



Catálogo 2026

torrey.net



QUIENES SOMOS?

Torrey nace en el norte del país como una empresa dedicada al mantenimiento de equipos para carnicerías, con el paso de tiempo y gracias a su esfuerzo y dedicación se logró posicionar como una empresa líder en el mercado de equipos para la industria alimenticia.



Con esta trayectoria el crecimiento de **Torrey** supero las fronteras llegando a + 50 países en 5 continentes. En enero del 2017, **Torrey** se integra a grupo Femsa, y comienza una etapa de transformación que nos ha llevado a reinventarnos, mejorando sistemas y renovando nuestra imagen.



ORGULLOSAMENTE HECHO EN MÉXICO



La integración de nuevos procesos, reingeniería y creación de equipos con tecnología de vanguardia, han sido nuestra prioridad. Nuestra extensa variedad de equipos, y acompañados de una amplia red de distribución nos hemos posicionado como la marca predilecta de nuestros clientes. En **Torrey**, seguiremos trabajando para incrementar nuestro portafolio de servicios y superar las expectativas del mercado para seguir construyendo juntos historias de éxito

NUESTRA MISIÓN

Generar valor económico y social en las diferentes industrias en las que participamos, a través de productos innovadores que garanticen el mejor rendimiento de los activos de nuestros clientes en el punto de venta.

NUESTRA VISIÓN

Ser el más rentable fabricante y comercializador de equipos y partes para la preparación de alimentos y bebidas, y con ellos duplicar el valor del negocio cada 5 años.



SUSTENTABILIDAD

En **Torrey** reafirmamos nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente, implementando esfuerzos para reducir nuestra huella de carbono en el planeta.

- Separamos y reciclamos nuestros residuos
- Implementamos gases refrigerantes naturales
- Participamos en campañas de reforestación
- Trabajamos bajo una economía circular de reciclaje de partes y materiales



Comenzamos con la instalación de paneles solares con la meta de fabricar todos nuestros equipos con energía renovable

TECNOLOGÍA INVERTER

Lanzamos una nueva línea de equipos con tecnología **Inverter**. Nuestros equipos **Inverter** presentan grandes beneficios como:

- Ahorro de energía
- Menor desgaste del equipo
- Mejor control de temperatura
- Mayor capacidad de adaptación a las temperaturas ambientales

GAS REFRIGERANTE NATURAL



Los gases **R290 y R600** son hidrocarburos naturales, tienen un impacto ambiental bajo. No dañan la capa de ozono, al tener un índice de GWP = 3 y ODP = 0, además de otros beneficios como aumento en la eficiencia energética, reducción de emisiones directas y ahorro de energía.

En **Torrey** utilizamos estos gases en nuestros equipos de refrigeración comercial como congeladores, refrigeradores, mesas frías y vitrinas.



* GWP: Global Warming Potential o potencial de calentamiento global
* ODP: Ozone Depletion Potential o potencial de agotamiento del ozono

INNOVACIÓN



En **Torrey** afianzamos nuestro liderazgo en el mercado, contamos con un equipo de **más de 30 ingenieros** comprometidos con la mejora continua y la innovación constante.

En el último año ampliamos nuestro portafolio de productos **integrando más de 20 equipos nuevos** y mejoramos **más de 30 equipos** de nuestro portafolio.

Ofreciendo a nuestros clientes **más de 280 equipos** para equipar y complementar sus negocios.



LÍNEA DE COCCIÓN

Más fuerte. Más robusta



Estufa Profesional 6 en 1

Modelo **EST-MA6**

Eficientiza el área de trabajo con 6 funciones en 1:

Parrilla, plancha, asador, freidora, horno y gratinador

- Construcción en acero inoxidable
- Parrillas en hierro vaciado
- Perilla heavy duty
- Quemadores en hierro vaciado
- Charola para residuos
- Soportes niveladores
- Pilotos independientes

1

PERILLAS HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

2

CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

3

CHAROLA PARA RESIDUOS

Los equipos Torrey incluyen charolas por debajo de sus quemadores, que recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

4

HORNO DE GRAN CAPACIDAD

El horno cuenta con un volumen de 340L, de esta manera habilitando al usuario gran capacidad de cocción.

5

ENTREPAÑO DE ACERO NIQUELADO

Las parrillas del horno y el gratinador están fabricadas en acero niquelado, un material resistente al calor y que permiten colocar los alimentos.

COCCIÓN

Cocina con máxima eficiencia y arma tu cocina con nuestros equipos modulares

Estufa a gas 4 quemadores y horno

Modelo **EST-4QH**



- Equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación, brindando uso rudo y durabilidad.
- Charola para residuos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.
- Horno y gratinador fabricados en acero niquelado

Fogón a gas 1 quemador

Modelo **FOG-1Q**



- Fogón a gas construido en acero inoxidable tipo 430 para dar un mayor tiempo de vida.
- Parrillas fabricadas en hierro vaciado y quemadores de hierro fundido que mejora la distribución de calor al momento de cocinar.
- Charola para residuos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.



Parrilla a gas de 4 y 6 quemadores

Modelo **PAT-4Q / PAT-6Q**

- Fabricación de acero inoxidable 430 para dar mayor tiempo de vida
- Hornillas que maximizan el flujo de calor sobre toda la superficie de las parrillas
- Charola recolectora para captar residuos
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

* Disponible en 4 y 6 hornillas

Freidora a gas de 15 y 20 litros

Modelo **FRT-15G / FRT-20G**



- Construcción en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Tubo y válvula de purga para fácil limpieza y mantenimiento
- Canastillas de acero niquelado para mayor resistencia
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

* Disponible en 15 y 20 litros

Freidora eléctrica de mesa 4 litros

Modelo **FRT-4E**



- Construcción en acero inoxidable 430 para dar un mayor tiempo de vida
- Canastilla de acero niquelado con mango sujetador
- Termostato eléctrico para tener un mejor control de temperatura del aceite

CERTIFICACIÓN





Freidora a gas 5 litros

Modelo **FRT-5G**

- Construcción en acero inoxidable
- Canastilla niquelada con mango sujetador
- Perilla heavy duty
- Tamaño versátil para trabajo en espacios reducidos

Plancha a gas

Modelo **PLT-600G / PLT-900G**



- Construcción en acero inoxidable
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente
- Perillas heavy duty
- 3 quemadores tipo U que maximizan el flujo de calor
- Charola para residuos

* Disponible de 60 y 90 cm

Asador a gas

Modelo **ASA-900G / ASA 600G**



- Construcción en acero inoxidable
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente
- Perillas heavy duty
- Parrillas en hierro vaciado
- Rejillas de doble vista
- 3 quemadores tipo U que maximizan el flujo de calor
- Charola para residuos

* Disponible de 60 y 90 cm

CERTIFICACIÓN



Rosticeros a gas de 27 y 48 pollos

Modelo RT-27 / RT-48

- Capacidad para 27 (RT-27) y 48 (RT-48) pollos
- Funciona con gas LP
- Válvula de ajuste de temperatura
- Drenaje integrado
- Incluye kit de espreas para convertir a gas natural

NUEVAS MEJORAS

Rosticero RT-48 con transmisión con reductor y cadena



HORNO DE CONVECCIÓN

COCINA DE MANERA UNIFORME



Horno de convección comercial

Modelo HCT-5PGN Y HCT-5PLP

- Ideal para alto volumen
- Exterior construido en acero inoxidable e interior recubierto en acero porcelanizado
- Turbina distribuidora de calor
- Puertas de uso rudo
- Capacidad para 5 charolas ajustables
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

CERTIFICACIÓN



Horno de microondas SCAN & GO

Modelo MIT-0.6S



- Escáner para facilitar su uso y configuración
- 11 niveles de poder y 3 diferentes fases de calentamiento
- Construcción robusta en acero inoxidable
- 1200 W de potencia

