

LINEA: MOLINO

MODELO: M-22-RSS

USOS PRINCIPALES:

- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Procesos industriales
- Pastelerías
- Hoteles

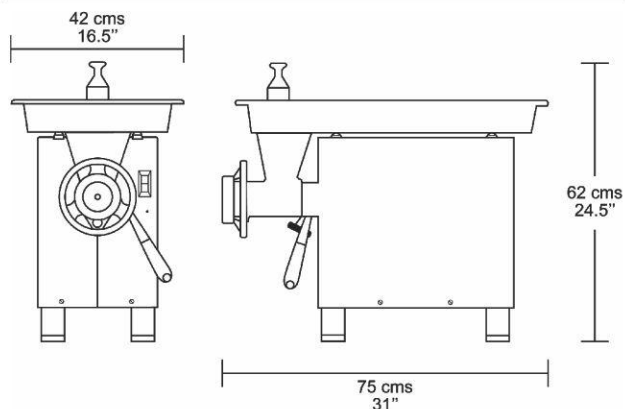
BENEFICIOS:

Construida en acero inox. grado alimenticio. Cabezal de alta capacidad. Sistema de sinfin sin arandela de desgaste. Poderosa transmisión de engranes. Fácil limpieza. El sistema de molienda y la bandeja de alimentación son desmontable sin herramientas. Barrera de seguridad en la base del cabezal. Alto volumen de producción (produce hasta 780 kg/h). Robusto y resistente. Mínimo mantenimiento

**AHORA CON CABEZOTE EN
ACERO INOX. AISI 304**



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	M-22-SS	M-22-1	M-22-2
Ancho	620 mm	620 mm	620 mm
Longitud	420 mm	420 mm	420 mm
Altura	750 mm	750 mm	750 mm
*Capacidad primera molienda (10 mm)	13 kg/min	11 kg/min	13 kg/min
*Capacidad segunda molienda (4.5 mm)	6.5 kg/min	5 kg/min	6.5 kg/min
Peso Neto	60.5 kg	60.5 kg	62.5 kg
Peso con Embalaje	74 kg	74 kg	80 kg
Motor	1 HP	1 HP	2 HP
Voltaje	110V monofásico	110V monofásico	220V monofásico
Pies de Nivelación	Si	Si	Si

*Carne fresca a 2°C en condiciones de laboratorio

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: REBANADORA CARNICERA

MODELO: R-300-A

USOS PRINCIPALES:

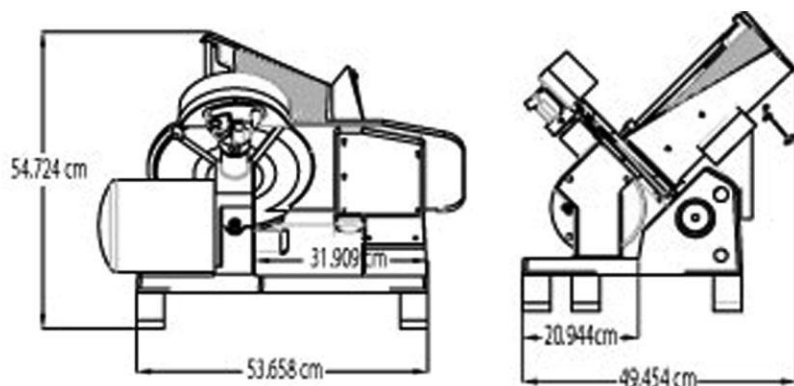
- Supermercados
- Buffets
- Carnicerías
- Pastelerías
- Procesos industriales
- Restaurantes
- Hospitales

BENEFICIOS:

Ideal para carnes rojas y quesos. Cuenta con ángulo de 45 grados, que permite que el producto caiga por gravedad. Sistema de afilado integrado. Rebana carnes rojas sin hueso. Regulador de ancho de corte para diferentes tamaños de rebanadas. Cuchilla con protector metálico que evita accidentes durante la operación y protege la cuchilla de golpes. Interruptor con luz indicadora de encendido. Cuenta con pizón que sujeta el producto, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

