



INNOVACIÓN QUE COCINA A LA PERFECCIÓN

La tecnología de UMO se une a la maestría artesanal



A professional kitchen scene featuring a chef in a white uniform and hat. The chef is holding two white plates of food, which appear to be pasta with meat and vegetables. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a large circular vent hood and a sink area. The lighting is bright, highlighting the chef's uniform and the food on the plates.

***UMO
SOLUCIONES
PROFESIONALES DE
COCINA.***



La cocina está en el centro de nuestras experiencias cotidianas. Los platos deliciosos elevan nuestro ánimo, mientras que los extraordinarios dejan una impresión duradera. La cocina es el lugar donde estos momentos cobran forma — donde la creatividad se une a la experiencia para crear sabores que permanecen en la memoria. A medida que las tendencias culinarias y las expectativas de los clientes evolucionan rápidamente, los chefs enfrentan una presión constante para servir comidas que sean rápidas, frescas y llenas de carácter.

En cocinas compactas y de ritmo acelerado, esta exigencia se extiende no solo a los profesionales experimentados, sino también a las manos menos expertas — lo que convierte a los equipos eficientes e inteligentes en una parte esencial de toda cocina exitosa.

UMO se especializa en el desarrollo y la fabricación de equipos modernos de cocina comercial, combinando un diseño compacto y eficiencia energética. Sus soluciones innovadoras ayudan a las cocinas a alcanzar resultados profesionales mientras ahorran espacio y energía. Con UMO, los operadores de todo el mundo pueden confiar en equipos que satisfacen las demandas del dinámico entorno culinario actual sin compromisos.



“

Descubra nuestra amplia gama de productos — hornos para pizza, parrillas de carbón, hornos eléctricos, parrillas brasileñas y accesorios — para crear la solución de cocción perfecta adaptada a sus necesidades específicas.

”



Horno para pizza



Parrilla y sistemas

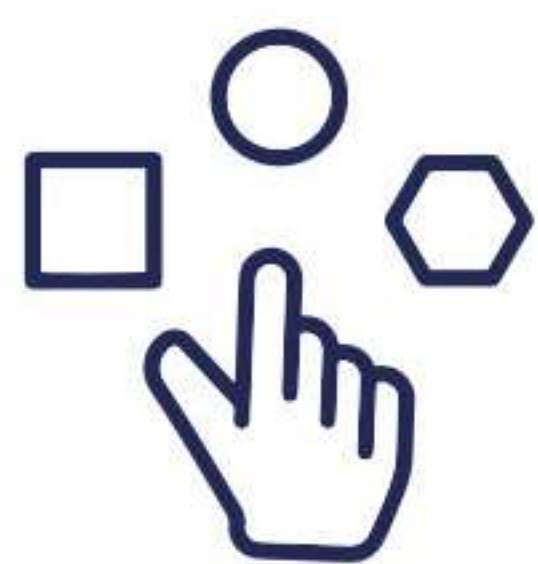


Parrilla brasileña



Preciso

Mantiene un control preciso de la temperatura para obtener resultados de cocción perfectos en todo momento.



Intuitivo

Interfaz simple e inteligente que permite un manejo sencillo para todos los usuarios.



Personalizable

Configuraciones flexibles adaptadas a las diversas necesidades de cada cocina.



Orientado al valor

Calidad y rendimiento excepcionales, diseñados para una eficiencia a largo plazo.



Para cada plato, una cocción perfecta.

Sin importar el tamaño de su operación — desde pequeñas cafeterías hasta grandes operaciones de servicio de alimentos en hoteles, escuelas o restaurantes occidentales — UMO está a la altura de las circunstancias. Capaz de cocinar desde unas pocas docenas de comidas hasta miles, supera los hornos para pizza y parrillas tradicionales, ofreciendo precisión, versatilidad y confiabilidad adaptadas a las necesidades de su cocina.

