ROVESCO
EQUIPOS GASTRONÓMICOS



→ CATÁLOGO

EQUIPOS GASTRONÓMICOS

2026

LÍNEA
SUPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
4 MECHEROS



LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ **4 MECHEROS**

4 MECHEROS



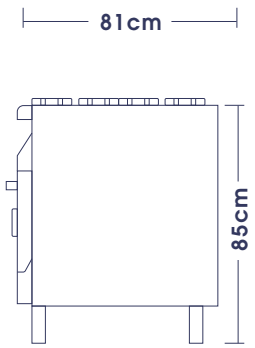
DISEÑO ELEGANTE

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

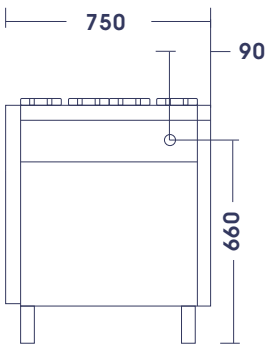
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Rejas Porta-ollas de Fundición
- → Patas sanitarias de acero inoxidable regulables
- → 3 mecheros Copa de Fundición
- → Quemadores alta capacidad calórica
- → Piso de tejuelas refractarias
- → 1 Mechero Estrella de Fundición 17.000 cal/h

CONSUMO TOTAL: 31.100 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ 4 MECHEROS

MODELO 2/55 SUPER

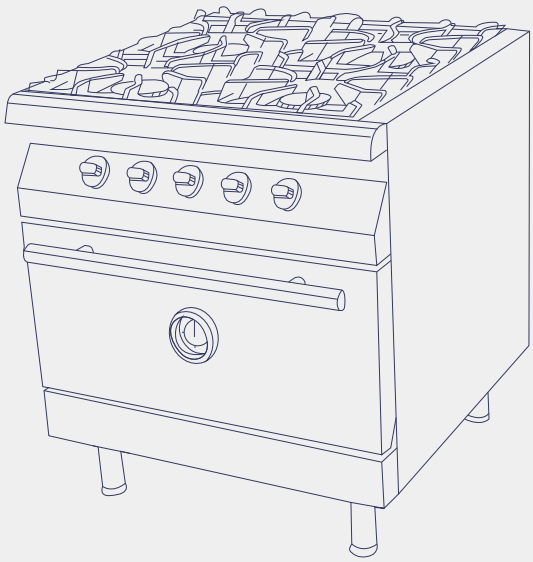
Ideal para cocinas **profesionales de menor escala** que no quieren renunciar a la robustez y calidad de la Línea Super.

Una cocina **compacta, profesional y potente**. Pensada para quienes exigen excelencia en todo espacio.

- ✓ DISEÑO HIGIÉNICO
- ✓ FÁCIL LIMPIEZA
- ✓ PRESENCIA IMPONENTE



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
75cm	85cm	81cm



LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO

4 MECHEROS + PLANCHA



LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ **4 MECHEROS**

MECHERO ESTRELLA



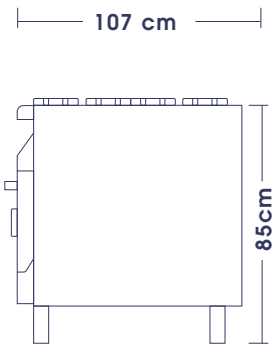
PLANCHA BIFERA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

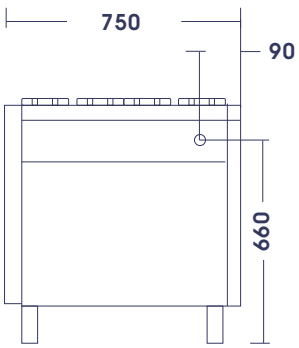
- → Exterior acero inoxidable 430 esmerilado 0,8 mm
- → Patas acero inoxidable con regatones regulables
- → Interior loza total
- → Rejas y hornallas de fundición

CONSUMO TOTAL: 31.100 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ 4 MECHEROS

MODELO 2/61 SUPER

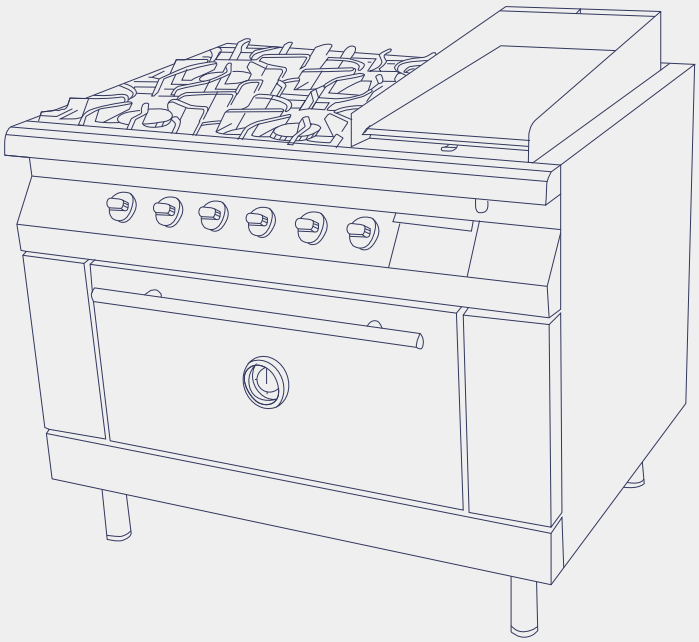
Ideal para cocinas **profesionales de menor escala** que no quieren renunciar a la robustez y calidad de la Línea Super.

Una cocina **compacta, profesional y potente**. Pensada para quienes exigen excelencia en todo espacio.

- ✓ DISEÑO ROBUSTO
- ✓ MÁXIMA VERSATILIDAD
- ✓ PRESENCIA PROFESIONAL



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
107cm	85cm	81cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
6 MECHEROS



LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ 6 MECHEROS

6 MECHEROS



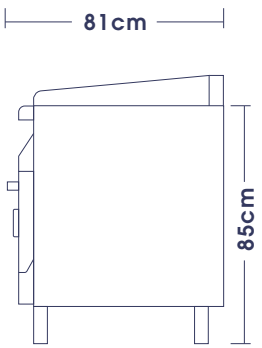
DURABILIDAD

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

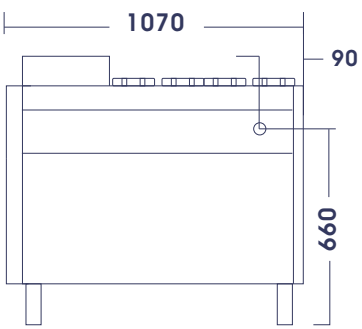
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Rejas Porta-ollas de Fundición
- → Patas sanitarias de acero inoxidable regulables
- → 4 Mecheros Copa de Fundición
- → 2 Mecheros Estrella de Fundición 17.000 cal/h
- → Quemadores alta capacidad calórica
- → Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 58.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON HORNO
→ 6 MECHEROS

MODELO 2/60 SUPER

Fabricada **completamente en acero inoxidable,** esta cocina presenta un acabado de gran presencia visual, ideal para cocinas a la vista o entornos exigentes.

Su **interior completamente enlozado** facilita la limpieza diaria y mejora la higiene general del equipo.

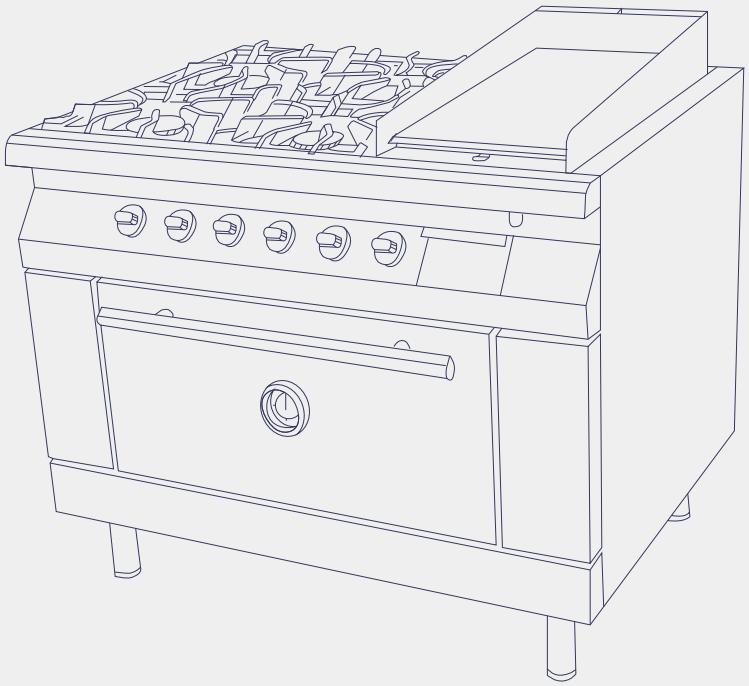
ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON 4
HORNALLAS MÁS PLANCHA/BAÑO MARÍA

CONSUMO TOTAL: 29.600 CAL/HR





ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
107cm	85cm	81cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON 2 HORNOS
8 MECHEROS



LÍNEA SUPER

COCINA CON 2 HORNOS
→ **8 MECHEROS**

8 MECHEROS

ALTO RENDIMIENTO

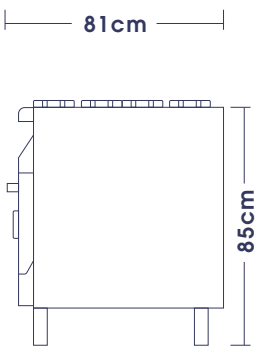


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

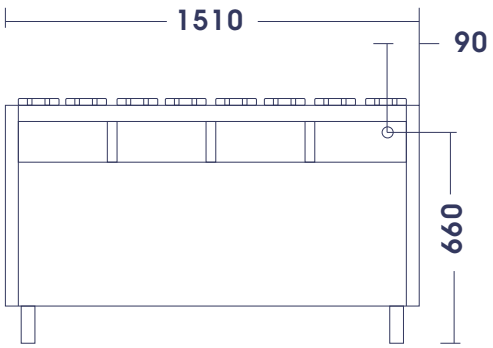
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Rejas Porta-ollas de Fundición
- → Patas sanitarias de acero inoxidable regulables
- → 6 Mecheros Copa de Fundición
- → 2 Mecheros Estrella de Fundición
- → Quemadores alta capacidad calórica
- → Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 72.200 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINA CON 2 HORNOS
→ 8 MECHEROS

MODELO 2/65 SUPER

El modelo es una cocina profesional, **para profesionales**.

