HP / 2.23 kW</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO</td> <td>164 kg/360 lb</td> </tr> <tr> <td>PESO EN HUACAL</td> <td>202 kg/444 lb</td> </tr> </table>	MODELO	ST-295-PE	MEDIDA DE LA CINTA BANDA	305 cm/120"	VELOCIDAD DE LA CINTA	32 m/seg	ANCHO DE LA GARGANTA	36 cm/14.17"	ALTURA DE LA GARGANTA	45 cm/17.71"	MOTOR	1.5 HP / 2.23 kW	PESO NETO	164 kg/360 lb	PESO EN HUACAL	202 kg/444 lb
MODELO	ST-295-PE																
MEDIDA DE LA CINTA BANDA	305 cm/120"																
VELOCIDAD DE LA CINTA	32 m/seg																
ANCHO DE LA GARGANTA	36 cm/14.17"																
ALTURA DE LA GARGANTA	45 cm/17.71"																
MOTOR	1.5 HP / 2.23 kW																
PESO NETO	164 kg/360 lb																
PESO EN HUACAL	202 kg/444 lb																
<p>MODELO: ST-305-SH</p> 	<p>¡Mejora la productividad! Sierra de Alta</p> <table border="0"> <tr> <td>MODELO</td> <td>ST-305-SH</td> </tr> <tr> <td>MEDIDA DE LA CINTA BANDA</td> <td>305 cm/120"</td> </tr> <tr> <td>VELOCIDAD DE LA CINTA</td> <td>32 m/seg</td> </tr> <tr> <td>ANCHO DE GARGANTA</td> <td>36 cm/14.17</td> </tr> <tr> <td>ALTURA DE GARGANTA</td> <td>45 cm/17.71</td> </tr> <tr> <td>MOTOR</td> <td>3 HP/2.23 kW</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO</td> <td>214 kg/471 lb</td> </tr> <tr> <td>PESO EN HUACAL</td> <td>235 kg/518 lb</td> </tr> </table>	MODELO	ST-305-SH	MEDIDA DE LA CINTA BANDA	305 cm/120"	VELOCIDAD DE LA CINTA	32 m/seg	ANCHO DE GARGANTA	36 cm/14.17	ALTURA DE GARGANTA	45 cm/17.71	MOTOR	3 HP/2.23 kW	PESO NETO	214 kg/471 lb	PESO EN HUACAL	235 kg/518 lb
MODELO	ST-305-SH																
MEDIDA DE LA CINTA BANDA	305 cm/120"																
VELOCIDAD DE LA CINTA	32 m/seg																
ANCHO DE GARGANTA	36 cm/14.17																
ALTURA DE GARGANTA	45 cm/17.71																
MOTOR	3 HP/2.23 kW																
PESO NETO	214 kg/471 lb																
PESO EN HUACAL	235 kg/518 lb																
<p>Sierra de Mesa - ML</p>  <p>SIERRA DE MESA CON REGULADOR DE CORTE 110V 60 Hz 1/2 HP</p>	<p>MODELO: SFL-282</p> <p>Sierra para Huesos Skymssen</p>  <p>ACERO INOXIDABLE CON MESA MOVIBLE Y REGULADOR DE CORTE, CINTA 111 PULGADAS 110V 60Hz</p>																

CARNICERÍA

Para un corte más exacto y procesar todo tipo de carnes, tenga en su negocio equipos de alta velocidad



