

Baires — Cocina.

THE COOK
& CHILL **EXPERTS**®

Baires — Cocina.

Soluzioni integrali per
macchinari da gelateria.

Baires — Cocina .

Nuestro propósito

"Ser referentes en soluciones de equipamiento para gastronomía profesional, fusionando innovación, calidad, eficiencia y tradición con una experiencia humana y personalizada que fomente relaciones comerciales a largo plazo."

Desde el año 2005, en Baires Cocina importamos, fabricamos y distribuimos productos que permiten elaborar alimentos de forma profesional, eficiente y con los estándares de calidad más elevados del mundo.

Trabajamos año tras año, incorporando en nuestros mercados diseño de vanguardia y tecnología de punta, para cada una de las distintas áreas gastronómicas, tanto sea heladería, pastelería, chocolatería, restaurantes, fábrica de pastas y food service.

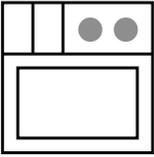
Todos nuestros productos cumplen con las normativas internacionales más estrictas para cocinar, enfriar, congelar, envasar y exhibir los alimentos.

Combinando innovación con tradición, estamos presentes en todos los canales de la gastronomía con el equipamiento más avanzado, accesorios que marcan la diferencia y las exclusivas capacitaciones brindadas en nuestra Academy por los reconocidos profesionales del rubro.

Baires Cocina se ha posicionado como el referente en soluciones integrales para la producción de alimentos en la gastronomía profesional: equipamiento, capacitaciones y servicio técnico propio para ofrecer un sólido acompañamiento y respaldo, creando relaciones comerciales sólidas y de largo plazo con clientes y proveedores.

Nuestro servicio y asesoramiento personalizado, junto con el soporte de las marcas referentes del mundo en equipamiento gastronómico profesional, nos convierten en tu aliado estratégico ideal para un proyecto exitoso.





B-Co.

EQUIPMENT

Ofrecemos el equipamiento gastronómico reconocido a nivel mundial por los profesionales más exigentes.

Acompañamos a los clientes en todas las instancias: desarrollos, venta, instalación, servicio técnico y post venta.

CATTABRIGA

Máquinas para la elaboración de helado artesanal, helado soft y pastelería.

LA EMPRESA

Fundada en 1927, Cattabriga es la empresa protagonista en el desarrollo de la producción de helado artesanal en el mundo. Su tecnología es sinónimo de excelencia absoluta a nivel global.

Fundada por Otello Cattabriga, el legendario creador de la Mantecadora vertical *Effe*, hoy forma parte de la empresa ICETEAM 1927, miembro del grupo ALI SPA, la corporación más importante de equipamiento para gastronomía en el mundo. Su equipamiento ofrece el equilibrio perfecto entre la calidad de la fabricación italiana, una visión pragmática e innovadora, y un precio competitivo.

Desde la histórica y tradicional mantecadora vertical *Effe* hasta las modernas y exclusivas máquinas combinadas "Compacta" cuentan con la gama más amplia del mundo en máquinas para heladería.



Made in Italy 

www.iceteam1927.it



RS

Robot Multifunción para la
preparación de alimentos.

LA EMPRESA

RS ha revolucionado la industria alimenticia, por medio del desarrollo de tecnología por inducción en robots de multifunción de corte/cocción.

Una empresa que cuenta con gran experiencia en el campo de la tecnología de inducción magnética y que privilegia la sencillez y facilidad de uso. Sus equipos presentan un sistema de avanzada, son robustos y muy funcionales para el procesamiento de productos alimenticios.

Equipos ideales para ser usados por Heladeros, Chefs, cocineros, pasteleros y chocolateros.



focus on facts

Made in Italy 

www.rstecnology.it



TECHFROST

Abatidores de temperatura, conservadoras profesionales y armarios de fermentación para pastelería, heladería, panadería y gastronomía en general.

LA EMPRESA

Nacida en 1995, Techfrost fue una de las primeras compañías en producir Abatidores de temperatura y armarios de conservación. Es parte de un grupo con 70 años de historia y experiencia en el procesamiento de acero que opera en otros sectores. Con sus más de veinte años de experiencia, hoy está presente en más de 80 países.