Es una cocina Robusta, de alto nivel de calidad con un **diseño elegante y de alto rendimiento**.

ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON

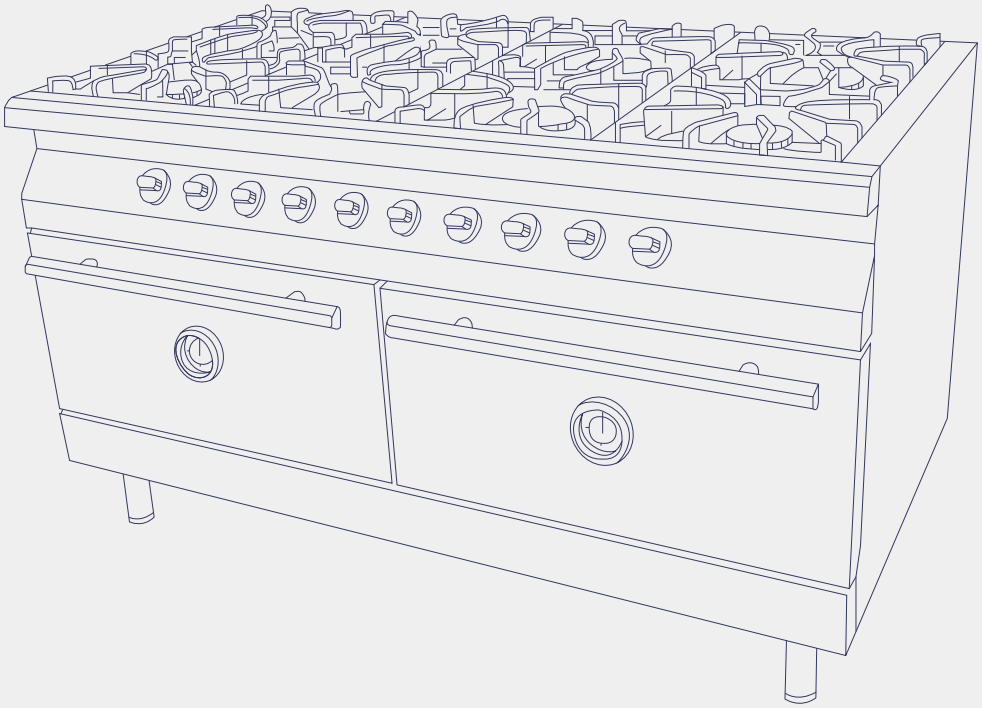
6 HORNALLAS MÁS PLANCHA

CONSUMO TOTAL: 45.200 CAL/HR





ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
151cm	85cm	81cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

ANAFE
4 MECHEROS



4 MECHEROS



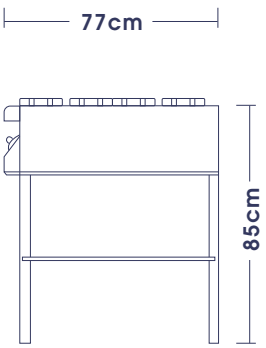
DISEÑO ELEGANTE

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

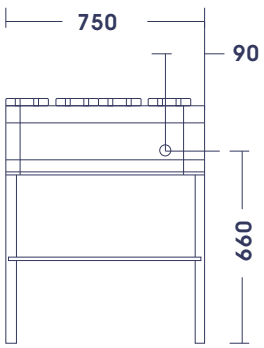
- → Acero inoxidable 430
- → Rejas Porta-ollas de Fundición
- → 4 hornallas de fundición
- → Base de acero inoxidable

CONSUMO TOTAL: 18.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA SUPER

ANAFE
→ 4 MECHEROS

MODELO 3/60 SUPER

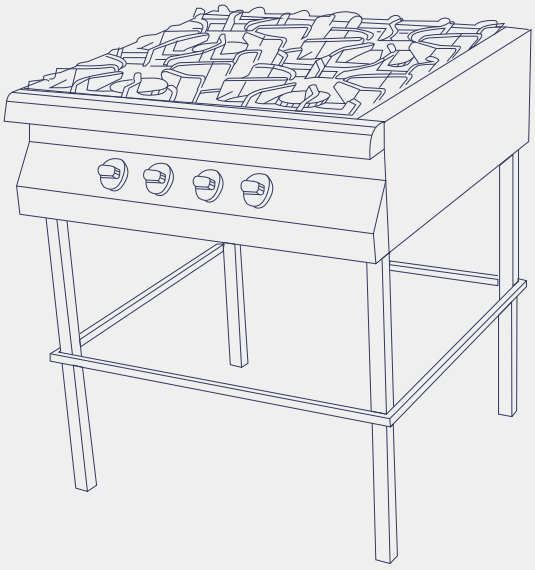
Ideal para cocinas profesionales que buscan **potencia, calidad y robustez** en una unidad compacta y versátil.

La solución perfecta para parrillas auxiliares, cocinas móviles, servicios gastronómicos al aire libre, o cualquier cocina profesional que requiera un equipo **confiable, potente y fácil de integrar**.

- ✓ DURABILIDAD
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
75cm	85cm	77cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

ANAFE
6 MECHEROS



LÍNEA SUPER

ANAFE
→ 6 MECHEROS

6 MECHEROS

DISEÑO ELEGANTE

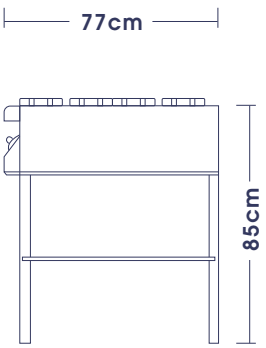


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

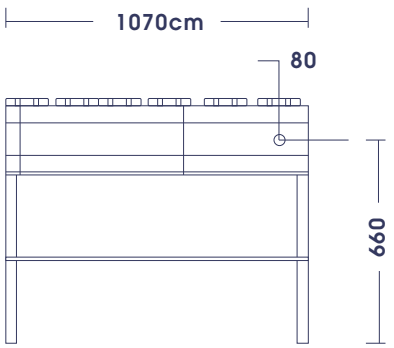
- → Acero inoxidable 430
- → Rejas Porta-ollas de Fundición
- → 6 hornallas de fundición
- → Base de acero inoxidable

CONSUMO TOTAL: 27.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

MODELO 3/65 SUPER

Diseñado para responder a las más **altas exigencias** de la gastronomía profesional.

Potente, resistente y versátil, se adapta tanto a cocinas de gran volumen como a servicios gastronómicos que requieren equipos confiables y eficientes.

ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON

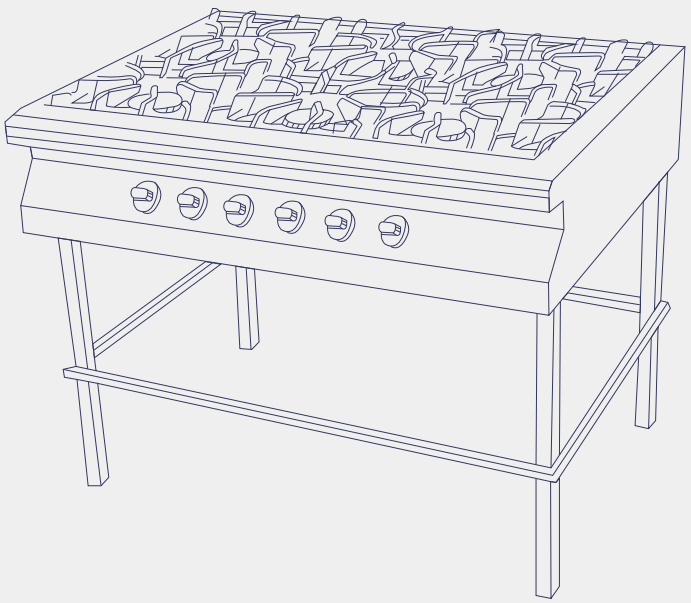
4 HORNALLAS MÁS PLANCHA

CONSUMO TOTAL: 23.000 CAL/HR





ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
107cm	85cm	77cm



LÍNEA SUPER

ANAFE 2 +
PLANCHA DOBLE



LÍNEA SUPER

ANAFE
→ **2+PLANCHA**

4 MECHEROS

PLANCHA DOBLE

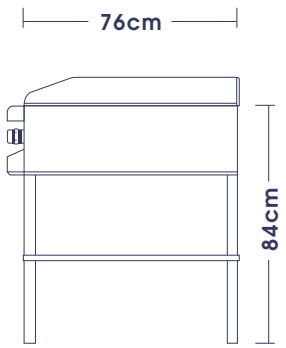


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

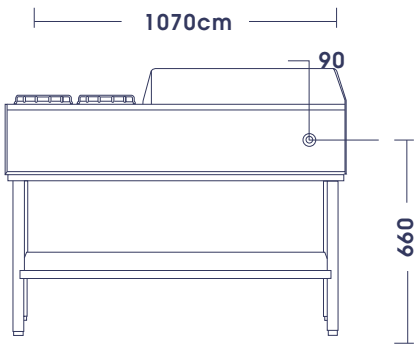
- → Exterior en acero inoxidable 430 esmerilado
- → 2 Quemadores Estrella × 17.000 cal/h
- → 1 Quemador de 5 velas × 12.500 cal/h
- → 2 quemadores estrella
- → Base de acero inoxidable
- → Rejas y hornallas de fundición

CONSUMO TOTAL: 46.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



MODELO 3/68 SUPER

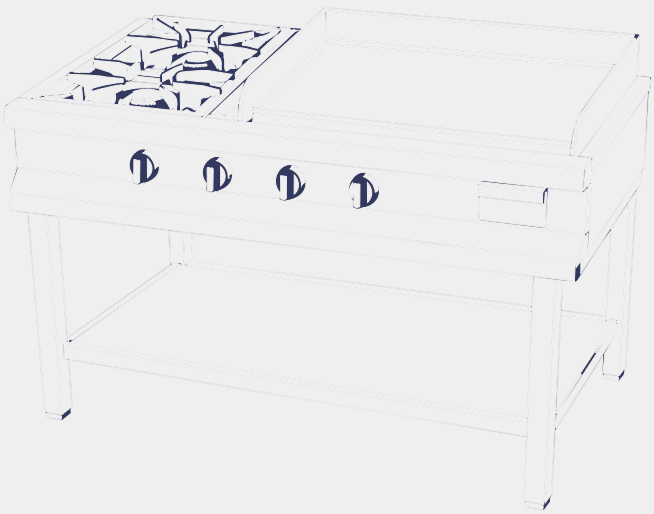
Una solución **práctica y eficiente** para la gastronomía profesional.