Modelo: M-32 5HP
Molino de alta eficiencia

MOTOR: 5 HP / 3.72 KW trifásico

CAPACIDAD DE MOLIENDA
primera molida: 3/8 29 kg /min - 64 lb /min

CAPACIDAD DE MOLIENDA
segunda molida: 1/8 14 kg /min - 31 lb /min

PESO NETO 131 kg /288 lb



Modelo: M-12-FS
Molino restaurantero

MOTOR: 3/4 HP | .55 kw

CAPACIDAD DE MOLIENDA
primera molida: (3/8) 3.3 kg x min / 7.26 lb x min

CAPACIDAD DE MOLIENDA
segunda Molienda: (1/8) 1.8 kg x min / 4 lb x min

PESO NETO 36 kg | 79 lb



Modelo: M-22 RW2
Molino carnicero

MOTOR: 2 HP 220v

CAPACIDAD DE MOLIENDA
primera molida: (3/8) 13 kg/min 21.66 lb/min

CAPACIDAD DE MOLIENDA
segunda molida: (1/8) 6.5 kg/min 13 lb/min

PESO NETO 60.5kg/133.38
PESO EN HUACAL 74 kg/163.14 lb



Modelo: M-32 3HP
Molino de alta eficiencia

MOTOR: 3 HP | 2.23 kw

CAPACIDAD DE MOLIENDA
primera molida: (3/8) 3.3 kg / min ~ 55 lb /min

CAPACIDAD DE MOLIENDA
segunda molida (1/8) 1.8 kg / min ~ 29 lb /min

PESO NETO 106 kg | 233 lb

**Especialmente para super-mercados, carnicerías
abarroterías, negocios grandes y pequeños. etc.**

23

HACEMOS ENVÍOS A TODO EL TERRITORIO NACIONALORIOS

CARNICERÍA

Para un corte más exacto y procesar todo tipo de carnes, tenga en su negocio equipos de alta velocidad y rendimiento

MODELO: SF-16

EMBUTIDORA DE CHORIZO MANUAL BRIGHTFUL 16 KGS SF-16 Y 8 KGS SF-8



MODELO: MMS-501

MEZCALDORA CON TAPA 120 VOLTS. / 1 HP CAPACIDAD 50 KILOS TANQUE EN ACERO



MODELO: CAF-E-5



EMBUTIDOR DE ACERO INOXIDABLE MANUAL, DE 5 Y 8 KILOS

MODELO: MT-43

Produzca cortes finos a partir de carne menos suave



Suaviza cortes fibrosos y con dureza de musculo

ABLANDADOR DE CARNE

POTENCIA	1/4 HP / 0.55 Kw
VOLTS	110 V/60 Hz
TRANS. DE ENGRANAJES	Si
ENTRADA MAX. PRODUCTO	2 cm/ 0.78"
PESO NETO	33 kg 73 lb
PESO NETO CON EMPAQUE	39 kg 86 lb

MODELO: MV-7

La Marinadora de Carnes al Vacío Torrey te lleva de lo ordinario a lo extraordinario



Marina carnes, pollo y pescado

MARINADOR AL VACIO

MOTOR	1/4 HP
VOLTS	127/220 V
FRECUENCIA	50/60 Hz
CAP. BOMB	35 litros/min
CONTENEDOR	7 kg

MODELO: R-300-A



**¡Rapidez y precisión en cortes y rebanados finos!
Ahorre tiempo dinero y esfuerzo.**

MODELO: RB-250



VOLTS	127 / 220 V	115 / 220 V
VELOCIDAD DE CUCHILLA	430 RPM	380RPM
DIAMETRO DE CUCHILLA	250mm	330mm
ANCHO DEL CORTE	0-12mm	0-25mm
MOTOR	1/3 - .25KW	1/3 - .25KW
RECORRIDO DEL CARRO	25.5cn	31.75cn
PESO NETO	20 Kg	38 Kg

CARNICERÍA

Para un corte más exacto y procesar todo tipo de carnes, tenga en su negocio equipos de alta velocidad y rendimiento

MODELO CP-20L



Cortadora de Pollo

MODELO TQ-5



CUTTER - 120 VOLTS

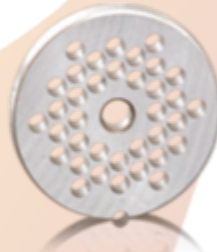
MODELO #2588330



AFILADOR DE CUCHILLO ELECTRICO 110V - Hook-Eye Commercial Pro Belt Sharpener MARCA KASCO



Juego kasco punto rojo, 2 cuchillas y 1 disco (double cut), de varios tamaños, acero inoxidable, marca kasko



CEDAZOS
Fabricados en Acero D2 de alta resistencia y acero inoxidable
1/8" - 3/16" - 1/4" - 3/8"



NAVAJAS
Fabricadas para resistir el desgaste y los esfuerzos



CINTAS BANDA
Elaboradas con acero al carbón de calidad mundial

REPUESTO CABEZAL PARA MOLINO DE CARNE



EMBUDO Y EMPUJADOR PARA MOLINO DE CARNE




EXTENSO SURTIDO EN DISCOS, CUCHILLAS, CHAIRAS, ARANDELAS, BANDAS, SEGUETAS DE MANO, GUANTES DE ACERO Y CUCHILLOS PARA CARNEC