Servicio de alimentos comercial

Restaurantes
Restaurantes de servicio rápido y casual
Charcuterías y carnicerías

Hotel

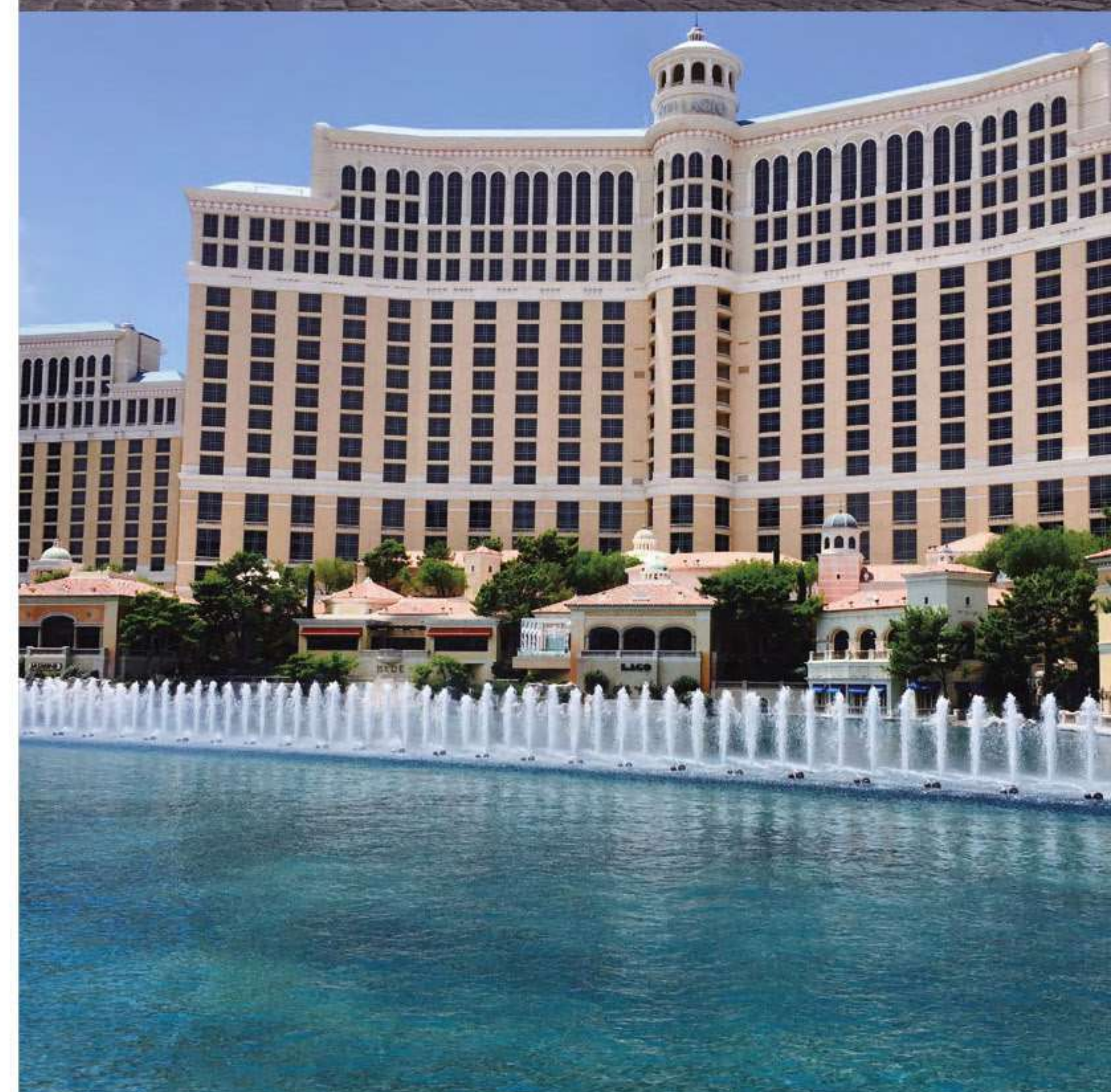
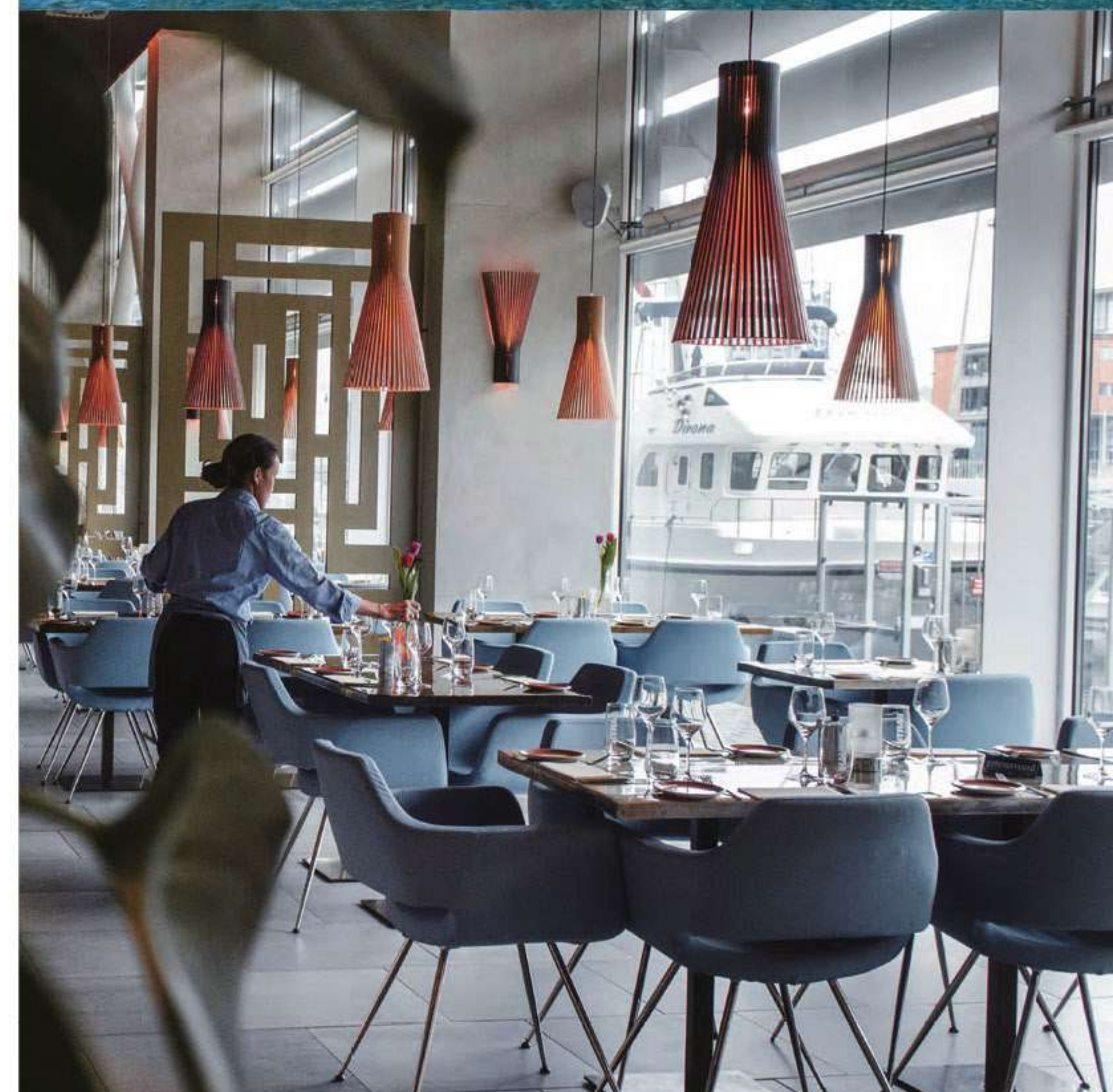
Hotel y resort