Su diseño **versátil** permite optimizar el trabajo en cocina, ofreciendo la **potencia y resistencia** necesarias para acompañar distintos tipos de preparaciones y servicios gastronómicos.

- ✓ DURABILIDAD
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
107cm	84cm	76cm



LÍNEA SUPER

ANAFE 4

TODO PLANCHA



LÍNEA SUPER

ANAFE 4

→ TODO PLANCHA

POTENTE

MÁS SUPERFICIE

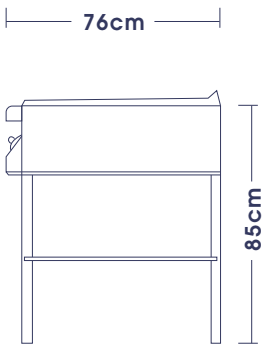


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

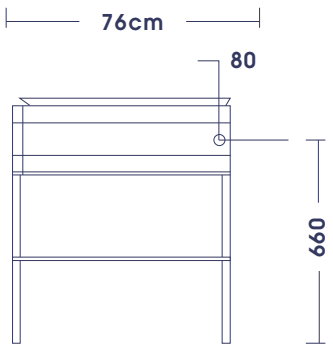
- → Acero inoxidable 430
- → Plancha de acero al carbono
- → Base de acero inoxidable

CONSUMO TOTAL: 12.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



MODELO 3/61 SUPER

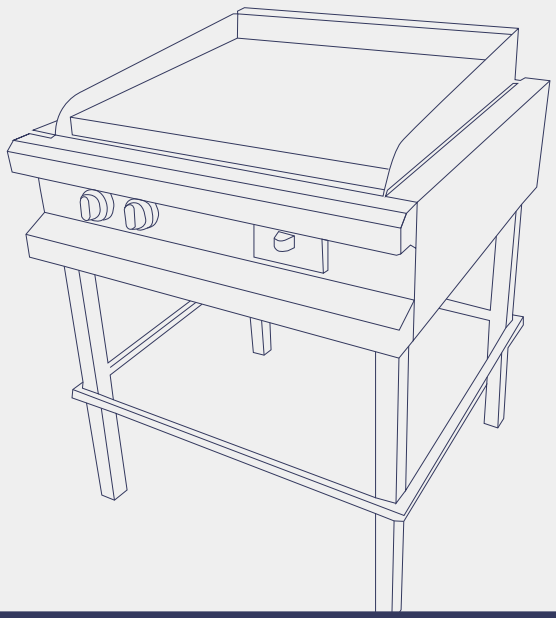
Diseñado para responder a las más altas exigencias de la gastronomía profesional.

Potente, versátil y robusto, ofrece una **superficie de cocción amplia y eficiente** que lo convierte en el aliado ideal para cocinas de gran volumen, restaurantes y servicios gastronómicos que buscan equipos de alto rendimiento.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
75cm	85cm	77cm



LÍNEA SUPER

ANAFE 6

TODO PLANCHA



LÍNEA SUPER

ANAFE 6
→ TODO PLANCHA

POTENTE

MÁS SUPERFICIE

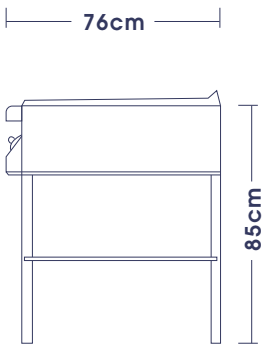


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

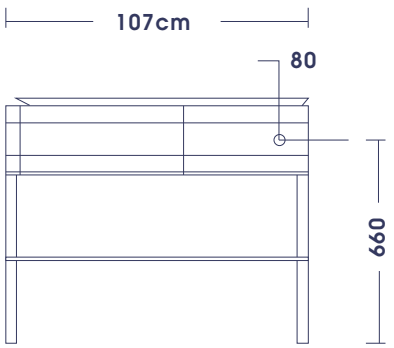
- → Acero inoxidable 430
- → 2 planchas de acero al carbono
- → Base de acero inoxidable

CONSUMO TOTAL: 17.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



MODELO 3/67 SUPER

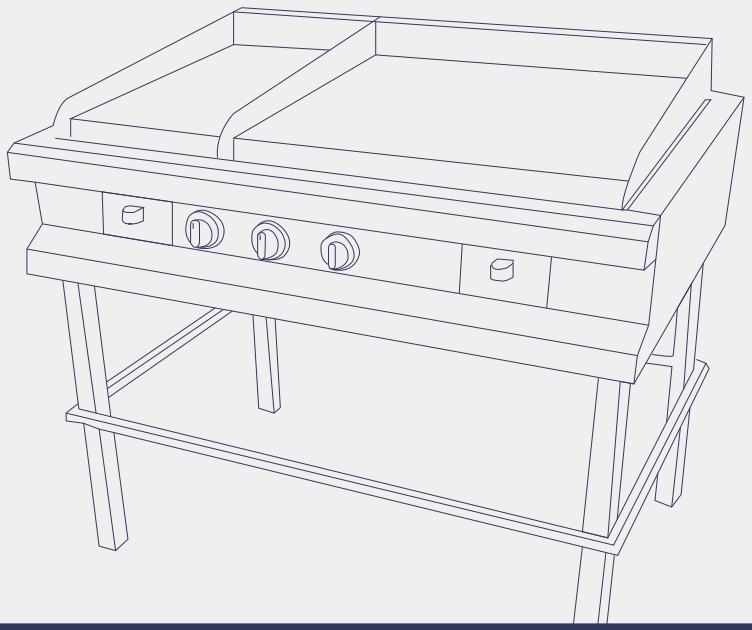
Diseñado para responder a las más altas exigencias de la gastronomía profesional.

Potente, versátil y robusto, ofrece una **superficie de cocción amplia y eficiente** que lo convierte en el aliado ideal para cocinas de gran volumen, restaurantes y servicios gastronómicos que buscan equipos de alto rendimiento.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
107cm	85cm	77cm



LÍNEA SUPER

ANAFE 1 MÓDULO

PARRILLA



LÍNEA SUPER

ANAFE 1 MÓDULO
→ **PARRILLA**

POTENTE

MÁS SUPERFICIE

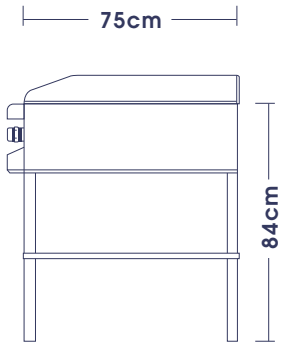


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

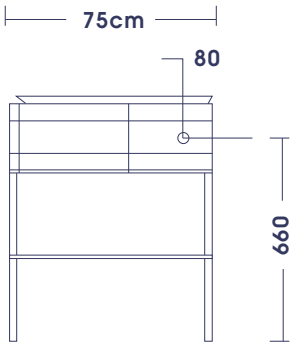
- → Exterior en acero inoxidable 430 esmerilado
- → 1 quemador de 5 velas × 12.500 cal/h
- → Parrilla de acero al carbono
- → Base de acero inoxidable.

CONSUMO TOTAL: 12.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



MODELO 5/15 SUPER

Diseñado para ofrecer **rendimiento y practicidad** en el trabajo gastronómico.

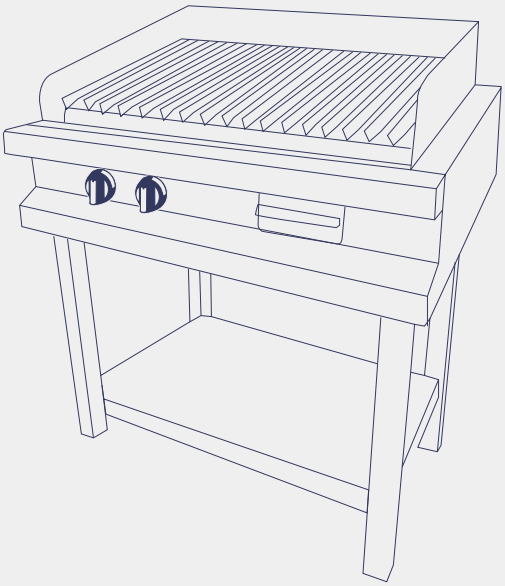
Robusto, compacto y eficiente, combina una superficie de **cocción funcional** con la resistencia necesaria para el uso diario.