Horno de microondas de perilla 4 niveles de potencia 1.2 pies³

Modelo MIT-1.2D



- Capacidad para calentar hasta 6 minutos
- Lapsos de tiempo de 10, 30 y 60 segundos
- Panel de control dial con perilla

Horno de microondas táctil 5 niveles de potencia 1.2 pies³

Modelo MIT-1.2T



- Capacidad para cocinar hasta por 60 minutos
- 23 configuraciones pre-cargadas
- 100 memorias ajustables para cocinar en 3 etapas de tiempo y potencia

Horno de microondas comercial 5 niveles de potencia 0.9 pies³

Modelo MIT-0.9



- Antena rotativa inferior para calentado uniforme
- Construcción robusta en acero inoxidable
- 5 niveles de potencia
- Teclado digital
- 100 memorias programables



Parrilla a gas 2 quemadores

Modelo **PAT-2QG**

- Cuenta con 2 quemadores comerciales, fabricados en hierro vaciado
- Exterior construido en acero inoxidable 430
- Incluye una charola debajo de sus quemadores

Estufa a gas 6 quemadores con horno

Modelo **EST-6QH**

- El horno cuenta con un volumen de 510 L
- Equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación
- Charola para residuos
- Estufa a gas 6 quemadores con horno, fabricado en acero inoxidable 430



Plancha a gas 4 quemadores

Modelo **PLT-1200G**



- Exterior construido en acero inoxidable tipo 430
- Charola por debajo de sus quemadores
- Cuenta con 4 quemadores tipo "U" fabricados en acero inoxidable
- 4 perillas ergonómicas fabricadas en polímeros de alta resistencia

Plancha y parrilla 2 quemadores

Modelo **PLPA-2Q**

- Construida en acero inoxidable 430
- Plancha fabricada en acero rolado en frío
- Perillas ergonómicas fabricadas en polímeros de alta resistencia al calor
- Plancha y parrilla 2 quemadores, construida en su exterior en acero inoxidable 430





Prensa de masa para pizza 18"

Modelo **PMP-18**

- El equipo está construido en acero inoxidable tipo 430.
- Platos calientes hechos de aluminio grado alimenticio.
- Control digital que permite un mejor ajuste y control de temperatura de los alimentos y productos
- El equipo permite tener un rango de espesor de masa que va desde 1 a 15 mm

Base de acero inoxidable

Modelo **BAT-600**



- Base de acero inoxidable para ASA-600G, PLT-600G y PAT-4QG

Base de acero inoxidable

Modelo **BAT-900**



- Base de acero inoxidable para PAT-6QG



Horno comercial de alta velocidad

Modelo **HCAV-0.6**

- 6000 W de potencia máxima
- Pantalla de control táctil e intuitivo
- Cuenta con filtro de humos
- Gran capacidad de memoria permite guardar una amplia cantidad de recetas e imágenes
- Enchufe tipo NEMA 6-30

Horno eléctrico de convección

Modelo **HEC-4V**

- Doble cristal aislante
- Capacidad para 4 charolas al mismo tiempo
- Tostador superior de fácil manejo
- Bisagras resistentes y de uso rudo





KAMADO BERRY GRILL

Horno Kamado cerámica multifuncional

Modelos HKC-21N, HKC-21R, HKC-26N & HKC-26R

- Elaborado con material cerámico multita
- Bisagras resistentes y de uso rudo
- Empaque de Nylon de alta temperatura
- Termómetro Dual
- Parrilla de acero inoxidable

Disponibles en:  Negro  Rojo



MOBILIARIO **KAMADO**



*Imagen ilustrativa, no incluye asador.

Mesa kamado puertas	Mesa kamado base	Mesa kamado portafrio	Mesa kamado tarja
Modelo MKP-76	Modelo MKB-76	Modelo MKF-76	Modelo MKT-76

- Equipos diseñados para crear un espacio exterior en línea junto al Kamado Torrey.
- El diseño puede ser en el orden que desees para personalizarlo a tu gusto.
- Al venderse por separado se tiene la libertad de satisfacer tus necesidades.
- El modelo MKF-76 fue diseñado para contener un refrigerador, mini bar o fabrica de hielo.
- Toda la línea puede adaptarse a distintos entornos y ocasiones gracias a sus ruedas.



ACCESORIOS



KAMADO BERRY GRILL



Deflector de calor

Modelo DKC-21/26

Transforma tu parrilla en un horno de convección al aire libre, desvía el calor alrededor del perímetro de la parrilla.



Arrancador de carbón

Modelo AKC

facilita el encendido del Kamado Berry Grill con el arrancador de carbón de acero inoxidable.



Expansor de rejilla

Modelo EKR-21/26

Aumenta el área de cocción a dos niveles, amplía superficie de cocción con un generoso espacio de 10 cm, fabricado en acero inoxidable.



Formador de empanadas

Modelo **FMA-08**

- Exterior construido en aluminio
- Soportes antiderrapantes
- Perillas para ajustar el grosor de la empanada



Formador de empanadas

Modelo **FHA-15**

- Exterior construido en aluminio
- Cuenta con 4 patas antiderrapantes
- Estandariza manteniendo tamaño y forma

CONSERVACIÓN

Refrigeración profesional
para tu cocina



Línea INOX+PLUS

- Construcción robusta 100% en acero inoxidable
- Refrigerante ecológico R290, amigable con el medio ambiente y ahorra energía
- Paredes inyectadas con aislante ecológico de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- Ahorro de energía
- Puertas con auto cierre y auto apertura
- Libre de BPA
- Fácil desplazamiento





Refrigerador vertical puerta sólida

Modelo **RVSA-47 UI**

- Refrigerador vertical de 2 puertas
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de 0°C a 6°C



Refrigerador vertical puerta sólida

Modelo **RVSA- 23UI**

- Refrigerador vertical de 1 puerta
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de 0.5°C a 5°C



Línea INOX+PLUS



Congelador vertical puerta sólida

Modelo CVSA- 47UI

- Congelador vertical de 2 puertas
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de -22°C a -18°C



Congelador vertical puerta sólida

Modelo CVSA- 23UI

- Congelador vertical de 1 puerta
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de -22°C a -18°C





Refrigerador vertical de cristal y acero inoxidable

Modelo **RVCA-47UI**

- Refrigerador vertical de 2 puertas de cristal para mayor exhibición y visibilidad
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Construido en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290
- Autocierre 180°



Refrigerador vertical de cristal y acero inoxidable

Modelo **RVCA-23UI**

- Refrigerador vertical de 1 puerta de cristal para mayor exhibición y visibilidad
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Construido en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290
- Autocierre 180°



Línea INOX+PLUS



Congelador vertical de cristal y acero inoxidable

Modelo **CVCA-47UI**

- Congelador vertical de 2 puertas de cristal para mayor exhibición y visibilidad
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Construido en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290
- Autocierre 180°
- Garantiza congelación prolongada



Congelador vertical de cristal y acero inoxidable

Modelo **CVCA-23UI**

- Congelador vertical de 1 puerta de cristal para mayor exhibición y visibilidad
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Construido en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290
- Autocierre 180°
- Garantiza congelación prolongada





Congelador vertical exhibidor de 13 pies

Modelo **TVF16**

- Condensador de libre mantenimiento
- Congelamiento por aire forzado
- 4 parrillas ajustables pre-pintado blanco
- Iluminación interior de led
- Control digital inteligente de temperatura
- Patas niveladoras

Congelador vertical exhibidor de 26 pies

Modelo **TVF32**

- Condensador de libre mantenimiento
- Congelamiento por aire forzado
- 8 parrillas ajustables pre-pintado blanco
- Iluminación interior de led
- Control digital inteligente de temperatura
- Patas niveladoras



¡CONSERVA, EXHIBE Y VENDE MÁS!