Los abatidores de temperatura son esenciales para asegurar una preparación de alimentos segura e higiénica, de alta calidad ahorrando tiempo y reduciendo desperdicios. Permite la reducción rápida de las temperaturas del alimento (enfriamiento de + 90°C a + 3°C) en 90 minutos; la congelación de + 90°C a -18°C en 240 minutos e inhibe el crecimiento de microorganismos mientras mantiene intacta la frescura y el sabor de cada alimento, al exponer el producto al flujo de aire indirecto.



TECHFROST

Made in Italy 

www.techfrost.com



ISA

Sus exclusivos diseños y la oferta más amplia del mercado colocan a ISA como la solución integral en exhibición refrigerada para cualquier proyecto ya sea de heladería, pastelería, chocolatería, Fast Food o supermercadistas.

LA EMPRESA

En 1963 nace en Umbria, Italia, la empresa actualmente más reconocida en cuanto a diseño y fabricación de exhibidoras refrigeradas profesionales.

ISA exporta a 107 países productos de la más alta calidad, tecnología e innovación con especial foco en la sustentabilidad mediante el uso de refrigerantes naturales. Gracias al exclusivo ISA Configurator podemos ayudarte desde el diseño mismo del layout del proyecto para lograr la máxima eficiencia en la exhibición de tus productos.



Made in Italy 

www.isaitaly.com



CHEFXPERT

Vitrinas de última generación para heladerías que buscan destacar.

LA EMPRESA

CHEFXPERT se presenta como una nueva línea de referencia en equipamiento gastronómico profesional. Con un enfoque en el diseño, la funcionalidad y la innovación, ofrece soluciones integrales para heladería, pastelería y gastronomía.

Sus productos combinan estética y tecnología avanzada, pensados para responder a las demandas de los profesionales más exigentes. Una marca creada para transformar los espacios de trabajo y potenciar cada proyecto con calidad y vanguardia.



CHEFPERT
-BY AND FOR CHEFS-

BESSER VACUUM

Maquinaria para envasar y cocinar al vacío.
Soluciones industriales, profesionales y hogareñas.

LA EMPRESA

Desde el año 2000, Besser Vacuum es reconocida como la marca fabricante de los equipos para empaque hechos en Italia. Fabrica y distribuye máquinas empacadoras de aspiración externa y de campana, termoselladoras y una amplia gama de bolsas de vacío.

También ofrece contenedores para vacío, ideales para llevar diariamente la frescura de la cocina casera.

El orgullo de Besser Vacuum es la amplia gama de máquinas de tipo estándar y accesorios para vacío que proporcionan soluciones confiables e innovadoras, ideales para usarse en todo tipo de industria: uso doméstico, restaurantes, industrias alimentarias para preservar alimentos y en industrias del metal para conservar materiales.



Made in Italy 

www.besservacuum.com



LAINOX

Sistemas de Cocción combinados
para cocina profesional.

LA EMPRESA

Lainox nace en Italia en 1981 y desde sus inicios se especializa en el diseño y realización de equipos para la restauración profesional, especialmente hornos combinados.

Actualmente cuenta con la más amplia gama de hornos para gastronomía y ofrece soluciones adaptadas a cada necesidad, siempre buscando la excelencia, eficiencia y mayor rentabilidad.

Gracias a la constante inversión en tecnología, con sus líneas Naboo®, Aroma® y Sapiens®, Lainox está revolucionando los sistemas de cocción a nivel mundial, llevando el concepto de cocción combinada a un nivel superior.

Las demos "Lainox Naboo Challenge" son la mejor opción para adentrarse en su amplio y fascinante mundo.



LAINOX[®]

Made in Italy 

www.lainox.it



FIREX

Cocedores profesionales multifunción.

LA EMPRESA

Con una experiencia adquirida en este campo, Firex diseña y produce herramientas para las cocinas profesionales de todo el mundo.

