



OMEGA KITCHEN

EQUIPOS & SERVICIOS



Catálogo de Equipos Línea Restaurantera





100



Preparación de alimentos

Línea Restaurantera 2025

PROCESADOR COMBI

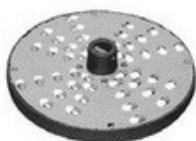


- Diseño compacto para mínimo uso del espacio.
- 2 máquinas en uno: cortador vertical de verduras - corta y ralla: y tazón para picar, batir y mezclar.
- Máxima versatilidad en la cocina. CC32s cuenta con 2 velocidades de selección automática, una para corte y otra para picar.
- Función de inicio y paro automático al colocar el empujador en posición de corte. Sistema de interruptores de seguridad que lo hacen una máquina fácil y segura de usar. Procesa hasta 2 kg por minuto, recomendado para preparar de 10 hasta 80 porciones por día.

- Procesador Combi Incluye 3 discos.

ecomax[™]
by **HOBART**

CC-32S-ECOMAX



REBANADORES



CORTE JULIANO



RALLADORES



SOPORTE DE PARED



PROCESADOR DE VEGETALES COMPACT



- Bloque motor + cabezal cortadora.
- Salida del producto lateral y orientable hacia la derecha o a la izquierda.
- Discos y rejillas intercambiables: posibilidad de obtener más de 35 tipos diferentes de cortes y resultados de rallado.
- Equipado con rampa de expulsión por gravedad, recipiente recolector y disco expulsor para obtener el mejor resultado para cada producto.
- Posibilidad de añadir la funcionalidad cutter añadiendo el caldero cutter con cuchillas



CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

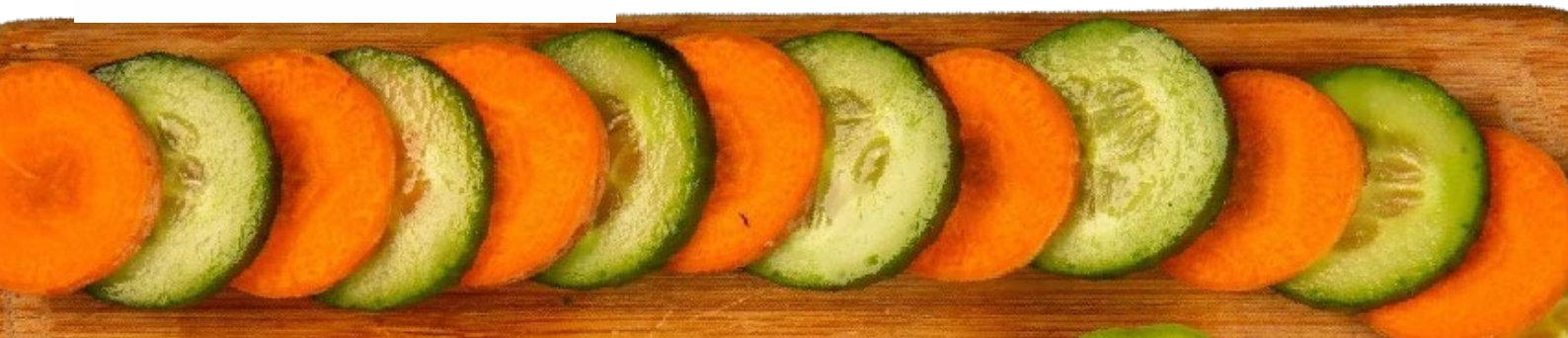


- Bloque motor + caldero cutter de 4.4 l.
- Equipado con cuchillas microdentadas.
- Cuchillas lisas y perforadas disponibles.
- Tecnología "invert-blade" permite obtener el resultado óptimo.
- Caldero con revolvedores laterales para obtener un resultado homogéneo sin la intervención del usuario y para evitar el sobrecalentamiento del producto. Tapa transparente equipada con junta y orificio para agregar ingredientes durante el ciclo.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



LA SOLUCIÓN GLOBAL: 2 EN 1 COMBI: PROCESADOR + CUTTER

- Bloque motor + cabezal cortadora + caldero cutter de 4.4 l.