Ideal para cocinas profesionales que buscan aprovechar el espacio y contar con un equipo confiable para distintas preparaciones.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ VERSATIL
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
75cm	84cm	76cm



LÍNEA SUPER

ANAFE 8

TODO PARRILLA



MÁS SUPERFICIE

POTENTE

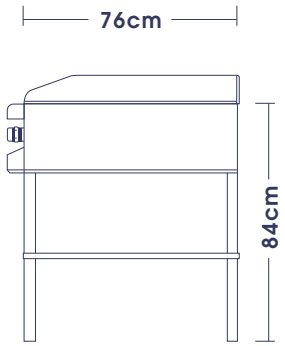


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

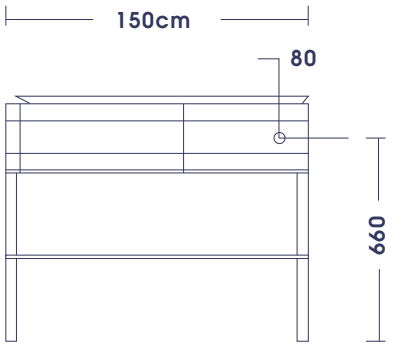
- → Exterior en acero inoxidable 430 esmerilado
- → 2 quemadores de 5 velas × 12.500 cal/h
- → Base de acero inoxidable
- → Parrilla de acero al carbono

CONSUMO TOTAL: 25.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



MODELO 5/20 SUPER

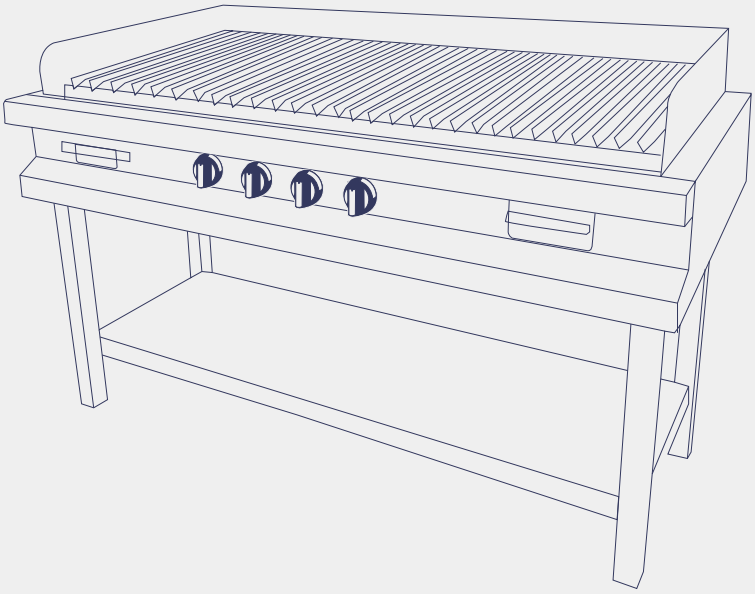
Pensado para acompañar las demandas de la **cocina profesional**.

Potente, versátil y resistente, cuenta con una amplia superficie de cocción que permite trabajar de manera **práctica y eficiente,** convirtiéndolo en una excelente opción para restaurantes, cocinas de gran producción y servicios gastronómicos que necesitan equipos confiables y de alto desempeño.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
150cm	84cm	76cm



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO
12 MOLDES



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
→ 12 MOLDES

12 MOLDES



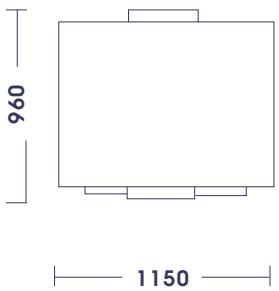
POTENCIA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

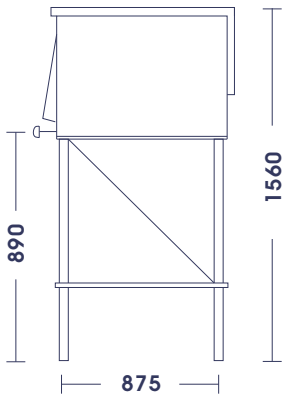
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Quemador de 5 velas de alta capacidad calórica
- → Piso paredes y bóveda de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 13.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
⟶ 12 MOLDES

MODELO 1/115 SUPER

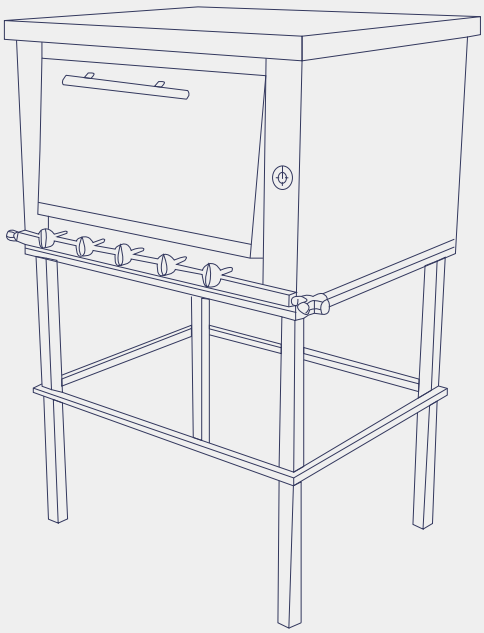
Diseñado para alta producción, combina **robustez, eficiencia y calidad** con un estilo imponente, ideal para panaderías, confiterías y cocinas de alto rendimiento.

Su diseño está pensado para ofrecer **cocciones parejas, rápidas y eficientes,** incluso en jornadas de uso continuo.

- ✓ ESTABILIDAD
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
105cm	152cm	81cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO
18 MOLDES



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
→ 18 MOLDES

18 MOLDES



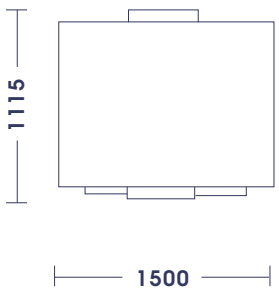
EFICIENCIA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

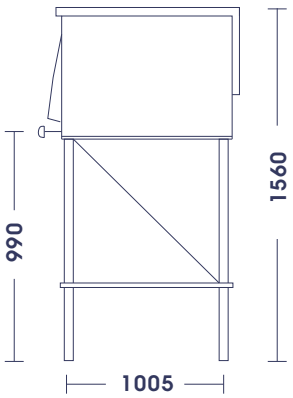
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Aislación lana mineral
- → Quemador de 7 velas de alta capacidad calórica
- → Piso paredes y bóveda de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 21.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

MODELO 1/125 SUPER

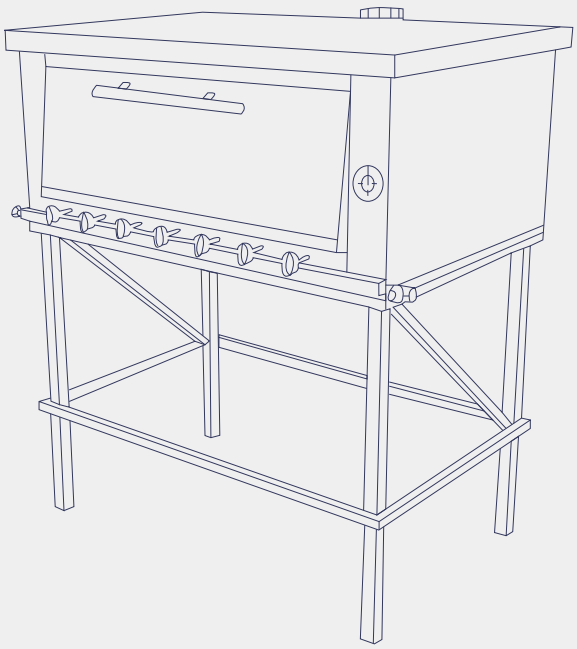
Un horno profesional, creado para las más **altas exigencias** de producción.

Pensado para panaderías, confiterías y cocinas profesionales que requieren **volumen, rendimiento y confiabilidad**, este equipo combina robustez estructural, eficiencia térmica y calidad de materiales, en una propuesta diseñada para durar.

- ✓ ESTABILIDAD
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
142 cm	148cm	90cm



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO
24 MOLDES



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
→ **24 MOLDES**

24 MOLDES



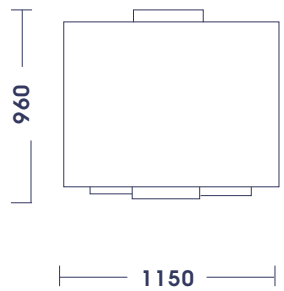
MÁXIMA POTENCIA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

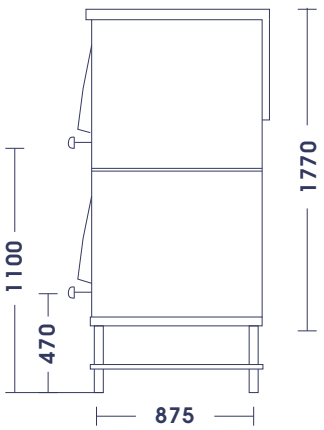
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Aislación lana mineral
- → 2 quemadores de 5 velas de alta capacidad calórica
- → Piso paredes y bóveda de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 27.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

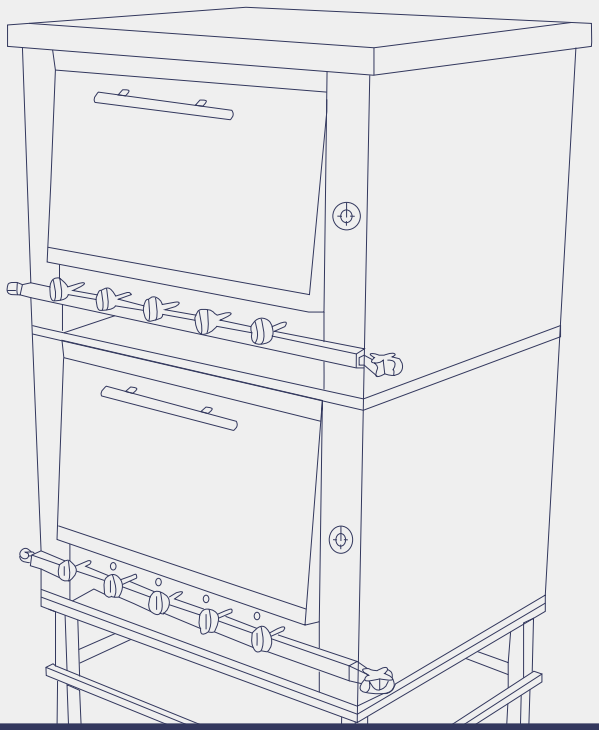
MODELO 1/120 SUPER

Eleva la potencia de producción a otro nivel. Pensado para quienes necesitan el **doble de capacidad** sin resignar espacio ni eficiencia, este horno profesional ofrece **dos cámaras de cocción independientes,** montadas una sobre otra, duplicando la **productividad** sin duplicar la superficie de apoyo.