Firex propone una amplia gama de cocedores y máquinas profesionales con las que realizar cocciones de todo tipo, tradicional y a presión, de forma sencilla, gracias a procedimientos automatizados que permiten ahorrar tiempo y recursos. Para satisfacer todas las necesidades, cuenta con líneas de diferentes capacidades y con sistemas de calentamiento de gas, eléctrico o de vapor.

Cada modelo lleva accesorios y opcionales dedicados, diseñados según las características de las comidas y de sus propiedades.



firex[®]

Made in Italy 

www.firex.com



QUALITY FRY

Fríe, regenera y sella todo tipo de alimentos tanto congelado como frescos, dulces o salados, sus posibilidades son casi infinitas.

LA EMPRESA

La compañía Quality Fry ha revolucionado el mundo del Deep fry con su gama de freidoras profesionales sin humo y sin olores.

Es una máquina que se adapta a todo tipo de negocio y estrategia, aumentando considerablemente la rentabilidad de cualquier proyecto gastronómico. Ideales para Retail, Horeca, Hoteles, Estaciones de Servicio y Restauración.



1. fritura
2. secado dorado
3. extracción



Made in Spain 

www.qualityfry.com



LA MONFERRINA

Extrusoras de pasta profesionales.

LA EMPRESA

Desde 1978 La Monferrina fabrica máquinas para pasta profesionales íntegramente Made in Italy, destinadas a la producción de pasta desde pequeños restaurantes a industrias especializadas.

La vocación de la empresa es la pasta y la tecnología para realizar su producción en todas sus formas y dimensiones: desde Italia y hacia todo el mundo, la gama de producción va desde pequeñas máquinas hasta las líneas de producción y grandes sistemas industriales.

En resumen, de 6 a 600 kg de producción de pasta por hora.



La Monferrina®
dal 1978

Made in Italy 

www.la-monferrina.com



ARISTARCO

Lavavajillas y máquinas de hielo profesionales.

LA EMPRESA

Localizada en Castelfranco, Veneto, Italia desde hace 70 años Aristarco se ubica a la vanguardia en diseño y fabricación de lavavajillas y fabricadoras de hielo profesionales. Mediante una cuidadosa y exhaustiva selección de proveedores de materiales y componentes en territorio local garantizan una producción 100% made in Italy que constituye una verdadera garantía del más alto nivel constructivo en cuanto a calidad y fiabilidad.

Desde un pequeño bar, bakery o restaurant a los más grandes proyectos gastronómicos, Aristarco tiene la solución mas precisa y confiable.



ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

Made in Italy 

www.aristarco.it



DYNAMIC

Mixers profesionales.

LA EMPRESA

En 1964 nace en Francia DYNAMIC, fabricante pionero en el campo de Mixers profesionales , nos ofrece la gama más completa del mercado con una amplia selección de accesorios.

Con foco en la selección de los mejores materiales para garantizar aparatos de calidad, fiables y robustos, DYNAMIC fabrica inclusive los motores utilizados para sus trituradores, multiplica las innovaciones y propone conceptos únicos en el mercado: pie blender, pie clean-up.

DYNAMIC ofrece un servicio postventa excepcional con disponibilidad inmediata de todos los recambios.



Made in France 

www.dynamicmixers.com



ICB TECNOLOGIE

Máquinas para pastelería y chocolatería.

LA EMPRESA

ICB Technologie se especializa en la producción de máquinas para pastelería y procesamiento del chocolate. Abarca desde templadoras para chocolate, tanto de mostrador como de mayores dimensiones, hasta fundidores.

La empresa se encuentra enfocada en su evolución tecnológica y en constante atención a los requerimientos de la industria y sus profesionales.



ICB 
tecnologie s.r.l.

Made in Italy 

www.icbtecnologie.com



DIAMOND LTD

Refinadores de mesa y de escala comercial para hacer mantequillas de chocolate, nueces y muchos productos más desde cero.