PROCESADOR DE VEGETALES CA-21



- Procesador de vegetales compacta.
- 1 velocidad. Línea Active Compact. Bloque motor de 1
- velocidad + cabezal cortador compact.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-31

- Procesador de vegetales de gran producción, hasta 450 kg. Se compone de un bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal.
- Corte uniforme y de altísima calidad. Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo. Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Homologado por NSF International.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-41

- Procesador de vegetales de gran producción, hasta 650 kg. Bloque motor de 1 velocidad y cabezal de gran capacidad. Corte uniforme y de altísima calidad. Diseño ergonómico. Cabezal con cuchilla en un lateral: corta y distribuye productos dentro de la boca y distribuye productos enteros como el repollo. Expulsor alto: desplaza más cantidad de producto, obteniendo una elevada producción sin perjudicar a la calidad del producto final.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras. Empujador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Homologado por NSF International.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-61

- Procesador de vegetales de gran producción, hasta 1000 kg.
- Bloque motor de 1 velocidad + tolva semiautomática de gran producción.
- Procesador de vegetales de gran producción que consiste en un bloque motor de una velocidad y una tolva semiautomática de gran producción, alcanzando los 1.000 kg/h de producción.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-2V



- Procesador de vegetales compacta.
- Velocidad variable y tecnología Brushless: máxima eficiencia. Línea ULTRA Compact.
- Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortador compact.



CUTTER K-41

- Capacidad de la cuba: 4.4 l. 1 velocidad.
- Línea ACTIVE Compact.
- Bloque motor de 1 velocidad + olla para cutter de 4,4 l



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

- Capacidad de la cuba: 4.4 l.
- Velocidad variable y tecnología "brushless". Línea ULTRA Compact.
- Bloque motor de velocidad variable + olla para cutter de 4,4 l.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

- Capacidad de la olla: 5.5 litros.
- Velocidad variable.
- Línea ULTRA Heavy Duty.

- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix". Ideal para emulsiones y texturizados. Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

- Capacidad de la olla: 8 litros. Velocidad variable. Línea ULTRA Heavy Duty.
- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix". Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-250

- Cuchilla Ø 250 mm.
- Transmisión por correa.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-300

- Cuchilla Ø 300 mm.
- Transmisión por correa.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-300

- Cuchilla Ø 300 mm.
- Rebanadora de gran capacidad.
- Transmisión por correa.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-350

- Cuchilla Ø 350 mm.
- Rebanadora de gran capacidad.
- Transmisión por correa.



CORTADORA MANUAL DE PAPAS CF-5

- Ideal para restaurantes y cocinas industriales
Producción entre 100 kg - 150 kg por hora.
- Equipada de serie con un juego de cuadrícula-prensa.
*Recipiente no incluido

TURBOLICUADORES - BATIDORES



TURBOLICUADOR XM-12



- Turbolicuador profesional compacto. 240W.
- Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- Diseñado para un uso continuo.
- Ideal para mise en place.
- Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l



TURBOLICUADOR XM-22



- Turbolicuador profesional. 300W.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 300 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 15 l



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-21



- Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 300W. Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 250 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.



TURBOLICUADOR XM-32



- Turbolicuador profesional. 400W.
- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 366 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 45 l.



TURBOLICUADOR XM-33



- Turbolicuador profesional. 400W.
- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 60 l.



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-31



- Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 400W. Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 306 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.



TURBOLICUADOR XM-52



- Turbolicuador profesional. 570W.
- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 525 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 120 l.



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-51



- Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 570W. Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 425 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo



TURBOLICUADOR XM-72



- Turbolicuador profesional. 750W.
- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 630 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 250 l.