MODELO	R-300-A
Motor	1/3 HP/0.25 kw
Voltaje	110/220 V
Frecuencia	50/60 hz
Diámetro de la cuchilla	300 mm/ 11.81"
Velocidad de la cuchilla	380 RPM
Ancho de corte	0 - 25 mm / 0 a 1"
Recorrido del carro	31.75 cm / 12.5"
Peso neto	38 kg
Peso con empaque	51 kg

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: ABLANDADOR DE CARNES

MODELO: MT-43

USOS PRINCIPALES:

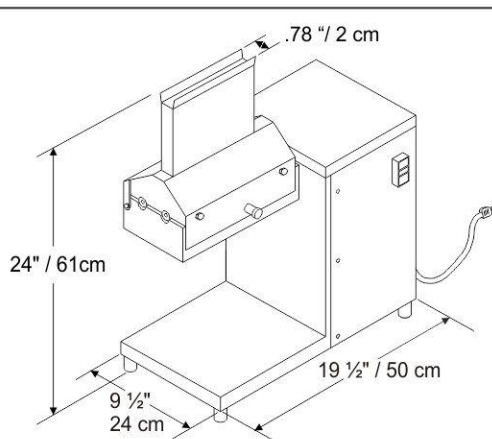
- Salsamentarias
- Casas de banquetes
- Carnicerías
- Supermercados
- Restaurantes

BENEFICIOS:

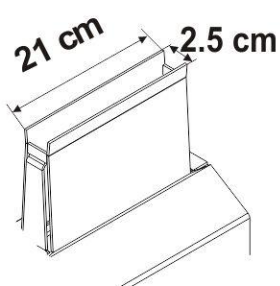
Excelente presentación por su acabado inoxidable. Unidad suavizadora fácilmente desmontable para ahorro de tiempo de limpieza y su diseño evita que se acumulen residuos en el área de trabajo. Poderosa transmisión de engranes de larga duración. 43 cuchillas templadas con filo de larga vida. Microinterruptor de seguridad que apaga el motor al abrir la tapa, evitando accidentes. Protector térmico que se activa en caso de una sobrecarga, deteniendo el funcionamiento del aparato.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:


Convierte en cortes finos
los cortes menos suaves

Para suavizar cortes de hasta 2.5 cm
de espesor y 21 cm de ancho

ESPECIFICACIONES

Modelo	MT-43
Motor	3/4 HP
Corriente eléctrica	110v / 60Hz
Transmisión de engranes	Si
Max. ancho de entrada del producto	21 cm / 8.25"
Max. espesor del producto	2.5 cm / 0.78"
Peso neto	33 kg / 73 lb
Peso con empaque	39 kg / 86 lb

LINEA: SIERRA PARA CORTE DE CARNES

MODELO:

ST-295-AI

ST-295

USOS PRINCIPALES:

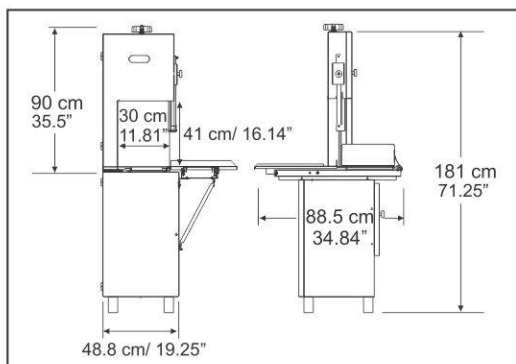
- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Carnicerías
- Frigoríficos
- Hoteles
- Pescaderías

BENEFICIOS:

Higiénica presentación de acero inoxidable. Cuenta con sensores magnéticos controlados electrónicamente que detienen el funcionamiento del motor si se abre alguna de las puertas. Interruptor termomagnético que protege el motor de sobrecargas eléctricas y es reactivado fácilmente. Interruptor maestro. Menor costo de operación por su sistema de poleas balanceadas y alineación de cuatro puntos, guías de acero con insertos de tungsteno para reducir la fricción, sistema de pistas en poleas con ángulo positivo para mayor adherencia de la cinta. Regulador de espesor de corte graduado. Sistema de rodamientos sólidos en acero inoxidable, montados dentro de una guía-canal. Lavable a chorro de agua, fácilmente desmontable. Sistema de limpiadores que mantienen las poleas y la cinta banda libres de grasa y desperdicio y son desmontables sin uso de herramienta.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	SJ-295 1.5HP	ST-295-AI 1.5HP	ST-295-AI 3HP
Medida de cinta banda	295 cm / 116"	295 cm / 116"	295 cm / 116"
Velocidad de la cinta	16m / seg.	16m / seg.	16m / seg.
Ancho de garganta	35 cm	35 cm	35 cm
Altura de garganta	40 cm	42 cm	42 cm
Interruptor termomagnético	Si	Si	Si
Bandeja de desperdicio	Si	Si	Si
Protector de cinta movable	Si	Si	Si
Sellado de rodamientos	Si	Si	Si
Motor	1.5 HP	1.5 HP	3 HP
Peso neto	158 kg	164 kg	164 kg
Peso con empaque	196 kg	202 kg	202 kg
Voltaje	110v monofasico	110v monoasico	220v trifasico