- Iluminación LED
- Parrillas de exhibición ajustables
- Control digital de temperatura

REFRIGERADORES VERTICALES

Refrigerador vertical exhibidor
3 puertas 72 pies

Modelo **G372**



- Puerta con doble cristal y gas argón
- Rango de temperatura: 0°C a 7°C
- Ideal para abarrotes y tiendas de autoservicio
- Control inteligente de temperatura
- Condensador de bajo mantenimiento

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

REFRIGERADORES VERTICALES

Refrigerador vertical exhibidor 17 Y 26 pies

Modelo TVC17 / TVC26



- Temperatura de 0°C a 7°C
- Piso en acero inoxidable
- Puerta con doble cristal y gas argón
- Puertas con cierre por gravedad

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

Refrigerador vertical exhibidor 8 pies

Modelo TVC08



- Temperatura de 0°C a 7°C
- Piso en acero inoxidable
- Puerta con doble cristal y gas argón
- Puerta con sistema de autocierre

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco



Refrigerador vertical exhibidor 2 puertas 36 pies con display iluminado

Modelo **R36L**

- Temperatura de 2°C a 24°C
- Puerta con triple cristal
- Compresor 1/2 HP 120v/60 HZ

Disponible también en 4 puertas

Refrigerador vertical exhibidor 4 puertas 42 pies con display iluminado

Modelo **VRD42-4P**



- Temperatura de 2°C a 24°C
- Puerta con triple cristal
- Piso en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado

Refrigerador vertical exhibidor acero inoxidable de 4.6 pies

Modelo **VRD5AI**



- Temperatura de 2°C a 10°C
- Exterior de acero inoxidable
- Compresor 1/10 HP 120v/60 HZ

REFRIGERADORES VERTICALES EXHIBIDORES



Refrigerador vertical 1 puerta

Modelo **VR20**

- 19 pies de capacidad
- 4 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ● Negro

Refrigerador vertical 17 pies

Modelo **TVC17-B1**



- 17 pies de capacidad
- 5 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ● Negro

Refrigerador vertical 25 pies

Modelo **TVC25**



- 25 pies de capacidad
- 4 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ● Negro



Refrigerador vertical 42 pies 2 puertas

Modelo **TVC42-2P**

- 42 pies de capacidad
- Parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

Refrigerador vertical 41 pies

Modelo **TVC42-3P**



- 41 pies de capacidad
- 10 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ☒ Negro

Refrigerador vertical 19 pies

Modelo **TVC19**



- 19 pies de capacidad
- Parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco



Refrigerador vertical 4 pies

Modelo **TVC04**

- 4 pies de capacidad
- 3 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco

Refrigerador vertical 5 pies

Modelo **TVC05**



- 5 pies de capacidad
- 2 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco

Refrigerador vertical 9 pies

Modelo **TVC09**



- 3 pies de capacidad
- 2 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco



Refrigerador vertical 36 pies

Modelo TVC36-F4

- 36 pies de capacidad
- Diseño con 4 puertas
- 8 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco

Refrigerador vertical 12 pies

Modelo TVC12



- 12 pies de capacidad
- 3 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco

Refrigerador vertical 36 pies

Modelo TVC36



- 36 pies de capacidad
- Diseño con 2 puertas
- 8 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Gestión eficiente de líquidos

Disponible en: ☐ Blanco

Nueva Línea Refrigeradores Cerveceros



Refrigerador vertical cervecero con
display iluminado

Modelos

TVC25 / TVC42 / TVC72

- Enfriador multifunción de nueva generación y tecnología que permite configurar la temperatura de tu equipo a través de aplicación adecuándolo a tus necesidades
- Control de temperatura inteligente
- Enfriamiento Óptimo
- Acomodo Versátil
- Aislamiento de alta eficiencia
- Condensador de bajo mantenimiento
- Gestión eficiente de líquidos
- Refrigerante HC

Nueva Línea **Refrigeradores Verticales**



Refrigerador vertical exhibidor con
display iluminado

Modelos

PVC08 / PVC17 / PVC20 / PVC26 / PVC42

- Control inteligente que mejora el desempeño del enfriador, garantizando la temperatura del producto para su consumo. Permite la regulación de la iluminación, así como el aislamiento de descargas eléctricas
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad
- Enfriamiento por aire forzado
- Condensador de bajo mantenimiento previene que el polvo bloquee el flujo de aire generando ahorro de energía y aumento en la vida útil del compresor
- Utiliza refrigerante HC ayudando a reducir el impacto ambiental
- Parrilla frontal plástica fabricada en plástico de alta resistencia, no se oxida ni decolora con el tiempo. Puede ser reciclada al final de su vida útil



**¡INNOVAMOS
PARA OFRECERTE
LA MEJOR
TECNOLOGÍA EN
TUS EQUIPOS!**

MAYOR

Ahorro de energía
Control de temperatura

MENOR

Desgaste del compresor



LÍNEA INVERTER

¡HASTA 50% DE AHORRO ENERGÉTICO!



Modelo 17 pies RVI-17 / 35 pies RVI-35

- Compresor con tecnología Inverter
- Rangos programados de temperatura
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad
- Iluminación LED
- Control de temperatura electrónico
- Piso en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290

CONGELADORES VERTICALES



Congelador vertical exhibidor de 16 pies con display iluminado

Modelo **CV16**

- Temperatura de -2°C a -24°C
- 3 cristales en la puerta
- Puerta con autocierre
- Piso en acero inoxidable

También disponible en 32 pies

Congelador vertical sólido blanco 17 pies

Modelo **CVSB-17D**



INVERTER



- Compresor inverter
- Digital
- Capacidad 17 pies
- Gas refrigerante ecológico R600
- Rango de temperatura -14°C a -24°C

Congelador vertical sólido negro 17 pies

Modelo **CVSN-17D**



INVERTER



- Compresor inverter
- Digital
- Capacidad 17 pies
- Gas refrigerante ecológico R600
- Rango de temperatura -14°C a -24°C



Congelador horizontal tapa de cristal curvo 20 pies

Modelo **CHC-180CR**

- Dos puertas deslizables de cristal curvo con cerradura
- Gas refrigerante ecológico R290
- Canastilla interior
- Ruedas para fácil desplazamiento

También disponible en 8 pies y 13 pies. Modelos CHC-80CR y CHC-110CR

Congelador horizontal tapa de cristal plano 7 pies



Modelo **CHC-80PR**

- Capacidad de 165 litros
- Cristal templado de alta resistencia
- Gas refrigerante ecológico R290

También disponible en 11 pies y 20 pies
Modelos CHC-110PR y CHC-180PR

Congelador horizontal tapa de cofre 7 pies



Modelo **CH-76A**

- Mayor ahorro de energía
- Congelador de 198 litros
- Fácil limpieza
- Ahora con gas refrigerante ecológico R600

También disponible en 11 pies, 15 pies y 25 pies
Modelos CH-106A, CH-156A y CH-256A



2 EN 1

Con su sistema dual puedes mantener temperaturas de refrigeración o congelación en un mismo equipo



Congelador horizontal 5 pies 2 en 1

Modelo **CHTC-55D**

- Control de temperatura digital
- 1 puerta abatible
- Cuenta con una canastilla
- Programable para refrigeración, media congelación y congelación
- Gas refrigerante ecológico R600

También disponible en 7 pies, 11 pies y 13 pies
Modelos CHTC-75D, CHTC-115D y CHTC-145D



Congelador horizontal 2 en 1

Modelo **CHTC-255D**

- Control de temperatura digital
- Programable para refrigeración, media congelación y congelación
- Rangos de temperatura de 10°C a -26°C
- Programación de Ultra Frío
- Gas refrigerante ecológico R290



CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA DE CRISTAL



Congelador horizontal cristal plano

Modelo CH-200PR, CH-300PR



- Puertas de cristal con tecnología Low-e
- Gas refrigerante ecológico R-290
- Display digital
- Temperaturas de hasta -20°



Congelador horizontal cristal curvo

Modelo CH-200CR, CH-300CR



- Puertas de cristal con tecnología Low-e
- Gas refrigerante ecológico R-290
- Display digital
- Temperaturas de hasta -20°