BATIDORA CENTERLINE 10Q

- Capacidad de 10 cuartos.
Transmisión de engranaje.
- 3 velocidades fijas.
Motor de uso intensivo.
- Salida planetaria 3/4 HP.
- Tecnología GearSafe™.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible de tazón.
- Entrada de aditamento #12
- **INCLUYE:** Tazón de acero inoxidable de 10 cuartos, globo para 10 cuartos, paleta para 10 cuartos, gancho para masa 10 cuartos.

ecomax™
by **HOBART**

HMM10-1STD

BATIDORA CENTERLINE 20Q

- Capacidad de 20 cuartos.
Transmisión de engranaje.
- 3 velocidades fijas.
Motor de uso intensivo.
- Salida planetaria 1/2 HP.
- Tecnología GearSafe™.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible de tazón.
- Entrada de aditamento #12
- **INCLUYE:** Tazón de acero inoxidable de 20 cuartos, globo para 20 cuartos, paleta para 20 cuartos, gancho para masa 20 cuartos.



ecomax™
by **HOBART**

HMM20-1STD





TURBOLICUADOR DE PEDESTAL TRX-21

- Modelo de 1 velocidad.
- Turbolicuador de gran capacidad diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.



TURBOLICUADOR DE PEDESTAL TRX-22

- Modelo de 2 velocidades.
- Turbolicuador de gran capacidad diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

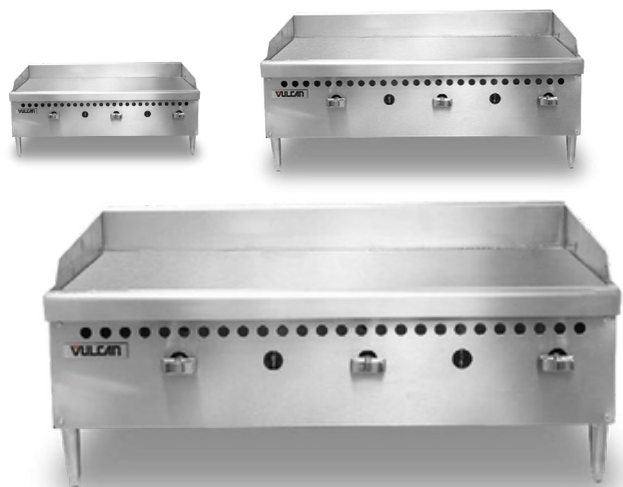
Cocción

Línea Restaurantera 2025

VULCAN

Planchas a Gas

- Equipo disponible en 24,36 y 48 pulgadas.
- Plancha de acero de carbono de 1 pulgada.
- Protecciones laterales para salpicaduras fabricadas en acero inoxidable.
- Bastidor fabricado en acero aluminado.
- Totalmente soldado en acero inoxidable.
- El equipo se surte a Gas Natural y se convierte en campo a Gas LP.



VULCAN
LÍNEA

VCRG24-M2* | Plancha 24"

VULCAN
LÍNEA

VCRG36-M2* | Plancha 36"

VULCAN
LÍNEA

VCRG48-M2* | Plancha 48"



PLANCHA SNACK SPG-601



- Plancha snack a gas, superficie de acero.
- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 583 x 395 mm.
- 2 quemadores.



PLANCHA SNACK SPG-801



- Plancha snack a gas, superficie de acero.
- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 783 x 395 mm.
- 3 quemadores.



GRATINADOR DE QUESO A GAS SERIE VICM

- Fabricación de acero inoxidable.
- Rejilla cromada de alta resistencia con 3 guías.
- Chasis de acero inoxidable y aluminizado soldado.
- Sistema de encendido con piloto permanente.
- Disponible en 24 y 36".

VULCAN

VICM24-2*



VULCAN

VICM36-2*



TOSTADORA TP-100



- Tostadora/gratinadora de un piso.
- Tostadora industrial de introducción horizontal simple.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



TOSTADORA TP-200



- Tostadora/gratinadora de un piso. (Doble)
- Tostadora industrial de introducción horizontal **doble**.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



SALAMANDRA SGF-450



- Estante regulable.
- 3.600 W.
- Área de cocción: 450 x 350 mm



SALAMANDRA SGF-650



- Estante regulable.
- 4.700 W.
- Resistencia adicional en la parte superior.
- Área de cocción: 650 x 350 mm.





