



-BY AND FOR CHEFS-



Designed for makers. Built for bold moves.



VITRINA VERONA

Exhibidora vertical de doble temperatura, perfecta para helados, postres helados y pastelería.




VENTILACION
SUPERIOR


NO FROST


TEMPERATURA
+5 ~-20°


CONDICIONES
AMBIENTALES
30°/55%

VITRINA BOLOGNA

Vitrina exhibidora de helados de 12 a 24 vasquetas. Diseño cuadrado con bordes rectangulares, apertura frontal, doble ventilación y doble temperatura.




VENTILACION
SUPERIOR


NO FROST

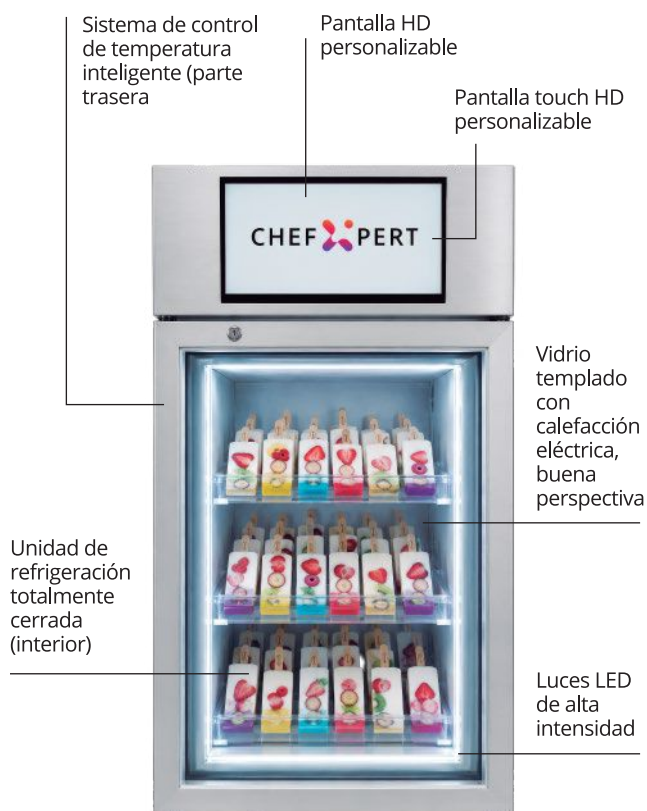

TEMPERATURA
-16~-18°


CONDICIONES
AMBIENTALES
30°/55%



COUNTER VENEZIA

Vitrina exhibidora de helado tanto en forma de paleta, galleta, alfajor o torta helada. Estantes intercambiables, compacta y customizable.



FRÍO
ESTÁTICO

PUERTA
DE VIDRIO
ABATIBLE

TEMPERATURA
-16~-18°

CONDICIONES
AMBIENTALES
30°/55%

COUNTER PARA VASQUETAS BARI

Vitrina Exhibidora de helado compacta tanto de mostrador como de piso, ideal para poca fabricación. Espacios pequeños, eventos y front.



FRÍO
ESTÁTICO

PUERTA
DE VIDRIO
ABATIBLE

TEMPERATURA
-16~-18°

CONDICIONES
AMBIENTALES
30°/55%



CARRETINO SIENA

Vitrina de pozzetto imitando el diseño clásico vintage del Carretino. Toldo desmontable y customizable.

Toldo de lona impermeable blanco y puede ser customizable.

Mesada fabricada en acero inoxidable AISI 304.

Unidad de refrigeración totalmente cerrada (interior)

Sistema inteligente de control de temperatura (parte trasera).

Caños extensibles para modificar su altura.

Cristal templado de una sola capa con buena perspectiva.

Los paneles pueden ser plateados con tu marca.

Dos ruedas grandes que facilitan la movilidad del equipo.




FRÍO
ESTÁTICO


TEMPERATURA
-16~-18°


CONDICIONES
AMBIENTALES
30°/55%



EL CONCEPTO MAS EFICIENTE PARA PUNTOS CALIENTES EN TIENDAS DE CONVENIENCIA.