- ✓ ESTABILIDAD
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
105 cm	177cm	81cm



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO
36 MOLDES



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
→ **36 MOLDES**

36 MOLDES



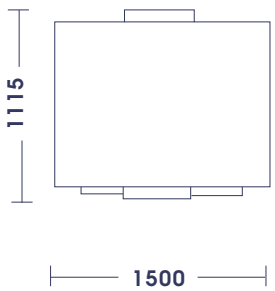
DOBLE CAPACIDAD

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

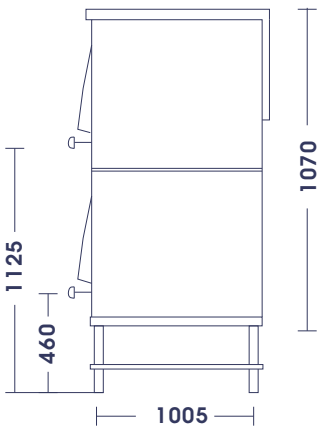
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Aislación lana mineral
- → 2 quemadores de 7 velas de alta capacidad calórica
- → Piso paredes y bóveda de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 42.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA SUPER

HORNO PANADERO FACTURERO
⟶ 36 MOLDES

MODELO 1/130 SUPER

Compuesto por **dos hornos de 18 moldes** montados verticalmente, este equipo está diseñado para quienes no hacen concesiones cuando se trata de productividad.

Pensado para grandes panaderías, fábricas de productos de pastelería o cocinas industriales con alta rotación, este horno se impone por su **estructura sólida**, su **eficiencia térmica** y su **versatilidad operativa**.

- ✓ CAPACIDAD
- ✓ RENDIMIENTO
- ✓ CALIDAD



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
142cm	207cm	90cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

FRITERA
35 LITROS



LÍNEA SUPER

FRITERA
→ **35 LITROS**

2 CANASTOS



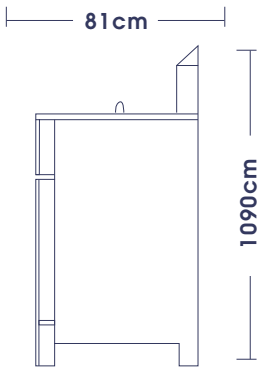
MÁXIMO RENDIMIENTO

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

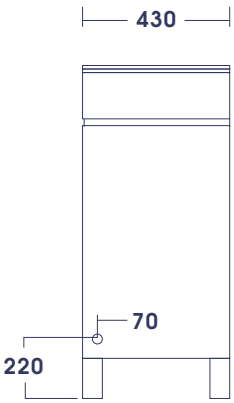
- → Acero inoxidable 0,8 mm
- → 2 canastos acero cromado alta resistencia
- → Tolva de acero Inoxidable 304 con espesor 0.9 mm
- → Tubos Intercambiador de Calor Acero Inoxidable 304 con espesor: 1.2 mm
- → Capacidad 35 litros
- → Válvula de seguridad MiniSit
- → Quemadores de alta recuperación

CONSUMO TOTAL: 28.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

FRITERA
→ 35 LITROS

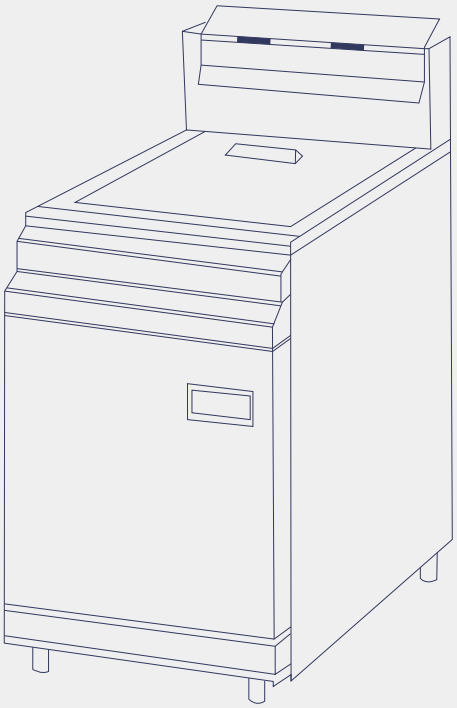
MODELO 4/40

Diseñada para acompañar el ritmo intenso de las cocinas profesionales.
Potente, segura y de rápida recuperación, combina **tecnología, eficiencia y durabilidad** para garantizar un rendimiento superior en cada servicio.

- ✓ FRITURA CROCANTE
- ✓ FRITURA DORADA
- ✓ FRITURA PAREJA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
43cm	85cm	81cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINADOR DE PASTAS
AUTOMÁTICO



LÍNEA SUPER

COCINADOR
→ DE PASTAS

35 LITROS



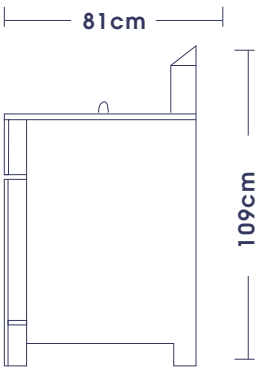
AUTOMÁTICO

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

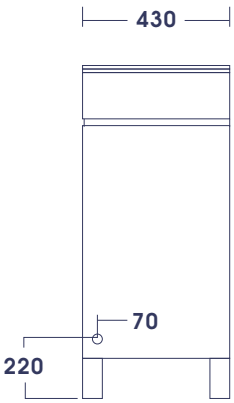
- → Exterior acero inoxidable 430 esmerilado de 0,7 mm
- → Tolva de acero inoxidable 304 de 0,9 mm
- → Canilla de recuperación de agua
- → Capacidad 35 litros
- → Válvula de seguridad MiniSit Italiana
- → 2 canastos cromados

CONSUMO TOTAL: 28.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA SUPER

COCINADOR
→ DE PASTAS

MODELO 4/50

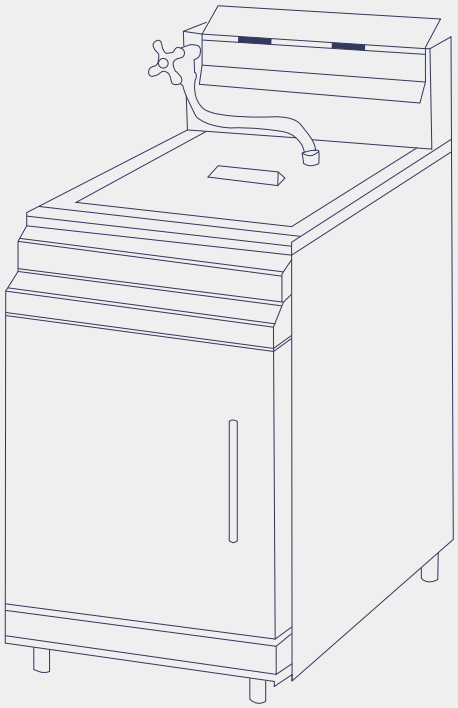
Diseñado para acompañar el ritmo de las cocinas profesionales.

Potente, práctico y resistente, permite una cocción eficiente y uniforme, garantizando resultados consistentes y un servicio ágil en cada preparación.

- ✓ COCCIÓN PRECISA
- ✓ RESULTADOS PAREJOS
- ✓ MÁXIMA PRACTICIDAD



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
43cm	84cm	75cm



ELEGÍ EFICIENCIA — ELEGÍ ROBUSTEZ — ELEGÍ LÍNEA SÚPER

LÍNEA
ESMERILADA

LÍNEA ESMERILADA

COCINA SEMI INDUSTRIAL

055 y 060



LÍNEA ESMERILADA

COCINA SEMI INDUSTRIAL
→ 055 y 060

4 MECHEROS



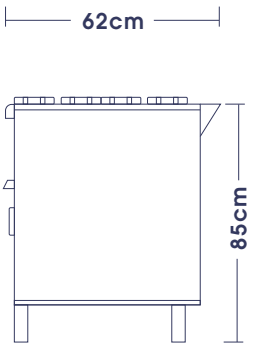
SEMI INDUSTRIAL

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

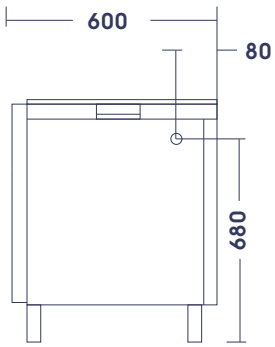
- → Acero inoxidable 430 esmerilado 0,6mm
- → Enlozado interior
- → 4 hornallas de aluminio fundido
- → Rejas porta-ollas de aluminio fundido
- → Piso de tejuelas refractarias
- → Perillas de Baquelita

CONSUMO TOTAL: 18.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ PRACTICIDAD — ELEGÍ SOLIDEZ — ELEGÍ LÍNEA ESMERILADA

SEMI INDUSTRIAL

La Línea Semi-Industrial Esmerilada de Rovesco 055 y 060, están especialmente diseñadas para quienes buscan un **equipo duradero, práctico y confiable** como pequeños emprendimientos.

- ESTABILIDAD
- LIGEREZA
- SEGURIDAD

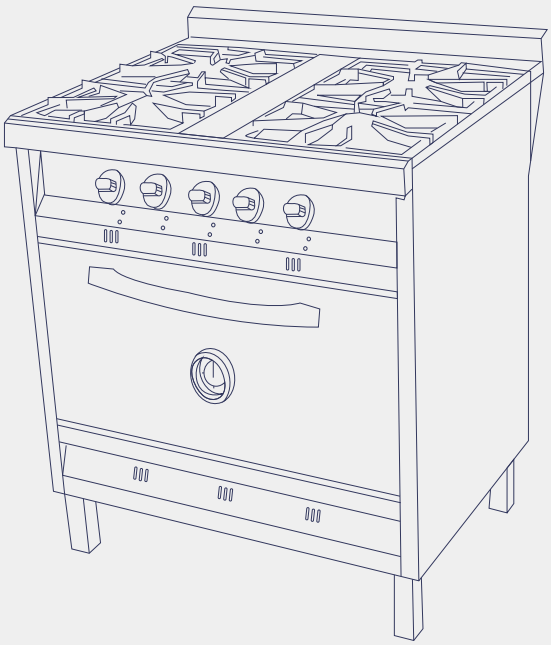


MODELO 060

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
60cm	85cm	62cm

MODELO 055

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
55cm	85cm	62cm



LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON HORNO
4 MECHEROS



COCINA CON HORNO
→ **4 MECHEROS**

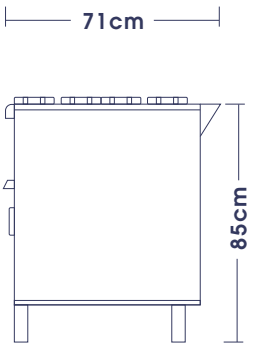


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

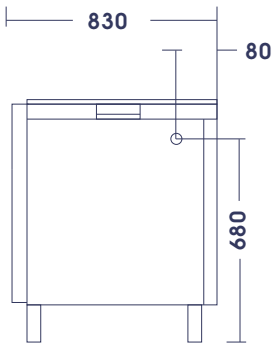
- → Acero inoxidable 430 esmerilado 0,6mm
- → Enlozado interior
- → 4 hornallas de fundición de hierro
- → Rejas porta-ollas de fundición
- → Piso de tejuelas refractarias
- → Perillas de Baquelita