VULCAN

VSP100-2

ESTUFÓN A GAS SERIE VSP

Fabricación de acero inoxidable.

- Rejilla removible de **hierro fundido pesado**.
- Dos anillos de 55,000 BTU/hr.
- Quemadores de 18" (110.000 BTU/h. entrada por sección).
- Sistema de encendido con piloto permanente.
- Dos válvulas infinitas de control de calor por sección.
- Escudo térmico para proteger las válvulas de control.

Parrillas a Gas

- Equipodisponible en 12, 24 y 36 pulgadas.
- Fabricado en acero inoxidable al frente, costados y parte superior.
- Bandeja para migajas completa al frente.
- Parrillas de hierro fundido en la pared superior.
- Totalmente soldado en acero inoxidable.
- El equipo se surte a Gas Natural y se convierte en campo a Gas LP.



VCRH12-2* | Estufa parrilla de 2 quemadores 12"

VCRH24-2* | Estufa parrilla de 4 quemadores 24"

VCRH36-2* | Estufa parrilla de 6 quemadores 36"

VULCAN



Asador a Gas

- Equipo disponible en 25 y 36 pulgadas.
- Frente, costado y parte superior fabricado en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro fundido de alta resistencia.
- La parrilla tiene dos posiciones de uso.
- El equipo se surte a Gas Natural y se convierte en campo a Gas LP.

VULCAN

VCRB25-2* | Asador 25"

VCRB36-2* | Asador 36"

VCRB47-2* | Asador 47"



Estufa con horno

VULCAN

- Quemadores abiertos con cabezas removibles potencia de 28,000 BTU por hora.
Ajuste de termostato del horno de 250 a 500 °F (121 a 260 °C).
- Rejilla para horno y cuatro lugares para acomodo.
Frente y laterales, soporte trasero y estante elevado
- desmontable fabricados en acero inoxidable.
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6" (15cm).
- Sistema de tubo piloto cubierto (un piloto por cada dos quemadores).
- Equipo disponible con 4 y 6 quemadores con horno estándar.
El equipo se surte a Gas Natural y se convierte en campo a Gas LP.



VULCAN
— LITERS —

SX24-4BP | Estufa de 4 quemadores con horno

VULCAN
— LITERS —

SX36-6BP | Estufa de 6 quemadores con horno

Freidoras



FREIDORA PF-6

- Freidora eléctrica con cuba de 5 litros.
- Cuba desmontable.



FREIDORA PF-10 - MONOFÁSICO

- Freidora eléctrica con cuba de 8 litros.
- Modelo monofásico.



VULCAN

LG300-2

- Tanque de acero inoxidable 35-40 lb. Frente superior y puerta de acero inoxidable.
- Tres tubos intercambiadores de calor **de alta eficiencia** y posicionados para facilitar la limpieza.
- Canastillas gemelas con manijas recubiertas en plástico atérmico.
- 1 año de garantía en partes.
- Solicitar equipo a Gas Natural o Gas LP.



Horno para pizzas



- Luz halógena en cada nivel
- Piedra especial de arcilla natural en cada piso.
- Exterior de acero inoxidable.
- Función de encendido turbo.
- Indicadores de termostato, encendido turbo y servicio. Puerta del horno transparente con cristal termorreflectante.
- 400°C / 752°F como estándar.
- Visor digital.
- Temporizador de apagado manual con alarma. Temporizador automático con alarma.
- **Pizzas listas en 1:45 min.**



PizzaMaster.

PM451ED-1

PizzaMaster.