Extenso surtido en discos y cuchillas



PANADERÍA Y REPOSTERÍA

*Con el mejor equipo para su negocio
con alto rendimiento, máxima higiene y fácil aseo*

<p>MODELO: PRP-2012</p>  <p>HORNO CONVENCIONAL ELÉCTRICO DE 12 PARRILLAS. CON VAPOR</p>	<p>MODELO: HCE-10N</p>  <p>HORNO CONVENCIONAL ELÉCTRICO DE 10 PARRILLAS, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE</p>	<p>HORNO CICLONNE A GAS DE 8 BANDEJAS</p>  <p>Horno de gas GLP baja presión Sistema turbohélice Con sistema de seguridad</p>	<p>HORNO CICLONNE A GAS DE 5 BANDEJAS</p>  <p>Horno de gas GLP baja presión Sistema turbohélice Con sistema de seguridad</p>
<p>MODELO: FTG-240</p>  <p>HORNO TURBO-GAS DE 8 NIVELES CON VAPOR Y CONTROL DIGITAL</p>	<p>MODELO: FIRI 110</p>  <p>HORNO PARA PIZZA Y PAN, DE 2 PARRILLAS, MULTIFUNCIONAL CON PIEDRA REFRACTORIA, A GAS, MARCA VENANCIO.</p>		<p>MODELO: HCG-64-MI-1</p>  <p>Horno convencional de acero inoxidable de 4 parrillas, a gas, con blower 110v</p>
<p>MODELO: FTG-700</p>  <p>HORNO PARA PIZZA, CON LADRILLO REFRACTARIO MARCA G PANIZ</p>	<p>MODELO: FX-20</p>  <p>Fermentadora para harina de trigo, 20 pies cúbicos 220v/60hz</p>	<p>MODELO: FX-10</p>  <p>Fermentadora LKK 10 pies cúbicos 110v/60hz</p>	<p>MODELO: MPS-300</p>  <p>AMASADORA O SOBADORA INDUSTRIAL</p>

PANADERÍA Y REPOSTERÍA





Con el mejor equipo para su negocio,
con alto rendimiento, máxima higiene y fácil aseo

<p>MODELO: FP-12</p>  <p>CORTADORA DE PAN MOLDE, 110v.</p>	<p>MODELO: CLMV39</p> <p>LAMINADORA O AMASADORA DE MESA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amasadora de mesa, especial para amasar y laminar masas -Rodillos para masa recubiertos de cromo duro -Manipulador para el ajuste de los rodillos -Hoja estructura SAE 1010/1020 reforzado con acabado de pintura electrostática en polvo fosfatado -Largo de rodillo 30cm -110 voltios 	<p>MODELO: DV-30</p>  <p>DIVISORA DE MASA DE 30 UNIDADES</p>	<p>MODELO: R-18</p>  <p>RACK PARA BANDEJAS, DE 12, 14, 18 BANDEJAS, DE ACERO INOXIDABLE</p>
<p>MODELO: CLM-300L</p>  <p>AMASADORA O SOBADORA DE MESA, 110 VOLTIOS</p>	<p>MODELO: AR-25</p>  <p>MEZCLADORA RÁPIDA</p>	<p>MODELO: PRMQ-22</p>  <p>MEZCLADORA PARA JALEAS</p>	<p>MODELO: DL 30</p>  <p>BATIDORA PARA HUEVO</p>
<p>MODELO: HS</p>  <p>MEZCLADORA DE MASA, DE 20, 30, 40, 50 L.</p>	<p>MODELO: B-30, B-20</p>  <p>BATIDORA PLANETARIA DE 20 30 LITROS</p>	<p>MODELO: BPS-06</p> <p>Batidora planetaria</p> 	<p>PALETA PARA BATIDORA INDUSTRIAL</p> 