CONSUMO TOTAL: 25.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON HORNO
→ 4 MECHEROS

MODELO 2/70

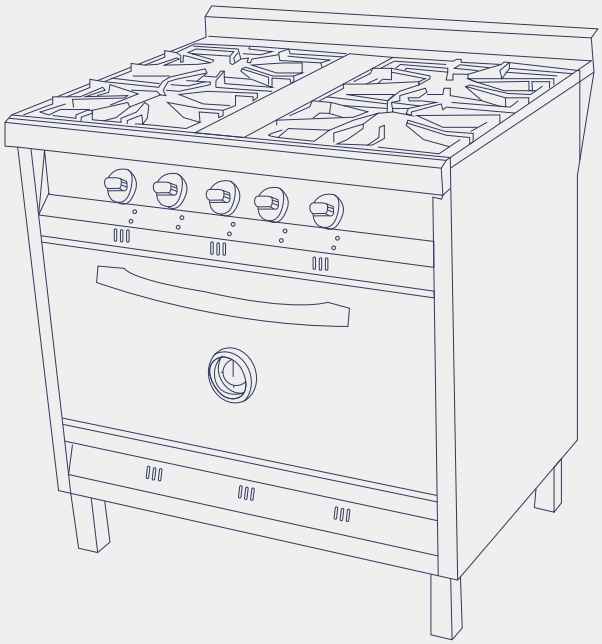
Es la opción ideal para quienes buscan un equipo **industrial, práctico y confiable,** en un formato **compacto** que se adapta a cocinas gastronómicas con menor espacio disponible.

Ofrece una **estructura sólida**, de fácil limpieza y con gran durabilidad frente al uso intensivo.

- ✓ ESTABILIDAD
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
83cm	85cm	71cm



ELEGÍ PRACTICIDAD — ELEGÍ SOLIDEZ — ELEGÍ LÍNEA ESMERILADA

LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON HORNO
6 MECHEROS



LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON HORNO
→ 6 MECHEROS

6 MECHEROS



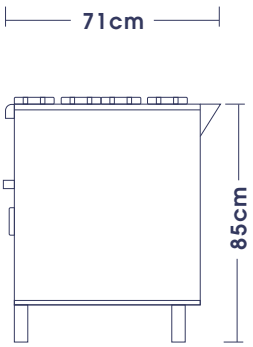
POTENCIA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

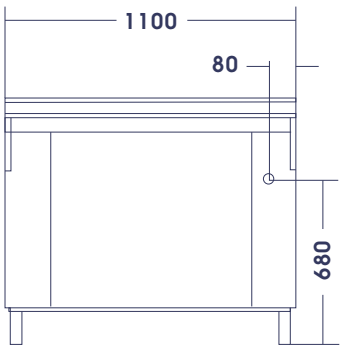
- → Acero inoxidable 430 esmerilado 0,6mm
- → Enlozado interior
- → 6 hornallas de fundición de hierro
- → Rejas porta-ollas de fundición
- → Piso de tejuelas refractarias
- → Perillas de Baquelita

CONSUMO TOTAL: 34.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ PRACTICIDAD — ELEGÍ SOLIDEZ — ELEGÍ LÍNEA ESMERILADA

LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON HORNO
⟶ **6 MECHEROS**

MODELO 2/75

Diseñado para responder a las necesidades de la gastronomía profesional, ofreciendo un equipo **industrial, resistente y accesible**.

Asegura una distribución pareja del calor y una gran resistencia al trabajo continuo.

La línea Esmerilada ofrece la alternativa de 4 mecheros más plancha bifera, adaptándose a **diferentes necesidades gastronómicas**.

ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON

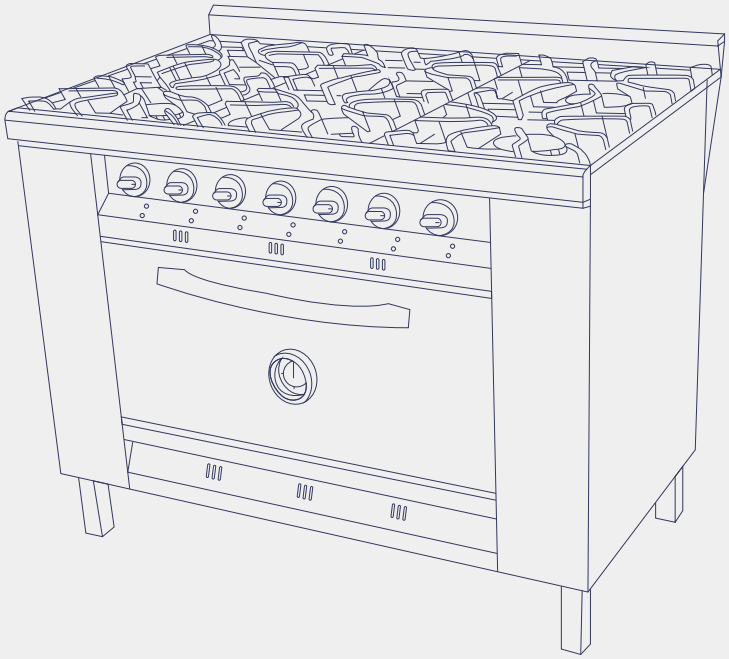
4 HORNALLAS MÁS PLANCHA

CONSUMO TOTAL: 29.500 CAL/HR





ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
1,10m	85cm	71cm



ELEGÍ PRACTICIDAD — ELEGÍ SOLIDEZ — ELEGÍ LÍNEA ESMERILADA

LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON 2 HORNOS
8 MECHEROS



COCINA CON 2 HORNOS
→ **8 MECHEROS**

8 MECHEROS

DOBLE POTENCIA

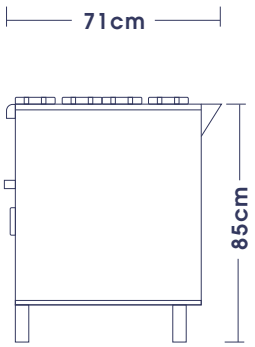


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

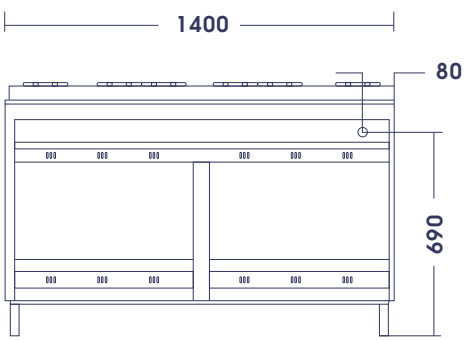
- → Acero inoxidable 430 esmerilado 0,6mm
- → Enlozado interior
- → 8 hornallas de fundición de hierro
- → Rejas porta-ollas de fundición
- → Piso de tejuelas refractarias
- → Perillas de Baquelita

CONSUMO TOTAL: 52.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA ESMERILADA

COCINA CON 2 HORNOS
⟶ 8 MECHEROS

MODELO 2/80

Funcional y resistente, con un **diseño más liviano y accesible** que la Línea Super, manteniendo la calidad y el rendimiento.

Dos hornos confiables para uso gastronómico, que acumulan y distribuyen el calor de manera uniforme, asegurando una cocción estable.

La línea Esmerilada ofrece la alternativa de 6 mecheros más plancha bifera, adaptándose a **diferentes necesidades gastronómicas**.

ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON

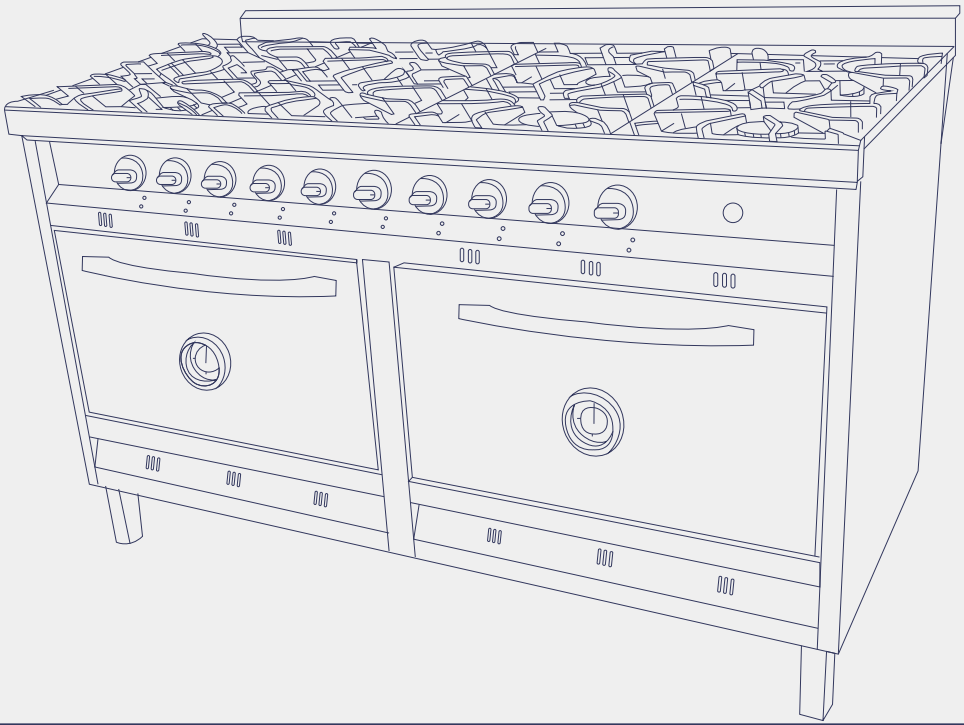
6 HORNALLAS MÁS PLANCHA

CONSUMO TOTAL: 47.000 CAL/HR





ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
150cm	85cm	71cm



ELEGÍ PRACTICIDAD — ELEGÍ SOLIDEZ — ELEGÍ LÍNEA ESMERILADA

LÍNEA
MARC

LÍNEA MARC

HORNO
6 MOLDES



LÍNEA MARC

HORNO
6 MOLDES

6 MOLDES



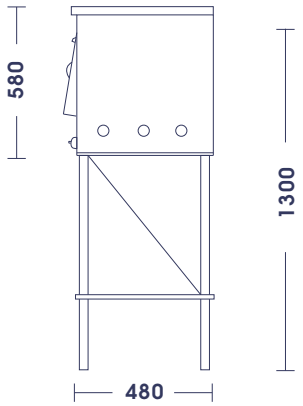
RENDIMIENTO

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

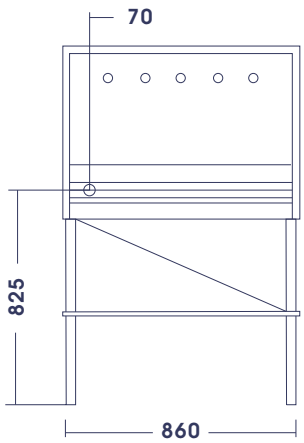
- Acero inoxidable 430
- Enlozado interior
- Aislación lana mineral
- Quemador de 5 velas de gran capacidad calorífica
- Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 6.250 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA MARC