PM451ED-DW





PizzaMaster®

PM732ED (80002-ED)

NO. CAVIDADES
2

NO. DE PIEDRAS
2

CONSUMO KW
9.5

DIMENSIÓN INTERIOR DE PIEDRAS (PULGADAS)

PizzaMaster®

PM921ED (80222-ED)

NO. CAVIDADES
2

NO. DE PIEDRAS
2

CONSUMO KW
9.5

DIMENSIÓN INTERIOR DE PIEDRAS (PULGADAS)



Horno de convección

ecomax™
by **HOBART**

FGC100

- Cavity recubierta de porcelana por dentro y por fuera.
- Esquinas curvadas en la cavity, sin costuras en la parte inferior para fácil limpieza.
- Alta eficiencia, con temperatura nivelada en el interior de la cavity.
- Disponible a Gas Natural y a Gas LP. Circulación de aire caliente integrado de doble velocidad y el flujo de calor equilibrado garantiza la calidad del platillo.



Lavado y sanitizado

Línea Restaurantera 2025

Lavalozas bajo barra

ecomax™
by **HOBART**

E400



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado **120 segundos**
- Dosificador integrado de QS **NO**
- Capacidad de rack **20 platos**
- Canastillas por hora **20**
- Ciclos de lavado **1 ciclo**

ecomax™
by **HOBART**

E500



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado **60, 120 y 180 segundos**
- Dosificador integrado de QS **SÍ**
- Capacidad de rack **25 platos**
- Canastillas por hora **20, 30 y 60**
- Ciclos de lavado **3 ciclo**



LAVAVASOS / LAVAPLATOS AX-40

- Cesta de 400 mm x 400 mm y altura útil de 300 mm.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

sammic



LAVAVAJILLAS AX-50

- Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 380 mm.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

sammic

Solicita **tu cotización**



LAVAVAJILLAS UX-50 LITE



- Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 380 mm.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

Lavalozas de capota



E800



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado **60, 120 y 180 segundos**
- Dosificador integrado de QS **NO**
- Capacidad de rack **25 platos**
- Canastillas por hora **20, 30 y 60**
- Ciclos de lavado **3 ciclo**



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100



- Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

Solicita **tu cotización**

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100



- Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade
- Máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

LAVALOZA UX-600



- Cesta de 600 mm x 630 mm
- Altura útil de 650 mm.
- Sistema de aclarado a temperatura constante.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-150SBC ISO DD



- Cesta de 600 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.
- Doble pared en la capota.
- Panel superior. Sani-Control: desinfección garantizada.
- Aislamiento y eficiencia energética.
- Brazos de lavado de acero inoxidable de alto rendimiento.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

Lavalozas de túnel



- Eléctrica
- Tiempo de ciclo de lavado **30, 40 y 70 segundos**
- Dosificador integrado de QS **NO**
- Capacidad de rack **25 platos**
- Canastillas por hora **50, 100 y 130**
- Ciclos de lavado **3 ciclo**

CCR130



LAVAVAJILLAS DE TUNEL UX-150SBC ISO DD



- 67/100 cestos/hora (hasta 1.800 platos/hora). Lavado + aclarado.
- Modelo compacto. Especialmente indicado para espacios reducidos.
- 2 velocidades.
- Módulo de secado TS-600 de 6 Kw opcional.

LAVAUTENSILOS



LAVAUTENSILOS UX-750

Cesta de 780 mm x 700 mm y altura útil de 820 mm.

Sistema de aclarado a temperatura constante.



LAVAUTENSILOS UX-1300

Cesta de 1320 mm x 700 mm y altura útil de 820 mm.

Sistema de aclarado a temperatura constante.



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001



Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.
Producción de 3000 piezas/hora.

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001



Modelo de piso con freno motor y ventilador en la salida del producto.
Producción de hasta 8000 piezas/hora.



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

- Capacidad: 25 - 30 unidades.
- Potencia 15 W.
- Capacidad: 25-30 unidades.
- Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 8 kg.