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: TERMOSELLADORA MANUAL

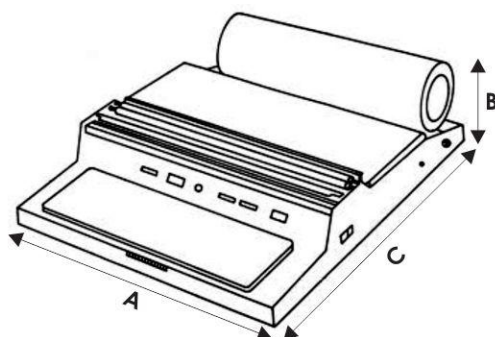
MODELO: TS-450 y TS-500

USOS PRINCIPALES:

- Carnicerías
- Fabricantes de queso
- Restaurantes
- Fruterías
- Negocios de comidas para llevar

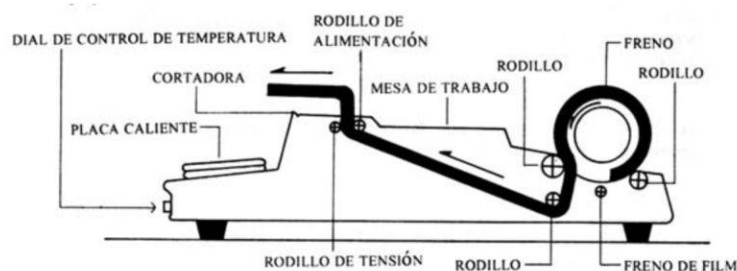
BENEFICIOS:

Mayor higiene y mejor presentación del producto. Muy fácil de usar. Práctica, portátil y segura. Control de ajuste de rollo. Plato sellador caliente. Luces indicadoras para cada función (encendido, barra de corte, plato sellador). Control de temperatura para mejor sellado del empaque. Utiliza rollos de película de 30 cm / 35 cm / 38 cm y/o hasta 45 cm de ancho con calibre 50 y 55. Construida en acero inoxidable.


DIMENSIONES


Dimensiones (cm)	TS-450	TS-500
Ancho (A)	47 cm / 18.5"	52 cm / 20.5"
Alto (B)	10 cm / 3.9"	11 cm / 4.3"
Profundidad (C)	59 cm / 23.2"	65 cm / 25.6"

Contacte su distribuidor en:


ESPECIFICACIONES

Modelo	TS-450	TS-500
Construcción	Acero inoxidable	
Frente	47 cm / 18.5"	52 cm / 20.5"
Fondo	59 cm / 23.2"	65 cm / 25.6"
Alto	10 cm / 3.9"	11 cm / 4.3"
Peso (sin rollo)	5.4 kg / 11.9 lb	6.4 kg / 14 lb
Fusible	2 Amp.	
Voltaje	110v	
Película plástica	PVC de 30 a 38 cm de ancho (no incluida)	PVC de 30 a 45 cm de ancho (no incluida)

LINEA: PROCESADOR DE VEGETALES

MODELO: PV-90

USOS PRINCIPALES:

- Restaurantes
- Buffets
- Banquetes
- Cocinas industriales
- Fruterías
- Pizzerías
- Hospitales

BENEFICIOS:

Rebana, Ralla y Pica rápidamente. Fácil limpieza. Dos diferentes tipos de empujadores. Gran volumen de procesamiento con cortes de excelente presentación. 12 diferentes cortadores disponibles para una gran variedad de presentaciones. Cuenta con sensores de seguridad en la charola, tapa y empujador que detienen el funcionamiento del equipo. Variedad de discos intercambiables para obtener diferentes tipo de rallados, cortes en cuadritos en varios tamaños, bastoncillos y rebanadas de verduras tales como el tomate y el pepino en diferentes grosores con capacidad de rebanar hasta 70 kg por hora y rallar hasta 40 kg de queso por hora. Rebana hasta 60 kg de papas tipo a la francesa por hora.