LA EMPRESA

Con base en Estados Unidos Diamond se especializa en el diseño y la fabricación de refinadores profesionales para gastronomía que sean simples de operar y mantener, y que refinan de manera eficiente y efectiva las semillas de cacao y/o nueces con estándares de calidad artesanal.

Con su línea de refinadores, Diamond ha revolucionado el mundo de los fabricantes de chocolate. Alcanzando tanto las operaciones de fabricación de chocolate a gran escala como a los productores a pequeña escala que recién están comenzando (haciendo chocolate directamente de sus propios cultivos nativos).



Diamond Custom Machines Corp.

Made in USA 

www.melangers.com





B-Co.

APPLIANCES

Una selección de las marcas más reconocidas a nivel mundial, en electrodomésticos de nivel profesional.

FAMA INDUSTRIAS

Prensas Tostadoras.
Equipos de uso profesional.

LA EMPRESA

Una empresa familiar desde hace 70 años, siempre abierta a la innovación y a las necesidades del mercado, factores que la han llevado a convertirse en una empresa líder en la fabricación de equipos para la gastronomía y hotelería.

Desde Rímini, hacia el mundo entero, Fama Industrias está presente en todos los continentes y distribuye maquinaria altamente cualificada en más de 100 países, con accesorios diseñados específicamente para cada necesidad, construidos con extrema precisión y con el uso de materiales de alta calidad.



Made in Italy 

www.famaindustrie.com



KALKO

Electrodomésticos profesionales.
Licuadoras y Milkshakers.

LA EMPRESA

KALKO es una empresa familiar griega, fundada en 1980. Se especializa en la producción de electrodomésticos profesionales y artículos relacionados. Los productos KALKO se exportan a más de 30 países de Europa, Asia, América y Australia.

Su principio siempre ha sido crear y producir productos basados en la seguridad, el rendimiento, la facilidad de uso y la durabilidad.

Las etapas de creación incluyen el diseño y la simulación de la operación antes de la producción final incluyendo pruebas de rendimiento y de usabilidad.

Todos los productos siguen las disposiciones de seguridad de los organismos de certificación internacionales.

¡KALKO se enorgullece de producir productos que no dejará de usar!



Made in Greece 

www.kalko.gr



LA FELSINEA

Herramientas diseñadas para hacer más eficiente la preparación de materias primas y mejorar los procesos de trabajo. Maximum versatility for perfect cooking in every gastronomic situation.

LA EMPRESA

La Felsinea es uno de los primeros fabricantes de equipos profesionales para el procesamiento de alimentos en Italia. Sus orígenes se remontan a 1933, cuando la prestigiosa empresa se fundó en Bolonia. A lo largo de los años, La Felsinea se ha mantenido a la vanguardia del sector gracias a su compromiso con la innovación y la mejora continua de sus productos. La reconocida marca, con las torres Garisenda y Asinelli, siempre ha ofrecido productos de la más alta calidad en este tipo de equipos.



LA FELSINEA
1933

Made in Italy 

www.felsinea.com





B-Co.
SUPPLIES

Ofrecemos las marcas de accesorios más innovadoras del mercado mundial para gastronomía. Todos nuestros accesorios cumplen con los estándares de calidad y sanidad a nivel global.

SILIKOMART

Moldes de silicona para uso profesional y hogareño.

LA EMPRESA

Silikomart es una empresa 100 % Made in Italy, ubicada cerca de Venecia y especializada en la producción de moldes de silicona y utensilios para pastelería, cocina y heladería. Propone una amplia gama de productos muy estudiados e innovadores, funcionales, prácticos y bonitos, que consiguen satisfacer las exigencias de todos aquellos que adoran cocinar.

Sus productos se distinguen por su excelente diseño y se reconocen por la óptima calidad de su silicona, ya que utilizan la mejor y más pura del mercado: líquida platino 100%.

Dicha silicona garantiza la completa seguridad alimentaria del producto y no contiene componentes tóxicos, garantizando un producto completamente fiable y acorde con todos los estándares normativos mundiales.



silikomart[®]
professional

Made in Italy 

www.silikomart.com



CHOCOLATE WORLD

Moldes de policarbonato para
la industria del chocolate.