Refrigerador horizontal de 15 pies

Modelo **THC15**

- 15 pies de capacidad
- Control inteligente de funciones
- Enfriamiento por aire forzado
- Puerta sólida para disminuir la transferencia de calor y que sea más eficiente
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad

Refrigerador horizontal de 18 pies

Modelo **THC18**

- 18 pies de capacidad
- Control inteligente de funciones
- Enfriamiento por aire forzado
- Puerta sólida para disminuir la transferencia de calor y que sea más eficiente
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad



Islas de exhibición duales

- Compresor con tecnología Inverter
- Ruedas para fácil desplazamiento
- Gas refrigerante ecológico R290
- Guía para desplazamiento de fácil apertura
- Canastillas para mejor organización
- Control de temperatura digital
- Paredes termoaislantes de ciclopentano de 80 mm

Rangos de temperatura dual

1. Refrigeración:

Rango de temperatura: 0°C a -5°C

2. Congelación:

Rango de temperatura: -18°C a -24°C



Modelo	Frente	Ancho	Altura	Área de exhibición
IEDI-250	250 cm	85 cm	85 cm	1.54 m²
IEDI-200	200 cm	85 cm	85 cm	1.14 m²
IEDI-190	190 cm	85 cm	85 cm	1.03 m²

○ ● Disponibles en color blanco y gris



INVERTER





Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta

Modelo **PTP01**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 6 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento
- Mesa de trabajo de granito

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT44-01R1S

Mesa fría para preparación de alimentos de 2 puertas

Modelo **PTP11**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 9 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento
- Mesa de trabajo de granito

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT67-11R1S



MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN



Mesa fría para preparación bajo barra 1 puerta

Modelo **UBT01**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- Ruedas de uso ruso para fácil desplazamiento

Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta + 2 cajones

Modelo **PTP21**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 9 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo **PPT67-21R1S**



También disponible en 48 pulgadas **MFS-48**



Mesa fría bajo barra de 27 pulgadas

Modelo **MFB-27**

- Construida en acero inoxidable
- Puede ser utilizado como mesa o isla de trabajo en cocinas, o como un refrigerador bajo barra
- Puerta con sistema de auto cierre a 90° y auto apertura hasta 180°
- Ruedas con freno
- Agarradera embutida en la parte delantera del equipo
- Gas refrigerante ecológico R290

También disponible en 48 pulgadas MFB-48

Mesa de preparación de alimentos de 27 pulgadas

Modelo **MFS-27**

- Mesa fría de preparación de sándwich y ensaladas
- Construida en acero inoxidable
- Cuenta con insertos en la parte superior que facilitan el acceso a los distintos ingredientes
- Puerta con sistema de auto cierre a 90° y auto apertura hasta 180°
- Ruedas con freno
- Agarradera moldeada en la parte delantera del equipo
- Gas refrigerante ecológico R290





**Vitrina delicatessen / vidrio panorámico
blanca / 1 m.**

Modelo TEM-100

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en:  Negro  Blanco  Acero inoxidable

**Vitrina delicatessen / vidrio panorámico
negra / 1.5 m.**

Modelo TEM-150

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en:  Negro  Blanco  Acero inoxidable





Vitrina delicatessen / vidrio panorámico blanca / 1.91 m.

Modelo **TEM-200**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: ● Negro ● Acero inoxidable

Vitrina carnicera / vidrio curvo / negra / 1.91 m.

Modelo **TEM200 CN**

- Temperatura de -2°C a 10°C
- Compresor 3/4 HP 120 V/60 HZ
- Iluminación LED
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: ● Negro ● Acero inoxidable





**Vitrina exhibidora / vidrio curvo /
blanca / 92 cm.**

Modelo DRD3-B

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/4 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición




Disponible en:  Negro  Blanco  Acero inoxidable

**Vitrina exhibidora/ vidrio curvo /
blanca / 1.5 m**



Modelo DRD5-B

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición




Disponible en:  Negro  Blanco
 Acero inoxidable

**Vitrina exhibidora / vidrio curvo /
blanca / 1.8 m**



Modelo DRD6-AI

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición

Disponible en:  Negro  Blanco
 Acero inoxidable



Vitrina Refrigerada Full Glass Curva

Modelo **VFG-120C**

- Vista panorámica
- Entrepasos ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en: ● Negro



¡EXHIBE MEJOR TUS PRODUCTOS!

Vitrinas FULL GLASS

con vista panorámica

- Ideales para pastelerías, cafeterías, restaurantes, bares y snacks
- Sistema de refrigeración forzado que maximiza el frío y mantiene los alimentos a la temperatura adecuada.



Vitrina Refrigerada Full Glass Recta

Modelo **VFG-120R**

- Vista panorámica
- Entrepasos ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en:  Negro

Vitrina Refrigerada Full Glass Recta

Modelo **VFG-150R**

- Vista panorámica
- Entrepasos ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en:  Negro





Vitrina carnicera / vidrio curvo / acero inoxidable / 2 m.

Modelo **VCA200 AI**

- Temperatura de exhibición de 2°C a 6°C
- Temperatura de almacenamiento -6°C a -10°C
- Unidad autocontenida
- Capacidad de 27 pies

Disponible en: ☐ Blanco ☒ Acero inoxidable
☒ Negro

Vitrina carnicera / vidrio curvo / blanca / 2.5 m.

Modelo **VCA250 B**

- Temperatura de exhibición 2°C a 6°C
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Iluminación LED
- Unidad autocontenida
- Capacidad de 59 pies

Disponible en: ☐ Blanco ☒ Acero inoxidable
☒ Negro





Vitrina carnica modular

Modelo **TEC-130**

- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Mesa para cortes rápidos
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Disponible con parrillas en acero inoxidable

Disponible en: ☐ Blanco ☒ Acero inoxidable

VITRINAS CARNICERAS



Vitrina carnífera modular

Modelo **TEC-250**

- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Mesa para cortes rápidos
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Disponible con piso y parrillas en acero inoxidable

Disponible en: ☐ Blanco ☒ Acero inoxidable

Vitrina con unidad remota línea carnífera

Modelo **TEC250LIFT AI**

- Vidrio frontal curvo y abatible
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- Mesa de trabajo móvil en parte trasera

Disponible en: ☐ Blanco ☒ Acero inoxidable





Vitrina exhibidora carnicera inox de 2.5m

Modelo **TEC250-INOX**

- Construcción 100% en acero inoxidable
- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Vidrio frontal curvo y abatible
- Mesa trasera de trabajo móvil

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC

Vitrina exhibidora carnicera premium de 2.5m

Modelo **TEC250LIFT-INOX PREMIUM**

- Construcción 100% en acero inoxidable
- Laterales sólidos y vidrio frontal abatible
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- Cuenta con mica precizador y patas nivelables

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC



VITRINAS CREMERAS

Vitrina cremera con vidrio panorámico

Modelo **TEM-100R290**



- Charolas de acero inoxidable
- Iluminación interior con LED
- Gas refrigerante ecológico R-290
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C



Vitrina cremera con vidrio panorámico

Modelo **TEM-150R290**



- Charolas de acero inoxidable
- Iluminación interior con LED
- Gas refrigerante ecológico R-290
- Vitrina cremera 1.5 m de largo
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C



Vitrina cremera con vidrio panorámico

Modelo **TEM-200R290**

- Charolas de acero inoxidable
- Iluminación interior con LED
- Gas refrigerante ecológico R-290
- Vitrina cremera 2 m de largo
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C



Vitrina exhibidora lisa

Modelo **DRD3-LS**



- Puertas abatibles
- Sistema de iluminación interno de bajo consumo energético.
- Pantalla digital exterior
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C
- Volumen utilizable 222 L

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

☐ Acero inoxidable

Vitrina exhibidora lisa

Modelo **DRD5-LS**



- Cuenta con 4 charolas en acero inoxidable
- Sistema de iluminación interno de bajo consumo energético.
- Pantalla digital exterior
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C
- Volumen utilizable 367 L