Discos para cubicar de 8, 10 y 20 mm



Discos para rallar de 2 y 7 mm



Discos para rebanadas de 2, 5, 8, 10 y 14 mm

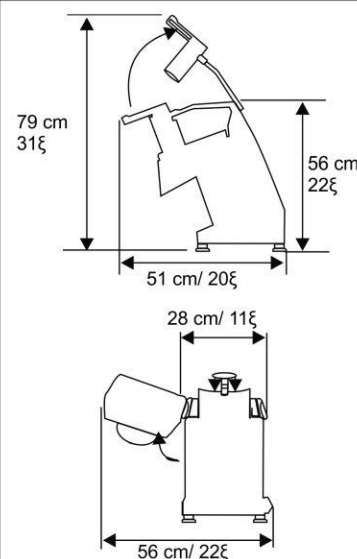


Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Alto	790 mm (31")
Ancho	560 mm (22")
Largo	510 mm (20")
Peso neto	22 kg / 48.5 lb
Peso con empaque	25 kg / 55 lb
Potencia de motor	1/2 HP
Voltaje	110v
Frecuencia	60 Hz

DIMENSIONES



LINEA: LICUADORA DE MESA

MODELO: LM-12

USOS PRINCIPALES:

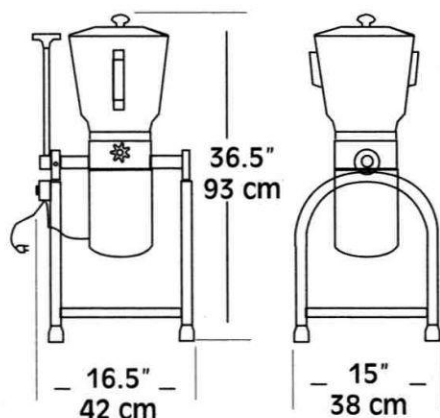
- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Fruterías
- Bares
- Hoteles
- Dulcerías

BENEFICIOS:

Cuchillas en acero inoxidable higiénicas y de mínimo mantenimiento y gracias a su diseño licuan fácilmente productos sólidos. Vaso de 12 litros higiénico y resistente en acero inoxidable de alta calidad para garantizar NO contaminar su producto con olores o sabores desagradables. Motor de 1 HP / 3.750 rpm, capaz de licuar productos difíciles de procesar. Base tubular con acabado epóxico libre de plomo, altamente resistente a la corrosión. Base con patas ajustables. Fácilmente desmontable y lavable a chorro de agua, reduciendo el tiempo de mantenimiento. Práctico sistema de vaciado, evitando desmontar el vaso para vaciar el producto, con solo estirar la perilla se libera el candado y la palanca queda preparada para descargar.



DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES

Modelo	LM-12
Capacidad del vaso	12 Litros
Motor	1 HP / 0.373 kw
Volts	110v
Revoluciones por minuto	3.750 RPM
Peso	21 kg / 46 lb
Peso con empaque	25 kg / 55 lb

Contacte su distribuidor en:

LINEA: **BALANZA IMPRESORA**

MODELO:

LSQ - 40kg

USOS PRINCIPALES:

- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Procesos industriales
- Procesos de Empaque
- Pastelerías
- Hoteles
- Dulcerías

BENEFICIOS:

Construida en acero inox. resistente para el trabajo rudo y de fácil limpieza. Reporte de ventas por día, por vendedor, por producto y por departamento. Reportes de venta en menos de 1 minuto. Etiquetas 100% configurables. Configura códigos de barra. 300 memorias de precios (expandible hasta 10.000). 72 teclas de venta rápida. Opciones de programación desde la balanza o el PC. Impresión térmica. Conexión en red a un número ilimitado de balanzas. Función de pre-empaque para etiquetar mas de 500 productos por hora. Incluye software administrador.



