



CATALOGO 2024



OMEGA KITCHEN
Food Equipment Group

LÍNEA

Restaurantera



Traulsen

ecomax

HOBART

PizzaMaster

VULCAN



E400-1



Mínimo consumo de agua y electricidad.



400 platos por hora (Rack de 20 platos) en el ciclo de 120 segundos.



Operación / controles digitales completamente automática y de fácil uso.



Un ciclo de lavado de 120 segundos para una mayor versatilidad de uso.



Capacidad de 20 canastillas por hora.

ecomax

PARA MÁS INFORMACIÓN



E500-1DP

ecomax

PARA MÁS INFORMACIÓN



Operación sencilla con solo oprimir un botón.



Operación completamente automática.



Tres ciclos de lavado de 60, 120 y 180 segundos.



Capacidad de 20, 30 y 60 canastillas por hora.



Mínimo consumo de agua y electricidad.



500 platos por hora rack de 25 platos.



Bomba de químicos y drenaje.

LAVADO



E800-2 DP



Tres ciclos de lavado
para una mayor versatilidad de lavado.



Funcionamiento
totalmente automatizado.



Mínimo consumo
de agua y electricidad.



Puede funcionar
lineal o en esquina.



Sistema de enjuague por agua caliente
para sanitizado de la loza al final del ciclo.



Sobrecalentador integrado de 8 KW
para alimentación de agua a partir de 15°C (trifásico).



Capacidad de 20, 30 y 60 canastillas
500, 600 a 1200 platos por hora.

ecomax

PARA MÁS
INFORMACIÓN



CCR 130

ecomax

PARA MÁS
INFORMACIÓN



Maneja hasta 2,400 platos
por hora.



Sobrecalentador de agua integrado
para sanitizado por agua caliente.



Automático continuo
hasta 130 canastillas por hora.



Funcionamiento manual
por tiempo para mayor flexibilidad.



Eficiente consumo de energía
reduce los gastos de operación.



Construcción de doble pared
para aislamiento térmico y reducción de
ruido en la cocina.



BATIDORAS CENTERLINE

centerline

PARA MÁS INFORMACIÓN



Capacidad de 10 y 20 cuartos.



Transmisión de engranaje.



3 velocidades fijas.



Motor de uso intensivo.



Salida planetaria ½ 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.



CC32S



Función de inicio y paro automático al colocar el empujador en posición de corte.



Procesa hasta 2 kg por minuto

recomendado para preparar de 10 hasta 80 porciones por día.



Diseño compacto para espacios reducidos.



2 velocidades de selección automática una para corte y otra para picar.



Sistema de interruptores de seguridad que lo hacen una máquina fácil y segura de usar.



Máxima versatilidad en la cocina, 2 en 1.

Cortador vertical de verduras - corta y ralla. Tazón para picar, batir y mezclar.

ecomax

PARA MÁS INFORMACIÓN



Incluye 3 discos; Rebanador 2MM (85002), Rebanador 4MM (85004) y Rallador 4MM (85040)

COCCIÓN



ASADORES VCRB



Quemadores
con opción de 4, 6 y 8.



Sistema de ignición
de piloto permanente.



Una válvula de control
de calentamiento infinito por cada quemador.



Potencia
hasta 87,000 BTU/h.



Un año de garantía limitada
en partes y mano de obra.



Asador
disponible en 25, 36 y 47 pulgadas.

VULCAN
Restaurantera

PARA MÁS
INFORMACIÓN



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.



ESTUFAS VCRH

VULCAN
Restaurantera

PARA MÁS
INFORMACIÓN



Quemadores
con opción de 2, 4 y 6.



Protecciones laterales
para salpicaduras.



Potencia
hasta 150,000 BTU/h.



Fabricadas en
acero inoxidable.



Estufas
disponibles en 12, 24 y 36 pulgadas.

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

COCCIÓN



1 año de garantía
en partes.



Temperatura
el control de termostato Millivolt de acción de chasquido, ajusta de 93° a 204° C con piloto permanente.



Potencia de
90,000 BTU/h.



Capacidad de
16 a 18 kg.



Tres tubos intercambiadores
de calor de alta eficiencia y posicionados para facilitar la limpieza.



Canastillas gemelas con manijas
recubiertas en plástico atérmico.



FREIDORA LG300

VULCAN
RESTAURANT

PARA MÁS
INFORMACIÓN



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.



ESTUFAS SX

VULCAN
RESTAURANT

PARA MÁS
INFORMACIÓN



Termostato del horno de 121°C a 260°C.
Quemadores abiertos, cada uno con 28,000 BTU/h.



Patas regulables
de acero inoxidable de 6".



Quemadores con opción de 4 y 6
abiertos con potencia de hornos de 30,000 BTU/h.



Estufas
disponibles en 24 y 36 pulgadas.

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

COCCIÓN



PLANCHAS VCRG



Planchas de acero
de carbono de 1 pulgada.



Protecciones laterales
para salpicaduras.



Potencia
hasta 100,000 BTU/h.



Planchas
disponibles en 24, 36 y 48 pulgadas.



Quemadores
con opción de 2, 4 y 6.



Fabricadas en
acero inoxidable.

VULCAN
RESTAURANTERA

PARA MÁS
INFORMACIÓN



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.