Comercio minorista

Supermercados

Proveedores de servicios de alimentación por contrato

Comedores escolares
Cocina de producción
Panadería central
Cafeterías
Sector salud
Deportes y entretenimiento



***CREADO PARA CHEFS,
CONSTRUIDO PARA LA
EXCELENCIA***



CS-680
Electric / Charcoal optional



ES-800
Electric / Charcoal optional





Parrilla de carbón comercial española

La fusión perfecta de alto calor y ahumado

Asar un bistec en una parrilla de carbón de leña española es un arte que domina el fuego y el humo. La clave está en preparar carne de calidad, controlar el calor de las brasas y dejar reposar el bistec con paciencia.

La parrilla española para bistec está fabricada con acero inoxidable 304 duradero y ofrece un amplio rango de cocción de 300–800°C. Cuenta con una guía de aceite inclinada y viene equipada con termómetro, bandeja de cenizas y recolector de aceite para un uso conveniente. Está disponible en dos tamaños, con los modelos CS-680 y ES-800.



***INSPIRACIÓN,
PARA
CHEFS Y COMENSALES.***

Parrilla de carbón ajustable argentina

Eleve su parrilla con el espíritu de Argentina

La parrilla elevable argentina cuenta con una parrilla de cocción de diseño vertical y altura ajustable, que admite cocción directa e indirecta. Su sistema de elevación mecánico y control manual de temperatura permiten una gestión precisa del calor ajustando la distancia entre los alimentos y el carbón. Fabricada en acero inoxidable 304, puede calentarse con carbón o leña de frutales, con una altura de cocción ajustable de 80 a 470 mm.

Está disponible en tres modelos: CH-700, CH-1350 y CH-1500, siendo el CH-1350 una parrilla de carbón ajustable de sobremesa.



➔ CH-700



↑ CH-1500



↑ CH-1350
Tabletop



***DONDE EL CARBÓN
SE ENCUENTRA CON EL
ARTE CULINARIO.***





Parrilla de carbón giratoria

Convierta su banquete en un espectáculo culinario

Más que una parrilla: es el director de escena de sus creaciones culinarias. Con su exclusiva rotación de 360°, disfrute del chisporroteante "BGM" de las grasas que gotean y del aroma tentador que llena el aire. La parrilla cuenta con altura ajustable, rotación manual y un armario de almacenamiento en la parte inferior. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, es fácil de limpiar.



***DISEÑADO PARA
QUIENES DOMINAN EL FUEGO***

→ **CS-800**



← **CH-800**

Parrilla de carbón comercial española

La fusión perfecta de alto calor y ahumado

Las parrillas españolas tradicionales suelen ofrecer un entorno de alto calor estable, envolvente y distribuido uniformemente. Esto permite que los bistecs se sellen rápidamente y retengan sus jugos mientras absorben plenamente las sutiles notas ahumadas de la leña de frutales. Esto difiere del diseño de altura ajustable de las parrillas argentinas.

La parrilla eléctrica española para bistec está fabricada con acero inoxidable 304 duradero. Cuenta con una guía de aceite inclinada y viene equipada con termómetro, bandeja de cenizas y recolector de aceite para un uso conveniente.

La serie incluye cuatro modelos: CS-800, CS-801, CS-802 y CH-800, siendo el CH-800 una parrilla de carbón de sobremesa.

→ CS-801



← CS-802



Encuentre el hecho para usted!

Para más detalles sobre modelos, características y accesorios, no dude en contactarnos. También hay opciones personalizadas disponibles bajo pedido.



	CH-1501	CH-1500	CH-1502
	Parrilla de carbón giratoria	Parrilla de carbón elevable Argentina	Parrilla de carbón del Medio Oriente
Dimensiones L×An×Al (mm)	1500x1000x1480 mm	1500x1200x1593 mm	1500x800x1700 mm
Rejilla de parrilla en forma de V	—	480×500 (1 pc)	—
Rejilla de parrilla de barras redondas	880×260 (3 pcs)	480×500 (1 pc)	—
Voltaje (V)	—	—	220
Potencia (kW)	—	—	0.4



	ES-800	CS-680	CH-700
	Parrilla de carbón Española	Parrilla de carbón Española	Parrilla de carbón elevable Argentina
Dimensiones L×An×Al (mm)	800×750×1200 mm (con chimenea)	680×650×1200 mm (con chimenea)	700×750×980 mm
Rejilla de parrilla en forma de V	660×560 mm (1 pc)	540×460 mm (1 pc)	480×500 mm (1 pc)
Rejilla de parrilla de barras redondas	660×560 mm (1 pc)	540×460 mm (1 pc)	-
Voltaje (V)	380	-	-
Potencia (kW)	14.4	-	-

Datos técnicos



CS-801	CS-802	CH-800	CS-800
Parrilla de carbón Española	Parrilla de carbón Española	Parrilla de carbón elevable	Parrilla de carbón Española
800x800x1970 mm	800x800x1790 mm	800x800x1600 mm	800x750x1200 mm(con chimenea)
660×560 (1 pc)	660×560 (1 pc)	—	660×560 (1 pc)
660×560 (1 pc)	660×560 (1 pc)	570×550 (1 pc)	660×560 (1 pc)
—	—	—	—
—	—	—	—



CH-1350	CH-1000	EHT-1000	CFF-2750
Parrilla de carbón elevable argentina de sobremesa	Parrilla de carbón elevable Argentina	Parrilla eléctrica de alta temperatura para bistec	Ahumador y parrilla americana
1350×800×1110 mm	1000×800×1700 mm	1000×640×580 mm	2750×(800+425)×2350 mm
480×500 mm (1 pc)	740×580 mm (1 pc)	720×400 mm (1 pc)	740×560 mm (6 pcs)
480×500 mm (1 pc)	-	-	540×560 mm (3 pcs)
-	-	380	-
-	-	9.6	-