Para mejorar la producción en las industrias panificadoras

BÁSCULAS

Para un conteo exacto de sus productos de mayor escala

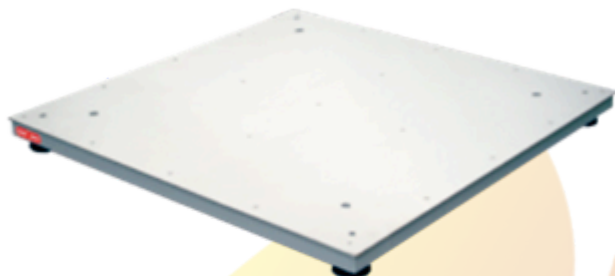
<p>MODELO: EQM</p>  <p style="text-align: right;">Bascula de Recibo</p> <p>Capacidades: 200, 400 y 1,000 kg. División Mínima: EQM 200/400 = 50g / 0,1lb EQM 400/800 = 100g / 0,2lb EQM 1000/2000 = 200g / 0,5lb</p> <p>Batería Recargable: 100 horas de uso continuo Pantalla Iluminada: Incluido Conector Serial: RS-232 Cable alimentación: Incluido</p>	<p>MODELO: EQB-50/100W</p>  <p style="text-align: right;">Bascula de Recibo a prueba de agua resistente a ambientes y temperaturas extremas</p> <p>Capacidades: 20, 50 y 100 kg. División mínima: EQB 20/40 W = 5g / 0,01lb EQB 50/100 W = 10g / 0,02lb EQB 100/200 W = 20g / 0,05lb</p> <p>Batería: 20 horas de uso continuo Pantalla iluminada: Incluido Cable de alimentación: Incluido</p>												
<p>MODELO: QC-50/100</p>  <p style="text-align: right;">Bascula Contadora de Recibo ideal para inventarios</p> <p>Báscula de recibo para mostrador con función de conteo de piezas</p> <ul style="list-style-type: none"> > 10,000 divisiones > Display de cuarzo con back light > Batería recargable con 90h de duración aprox > 100 memorias para pesos unitarios > Puerto serial para comunicacion con PC > Plataforma de uso rudo, (38.1 X 48.26 cm) > QC-50/100 (100 lb x 0.01 lb/50 kg. X 5.0 g) 	<p>MODELO: EQB 100/200</p>  <p style="text-align: right;">Bascula Torrey</p> <table border="0"> <tr> <td>Modelo</td> <td>EQB</td> </tr> <tr> <td>Capacidades</td> <td>50 Y 100kg</td> </tr> <tr> <td>División mínima</td> <td>EQB 50/100= 10g / 0.02lb EQB 100/200= 20g / 0.05lb</td> </tr> <tr> <td>Pantalla iluminada</td> <td>Sí</td> </tr> <tr> <td>Batería Recargable</td> <td>100 horas de uso Continuo</td> </tr> <tr> <td>Cable de Alimentación</td> <td>Incluido</td> </tr> </table>	Modelo	EQB	Capacidades	50 Y 100kg	División mínima	EQB 50/100= 10g / 0.02lb EQB 100/200= 20g / 0.05lb	Pantalla iluminada	Sí	Batería Recargable	100 horas de uso Continuo	Cable de Alimentación	Incluido
Modelo	EQB												
Capacidades	50 Y 100kg												
División mínima	EQB 50/100= 10g / 0.02lb EQB 100/200= 20g / 0.05lb												
Pantalla iluminada	Sí												
Batería Recargable	100 horas de uso Continuo												
Cable de Alimentación	Incluido												

BÁSCULAS

**Para un conteo exacto de sus productos.
No pierda más..!!**

MODELO: PLP-4x4-PI

Bascula de plataforma Torrey



Capacidad: 2500 kilogramos, 5000 libras,
110v60Hz Con PI

MODELO: CRS500HD

Bascula colgante industrial
cap. 500kg/ 1000lbs



Capacidad	500 kg
Control remoto alcance	10m
Divicion minima	500kg = 100g/0,5lb C
Pantalla iluminada	Si
Bateria recargable	80 horas se uso continuo
Cable de alimentaci3n	Incluido

MODELO: QC-5/10

Bascula Contadora



Gabinete y plato de acero inoxidable
de 9" X 6"

Pesa en kilogramos, libras y onzas

100 memorias para pesos unitarios

Bateria recargable para 90 horas aprox.