LA EMPRESA

Chocolate World es la empresa líder en la fabricación de moldes de policarbonato para chocolate.

Su colección de más de 1.800 diseños es la más grande que existe, superando ampliamente la oferta de sus competidores. Con una gran variedad de modelos originales, herramientas y equipos, suministra a la industria de chocolate de todo el mundo, siendo la preferida de los maestros chocolateros.



Chocolate World®

Made in Belgium 

www.chocolateworld.be



SASA DEMARLE

Bandejas, carros, grillas y moldes microperforados para pastelería y panificación profesional.



LA EMPRESA

Groupe Sasa Demarle es el líder mundial en el diseño y fabricación de bandejas para hornear, principalmente para panaderos profesionales e industriales y pasteleros.

Durante más de 30 años, el grupo ha desarrollado e innovado los recubrimientos antiadherentes de sus productos: bandejas y redes para hornear, carritos, moldes flexibles y superficies para hornear.

Las soluciones de Sasa Demarle van desde la panificación industrial hasta la profesional en un constante desarrollo y generando las soluciones más innovadoras que todo el mercado espera y necesita.



Made in France 

www.sasademarle.com



ASIT

Contenedores de acero inoxidable y policarbonato para heladerías, bandejas "gastronorm", bandejas y carros.

LA EMPRESA

Casi 60 años en embutición de acero inoxidable le permiten proponer una amplia gama de productos estándar, así como soluciones específicas a medida del cliente. Apoyando firmemente el Made in Italy, ASIT sigue fabricando en su taller en Monteroni d'Arbia (Siena) y ofrece un producto de muy alta calidad a precios competitivos, cuidando esmeradamente cada detalle, como tradicionalmente siempre lo hizo.



ASIT
ITALIA

Made in Italy 

www.asit-italia.it



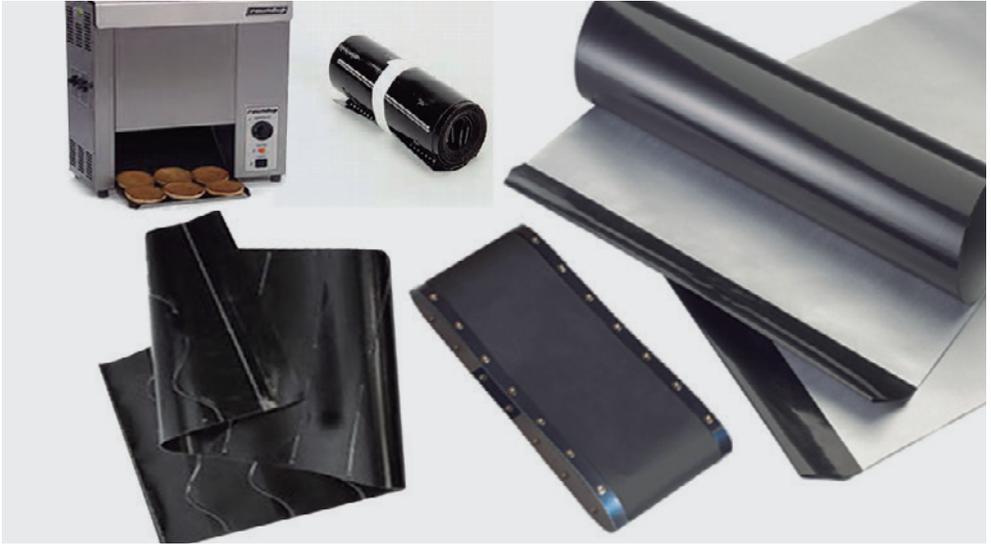
PROBELT

Soluciones de calidad, innovadoras y sustentables a toda la industria para procesos de transporte y transmisión.

LA EMPRESA

Probelt SRL. es una empresa especializada en la fabricación de soluciones antiadherentes y termorresistentes con presencia en las mas variadas industrias pero con especial protagonismo en la industria alimenticia.