DISEÑADO PARA SABOREAR LA DIFERENCIA

Parrilla eléctrica brasileña para BBQ

Un ritual de sabor forjado en llamas

El churrasco brasileño tiene raíces profundas moldeadas por los métodos indígenas, las tradiciones gauchas y la cultura ganadera de Brasil. Originado en el sur de Sudamérica, fue perfeccionado por los gauchos y posteriormente evolucionó en el siglo XX hasta convertirse en el estilo de buffet libre que hoy conocemos en todo el mundo.

Parrilla eléctrica de acero inoxidable duradero, diseñada para uso de sobremesa, con un silencioso sistema de brochetas giratorias, bandejas de goteo de agua y elementos calefactores eficientes para una parrilla fácil y de bajo consumo. Esta parrilla es fácil de operar y sencilla de limpiar.

Está disponible en dos tamaños, con los modelos BXE-1200 y BXE-1201; el BXE-1201 es un modelo de sobremesa.



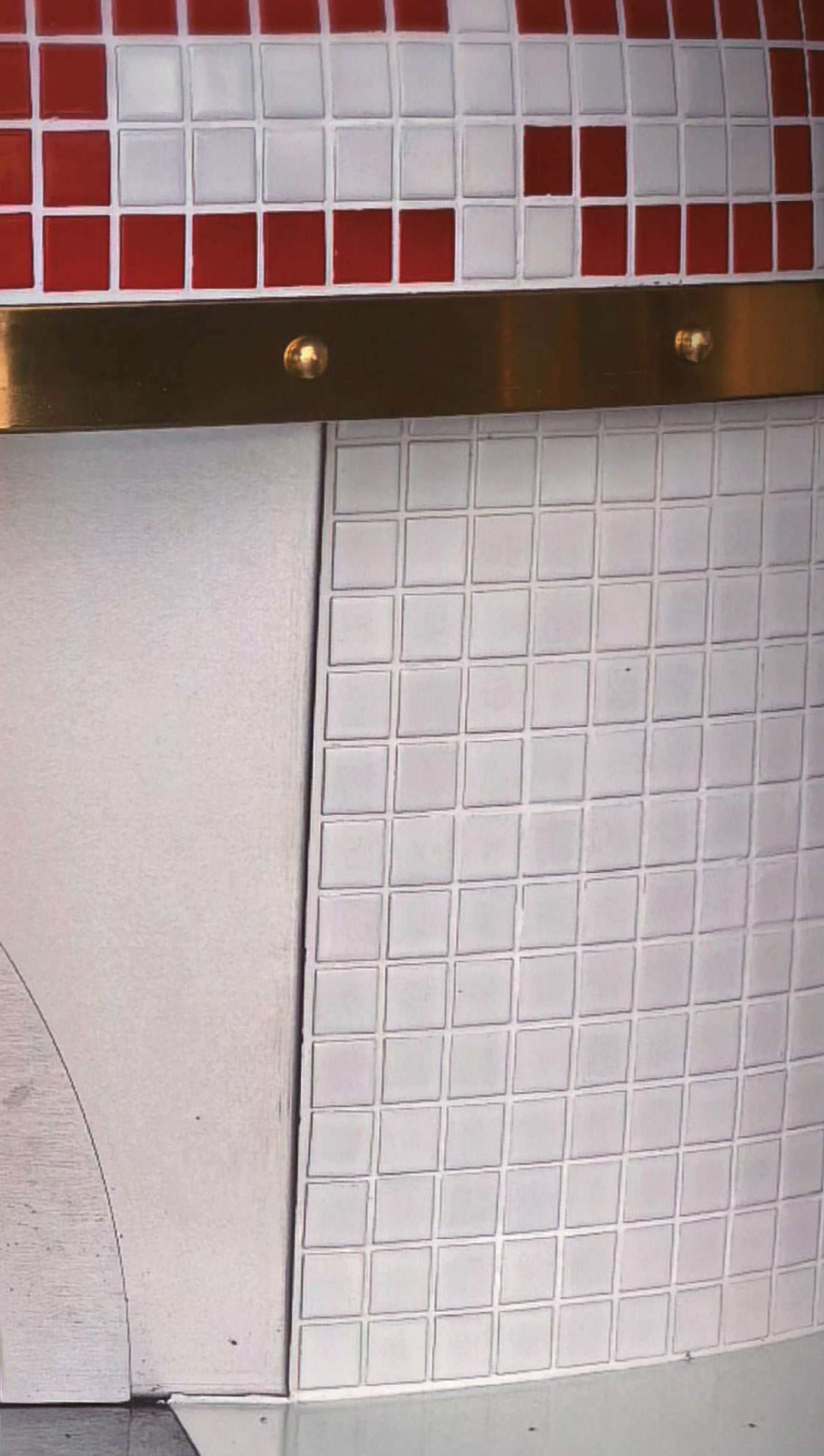
 **BXE-1201**
Tabletop

 **BXE-1200**

	BXE-1201	BXE-1200
	Electric	Electric
L × An × Al (mm)	1200*800*1030mm	1200*800*1780mm
Voltaje (V)	380V	380V
Potencia (kW)	16.9W	16.9KW
Rango de temperatura (°C)	50~500°C	50~500°C



***CALOR DISEÑADO,
SABOR INSPIRADO
CREACIÓN***



Horno para pizza

Crujiente y tierna, nacida del calor

La auténtica pizza NAPOLI debe hornearse en un horno a más de 400°C. Su diseño de cámara abovedada permite que las llamas altas irradien sobre las losas de piedra volcánica italiana. En esta circulación de calor a alta temperatura, cuando la pizza se coloca en el interior, el calor sella rápidamente la humedad, haciendo que las burbujas de aire en la masa se expandan rápidamente. La masa que ha pasado por 48 horas de fermentación libera un delicioso aroma a trigo al calentarse.