HORNO
→ 6 MOLDES

MODELO 1/145

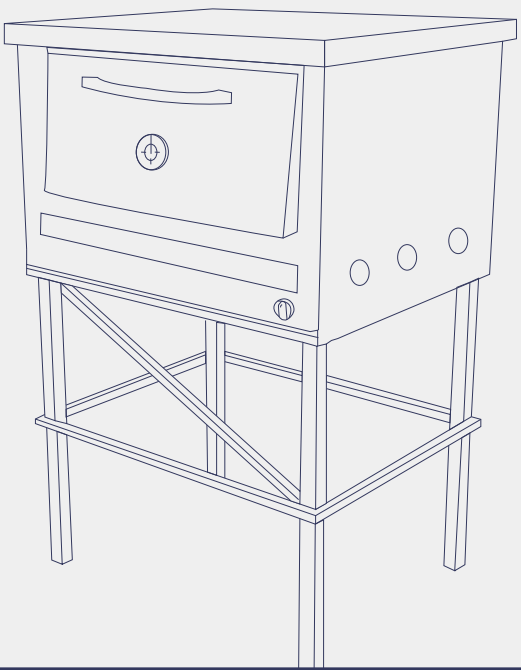
Opción ideal para quienes buscan la experiencia de un horno pizzero profesional en un formato más compacto, **pensado para producciones menores**, como emprendimientos gastronómicos en crecimiento.

Diseño compacto y eficiente, un aliado perfecto para quienes desean **pizzas de calidad profesional, incluso en espacios reducidos**.

- ✓ ESTABILIDAD
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
86cm	1,30m	48cm



ELEGÍ CALIDAD — ELEGÍ RENDIMIENTO — ELEGÍ LÍNEA MARC

LÍNEA MARC

HORNO
12 MOLDES



LÍNEA MARC

HORNO
→ 12 MOLDES

12 MOLDES



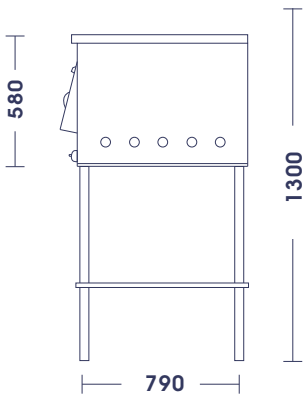
CALIDAD

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

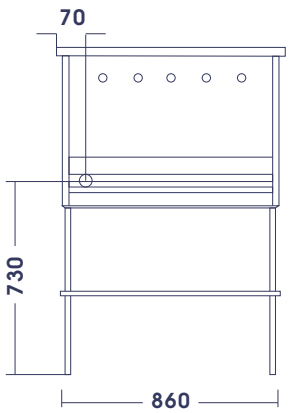
- → Acero inoxidable 430
- → Enlozado interior
- → Aislación lana mineral
- → Quemador de 5 velas de gran capacidad calorífica
- → Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 10.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ CALIDAD — ELEGÍ RENDIMIENTO — ELEGÍ LÍNEA MARC

LÍNEA MARC

HORNO
→ 12 MOLDES

MODELO 1/165

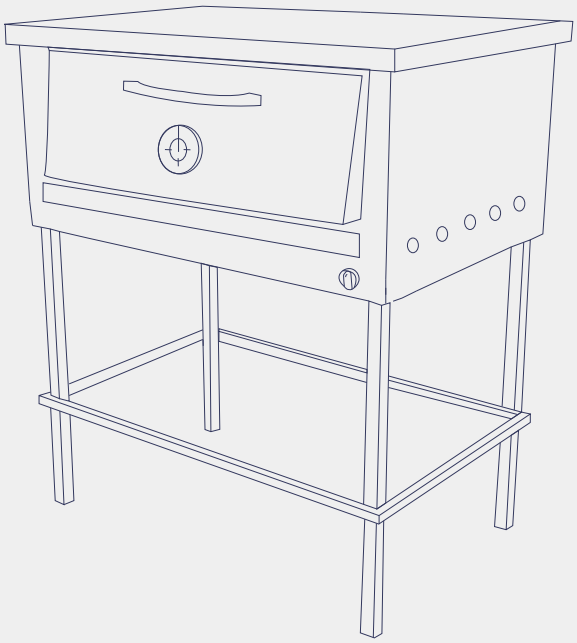
Especialmente diseñado para la elaboración de pizzas, **combinando calidad, resistencia y practicidad** en un formato pensado para pizzerías, restaurantes y servicios gastronómicos que requieren cocciones rápidas y uniformes.

Su diseño **compacto y eficiente** lo convierte en un **aliado indispensable** para lograr pizzas de cocción pareja.

- ✓ PRACTICIDAD
- ✓ CALIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
86cm	1,30m	79cm



LÍNEA MARC

HORNO
24 MOLDES



LÍNEA MARC

HORNO
→ **24 MOLDES**

24 MOLDES



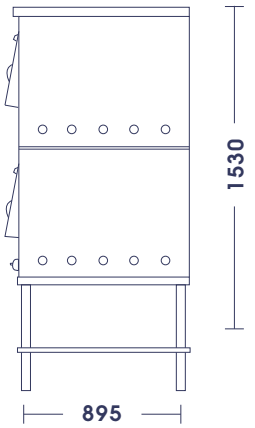
DOBLE POTENCIA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

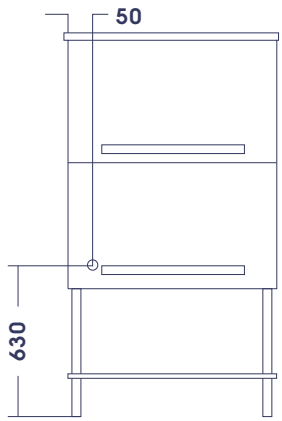
- → Acero inoxidable 430
- → Enlozado interior
- → Aislación lana mineral
- → 2 quemadores de 5 velas de gran capacidad calorífica
- → Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 20.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA MARC

HORNO
→ 24 MOLDES

MODELO 1/75

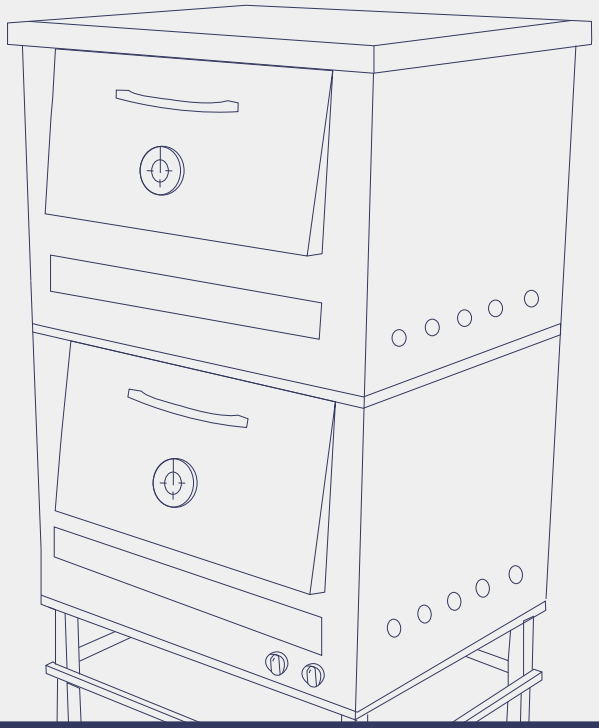
Diseñado para responder a las **exigencias de la alta producción** pizzera, ofreciendo dos hornos de 12 moldes cada uno, montados en un solo equipo **compacto y robusto**.

Su diseño en torre de doble cámara lo convierte en la **solución ideal** para pizzerías y restaurantes que requieren mayor volumen de producción sin perder **uniformidad** ni **eficiencia**.

- ✓ CAPACIDAD
- ✓ RENDIMIENTO
- ✓ CALIDAD



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
1,40m	85cm	71cm



ELEGÍ CALIDAD — ELEGÍ RENDIMIENTO — ELEGÍ LÍNEA MARC

LÍNEA MARC

CARLITERA CON PLANCHA



LÍNEA MARC

CARLITERA CON
→ **PLANCHA**

PLANCHA

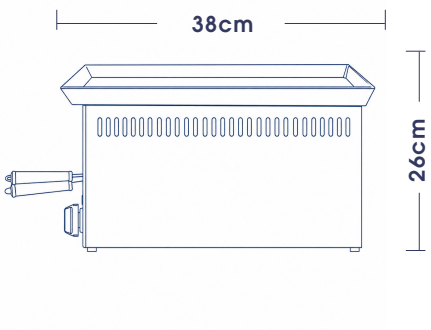


RENDIMIENTO

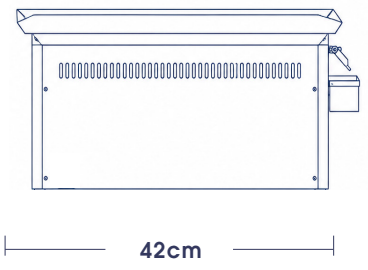
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- → Acero inoxidable 430
- → Enlozado interior
- → Plancha de acero al carbono
- → Pinza carlitera de doble rejilla

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA MARC

CARLITERA CON
→ **PLANCHA**

MODELO 6/15

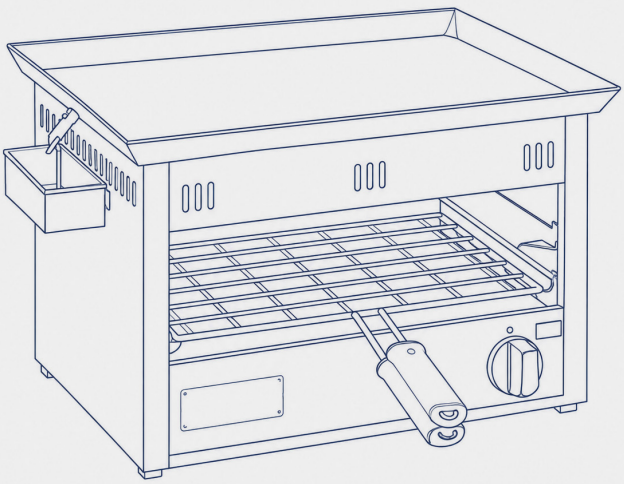
La carlitera simple con plancha combina el tostado de sándwiches y la cocción a la plancha en un **mismo equipo** de mesada.