ESTUFÓN A GAS VSP



Fabricación de
acero inoxidable.



Rejilla removible
de hierro fundido pesado.



Dos anillos de 55,000 BTU/hr
con 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

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

COCCIÓN



GRATINADOR DE QUESO A GAS VICM



VULCAN
Restaurantero



Sistema de encendido con piloto permanente.



Disponible en 24 y 36".



Fabricación de acero inoxidable.



Rejilla cromada de alta resistencia con 3 guías.



Niveles opción de cambiar el nivel de la rejilla.

*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

HORNOS



HORNO DE CONVECCIÓN FGC100



Seguro

se garantiza la seguridad del operador y del producto.



Eficiente

circulación de aire caliente integrado de doble velocidad y flujo de calor equilibrado.



Ahorro de energía

control automático y preciso de temperatura y control multifunción fácil de operar.



Horneado que brilla

vidrio reflejante templado con lámpara a prueba de explosiones y resistente al calor.

ecomax

PARA MÁS INFORMACIÓN



*Los equipos se surten a gas LP, agregar kit para Gas Natural con su ejecutivo.

HORNOS



HORNOS DE GAVETA



PizzaMaster®

Hornos multiusos de plataforma con base de piedra para pizzas

PARA MÁS
INFORMACIÓN



El horno eléctrico de plataforma para pizzas y panes artesanales con 80 tamaños diferentes y más de 1,000 combinaciones.



Luz halógena
en cada piso.



Piedra especial de arcilla natural
en cada piso.



Función de encendido turbo.



Puerta del horno transparente
con cristal termorreflectante.



Visor digital.



Temporizador
de apagado manual/automático con alarma.



Pizzas listas en 1:45 seg.



Versatilidad de hornos
sobre mostrador o modulares.



Potencia

400 °C/752 °F (estándar), 500 °C/932 °F
(alta temperatura), 800 °C/1436 °F
(Xtreme Performance).

REFRIGERACIÓN



REFRIGERADORES Y CONGELADORES VERTICALES (REACH IN)

-  **Disponible con puertas de cristal** (solo refrigeradores) y sólidas.
-  **Versatilidad en equipos** sencillos o dobles desde 1 hasta 4 puertas.
-  **Compresor montado en la parte inferior** para un mejor mantenimiento y limpieza fácil.
-  **Fácil de usar** control electrónico con pantalla LED.
-  **Manija lateral** para un fácil agarre.
-  **Espacio disponible para almacenamiento** en la parte superior de la unidad.

centerline
by VECO

PARA MÁS
INFORMACIÓN



REFRIGERADORES Y CONGELADORES BAJO BARRA

centerline
by VECO

PARA MÁS
INFORMACIÓN



-  **Puertas** permanecen abiertas y cuentan con un cierre automático para facilitar la carga y descarga.
-  **Fácil de usar** control electrónico con pantalla LED.
-  **Manija** brinda al operador un fácil agarre.
-  **Versatilidad de tamaños** 27", 36", 48", 60" o 72".

REFRIGERACIÓN



MESAS DE PREPARACIÓN COMPACTAS SERIE CLPT



Temperatura de funcionamiento
de 32°F (0°C) a 41°F (5°C).



Control digital electrónico
fácil de usar, con pantalla LED.



Disponible en:
27", 36", 48", 60" o 72".



Versatilidad
desde 8 hasta 30 insertos.



Manija
brinda al operador un fácil agarre.

centerline
by HOBART

PARA MÁS
INFORMACIÓN



BLAST CHILLER

centerline
by HOBART



Optimizar el flujo de trabajo

Enfríe de forma segura grandes cantidades de comida caliente con antelación para un funcionamiento más eficiente de la cocina.



Reducir costos

El enfriamiento rápido permite a los operadores realizar pedidos al por mayor y preparar cantidades mayores para ahorrar costos.



Simplificar el enfriamiento

Centerline™ ofrece controles simples e intuitivos para iniciar ciclos de enfriamiento con facilidad.



Seguridad alimenticia

La forma más segura de enfriar alimentos para reducir el crecimiento potencial de bacterias dañinas en la zona de temperatura peligrosa.



POST VENTA Y GARANTIAS



Soporte:

TW FOOD EQUIPMENT GROUP
LATINOAMÉRICA

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Alarga la vida útil y mejora la eficiencia operativa de su equipo.

Incluye visitas programadas básicas de mantenimiento.

Checklist con los procedimientos recomendados por fábrica.

Cualquier reparación identificada puede ser reparada en el lugar de ser requerido.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Servicios solicitados por evento, donde se le asignará al técnico más cercano para atender sus necesidades.

EXTENSIÓN DE GARANTÍA

Se adquiere con la compra del equipo, justo al finalizar el primer año de garantía.

Aplican las condiciones normales de servicio.

CONTRATOS DE SERVICIO

Una sola tarifa anual le dará el mejor soporte de servicio para su equipo de manera integral; creando fuertes ventajas competitivas para su negocio.

VENTA DE PARTES GENUINAS

Contamos con el mayor catálogo de partes y refacciones originales de la industria.



¡Estamos listos para servirle!

Cordialmente:
Antonio de León



www.Omegakitchen.mx
gerencia@omegakitchen.mx

CEL: 811-5104823