Las llamadas "manchas carbonizadas" son las características marcas de leopardo de la pizza NAPOLI. Durante la fermentación a baja temperatura, la masa desarrolla numerosos pequeños bolsillos de aire. Al exponerse a 400°C de calor, las burbujas de la superficie experimentan una rápida reacción de Maillard, caramelizándose en pequeñas manchas negras. Cuanto más densas son las manchas, mejor es la fermentación, formando una de las características distintivas de la pizza NAPOLI, comúnmente conocida como "manchas de leopardo". Esta textura y sabor tan particulares ayudan a asegurar el estatus superior de la pizza NAPOLI en el mundo de la pizza.

Horno eléctrico para pizza

Textura crujiente, calidez uniforme

Este horno para pizza logra un horneado perfecto mediante un calentamiento uniforme y un control preciso de la temperatura. Rápido, confiable y fácil de mantener, su potente calor garantiza una cocción uniforme, produciendo un exterior crujiente y un interior tierno con coberturas perfectamente derretidas. Un sutil sabor ahumado añade un toque único, lo que lo hace ideal para restaurantes, pizzerías o cocinas domésticas. Disponible en vibrantes colores rojo, verde y blanco, complementa sin esfuerzo cualquier estilo de cocina.



EPK-700

Φ700mm



400mm



Encuentre el hecho para usted!

Para más detalles sobre modelos, características y accesorios, no dude en contactarnos. También hay opciones personalizadas disponibles bajo pedido.



	EKP-700	EKP-1000	EKP-1201
	Eléctrico	Electric	Eléctrico / Gas
L × An × Al (mm)	700*744*920mm	1000*1050*1700mm	1200*1350*1900mm
Tamaño de cámara (mm)	400*400*200mm	Φ700mm	Φ800mm
Voltaje (V)	220V	380V	220V
Potencia (kW)	4.8KW	8.4KW	0.4KW
Rango de temperatura (°C)	50~500°C	50~500°C	50~500°C
Consumo de gas GLP 2800 Pa (kg/h)			1.8
Consumo de gas GLP 2000 Pa (kg/h)			2.4



GPK-1800	GPK-1200	EPK-1400	EPK-1400
Electric / Gas	Electric /Gas	Electric / Gas	Electric / Gas
1800*1950*2100mm	1200*1350*1900mm	1400*1500*2000mm	1400*1400*2080mm
Φ120mm	Φ800mm	Φ100mm	Φ100mm
220V	220V	380V	380V
0.6KW	0.4KW	15KW	15KW
50~500°C	50~500°C	50~500°C	50~500°C
3.4	1.8		
4.8	2.4		