Refrigeración y conservación

Línea Restaurantera 2025

centerline
by **Traulsen**

BLAST CHILLERS

- Versátil, disponible en vertical (Reach-In) y bajo barra para todos los espacios.
Dos modos: **Soft Chill**: un proceso de enfriamiento suave diseñado para aplicaciones delicadas. **Hard Chill**: circulación avanzada de aire frío adecuada para alimentos más densos.
Sonda de alimentos especial para lecturas de temperatura precisas.
- Construcción duradera; frente, lados, puerta e interior de acero inoxidable.
Controles digitales de 2.8 pulgadas fácil de usar con pantalla LED.
- Puerta; con cierre automático a 120 grados para facilitar la carga del producto. Seguridad alimenticia;
La forma más segura de enfriar alimentos para reducir el crecimiento potencial de bacterias dañinas en la zona de peligro de temperatura



centerline
by **Traulsen**

CLBC7-L



centerline
by **Traulsen**

CLBC4-WT-R

Solicita **tu cotización**

REFRIGERADORES Y CONGELADORES VERTICALES (REACH IN)

centerline
by Tausilcan

- Disponible con puertas de cristal y sólidas. (solo refrigeradores).
- Versatilidad en equipos sencillos o dobles desde 1 hasta 4 puertas.
- Fabricación de alta durabilidad exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- Compresor montado en la parte inferior para un mejor mantenimiento y limpieza fácil.
- Fácil de usar, control electrónico con pantalla led.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra.
- Luz led.
- Manija lateral para un fácil agarre.
- Espacio disponible para almacenamiento en la parte superior de la unidad.



Puertas & Capacidad Personalizables

centerline
by Tausilcan



REFRIGERADORES Y CONGELADORES BAJO BARRA

- Fabricación de alta durabilidad exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- Puertas permanecen abiertas y cuentan con cierre automático para facilitar la carga y descarga.
- Fácil de usar, control electrónico con pantalla led.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra. Luz led.
- Versatilidad de tamaños: 27", 36", 48", 60" o 72"

Puertas & Capacidad Personalizables

MESAS DE PREPARACIÓN SERIE CLPT

- Fabricación exterior de acero inoxidable e interior en aluminio anodizado.
- La temperatura de funcionamiento es de 32 °F (0°C)T a 41 °F (5°C).
- Control digital electrónico fácil de usar, con pantalla led.
- Garantía de 3 años para partes y mano de obra.
- Disponible en 27", 36", 48", 60" o 72" desde 8 hasta 30 charolas.
- Luz led.



centerline
by Taulman

MAQUINAS DE HIELO



Máquina de hielo GS-60PA

sammic

- Cubo compacto de 22 gr.
- Estructura de acero inox AISI 304. Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema de duchas.
- Mandos electromecánicos.
- Depósito incorporado.
- Tropicalizada Clase T.
- Temperatura del aire: 5-40°C.



FÁBRICA DE HIELO FD-70PA

sammic

- Producción: hasta 65 kg / 24h. Depósito para 20 Kg.
- Fábrica de hielo en cubo
- Depósito incorporado.
- Modelo refrigerado por aire.



FÁBRICA DE HIELO FD-90PA

- Producción: hasta 87 kg / 24h. Depósito para 35 Kg.
- Fábrica de hielo en cubo.
- Depósito incorporado.
- Modelo refrigerado por aire.



FABRICADOR DE HIELO FD-215PA CON DEPÓSITO

- Producción: hasta 241 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.



FABRICADOR DE HIELO FD-315A CON DEPÓSITO

- Producción: hasta 317 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.



FABRICADOR DE HIELO FD-415A CON DEPÓSITO

- Producción: hasta 424 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.



Solicita **tu cotización**



FÁBRICA DE HIELO FD-315A

- Producción: hasta 317 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fábrica de hielo en cubo.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.



FÁBRICA DE HIELO FD-415A

- Producción: hasta 424 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fábrica de hielo en cubos.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.



FÁBRICA DE HIELO FD-215PA

- Producción: hasta 241 kg / 24h. Depósito independiente.
- Fábrica de hielo en cubo.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.