Sus productos destinados a facilitar y optimizar la cocción de alimentos se adaptan a cada proceso. Desde láminas antiadherentes reutilizables para cocción hasta bandejas antiadherentes termoresistentes muy utilizadas en los exigentes Speed Ovens, hornos utilizados por las principales cadenas de Fast Food en el mercado así como en la restauración en general.



 **Probelt**
HIGH TEMP AND NON STICK SOLUTIONS®

Made in Argentina 

www.probelt.com.ar





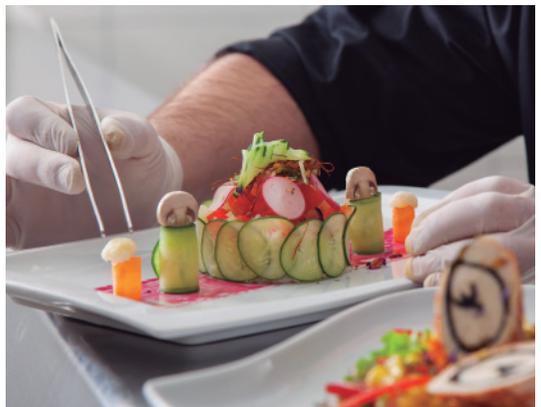
B—Co.

ACADEMY

En nuestra Academy brindamos capacitaciones a todos los interesados en adquirir y perfeccionar conocimientos sobre las nuevas tendencias en gastronomía.

BAIRES ACADEMY

Gracias a una red de profesionales de primer nivel mundial, tanto locales como internacionales, logramos poner a disposición de los clientes las herramientas necesarias para una correcta elección del equipamiento, el perfeccionamiento luego de la adquisición del mismo e inclusive el desarrollo de nuevos proyectos gastronómicos.





B-Co.

TECHNICAL SERVICE

Dado su origen industrial, en Baires Cocina conocemos perfectamente la importancia de un soporte técnico adecuado. Baires Cocina cuenta con servicio técnico en planta, personal capacitado en forma directa por las marcas que representamos con el fin de ofrecer todo el soporte y respaldo a tu operación.



BAIRES TECHNICAL SERVICE

Nuestro soporte está presente inclusive desde el momento de evaluación de la compra por parte de los clientes, asesorando sobre los requerimientos que los equipos tendrán y las necesidades de instalación y puesta en marcha, y por supuesto durante la utilización de los productos, asegurando el cumplimiento de las condiciones necesarias para contar con las garantías ofrecidas por las empresas que representamos. Nuestro stock de repuestos siempre se encuentra actualizado y a disposición de los clientes. Contamos con diferentes planes de cobertura especiales para brindar la mejor experiencia del mercado en lo relacionado al soporte técnico.



silikomart[®]
professional

ICETEAM
1927 **caltabriga**

bv professional
kitchen
equipment
besser vacuum

CHEF  **PERT**

Chocolate World

LAINOX

TECHFROST

 **Probelt**
HIGH TEMP AND NON STICK SOLUTIONS[®]



 **QUALITYFRY**
AUTOMATIC SMART COOKING

 **sasa**
 **DEMARLE**

ASIT
ITALIA

ICB  **tecnologie**s.r.l.

RS
TECNOLOGY

 **ISA**

La Monferrina
1911-1920

ARSTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

 **Dynamic**

FIREX

FAMA
Industrie

 **KALKO**

 **LA FELSINEA**
1933

Baires — Cocina .

BAIRES COCINA



MAIL: info@bairescocina.com
IG: [@bairescocina](https://www.instagram.com/bairescocina)
WEB: bairescocina.com
TEL: 011 4797-5133
DIR: Edison 1191, Martínez, CD1640
Provincia de Buenos Aires, Argentina.

BAIRES STORE



MAIL: ecommerce@bairescocina.com
IG: [@bairescocina_store](https://www.instagram.com/bairescocina_store)
WEB: store.bairescocina.com
WAPP: 541130893535
TEL: +5491167976875
DIR: Edison 1191, Martínez, CD1640
Provincia de Buenos Aires, Argentina.