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

☐ Acero inoxidable



Vitrina exhibidora lisa

Modelo **DRD6-LS**

- Cuenta con 4 charolas en acero inoxidable
- Sistema de iluminación interno de bajo consumo energético.
- Pantalla digital exterior
- Temperatura de exhibición: 2°C A 10°C
- Volumen utilizable 492.7 L

Disponible en: ☒ Negro ☐ Blanco

☐ Acero inoxidable

Cámaras Paquete

- 150 pies cúbicos de capacidad
- Puerta con sistema de auto cierre
- Chapa de seguridad
- Se ensambla e instala en menos de 2 horas
- Paredes inyectadas con 3 pulgadas de aislante ecológico de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- Iluminación interior
- Rampa de fácil acceso
- Cortina hawaiana
- Unidad autocontenida

Disponible en:

1. Refrigeración:

Rango de temperatura: 1.5°C a 9.5°C

2. Media congelación:

Rango de temperatura: -3° a -8°C

3. Congelación:

Rango de temperatura: -10°C a -20°C



Cámara Paquete

SKU: CPAQ

Conservador de Hielo

- Hasta 60 bolsas de hielo de 5kg
- Refrigerante HC
- Aislamiento térmico superior
- Fabricado de lámina galvanizada prepintada y puerta inyectada, resistente a la corrosión y desgaste
- Alto rendimiento
- Sistema de autocondensación
- Paredes activas

Temperatura de exhibición

-12°C a -6°C



Conservador de Hielo

SKU: SVF25-I1

VITRINAS DE MOSTRADOR



Vitrina caliente para mostrador

Modelo **VC-92/136**

- Rango de temperatura de 30°C a 90°C
- Vista panorámica
- 3 parrillas ajustables
- 3 lámparas interiores LED
- 4 puertas corredizas

Vitrina caliente giratoria



Modelo **VCG-46/97**

- Rango de temperatura 30°C a 90°C
- Exhibición 360°
- 4 parrillas giratorias de 14"
- Puerta de cristal

Vitrina exhibidora fría



Modelo **VF-68 / 100**

- Rango de temperatura 2°C a 12°C
- Iluminación LED
- Descongelamiento automático
- Cristal curvo templado



Máquina de hielo en cubo 84 kg por día

Modelo **MHCD 100 / 238**

- Producción de hielo en 24 horas
- Construcción en acero inoxidable y plástico termoformado
- Unidad condensadora de aire
- Bajo mostrador



Fábrica de hielo producción de 55 kg por día

Modelo **FH-55**

- Depósito 26 kg
- Hielo tipo media luna
- Ideales para hoteles, restaurantes, bares, comedores, snacks, fuentes de sodas, etc
- 110 V
- Frente 61 x Fondo 65 x Alto 86 cm



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 21°C Agua 10°C



Fábrica de hielo producción 25 kg por día

Modelo **FH-25**

- Acabado en acero inoxidable
- Fácil instalación
- Sencilla operación
- Hielo en forma de bala

También disponible en 55 kg por día (hielo media luna)

Fábrica de hielo producción de 230 kg por día

Modelo **MHC-230 / 506 MA**

- Modelo Advance tarjeta electrónica
- Construcción en acero inoxidable
- Hielo cubo 2.2 x 2.2 x 2.2 cm

También disponible en capacidades de: 235 kg, 280 kg, 320 kg, 500 kg y 708 kg por día

Depósito se vende por separado



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 21°C Agua 10°C



Fábrica de hielo frappé producción 230 kg por día

Modelo **MHF-230/506**

- Ventilación dual - lateral y superior de gran eficiencia
- Sistema anti microbios AG+Ion
- Mínimo mantenimiento para un hielo más higiénico
- Imagen ilustrativa con dispensador de hielo automático
- DH-160

También disponible en 340 kg y 550 kg
Depósito se vende por separado

Dispensador de hielo automático capacidad de almacenaje de hasta 80 kg

Modelo **DHC-80**

- Fácil operación
- Construcción en acero inoxidable
- Dispensador de 100 gramos por minuto
- Patas niveladoras
- Compatible con fábricas MHC230/506, MHC280/625, MHC320/706 y MHC500/1109

Imagen ilustrativa con fábrica de hielo sugerida
NO incluye fábrica de hielo





Fábrica de hielo de unidad remota capacidad de producción de 469 kg

Modelo **MHC-500 / 1109 MAR**

- Fabricada en acero inoxidable
- Unidad de condensación remota
- Sistema anti microbios AG+ion
- Tarjeta PBS para protección contra voltaje
- Depósito de hielo no incluido

También disponible en 708 kg y 771 kg por día

SIERRAS CARNICERAS

Sierra carnicera con banda de 355 cm

Modelos **ST-355 AI**



- Velocidad 16 m x seg
- Gabinete en acero inoxidable y cabezal en aluminio abrillantado
- Bistequeador, carro, plancha y gabinete fabricados en acero inoxidable
- Interruptor termomagnético
- Procesa piezas de gran tamaño
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte

Disponible en motor trifásico 220 V



Sierra carnícera acero inoxidable con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 AI**

- Velocidad 16 m x seg
- Regulador de ancho de corte
- Lavable a chorro de agua
- Fácil de desmontar
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte
- Freno electromagnético
- Interruptores de seguridad en las puertas

También disponible en motor monofásico 1.5 HP 110 V / 220 V

Sierra carnícera alta velocidad con banda de 305 cm

Modelo **ST-305 SH**

- Velocidad de 32 m x seg.
- Fabricada en acero inoxidable
- Interruptores de seguridad en las puertas
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte

Disponible en motor 3HP trifásico 220 V





Sierra carnicaera con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 PE**

- Velocidad 16 m x seg
- Cabezal de aluminio abrillantado
- Gabinete de pintura epóxica
- Empujador de último corte
- Plancha de acero inoxidable
- Gabinete de pintura epóxica de alta resistencia

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 220 V / 110 V



Sierra carnicaera acero con banda de 295 cm

Modelo **SJ-295**

- Velocidad 16 m x seg
- Gabinete y cabezal con pintura epóxica de alta resistencia
- Acabado gris amartillado
- Construcción de acero al carbón
- Interruptor termomagnético
- Sistema de limpiadores

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 110 V

MEJORAS

Con mejor soporte de canal/carro
Con motor de mayor calidad





Sierra carnica con banda de 295 cm

Modelo **STP-295**

- Pintura de ultra resistencia y mesa de trabajo de acero inoxidable
- Alto nivel de higiene
- Ideal para lugares de baja, mediana o alta demanda
- Sistema de limpiadores
- Velocidad de 16 m / seg
- Pintura epóxica de alta resistencia y mesa de trabajo en acero inoxidable

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 110 V / 220 V

Sierra carnica acero inoxidable con banda de 180 cm

Modelo **ST-180-AI**

- Diseñada para cortar carne congelada con o sin hueso
- De alta durabilidad y excelente rendimiento
- Diseño compacto con plancha fija y recipiente extraíble para residuos
- Cuenta con protección IPX5
- Cuenta con sensor de seguridad

Disponible en motor 2 HP 115 V





Sierra carnífera con banda de 180 cm

Modelo **STP-180**

- Fabricada con materiales de alta resistencia y mesa de trabajo
- Empujador que evita tener contacto con la cinta sierra
- Estructura compacta pero que facilita la limpieza
- Equipada con motor de 15 HP



Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **R-300A**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Plancha y carro contruidos en acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Ideal para cortar carnes rojas sin hueso
- Base de aluminio de alta resistencia
- Motor de 1/2 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm

Rebanadora 350 mm de cuchilla

Modelo **RMS-350**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en aluminio anodizado
- Transmisión de engranes
- Ideal para cortar carnes rojas sin hueso
- Motor de 1/2 HP 115 V
- Espesor máximo de corte 15 mm





Rebanadora de banda 250 mm de cuchilla

Modelo **RB-250DC**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en acero inoxidable y aluminio die casting
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frías y quesos
- Motor de 1/3 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm

Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **SS-300**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frías y queso
- Construcción de la base de acero inoxidable, acabado sand-blast
- Motor de 1/3 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm





Rebanadora 330 mm de cuchilla

Modelo **RMS-330**

- Rebana carnes rojas sin hueso
- Sólida construcción de aluminio anodizado
- Transmisión de engranes
- Realiza cortes de hasta 3.81 cm de espesor
- Regulador de ancho de corte
- Motor de 1/2 HP 110 V

Rebanadora con cuchilla de 300 mm

Modelo **RB-300 DC**

- Ideal para carnes frías, verduras y vegetales
- Transmisión de banda y motor de 1/3 HP 115 V
- Recubrimiento anticorrosivo
- Equipada con protección automática de sobrecarga de corriente
- Fabricada en acero inoxidable y aluminio die casting
- Afilador diseñado para mayor rapidez de uso sin necesidad de desmontarlo
- Espesor máximo de corte 14 mm



Rebanadora de carnes con cuchilla de 300 mm

Modelo **R-300-A**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Plancha y carro contruïdos en acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Base de aluminio de alta resistencia
- Motor de 1/2 HP 110 V



Rebanadora de carnes con cuchilla de 330 mm

Modelo **RMS-330**

- Sólida construcción de aluminio anodizado
- Transmisión de engranes
- Realiza cortes de hasta 3.81 cm de espesor
- Regulador de ancho de corte
- Motor de 1/2 HP 110 V

MOLINOS

Molino para alimentos cabezal estañado
(muele 13 kg por minuto)



Modelo M22-RW

- 1HP** 1era molienda 13 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 13.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min

Molino para alimentos cabezal de acero
inoxidable (muele 17 kg por minuto)



Modelo M22-RSS

- 1HP** 1era molienda 17 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 17.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min



Molino para carne con
cabezal estañado



Modelo MJ-22

- Gabinete y charola en acero inoxidable
- Transmisión de engranes helicoidales
- Sistema de molienda acabado de hierro con baño de estaño

Primera molienda 6.75 kg/min
Segunda molienda 4.12 kg/min

Molino industrial de 5 HP



Modelo M32-5HP

- 5HP** 1era molienda 29 kg/min
2da molienda 14 kg/min
- También en 3 HP
Modelo M-32-3HP



Molino mezclador

Modelo MMX-32

- Muele 31 kg por minuto
- Construida en acero inoxidable
- 2 equipos en 1: muele y mezcla
- Fácil movilidad con sus 4 ruedas

Primera molienda 31.8 kg/min

Segunda molienda 26.9 kg/min

Molino para carne en acero inoxidable (muele 3.4 kg por minuto)



Modelo FG-12 SS

- Construido en acero inoxidable
- Diseño de fácil limpieza
- Tamaño compacto

Primera molienda 3.4 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min

Molino para alimentos (muele 3.3 kg por minuto)



Modelo M-12-FS

- Gabinete y charola de acero inoxidable
- Diseño de fácil limpieza
- Tamaño compacto
- Unidad de molienda (gusano, tuerca y cabezal) de hierro vaciado estañado

Primera molienda 3.3 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min



Licuada de mesa y pedestal

Modelo **LM-12 / LP-12**

- Vaso en acero de 12 lts.
- Cubierta en acero
- Base cuadrada de acero inoxidable acabado sand-blast
- Práctico sistema de vaciado

MEJORAS

Mejor transmisión y efectividad contra daños por humedad

Licuada Comercial 3 en 1

Modelo **LM-357**

- Construcción en acero inoxidable
- Diseño robusto y estético
- Mezclado profesional
- Incluye base y 3 vasos de 3, 5 y 7 litros





Procesador de vegetales y alimentos

Modelo **PVA-180**

- Construcción en acero inoxidable y aluminio die casting
- Incluye 5 discos intercambiables para rebanar, rallar, cortar en cubos y bastones
- 2 sensores de seguridad
- Empujador doble
- Patas de soporte anti derrapante
- Motor de 1 HP 115 V

Cortadora de pollo

Modelo **CP-20**

- Cuchilla de 200 mm
- Construida en aluminio abrigantado y acero inoxidable
- Micro switch de seguridad en la cubierta de la cuchilla





Marinadora al vacío acero inoxidable

Modelo **MV-25**

- Construida en acero inoxidable
- Capacidad de 20 kg
- Aumenta hasta 25% el peso de tu producto

MEJORAS

Con mayor capacidad de vacío en tanque

Embutidora



Modelo **ET-25**

- Sistema hidráulico que permite elevar el producto sin importar la temperatura y consistencia
- Reduce burbuja
- Capacidad para 25 litros de producto

Suavizador de carne



Modelo **MT-43**

- Gabinete y base de acero inoxidable
- 86 cuchillas de acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Protector térmico
- Corta los nervios y hace carnes suaves

BATIDORAS



BTO-7

BTO-10

BTO-20

BTO-30

- Gabinete y plato de acero inoxidable
- 3 accesorios intercambiables (globo, paleta, gancho)
- Base de hierro vaciado
- Guarda de seguridad y palanca de elevación
- Tazón de 7, 10, 20, 30 y 46 litros

Modelo	Capacidad Lts.	Capacidad Masa	Peso	Potencia	Velocidad del eje	Alimentación eléctrica
BTO-7	7 Lts.	1.5 Kg.	15 Kg.	0.280 Kw.	60-770 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-10	10 Lts.	5 Kg.	40 Kg.	0.45 Kw	108-195-355 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-20	20 Lts.	10 Kg.	85 Kg.	1.1 Kw	108-195-355 RPM	115 V/1/60 Hz
BTO-30	30 Lts.	16 Kg.	204 Kg.	1.5 Kw.	108-195-355 RPM	115 V /1/60 Hz
BTO-46	40 Lts.	20 Kg.	235 Kg.	2.1 Kw.	120-187-550 RPM	220 V/1/60 Hz

Marca Blazer

AMASADORAS



AMT-20



A-46 / A-66

- Tazón de acero inoxidable
- Base de hierro vaciado
- Guarda de seguridad con paro inmediato
- Temporizador programable

Modelo	Capacidad lts.	Capacidad masa	Peso	Potencia	Velocidades del eje agitador	Alimentación eléctrica
AMT-20	20 lts.	5 a 12 Kg.	78 Kg.	1.1 Kw.	185 RPM	115 V / 1/ 60 Hz
A-46 Marca Blazer	45 lts.	20 Kg.	198 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz
A-66 Marca Blazer	66 lts.	25 Kg.	209 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz

TURBOLICUADORES

Con potente motor de uso rudo



TR-270



TR-350 BN



TR-750

Modelo	Potencia	Velocidad	Capacidad	Longitud brazo	Longitud total	Peso
TR-270	250 W	9000	15 lt	29.2 cm	56.7 cm	2 kg
TR-350	350 W	9000	60 lt	42.5 - 50 cm	73.5 - 81 cm	2.9 kg - 3 kg
TR-750	750 W	9000	200 lt	60 cm	93.5 cm	4.25 kg



TURBOLICUADORES de inmersión

Ideal para mezclar, moler o emulsionar directo en cualquier recipiente hondo

- Brazo y cuchillas contruidos en acero inoxidable para soportar largas jornadas de trabajo
- Equipado con una perilla en la parte superior para controlar la velocidad
- Cuchillas triples de acero inoxidable de larga duración
- Botón de seguridad que garantiza la protección y confianza



TRI-270
Motor de
270 watts



TRI-350
Motor de
350 watts



TRI-550
Motor de
550 watts

EMPACADORAS AL VACÍO



EVD-4
Bomba de vacío
4m³/hr



EVD-8
Bomba de vacío
8m³/hr



EVD-20
Bomba de vacío
16m³/hr

Modelo	Dimensiones exteriores	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Voltaje
EVD-4	450x334x305 mm	7,378 cm³	1	28 cm	110 V
EVD-8	450x334x305 mm	7,378 cm³	1	27 cm	110 V
EVD-20	528x493x440 mm	27,972 cm³	1	42 cm	110 V

¡AHORA CON CONTROL DE VACÍO POR PORCENTAJE!