ETIQUETAS Y TICKETS CONFIGURABLES

CARNICERIA LA CHULETA		
PESO kg	PRECIO \$	TOTAL \$
T-BONE		
0.583 kg	\$45.00	26.22
SIRLOIN		
0.721 kg	\$41.00	29.92
CHULETON		
0.597 kg	\$41.50	24.78
		\$ 80.94
 3 000 000 528 588 SERVICIO A DOMICILIO TEL 83756523		
TICKET		

CARNICERIA LA CHULETA		
 3000000528588		
MENUDO		
RES, PUERCO, AJO, CEBOLLA, CHILE ROJO.		
EMPAQUE EN 17/04/11	PRECIO 37.00	TOTAL \$ 40.51
PESO NETO 1.225		
GRACIAS POR SU PREFERENCIA		
ETIQUETA: Formato 1		
CARNICERIA LA CHULETA		
MENUDO		
RES, PUERCO, AJO, CEBOLLA, CHILE ROJO.		
EMPAQUE EN 17/04/11	PRECIO 37.00	TOTAL \$ 40.51
PESO NETO 1.095		
 3000000125888 MES DE LAS OFERTAS		
ETIQUETA: Formato 2		

Contacte su distribuidor en:

*Consulte las versiones para Colombia

ESPECIFICACIONES

Modelo	LSQ
Capacidad	40kg
División Mínima	0.010kg
Unidad Mínima Pesada	200g
Memorias Programables	300 (expandible hasta 10.000)
Back Light	Incluido
Adaptador de Corriente Eléctrica	110Vca - 24Vac a 3A (incluido)
Corriente Eléctrica	110Vca/60hz
Tara Máxima	40kg
Plato	38 x 30 cm
Precio kg Máximo	999.99 (99.999 opcional)
Precio \$ Máximo	9999.99 (999.999 opcional)
Temperatura de Operación	-10 a 40°C
Temperatura de Almacenaje	-20 a 50°C
Peso Neto	24 kg
Peso con Empaque	25.9 kg

LINEA: BASCULAS ELECTRONICAS COMERCIALES

MODELO: PCR / PCR-T

USOS PRINCIPALES:

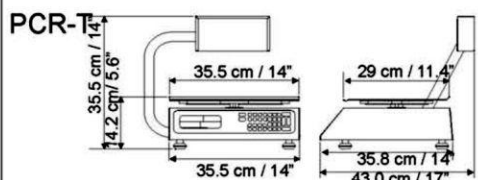
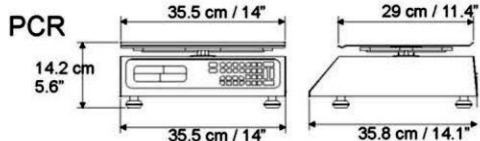
- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Procesos industriales
- Procesos de Empaque
- Pastelerías
- Hoteles
- Dulcerías

BENEFICIOS:

Fácil de usar por sus 7 memorias de acceso directo y funciones de caja registradora. Almacena hasta 100 memorias. Construcción totalmente en acero inoxidable grado alimenticio que brinda mayor resistencia, higiene y facilita la limpieza. Portátil con batería recargable de hasta 100 horas de uso continuo. Sistema Multirango, 2 g en 20 kg y 5 g en 40 kg de división mínima. Display de cuarzo de alta resolución. Doble pantalla.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	PCR-40	PCR-40T
Capacidad	40 kg	
División Mínima	Multirango 5 g (0 a 8 kg) / 10 g (8 a 40 kg)	
Conector serial a PC	RS-232	No
Memorias	100	
Display	Cuarzo líquido	
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz	
Cable AC	Incluido	
Batería recargable	Incluida con duración de hasta 100 horas	
Tara Máxima	40 kg	
Plato	29 x 35 cm (11 x 15")	
Precio kg/máximo	99999	
Total a pagar máximo	999999	
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)	
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)	
Peso Neto	11,5 kg / 25 lb	14,2 kg / 31 lb
Peso con empaque	13,5 kg / 30 lb	17,6 kg / 39 lb

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: **BASCULAS ELECTRONICAS COMERCIALES**