Display de cuarzo con "back light"

Puerto de conexi3n a plataforma remota
Interfase incluida

10 lb x 0.001 lb/5 kg. X 0.5 g

Ahorra el tiempo en hacer conteos en ferreterias, electronica,
almacenes. maquiladoras, talleres de maquinados

MODELO: PCR-40L

Ligera y portatil
Recargable hasta 100 horas



CAPACIDADES	20 y 40kg
ACABADO	Fabricada en Acero Inoxidable Grado Alimenticio
DIVISI3N MÍNIMA	PCR20 / PCR20T = 2g (0 a 4kg) 5g (4 a 20Kg) PCR40 / PCR40T = 5g (0 a 8kg) 10g (8 a 40Kg)
PANTALLA ILUMINADA	Si
BATERÍA RECARGABLE	100 horas se uso continuo / 8 de recarga
CONECTOR SERIAL	RS-232
MEMORIAS DE PRECIO	100
CABLE DE ALIMENTACI3N	Incluido

**Especialmente para super-mercados, carnicerías
abarroterías, lácteos, negocios pequeños, etc.**

29

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

BÁSCULAS

Para un conteo exacto de sus productos de mayor escala

<p>MODELO: L-EQ Durable y resistente</p>  <p>CAPACIDADES : LEQ 5 = 5kg/10lb/160oz L-EQ 10 = 10kg/20lb/320oz ACABADO : Acero Inoxidable Grado Alimenticio, Sand Blast DIVISIÓN MÍNIMA : LEQ 5 = 1g/0.002lb/0.05oz L-EQ 10 = 2g/0.005lb/0.1oz PANTALLA ILUMINADA: SI BATERÍA RECARGABLE: 8 horas se uso continuo CONECTOR SERIA: RS-232 PEDAL DE TARA : Se vende por separado CABLE DE ALIMENTACIÓ: Incluido</p>	<p>Bascula MODELO: W-LABEL</p>  <p>Capacidades: 20 y 40 kg. En capacidad de 20 kg. División mínima de 20 kg/5 gr. En capacidad de 40 kg. División mínima de 40 kg/10 gr. El impresor más rápido del mercado. 35 memorias directas de producto. Puede guardar hasta 500 productos. Configura tus tickets o etiquetas a tus necesidades. Actualiza precios y productos vía WiFi. Incluye Software para administrar todas tus básculas. Función de caja registradora, sumar artículos y entregar ticket al cliente. Mantenimiento fácil y rápido para que tu negocio no se detenga. Display con backlight de fácil lectura. Conexión WiFi y en red local.</p>
<p>MODELO: QC-20/40 Bascula Contadora</p>  <p>Gabinete y plato de acero inoxidable de 14"X11" Pesa en kilogramos, libras y onzas 100 memorias para pesos unitarios Batería recargable para 90 horas aprox. Display de cuarzo con back light Puerto de conexión a plataforma remota Interfase incluida 10 lb x 0-001 lb / 5 kg x 0.5kg</p> <p>Ahorra el tiempo en hacer conteos en ferreterías, electronica, almacenes. maquiladoras, talleres de maquinados</p>	<p>MODELO: PS-5 Bascula porcionadora</p>  <p>Modelo: PS - 5 Capacidad: 10 libras / 5 Kg / 160 Oz Division minima: 0.01 libras / 0.005 Kg / 0.2 Oz Pantalla: 1.25", LCD Maxima en vacio: Capacidad total Tamaño de plato: 8" X 7" de acero inoxidable Energia: Adaptador de CA (incluido) pila 9 V (no incluida)</p> <p>Consiga el mismo sabor en todos sus platillos ideal para su uso en restaurantes</p>
<p>CELDA, TECLADO Y TARJETA MAESTRA PARA BASCULAS</p> 	<p>BASCULAS MECANICAS DE VARIAS CAPACIDADES DE 5,10,20, 40,60 100 Y 200 Lbs</p> 

30

Ideales para la industria alimenticia, química, ferretera, electrónica, imprenta, y todo comercio o empresa que requiera contar piezas, verificar paquetes o calcular formulas sea cual sea su giro o actividad.