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario, Restaurantes, Hoteles, Producción artesanal, Supermercado (Carne, aves, pescado, frutas y verduras, etc.)

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.



EVD-48
Bomba de vacío
40 m³/hr



EVD-2C76
Bomba de vacío
63 m³/hr



EVDA-2C160
Bomba de vacío
160 m³/hr

Modelo	Dimensiones	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Tiempo de ciclo	Voltaje
EVD-48	71x69.5x102.5 cm	52,000 cm ²	2	52 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C76	106x90x117.9 cm	61,335 cm ²	4	45 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C160	1545x1106x1375 mm	116,250 cm ²	4	2 x 62 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica

- Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias
- Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color
- Aplicación óptima de la cocina al vacío (sous vide)

- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y antioxidación
- Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad
- Reducción del volumen y ahorro de espacio en almacenamiento
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación



Empacadora al vacío con capacidad de 4 m3

Modelo **EVB-4**

- Única con vacío externo para envases y botellas
- Cámara fácil de limpiar
- Tablas de aumento
- Operación fácil e intuitiva
- Barra de sellado de 26 cm
- Tapa de cristal templado
- Vacuómetro y panel digital



Empacadora al vacío con capacidad de 20 mts cúbicos

Modelo **EVB-20**

- Doble barra de sellado de 40 cm
- Sujetadores de bolsa en cada barra
- Impresión térmica en sellado de bolsa
- Cámara de fácil limpieza
- Amplio espacio de trabajo interno
- Puede empacar sólidos, líquidos y polvos
- 6 botones programables
- Única de la gama en el mercado con control, panel y vacuómetro digital



Máquina palomera

Modelo **PC500**

- Corriente 110 V
- Capacidad de 500 gr
- Compatible con CP500
- Cacerola hecha de aluminio

CP500: Carro palomero se vende por separado

Hotdoguera

Modelo **HD12**

- Temperatura hasta 48°C
- Capacidad para 12 salchichas
- Cubierta de acrílico para mayor higiene
- Termostato de 6 posiciones





Máquina de helado

Modelo **MN-16**

- Construcción de acero inoxidable
- Produce 200 conos por hora
- Produce dos sabores de helado y uno combinado
- Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 220V

Máquina de helado

Modelo **MN-110**

- Construcción de acero inoxidable
- Produce 150 conos por hora
- Produce dos sabores de helado y uno combinado
- Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 110V





Dispensador de bebidas

Modelo **DB-18x2**

- Temperatura de 2°C a 12°C
- Tazón de policarbonato
- Chasis de acero inoxidable
- Capacidad de 18 litros por tazones

Disponible en 2 y 3 tazones



Dispensador de bebidas

Modelo **DB-18x3**

- Tazones de policarbonato de grado alimenticio
- Chasis de acero inoxidable
- 3 charolas para escurrimientos
- Palancas de despacho de fácil acción

¡GARANTIZA LA SANITIZACIÓN DE TUS VAJILLAS!

Con las temperaturas de lavado de tus equipos Torrey elimina el 99.99% de las bacterias



Lavavajillas 300

Modelo **LV-300**

- Diseño compacto
- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Estructura de doble pared que retiene el calor residual ahorrando energía
- Asa embutida Easy-grip
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 30 cestas por hora



Lavavajillas 500

Modelo **LV-500**

- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento acústico y retención de calor residual por su estructura de doble pared
- Asa embutida Easy-grip
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 30 cestas por hora



Lavavajillas 950C

Modelo **LV-950C**

- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento acústico y retención de calor residual por su estructura de doble pared
- Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 60 cestas por hora

También disponible en 30 cestas por hora LV-500C

Lavavajillas 1800 / túnel de lavado

Modelo **LV-1800**

- Temperatura de lavado de 55°C - 65°C y de aclarado de 80°C - 90°C
- Fabricada en acero inoxidable 304 con acabado "Scotch Brite"
- Display digital programable
- Difusores de alto rendimiento y bajo consumo de agua
- 2 velocidades de arrastre
- Protección anti-salpicaduras





Termoselladora

Modelo **TS-500**

- Construcción de acero inoxidable
- Ajuste de rollo
- Controles de encendido independientes
- Termostato en plato sellador

Caja registradora

Modelo **ER-200**

- Almacena hasta 200 productos
- Fácil de programar
- Juego de llaves
- Alfanumérica

Disponible para almacenar 2,300 y 4,096 productos





EMT -4 AI

122 x 60 x 87 cm

EMT -5 AI

152 x 60 x 87 cm

Medidas: Frente x fondo x alto

Mesas Multiusos de acero inoxidable

- Fabricadas en acero inoxidable para mayor durabilidad
- Con entrepañó para mejor organización del área de trabajo
- Ahora con bordes redondeados para fácil limpieza
- Ideal para tiendas de abarrotes, comedores industriales, laboratorios, pescaderías, veterinarias, carnicerías, restaurantes y más

Báscula comercial de acero inoxidable



Modelo **LPCR**

- Batería recargable de 100 hrs. aprox
- 100 memorias de precio
- Funciones de caja registradora
- 4 teclas de acceso directo
- Construcción en acero inoxidable
- Teclado capacitivo sensible al tacto
- Doble display iluminado
- Ahora con puerto USB

Disponible en 20 kg y 40 kg.



Báscula comercial acero inoxidable

Modelo **PCR**

- Construida en acero inoxidable
- 100 memorias de precio
- Batería recargable de 100 hrs. aprox.
- Conexión USB
- Función de caja registradora
- 4 teclas de acceso directo
- Doble display iluminado
- Función tara
- División Mínima 0-2kg de 1g, 2-4kg de 2g y 4-20kg de 5g

Disponible en 20 kg y 40 kg

Báscula comercial de acero inoxidable grande

Modelo **MFQ**

- Batería recargable de 100 hrs. aprox.
- 100 memorias de precio
- Funciones de caja registradora
- Función de precio fijo y doble pantalla iluminada
- División mínima 0-8kg de 5g y 8-40kg de 10g

Disponible en 40 Kg





Báscula electrónica

Modelo **SX-SMART**

- Funciones de caja registradora
- 100 memorias y 2 accesos directos para ventas más rápidas
- Doble display iluminado (frontal y posterior)
- Batería recargable (100 hrs de uso continuo) con indicador en pantalla
- Función tara

Disponible en 40 kg

Báscula electrónica

Modelo **SXE40**

- Teclado de mayor tamaño
- Backlight para fácil lectura
- 4 pies de nivelación
- Función cuenta piezas
- Batería recargable con duración de hasta 100 hrs
- 4 teclas de acceso directo
- Función tara



Disponible en 40 kg



Báscula Electrónica Peso - Precio - Total

Modelo **SX30-PRO**

- Capacidad de 30kg
- Ahora con plato de acero inoxidable de mayor tamaño
- 300 horas de batería
- Funciones de caja registradora
- 100 memorias de precios
- Doble display iluminado (frontal y posterior)
- Batería recargable (300 horas de uso continuo)
- Indicador de carga de batería
- Capacidad multirango
- Función tara
- Divisiones Mínimas 0-3kg de 1g, 3-6kg de 2g y 6-30kg de 5g

BÁSCULA CONTADORA / ELECTRÓNICA



Báscula contadora de acero inoxidable

Modelo **QC-20**

- Construida en acero inoxidable
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable de 100 hrs.
- 50 memorias de peso unitario y 50 memorias tara
- Función de sumar piezas
- Función tara

Disponible en 5 kg, 20 kg y 50 kg



Báscula de recibo móvil

Modelo EQM

- Plataforma de acero
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable de 100 horas
- Ruedas para fácil desplazamiento
- Teclado capacitivo sensible al tacto
- Conexión USB
- Función tara

