

## Equipo de panadería



Amasadora de espiral Capacidad 30 lb | Modelo: HS30-CH

Tazón y gancho de acero inoxidable, panel de control manual, doble velocidad, temporizador, capacidad máxima 27.5 lb de masa terminada.

Diseño moderno, estructura robusta y materiales de óptima calidad



Clavijero para panadería Capacidad 20 bandejas | Modelo: PRO20

Fabricado en aluminio, capacidad para 20 bandejas con rodos para fácil manejo.

Práctico para movilizar el pan después de horneado.



Amasadora de espiral Capacidad 60 lb | Modelo: HS60

Tazón y gancho de acero inoxidable, panel de control manual, doble velocidad, temporizador, capacidad máxima 55 lb de masa terminada.

Diseño moderno, estructura robusta y materiales de óptima calidad



#### Bandeja de aluminio panadería Modelo: AABP-182619 | AABP-182618

Bandeja hecha de aluminio, con borde limpio el cual proporciona una limpieza higiénica y fácil. **45X65 espesor 1.0mm 45X65 espesor 1.2mm** 

Ideal para hornear panecillos, galletas, brownies, bollos o cualquier tipo de uso para hornear.

# Equipo de panadería



Horno a gas para panadería Capacidad 5 bandejas | Modelo: PRP-5000-Al

Frente, panel y puerta en acero inoxidable, hasta 200°C de 14 a 22 minutos, sistema de cajón calefactor fijo, circuito de gas a baja presión. Sistema de calefacción integrado, proporciona mayor seguridad, bajo consumo y facilidad de manejo.



Batidora uso comercial Capacidad 10 litros | Modelo: VFM10C

3 velocidades por medio de palanca, botón On/ botón off, timer mecanico, 450 Whatts de potencia 120v/60Hz/1.

Incluye: Gancho, paleta y globo



Horno a gas para panadería Capacidad 10 bandejas | Modelo: PRP-10000-AI

Frente, panel y puerta en acero inoxidable, hasta 200°C de 14 a 22 minutos, sistema de cajón calefactor fijo, circuito de gas a baja presión

Ideal para inicial un negocio de panadería o pastelería.



Batidora uso comercial Capacidad 20 litros | Modelo: VFM20C

3 velocidades por medio de palanca, botón On/ botón off, timer mecanico, 450 Whatts de potencia 120v/60Hz/1.

Incluye: Gancho, paleta y globo

## Equipo de panadería



### Horno de convección de 4 bandejas | Modelo: GCO613

Produce hasta 740 libras (336 kg) de hielo por día, Modelos energéticamente eficientes, Evaporadores de cobre niquelado sin electricidad de alta eficiencia, Operación simple: solo un control, tres posiciones ON/OFF/LIMPIEZA, Exterior de alta tecnología resistente a manchas y huellas dactilares acabado tipo acero inoxidable, Mejor para el medio ambiente. Utiliza refrigerante R410A que reduce el potencial de calentamiento global en un 48%.





#### Horno mixto profesional de sobremesa | Modelo: XAVC-10FS-GPRM-AL

Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato, 8 bandejas 660×460, Bisagras a la izquierda, Panel de control táctil pantalla de 9,5", Mejor para el medio ambiente. Utiliza refrigerante R410A que reduce el potencial de calentamiento global en un 48%.