CONTAMOS CON AMPLIO SURTIDO DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

SELLADORAS Y EMPACADORAS

*Prácticas, durables, económicas
y muy fáciles de usar*

<p>MODELO: CF</p>  <p>Selladora de pedal para PLASTICO en los tamaños de: 11 Pulg. = 28 Cm. 12 Pulg. = 30 Cm. 18 Pulg. = 45 Cm. 24 Pulg. = 60 Cm. 28 Pulg. = 70 Cm</p>	<p>MODELO: CP</p>  <p>Selladora de pedal para CELOPHANE en los tamaños de: 9 Pulg. = 22Cm. 12 Pulg. = 30 Cm. voltaje 120 / 60hz</p>	<p>MODELO: CST-3530</p>  <p>SELLADORA DEA LUN DE BANDA CONTINUA INFRAROJA CON TUNEL 220V 60HZ.</p>																																
<p>MODELO: CD</p>  <p>Selladora de mesa para PLASTICO en los tamaños de: 8 Pulg. = 20 Cm. 10 Pulg. = 26 Cm. 12 Pulg. = 30 Cm. 16 Pulg. = 40 Cm. 20 Pulg. = 50 Cm</p>	<p>Termoselladora MODELO: TS-500</p>  <p>PESO 6.4 Kg FUSIBLE 2 Amp VOLTAJE 115/60 Hz ROLLO DE PELÍCULA 30cm/12" 35cm/14" 45cm/17.8" Calibre 50 y 55</p> 																																	
<p>MODELO: EVD</p> <p>Empacadora al vacío</p> <p>Mantenga sus productos frescos por mas Frescura, calidad y sabor siempre!</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>EVD 8</th> <th>EVD 16</th> <th>EVD 20</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIM. DE CAMARA cm</td> <td>28x36.5x13 cm</td> <td>35x37x15 cm</td> <td>42x37x18</td> </tr> <tr> <td>BOMBA</td> <td>8 m3/h</td> <td>16 m3/h</td> <td>16 m3/h</td> </tr> <tr> <td>VOLTAJE/CICLOS</td> <td>110v/1/60Hz</td> <td>110v/1/60Hz</td> <td>110v/1/60Hz</td> </tr> <tr> <td>TIEMPO DE CICLO -seg.</td> <td></td> <td>15-35seg.</td> <td>20-40seg.</td> </tr> <tr> <td>No.DE CAMARAS</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No. DE BARRAS</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>MEDIDA DE BARRA SELLADORA</td> <td>27 cm</td> <td>36 cm</td> <td>36 cm</td> </tr> </tbody> </table> 			MODELO	EVD 8	EVD 16	EVD 20	DIM. DE CAMARA cm	28x36.5x13 cm	35x37x15 cm	42x37x18	BOMBA	8 m3/h	16 m3/h	16 m3/h	VOLTAJE/CICLOS	110v/1/60Hz	110v/1/60Hz	110v/1/60Hz	TIEMPO DE CICLO -seg.		15-35seg.	20-40seg.	No.DE CAMARAS	1	1	1	No. DE BARRAS	1	1	1	MEDIDA DE BARRA SELLADORA	27 cm	36 cm	36 cm
MODELO	EVD 8	EVD 16	EVD 20																															
DIM. DE CAMARA cm	28x36.5x13 cm	35x37x15 cm	42x37x18																															
BOMBA	8 m3/h	16 m3/h	16 m3/h																															
VOLTAJE/CICLOS	110v/1/60Hz	110v/1/60Hz	110v/1/60Hz																															
TIEMPO DE CICLO -seg.		15-35seg.	20-40seg.																															
No.DE CAMARAS	1	1	1																															
No. DE BARRAS	1	1	1																															
MEDIDA DE BARRA SELLADORA	27 cm	36 cm	36 cm																															

Ideales para todo tipo de industrias donde se requiera mantener la calidad y presentación de los productos, en la rama alimenticia e industrial.

SELLADORAS Y EMPACADORAS

*Prácticas, durables, económicas
y muy fáciles de usar*

MODELO: P694



ENGRAPADORA MANUAL PARA BOLSAS,
MARCA SALCO.



MODELOS: SL-7605-K
Selladora de cinta
Rollo de cinta 180 yds
(se vende por separado)
rojo, amarillo, verde y azul

MODELO: HT-775



Pistola de calor
1680 Watts / 120 V. / 50/60Hz



Contamos con amplia gama de repuestos:
barras de silicon, teflon, resortes, termostatos,
resistencias, microswitchs, transformadores y
mucho mas!