Disponible en 400 kg y 1 ton

Báscula de recibo para mostrador



Modelo EQB

- Plataforma de acero
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- Pesa en kilos y libras
- Conexión USB
- Función tara
- Batería recargable 100 horas

Disponible en 100 kg

Báscula de recibo inoxidable a prueba de agua



Modelo EQB-W

- Acero inoxidable fácil de limpiar
- Herméticas a prueba de agua
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable
- Función tara

Disponible en 20 kg, 50 kg y 100 kg



Báscula de recibo electrónica

Modelo **SR**

- Plataforma ligera de uso rudo
- Cable tipo telefónico retráctil
- Pesa en kilos y libras
- Pantalla iluminada con salida para conexión a computadora
- Display móvil alámbrico
- Construido en acero al carbón
- Batería recargable con duración de 20 hrs

Disponible en 50 kg

Báscula de recibo móvil



Modelo **FS**

- Plataforma móvil de uso rudo
- Pesa en kilos y libras
- Pantalla grande e iluminada
- Dos ruedas traseras para fácil transporte
- Conexión USB
- Función Tara para eliminar el peso de recipientes

Disponible en 250 kg y 500 kg con cubierta en acero inoxidable

Báscula de recibo para mostrador



Modelo **FS-200**

- Pesa en kilos y libras
- Plataforma de uso rudo
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- Conexión USB
- Función Tara para eliminar el peso de recipientes

Disponible en 200 kg y también con cubierta en acero inoxidable



Báscula comercial de recibo móvil

Modelo **PCP**

- Módulo de funciones peso-precio-total
- Resistente construcción de acero para uso rudo
- Ruedas para fácil desplazamiento
- 100 memorias y 4 accesos directos
- Conexión USB
- Batería recargable con duración de 100 hrs

Disponible en 500 kg. También disponible con plato de acero inoxidable.

Báscula comercial de recibo para mostrador

Modelo **PCB**

- Módulo de funciones peso-precio-total
- Resistente construcción de acero para uso rudo
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- 100 memorias y 4 accesos directos
- Conexión USB

Disponible 100 kg



BÁSCULA ETIQUETADORA



Báscula etiquetadora de acero inoxidable con torreta

Modelo **W-LABEL**

- Almacena hasta 200,000 productos y 35 accesos directos
- Impresor térmico
- Ticket y etiqueta configurable
- Conexión Wi-Fi, Ethernet y Adhoc Hotspot
- Reportes de ventas
- Función de autoimpresión

Disponible en 20 kg y 40 kg. Cuenta con aplicación móvil y software de escritorio

BÁSCULA PORCIONADORA

Báscula porcionadora de acero inoxidable



Modelo **LEQ**

- Plato y gabinete de acero inoxidable
- Pesa en kilos, libras y onzas
- Display iluminado para fácil lectura
- Alarma límite de peso máximo y mínimo

Disponible en 6 kg y 12 kg

Báscula porcionadora LAB



Modelo **LAB-500**

- Capacidad de 500 g, 1 lb, 16 oz, 2500 ct
- División mínima 0.1 g, 0.0002 lb, 0.005 oz, 0.5ct
- Baterías 2 pilas AA
- Pantalla digital

BÁSCULA ETIQUETADORA TOUCH



Báscula etiquetadora touch 30kg

Modelo **DWLS30D**

- Disponible en 30kg.
- Doble pantalla para facilitar la lectura al vendedor y al cliente.
- Impresora térmica se puede usar etiqueta o ticket.
- Conexión Ethernet y Wifi.
- Programa tus datos en más de una báscula a la vez.

Báscula etiquetadora touch 30kg

Modelo **DWLS30T**

- Disponible en 30kg.
- Doble pantalla para facilitar la lectura al vendedor y al cliente.
- Impresora térmica se puede usar etiqueta o ticket.
- Conexión Ethernet y Wifi.
- Programa tus datos en más de una báscula a la vez.





Plataforma de bajo perfil

Modelo PLP

- Construida para soportar el trabajo más duro sin margen de error
- Con la capacidad y tamaño adecuado para pesar lotes completos
- Controla entradas y salidas
- Pesa en kilogramos y libras

Disponible en 3 ton y 6 ton
Medidas disponibles 90 x 90 cm, 120 x 120 cm y 150 x 150 cm.

Báscula ganadera

Modelo PG

- Corral con puertas corredizas
- Sensores de carga para uso en exteriores
- Ideal para pesaje de ganado
- Pesa en kilogramos y libras
- División mínima de 0.5 kg

Disponible en 2 toneladas



BÁSCULAS COLGANTES



CRS-300



CRS-500



CRS-1000

Modelo	Dimensiones	Peso	Capacidad	División mínima	Pesada mínima	Display	Batería
CRS-300	8.1 x 26.5 x 4.6 cm	620 g	300 kg	0.1 kg	2 kg	LED numérico	3 x AA (1.5V)
CRS-500	13 x 22 x 6 cm	1 kg	500 kg	0.2 kg	4 kg	LCD	3 x AA (1.5V)
CRS-1000	22 x 36 x 13.5 cm	4.5 kg	1000 kg	0.5 kg	10 kg	Pantalla LED	Recargable 6V / 5 Ah



También disponible en 5, 10 y 15 toneladas

CEDAZOS



1/8"



3/16"



3/8"



1/4"



5/8"



1K"



3/4"



2K o 3K"

Modelo	Diámetro del molino	Medidas para molino	Tipo		
Cedazo 1/8"	1/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/16"	3/16"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/8"	3/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/4"	1/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/2"	1/2"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 5/8"	5/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1K	1k"	22 ,32, 52, 56	Larga Vida	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 3/4"	3/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 2K o 3K	2k" o 3k"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)

*CI: Fabricado en acero aleado con alto contenido de cromo que brinda máxima higiene y alta resistencia a la oxidación.

*CD: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, diseñado para altos volúmenes de trabajo.

*CDH y CDHR: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, cuenta con una versión reversible que permite cambiar el HUB de lado, cuando se le haya agotado el filo.

ACCESORIOS

CINTAS BANDA



Modelo	Espesor	Dientes por pulgada		Longitud	
CBT-316 5/8	0.016"	3	73" a 119.5"	120" a 142"	140" a 142"
CBT-322 5/8	0.022"	3	43" a 119"	120" a 129.5"	131" a 152"
			153" a 175"	182" a 200"	212" a 244"
CBT-325 5/8	0.025"	3	61" a 119"	120" a 130"	131" a 154"
			164" a 166"	182" a 216"	
CBT-322 3/4	0.022"	3	69" a 135"	164" a 167.5"	
CBT-325 3/4	0.025"	3	108" a 127"		135" a 167"
CBT-416 5/8	0.016"	4	116" a 120"		
CBT-422 5/8	0.022"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"
CBT-425 5/8	0.025"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"

NAVAJAS



Inoxidable (NI)



Inoxidable Recta (NIR)



Larga Vida (NLV)

Modelo	Medidas para molino	Tipo		
Navaja para molino	12, 22, 32, 52, 56	Inoxidable (NI)	Inoxidable Recta (NIR)	Larga Vida (NLV)

*NI: Fabricada en acero inoxidable con alto contenido de cromo, su diseño facilita la velocidad de molienda haciéndola ideal para volúmenes bajos

*NIR: Fabricada en acero inoxidable, su corte recto que permite mayor precisión, minimizando el tiempo de paro y haciéndola ideal para volúmenes medios

*NLV: Es la de mayor duración y resistencia gracias a sus insertos de carburo soldados con plata que la hacen ideal para altos volúmenes

Hotel v Restaurant



Chafers clásico / lujo



Insertos inoxidables



Dispensador de jugos

Cuchillería



Cuchillos varios



Chairas



Afilador easy2sharp

Cocina



Ollas y sartenes



Utensilios



Termómetros

Otros



Baterías recargables



Guantes para todo tipo de uso



Arcos y seguetas

ACCESORIOS



Visita
torrey.net