MODELO: **L-PCR**

USOS PRINCIPALES:

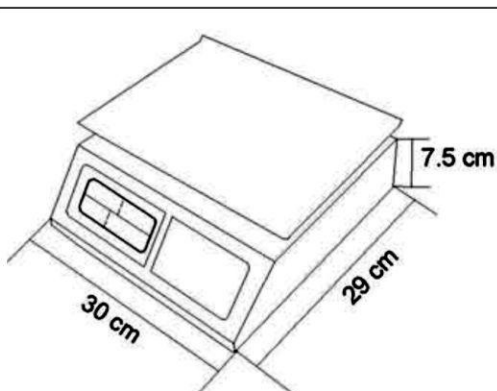
- Supermercados
- Fruterías
- Carnicerías
- Pastelerías
- Restaurantes
- Cremerías
- Procesos industriales

BENEFICIOS:

Portátil cuenta con batería que le brinda hasta 100 horas de trabajo continuo por 8 de recarga. Fácil de usar. Función de tara. Registra todas sus ventas. Ayuda a ganar dinero reduciendo mermas con su sistema Multirango con 2 g de división mínima en 20 kg y 5 g en 40 kg. Mejora la imagen de su negocio. Construida en acero inoxidable para mayor higiene al contacto con los productos. Construcción metálica para soportar el duro ritmo de trabajo. Almacena hasta 100 memorias y 8 teclas de acceso directo. Display de cuarzo de alta resolución. Doble pantalla



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	L-PCR-40
Capacidad	40 kg
División Mínima	5g (0-8 kg) 10g (8-40 kg)
Display	Cuarzo líquido
memorias	100
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz
Adaptador a corriente Eléctrica	Incluido
Batería recargable	Incluida con duración 100 horas
Tara Máxima	40 kg
Precio kg/max.	99999
Total a pagar max.	999999
Plato	22 cm x 30 cm
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)
Peso Neto	5,61 kg
Peso con empaque	6,91 kg

*Consulte las versiones para Colombia

LINEA: BALANZA O INDICADOR SOLOPESO

MODELO: L-EQ / WI

USOS PRINCIPALES:

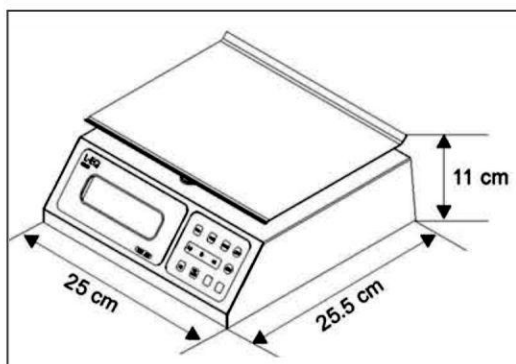
- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Procesos industriales
- Procesos de Empaque
- Pastelerías
- Hoteles
- Dulcerías

BENEFICIOS:

Función de tara acumulable. Portátil con batería recargable. Pesa en kg, libras y onzas. Cuenta con conexión RS-232 para conectar a computadora o impresora. Conexión para tara o pedal. Balanza construida en acero inoxidable grado alimenticio que brinda mayor higiene en el contacto con los alimentos y facilita la limpieza. Indicador construido en ABS de alta resistencia. Pantalla iluminada de alta definición con dígitos grandes. Función de alarma.



DIMENSIONES



Contacte su distribuidor en:

ESPECIFICACIONES

Modelo	L-EQ	WI
Capacidad	5 kg / 10 kg	Hasta 10 ton.
División Mínima	1g / 2g	N/A
Display	Cuarzo líquido	
Back Light (Pantalla Iluminada)	Incluido	No
Corriente Eléctrica	110 v / 60 hz	
Adaptador a corriente Eléctrica	Incluido	
Conector serial	RS-232	
Batería recargable	Incluida	
Tara Máxima	5 kg / 10 kg	Programable
Plato	20 cm x 24 cm	N/A
Temperatura de operación	-10 a 40 °C (14 a 104 °F)	
Temperatura de almacenaje	-20 a 50 °C (-4 a 122 °F)	
Peso Neto	3,5 kg	0,6 kg
Peso con empaque	4,8 kg	1 kg

*Consulte las versiones para Colombia