Una **solución práctica** para bares, sandwicherías y locales de comidas rápidas que buscan aprovechar el espacio y resolver distintas preparaciones desde un solo lugar.

- ✓ PRACTICIDAD
- ✓ FUNCIONALIDAD
- ✓ RESISTENCIA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
42cm	26cm	38cm



LÍNEA
FIAMA

LÍNEA FIAMA

COCINA CON HORNO
6 MECHEROS



LÍNEA FIAMA

COCINA CON HORNO
→ **6 MECHEROS**

6 MECHEROS

GRAN DURABILIDAD

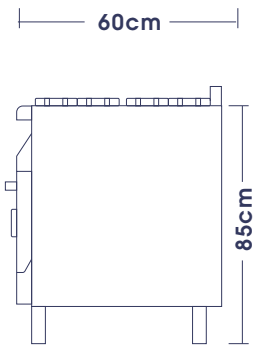


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

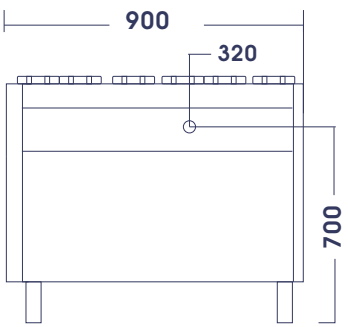
- → Acero inoxidable
- → Enlozado interior
- → Rejas porta-ollas de fundición de aluminio
- → 6 mecheros de aluminio
- → Quemadores alta capacidad calórica
- → Piso de tejuelas refractarias

CONSUMO TOTAL: 57.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



LÍNEA FIAMA

COCINA CON HORNO
→ 6 MECHEROS

MODELO 2/130 FIAMA

Especialmente diseñada para pequeños emprendimientos gastronómicos, quinchos profesionales y servicios de comida que necesitan un equipo **confiable, resistente y de alto rendimiento, con la estética y practicidad** de una cocina semi-industrial.

Su amplia cámara de cocción de 700 mm de frente, 250 mm de altura y 450 mm de profundidad la convierte en una herramienta **ideal para todo tipo de preparaciones**.



ESTA VERSIÓN SE OFRECE CON

4 HORNALLAS MÁS PLANCHA



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
90cm	85cm	60cm



LÍNEA
PROMO

LÍNEA PROMO

PLANCHA HAMBURGUESERA
1000 x 500



LÍNEA PROMO

PLANCHA HAMBURGUESERA
→ 1000 X 500

ROBUSTEZ

RETENCIÓN TÉRMICA

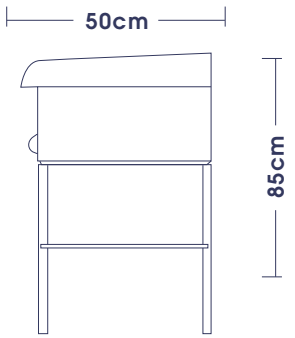


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

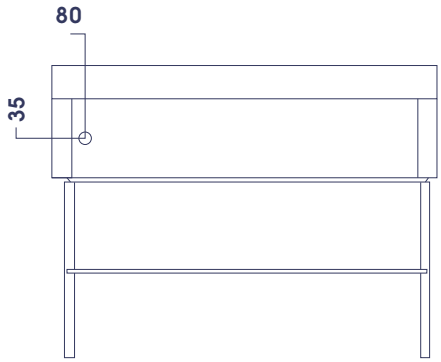
- → Acero inoxidable 430
- → Base de caño estructural pintado
- → Quemador de 8 velas de alto rendimiento

CONSUMO TOTAL: 8.000 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ POTENCIA — ELEGÍ DURABILIDAD — ELEGÍ LÍNEA PROMO

LÍNEA PROMO

PLANCHA HAMBURGUESERA
→ 1000 X 500

MODELO 7/20 PROMO

Diseñada para brindar potencia, durabilidad y practicidad en el trabajo gastronómico diario, ideal para locales de comidas rápidas, restaurantes y servicios de catering que requieren producción constante y uniforme.

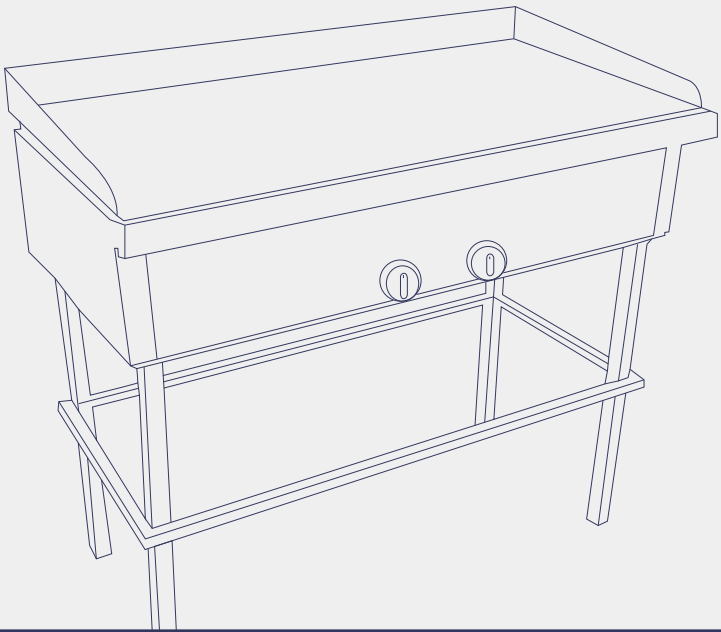
Su formato de 1000 x 500 mm la convierte en una opción versátil para producciones medianas y grandes, optimizando tiempos y garantizando un excelente rendimiento en la preparación de hamburguesas, carnes y vegetales.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



Se ofrece con la Opción Plancha Hamburguesera 1000 x 500 con Pinzas Carliteras (Art 7/26)

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
100cm	85cm	50cm



ELEGÍ POTENCIA — ELEGÍ DURABILIDAD — ELEGÍ LÍNEA PROMO

LÍNEA PROMO

COCINADOR
DE PASTAS



LÍNEA PROMO

COCINADOR
→ **DE PASTAS**

COMPACTO

SOLIDEZ

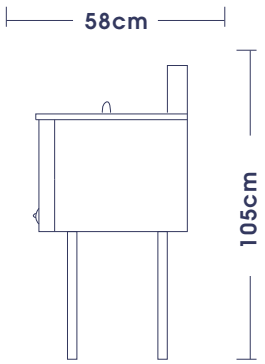


CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

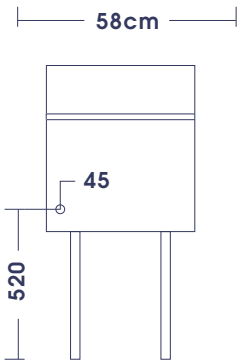
- → Tolva de acero inoxidable 304
- → Exterior acero inoxidable 430
- → 4 tubos inyectores de alta eficiencia

CONSUMO TOTAL: 17.500 CAL/HR

DIMENSIONES MÁXIMAS



ENTRADA DE GAS



ELEGÍ POTENCIA — ELEGÍ DURABILIDAD — ELEGÍ LÍNEA PROMO

LÍNEA PROMO

COCINADOR
→ DE PASTAS

MODELO 4/90 PROMO

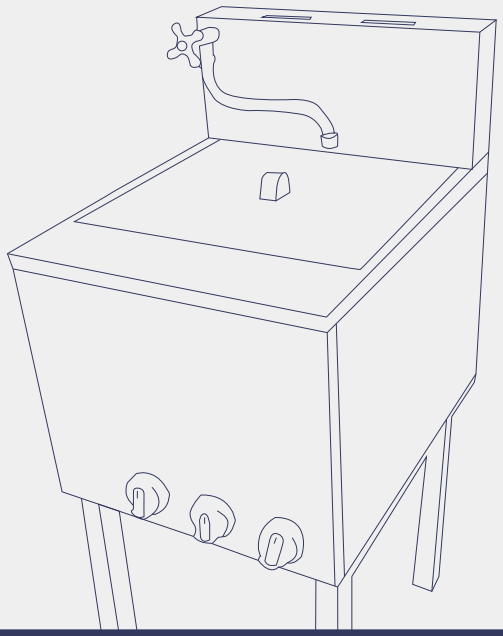
Especialmente diseñada para la cocción de pastas frescas y secas, combinando **eficiencia, durabilidad y practicidad** en un formato pensado para restaurantes, fábricas de pastas y servicios gastronómicos que requieren un rendimiento confiable y continuo.

Su diseño compacto y robusto convierte a este cocinador de pastas en un **aliado indispensable en la cocina industrial**.

- ✓ RESISTENTE
- ✓ HIGIENE
- ✓ FÁCIL MANTENIMIENTO



ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
46cm	105cm	58cm



ELEGÍ POTENCIA — ELEGÍ DURABILIDAD — ELEGÍ LÍNEA PROMO

INDUSTRIA ARGENTINA

ELEGÍ **CONFIABILIDAD**

ELEGÍ **POTENCIA**

ELEGÍ **ROVESCO**