MODELO: HR-PSII

Engrapadora industrial
manual, marca Packner



TIMER PARA SELLADORA DE
PLÁSTICO



PUERTAS Y CORTINAS DE PVC

Flexibilidad, transparencia, economía, resistencia y seguridad



FLEXIBILIDAD

Permite un paso fácil de los vehículos y del personal. El material transportado no es agredido a su paso por la cortina



ASILAMIENTO

Protegen las áreas de la entrada de ruido, polvo, humo, aves, etc. Elaboradas de acuerdo a requerimiento y demanda



ECONÓMICAS

Buen aislante térmico y acústico, de uso fácil y rápido; fácilmente modificable y reparable.



AMPLIA VARIEDAD DE STANDARDS

Contamos con amplio surtido de rollos de pvc para temperatura ambiente y baja de 6", 8", 12" y 16" y en variedad de colores

Prácticas de instalar
ideales para todo tipo de negocio

REFRIGERACIÓN

Tenga lo mejor en refrigeración, con suficiente espacio y al mismo tiempo exhiba sus productos

Modelo: PTP11
Mesa Fria



MODELO
CAPACIDAD
RANGO DE OPERACIÓN
ACABADO INTERIOR

PTP-11
16.45 ft3 465lt
1°C a 5°C
Acero prepintado blanco.
Piso de acero inoxidable.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Modelo: EASY H500 HP

Panel de mandos electromecánico.

4 ciclos de lavado:

- Corto: 55"

- Normal: 75"

- Intenso: 120"

- Continuo: ciclo continuo hasta su parada manual.

Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.

Válvula anti-retorno.

Termostato de seguridad.

Dosificador de abrillantador.

2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

Micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Temperatura de lavado regulada a 60°C y de aclarado a 85°C.

Capacidad de la cuba de lavado: 4,5kW / Capacidad: 45l.

Potencia del calderín de aclarado: 12Kw / Capacidad: 7l.

Potencia de la bomba de aclarado: 2 x 0,59Kw / 0,79 C V.

Consumo de aclarado: 3l / aclarado.

Conexión eléctrica: 230V. / 3 + T

Cestas de 500 x 500 mm.



ENFRIADOR ASBER

Modelo: ARR-17
solido de una puerta,
110 voltios, acero inoxidable



ENFRIADOR ASBER

Modelo: ARM-17
Una puerta de cristal,
110 voltios



ENFRIADOR ASBER

Modelo: ARR-37
Solido de dos puerta,
110 voltios,
acero inoxidable



ENFRIADOR ASBER

Modelo: ARMD-37
dos puertas de cristal,
110 voltios



REFRIGERACIÓN

Tenga lo mejor en refrigeración, con suficiente espacio y al mismo tiempo exhiba sus productos

	<p>MODELO: R36 Enfriador vertical de dos puertas</p> <p>MODELO: R36 CAPACIDAD: 36 ft3 1006lt RANGO DE OPERACIÓN: 0°C a 5°C ACABADO INTERIOR: Acero prepintado blanco. Piso de acero inoxidable. ACABADO EXTERIOR: Acero Galvanizado y prepintado blanco PARRILLAS: 8 Acero PUERTAS: 2 Abatibles MANIJAS: 2 Plastico AISLAMIENTO: Poliuretano Alta Densidad ENFRIAMIENTO: Aire Forzado REFRIGERANTE: R-134a ILUMINACIÓN: Fluorescente</p>		<p>MODELO: CV16 Congelador vertical de una puerta</p> <p>MODELO: CV16 CAPACIDAD: 14.6 ft3 CAPACIDAD EN LITROS: 509.7lt/14 ft3 339.68lt RANGO DE OPERACIÓN: -16°C a -20°C ACABADO INTERIOR: Acero prepintado blanco. Piso de acero inoxidable. ACABADO EXTERIOR: Acero Galvanizado y prepintado blanco PARRILLAS: 3 Acero PUERTAS: 1 Abatible MANIJAS: 1 Plastico AISLAMIENTO: Poliuretano Alta Densidad ENFRIAMIENTO: Aire Forzado REFRIGERANTE: R-134a ILUMINACIÓN: Fluorescente</p>																										
																													