Fermentador y horno combinado en un solo spot.
Mínimo lugar máxima eficiencia y calidad.

COMBO BAKEPOINT RACK

HORNO + BASE DE ACERO INOXIDABLE:

Altura de trabajo óptima para reducir esfuerzo.
Aprovechamiento del espacio inferior como zona de
preparación o reserva de bandejas.



HORNO BAKEONE CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Alimentación: Electricidad
Capacidad: 4
bandejas/rejillas 429×345
mm
Tipo de cocción: Ventilación
Vapor: Vapor directo
controlado por pantalla táctil
con display de 10 niveles
Cámara de cocción: Acero
inoxidable AISI 304
Temperatura: 30 – 260 °C
Número de programas:
100
Programables: 5
**Función de
precalentamiento:**
Disponible
**Temperatura de
precalentamiento:** 180 °C



RACK CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Capacidad: 8 bandejas
429 × 345 mm
Medida: 610x630x791 mm
Acero inoxidable AISI 304



COMBO BAKEPOINT PROF

HORNO + FERMENTADOR:

dos equipos, un solo flujo productivo.
Fermentación y cocción en perfecta sintonía. Altura
de trabajo ergonómica y un solo sistema que cubre
todo el proceso productivo.



HORNO BAKEONE CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Alimentación: Electricidad
Capacidad: 4 bandejas /
rejillas 429×345 mm
Tipo de cocción: Ventilación
Vapor: Vapor directo
controlado por pantalla
táctil con display de 10
niveles
Cámara de cocción: Acero
inoxidable AISI 304
Temperatura: 30 – 260 °C
Número de programas:
100
Programables: 5
**Función de
precalentamiento:**
Disponible
**Temperatura de
precalentamiento:** 180 °C



FERMENTADOR BAKEPROF CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Alimentación: Electricidad
Capacidad: 8 bandejas
429 × 345 mm
Cámara de fermentación: Acero
inoxidable AISI 430
Temperatura: 30 – 60 °C
Control de temperatura:
Termostato



MODELO	DIMENSIONES L*W*H (MM)	TEMPERATURA (°C)	PESO (NET / GROSS)(KG)	VOLTAGE V/PH/HZ	INPUT POWER (W)
VERONA 700	704*662*1965	+5°C~-20°C	200/230	220/1/50 220/1/60	1800 1800
VERONA 900	904*662*1965	+5°C~-20°C	250/280	220/1/50 220/1/60	2400 2600



MODELO	DIMENSIONES L*W*H (MM)	TEMPERATURA (°C)	PESO (NET / GROSS)(KG)	VOLTAGE V/PH/HZ	INPUT POWER (W)
BOLOGNA 12	1252*1092*1188	-16°C~-18°C	262/322	220/1/50 220/1/60	1500 1600
BOLOGNA 18	1747*1092*1188	-16°C~-18°C	332/392	220/1/50 220/1/60	1800 2000
BOLOGNA 24	2242*1092*1188	-16°C~-18°C	379/439	380/3/50 400/3/60	2400 2800



MODELO	DIMENSIONES L*W*H (MM)	TEMPERATURA (°C)	PESO (NET / GROSS)(KG)	VOLTAGE V/PH/HZ	INPUT POWER (W)
VENEZIA 50	520*420*976	-16°C~-18°C	45/60	220/1/50 220/1/60	500 600



MODELO	DIMENSIONES L*W*H (MM)	TEMPERATURA (°C)	PESO (NET / GROSS)(KG)	VOLTAGE V/PH/HZ	INPUT POWER (W)
SS-ST	672*745*373	-16°C~-18°C	50/70	220/1/50 220/1/60	500 600



MODELO	DIMENSIONES L*W*H (MM)	TEMPERATURA (°C)	PESO (NET / GROSS)(KG)	VOLTAGE V/PH/HZ	INPUT POWER (W)
SIENA 4	1362*830*2380	-16°C~-18°C	130/180	220/1/50 220/1/60	591 680
SIENA 8	2080*1015*2389	-16°C~-18°C	135/185	230/1/50	1000