Solicita **tu cotización**

MAQUINAS DE HIELO FRAPPÉ



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-90A



- Producción diaria: 85 Kg.
- Depósito incorporado.
- Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.
- Modelo refrigerado por aire.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-220A CON DEPÓSITO

- Producción diaria: 220 kg. Depósito independiente.
- Fábrica de hielo frappé.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-400A CON DEPÓSITO

- Producción diaria: 390 kg. Depósito independiente.
- Fábrica de hielo frappé.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

Solicita **tu cotización**



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-220A

- Producción diaria: 220 Kg.
- Depósito independiente.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-400A

- Producción diaria: 300 Kg.
- Depósito independiente.

Solicita **tu cotización**



SNACK Y CAFETERIA

Línea Restaurantera 2025



PANINI SNACK GRM-6



Panini acanalado medio.
Panini snack eléctrico acanalado medio de hierro fundido.



PANINI SNACK GRD-10



Panini acanalado doble.
Panini snack eléctrico acanalado doble de hierro fundido.



Emulsionizer PRO 1.0



- Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.
- Accesorio para el triturador XM-12 que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.
- Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento. Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana: 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic. El XM-12 se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.



Soporte para olla "quick fix"



- Permite sujetar el turbolicuador a la marmita.
- Soporte universal que permite la sujeción de brazos a cualquier tipo de olla o marmita de forma fija. Puede usarse sobre el soporte deslizador para turbolicuadores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del turbolicuador con las manos.
- Al almacenar el turbolicuador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura. Válido para la gama XM a partir de la serie 30 y para TR/BM a partir de los modelos 350 (modelos que se pueden enclavar para trabajos continuos). Montaje y desmontaje rápido y seguro, sin herramientas ni tornillos. **Se puede limpiar en el lavavajillas.**

Soporte deslizador para trituradores



- Combinando con el soporte de caldero Quick-Fix, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700 mm Ø.
- Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil. Ø máx marmita: 700 mm.



EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM



- Exprimidor de cítricos de presión manual para bar o cafetería.
- Exprimidor de presión manual con una producción de 200 naranjas/hora.



EXPRIMIDOR PROFESIONAL CON PALANCA ECP



- Exprimidor de cítricos con presión de palanca para bar o cafetería.
- Exprimidor con palanca ECP con una producción de 200 naranjas/hora.



EXTRACTOR LI-240



- Extractor profesional diseñado para una utilización continua.
- El extractor LI-240 de Sammic, fabricado con tecnología suiza, está construido en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.



ACCESORIOS

Línea Restaurantera 2025



PEELER PP-6+

- Producción de 6 kg en cada ciclo.
- Fabricado en aluminio altamente resistente.



PEELER PI-10

- 10 kg / ciclo.
- Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.



PEELER PI-20

- 20 kg / ciclo.
- Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.





PEELER PI-30

- 30 kg / ciclo.
- Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.



ESCURRIDOR ES-100

- 6 kg de carga por ciclo.
- Producción 120 kg - 360 kg por hora.



ESCURRIDOR ES-200

- 12 kg de carga por ciclo.
- Producción 240 kg - 720 kg por hora.



Cesto acero inoxidable

Cesto escurridora Sammic ES-100 / ES-200.





EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-200

Modelo de sobremesa. 5 / 10 m³/h. 280 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 280 mm.
- Equipada con bomba Busch de 5 / 10 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORAS AL VACÍO - SERIE SE-300

Modelo de sobremesa. 12 m³/h. 320 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 320 mm.
- Equipada con bomba Busch de 12 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-400

Modelo de sobremesa. 12 m³/h / 19 m³/h. 420 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 420 mm.
- Equipada con bomba Busch de 12 m³/h / 19 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-520

Modelo de sobremesa. 24 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Cámara de empaque de forma alargada.
- Una o dos barras de sellado doble de 420+420 / 555 mm.
- Equipada con bomba Busch de 24 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-800

Modelo de piso. 75 m³/h. 848 + 848 mm.