<p>Modelo: TEM100 Vitrina panoramica</p> <table border="0"> <tr> <td>MODELOS TEM</td> <td>ILUMINACIÓN</td> <td>Lámpara de 15 W</td> </tr> <tr> <td>CAPACIDAD</td> <td>AISLAMIENTO</td> <td>Poliuretano Alta</td> </tr> <tr> <td>TEM100 : 13FT3 362lt</td> <td>Densidad</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TEM150: 15FT3 416lt</td> <td>ENFRIAMIENTO</td> <td>Aire Forzado</td> </tr> <tr> <td>TEM200: 24FT3 680</td> <td>RANGO DE OPERACIÓN</td> <td>1°C a 6°C</td> </tr> <tr> <td>PUERTAS</td> <td>REFRIGERANTE</td> <td>R-134 A</td> </tr> <tr> <td>TEM100: 1 Abatible</td> <td>VOLTS</td> <td>127 V / 60 Hz</td> </tr> <tr> <td>TEM150: 2 Corredizas</td> <td>COMPRESOR HERMÉTICO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TEM200: 2 Corredizas</td> <td>TEM100: 1/4 HP</td> <td></td> </tr> </table>	MODELOS TEM	ILUMINACIÓN	Lámpara de 15 W	CAPACIDAD	AISLAMIENTO	Poliuretano Alta	TEM100 : 13FT3 362lt	Densidad		TEM150: 15FT3 416lt	ENFRIAMIENTO	Aire Forzado	TEM200: 24FT3 680	RANGO DE OPERACIÓN	1°C a 6°C	PUERTAS	REFRIGERANTE	R-134 A	TEM100: 1 Abatible	VOLTS	127 V / 60 Hz	TEM150: 2 Corredizas	COMPRESOR HERMÉTICO		TEM200: 2 Corredizas	TEM100: 1/4 HP		<p>Modelo: TEM-200 Vitrina panoramica</p>	<p>Modelos: CF-VIR-161 CF-VIC-161</p> <p>Cuarto Frio Modular Sellado 150 pies cúbicos de espacio</p> <p>Ahorro de energía por el poliuretano de alta densidad inyectado en paneles.</p> <p>Paneles de 2.87 pulgadas de espesor.</p> <p>Puerta equipada con chapa de seguridad que evita robos y accidentes.</p> <p>Luz interior que facilita las maniobras dentro del equipo. Rampa antiderrapante, permite entrar al equipo con carritos manuales de carga</p>
MODELOS TEM	ILUMINACIÓN	Lámpara de 15 W																											
CAPACIDAD	AISLAMIENTO	Poliuretano Alta																											
TEM100 : 13FT3 362lt	Densidad																												
TEM150: 15FT3 416lt	ENFRIAMIENTO	Aire Forzado																											
TEM200: 24FT3 680	RANGO DE OPERACIÓN	1°C a 6°C																											
PUERTAS	REFRIGERANTE	R-134 A																											
TEM100: 1 Abatible	VOLTS	127 V / 60 Hz																											
TEM150: 2 Corredizas	COMPRESOR HERMÉTICO																												
TEM200: 2 Corredizas	TEM100: 1/4 HP																												

Especialmente para super-mercados, carnicerías abarroterías, lácteos, negocios pequeños, etc.

**FABRICAR DINERO ES PROHIBIDO
PERO CON LAS MAQUINAS DE ALMIJAR
GANARLO ES PERMITIDO**

COMERCIAL ALMIJAR

LO MEJOR EN EQUIPO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

**DISTRIBUIDOR DE LAS BUENAS MAQUINAS
PARA GANAR DINERO**



A marca que o profesional confia.



SAN PEDRO SULA

9 Calle, 6 y 7 Ave., S.O. # 22 C, Bo. Lempira.
Tels. (504) 2553 1948 • 2558 0668 • 2558 0669 • 2553 0704
Cel. 9986 6584 • 9993 3481 • PBX 2510 2020

TEGUCIGALPA

Bo. La Bolsa, Edif. Toscano
Local No. 3 Planta Baja
Tel/fax. (504) 2225 1459 • 2263 2255
• 2243 2045 Cel. 9436 7587

www.almijar.com