- Dos barras de sellado doble de 848 + 848 mm.
- Equipada con bomba Busch de 75 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-300

Modelo de sobremesa. 12 m³/h. 320 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 320 mm.
- Equipada con bomba Busch de 12 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-400

Modelo de sobremesa. 19 m³/h. 420 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 420 mm.
- Equipada con bomba Busch de 19 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-520

Modelo de sobremesa. 24 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Cámara de empaque de forma alargada.
- Una o dos barras de sellado doble de 420+420 / 555 mm.
- Equipada con bomba Busch de 24 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-540

Modelo de piso. 48 m³/h. 420 + 420 mm.

- Dos barras de sellado doble de 420 + 420 mm.
- Equipada con bomba Becker de 48 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-600

Modelo de piso. 48 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Dos barras de sellado doble de 413+656 / 465+465 mm.
- Equipada con bomba Busch de 48 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Solicita **tu cotización**



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-6000

- Modelo de piso de doble cámara. 120 / 186 m³/h. 2 x (662 + 662) mm. Empacadora de gran producción con tapa basculante, doble cámara y 4 barras de doble sellado de 2 x (662 + 662) mm.
- Equipada con bomba Busch de 120 / 186 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



SmartVide XL + cuba potenciada 120P

- **Gran capacidad** Cuba de 120 litros.
- **Versatilidad de la oferta** Ofrece mayor variedad de platos en tu establecimiento. Cocina y regenera distintos tipos de recetas a la vez.
- **Máxima calidad** Cocción y regeneración garantizadas a temperaturas controladas con gran precisión, preservando la calidad del producto y resaltando tanto sabores como texturas.
- **Gran precisión** Equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión para obtener resultados altamente consistentes.
- **HACCP** El control HACCP es extremadamente fácil, permitiendo exportar e imprimir los resultados de la cocción.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5



- Capacidad máxima: 30 litros.
- Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.
- Conectividad Bluetooth. HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

Solicita **tu cotización**



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7



- Capacidad máxima: 56 litros.
Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.
- Conectividad Bluetooth. HACCP-ready.
Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9



- Capacidad máxima: 56 litros.
Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.
- Conectividad Bluetooth. HACCP-ready.
Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.
Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL



- Capacidad máxima: 120 litros.
Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.
- Conectividad: Bluetooth / WIFI. HACCP-ready.
Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
Pantalla a color táctil de 5".

Solicita **tu cotización**



SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUCCIONES

- SmartVide XL + Cuba 120P. Elevada producción: hasta 200 porciones de 200 g por hora. Diseñados para ayudar a los profesionales de la hostelería en la productividad, la versatilidad del menú y la calidad culinaria. Permiten a los operadores servir hasta 200 porciones de 200 g por hora manteniendo la misma precisión que un tanque de sous-vide de mostrador típico. Producción: Hasta 200 porciones de 200 g por hora.
- Versatilidad en el menú: Varios platos pueden ser regenerados simultáneamente en el mismo baño. Calidad culinaria: Preserva la calidad del producto y mejora el sabor y la textura. Precisión: Para obtener resultados extremadamente consistentes. Fácil control HACCP: Permite exportar o imprimir resultados de cada ciclo. y Janby Track-Ready:
- Controla los tiempos de cocción y regeneración de cada producto de manera independiente.

EQUIPOS ESPECIALES

Línea Industrial 2025



LAVALOZA SERIES C

HOBART



HORNOS COMBI

HOBART

RATIONAL

UNOX



PANIFICACIÓN INDUSTRIAL

BAXTER

UNOX



SARTEN INTELIGENTE

HOBART

RATIONAL



MARMITA INDUSTRIAL

VULCAN

Solicita **tu cotización**



OMEGA
KITCHEN

EQUIPOS & SERVICIOS

Raúl Montemayor
Gerente Comercial

Solicita **tu cotización**

Omega Kitchen México
omegakitchen.mx

Tel. +(52) 811 510 4823
Gerencia@omegakitchen.mx