



www.skymesen.com.br



CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2017



CARNICERIA



CORTADORAS DE FIAMBRES



BAR Y RESTAURANTE



HELADERIA



PANADERIA



UNA HISTORIA DE ÉXITOS Y INNOVACIONES.

Por los últimos 54 años SKYMSSEN crece al lado de sus Clientes y Aliados Comerciales, ofreciendo soluciones innovadoras para el procesamiento de alimentos. A partir de la unión entre design y alta tecnología, los productos SKYMSSEN han alcanzado la posición de referencia de calidad, practicidad y eficiencia en el mercado, sirviendo con precisión los más variados segmentos del servicio de alimentos. Los productos SKYMSSEN ofrecen soluciones perfectas para carnicerías, bares, restaurantes, y panaderías. SKYMSSEN es una compañía única, dinámica y en sintonía con el mundo alrededor. El desarrollo continuo y la busca incesante de proveer los medios más efectivos para garantizar el éxito de sus Clientes, así como facilitar la vida de las personas, son nuestras pasiones y nuestra razón de existir.

PRODUCTOS SKYMSSEN: ¡LA SOLUCIÓN IDEAL PARA SU NEGOCIO!



SUMARIO

LÍNEA EQUIPOS PARA CARNICERÍA

Ablandadores de Carnes	6
Cortadora de Carnes	8
Sierra de Bancada para Huesos	9
Mezcladora de Carnes	10
Molinos de Carnes con Protección Fija	11
Molinos de Carnes con Protección Fija y Boca Completa Inoxidable	13
Molinos de Carnes con Protección Móvil	14
Sierras para Huesos	16

LÍNEA CORTADORAS DE FIAMBRES

Cortadoras de Fiambres Semiautomáticas	23
Cortadoras de Fiambres Automáticas	24

LÍNEA EQUIPOS PARA BAR Y RESTAURANTE

Cutters	27
Peladoras	28
Exprimidores de Cítricos	30
Centrifugas de Jugos	31
Freidoras Eléctricas - Aceite	32
Licuadoras de Alta Velocidad de 1,5 Litros	33
Licuadoras de Alta Velocidad de 1,5 Litros - Silenciosa	34
Licuadoras de Alta Velocidad de 2,0 Litros	35
Licuadoras de Alta Velocidad de 4,0 Litros	36
Licuadoras Comerciales	37
Licuadoras Comerciales con Mancal Removible	39
Licuadoras Comerciales Basculantes	40
Licuadoras Comerciales Basculante con Mancal Removible	41
Licuadoras Comerciales Basculantes con Caballete en Acero Inoxidable	42
Licuadoras Comerciales Basculantes con Mancal Removible y Caballete en Acero Inoxidable	43
Procesadoras de Alimentos	44
Ralladores	52
Abridoras de Masas	53

LÍNEA EQUIPOS PARA HELADERÍA

Batidoras de Milk-Shake	55
-------------------------------	----

LÍNEA EQUIPOS PARA PANADERÍA

Batidoras Planetarias	57
Cilindro de Masas	58
Divisoras de Masas	59
Molinos de Panes	60
Hornos	61



CARNICERÍA



LÍNEA
EQUIPOS PARA CARNICERÍA



CARNICERÍA

ABLANDADORES DE CARNES



▶ **AB**



▶ **ABS**



RODILLOS ACOPLADOS A LA CUBIERTA DEL ABLANDADOR: EXTRACCIÓN MÁS SEGURA Y SENCILLA.



KIT PARA CORTAR FAJITAS ABS 10MM
MODELO: KES-ABS 10
Accesorio vendido por separado.



▶ ABLANDADOR DE CARNES, **INOXIDABLE**, CON SISTEMA DE SEGURIDAD

▶ ABLANDADOR DE CARNES, **INOXIDABLE**, CON SISTEMA DE SEGURIDAD

MODELO	AB	ABS
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
ALTURA	435 mm	460 mm
ANCHO	225 mm	260 mm
PROFUNDIDAD	510 mm	500 mm
PESO NETO	22,6 kg	25 kg
PESO BRUTO	24,4 kg	27 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	400 kg/h	400 kg/h
ESPESOR DE LA CARNE	13 mm	13 mm

ABLANDADORES DE CARNES



CARNICERÍA



▶ ABN-HD

ALTA PRODUCCIÓN
500 Kg/h

MOTOR DE 0,5 CV



KIT PARA CORTAR FAJITAS ABN-HD 10MM
MODELO: KES-ABNHD10, HEAVY DUTY
Accesorio vendido por separado.

KIT PARA CORTAR FAJITAS ABN-HD 12MM
MODELO: KES-ABNHD12, HEAVY DUTY
Accesorio vendido por separado.

▶ ABLANDADOR DE CARNES, **INOXIDABLE**, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, HEAVY DUTY

MODELO	ABN-HD
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	540 mm
ANCHO	475 mm
PROFUNDIDAD	250 mm
PESO NETO	25 kg
PESO BRUTO	31,7 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	500 kg/h
ESPESOR DE LA CARNE	20mm



CARNICERÍA

CORTADORAS DE CARNES

PRECISIÓN DEL CORTE

La **CORTADORA DE CARNES SKYMSEN**, además de padronizar el corte de la carne, permite hacer rebanadas extremadamente finas y perfectas.

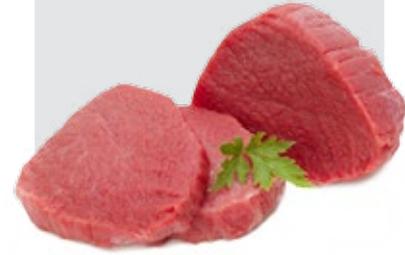
La cortadora de carnes ayuda en la preparación de platos como *carpaccio* y *finas rebanadas de tocino*.



► FC-350



REBANADAS STANDARD



► CORTADORA DE CARNE, INOXIDABLE, CUCHILLA 350 MM

MODELO	FC-350
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	525 mm
ANCHO	765 mm
PROFUNDIDAD	720 mm
PESO NETO	52 kg
PESO BRUTO	64 kg
REBANADAS POR MINUTO	40 mm
ESPESOR DE CORTE	Variable

SIERRAS DE BANCADA PARA HUESOS



CARNICERÍA

▶ **ML**



▶ **MSL**



DISEÑO INNOVADOR

PUERTA INFERIOR Y SUPERIOR EN PIEZA ÚNICA REMOVIBLE.

ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.

▶ SIERRA DE BANCADA PARA HUESOS, **INOXIDABLE**, CON REGULADOR DE CORTE, **CINTA 1.740 MM / 68,5"**

▶ SIERRA DE BANCADA PARA HUESOS, **INOXIDABLE**, CON REGULADOR DE CORTE, **CINTA 1.740 MM / 68,5"**

MODELO	ML	MSL
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
ALTURA	900 mm	950 mm
ANCHO	560 mm	620 mm
PROFUNDIDAD	535 mm	560 mm
PESO NETO	34 kg	34 kg
PESO BRUTO	45,5 kg	49 kg
ALTURA DEL CORTE	240 mm	230 mm
ANCHO DEL CORTE	205 mm	215 mm
ANCHO DE LA CINTA	5/8"	5/8"



CARNICERÍA

MEZCLADORA DE CARNES

▶ MMS-50I

CUBA, EJE Y PALAS EN ACERO INOXIDABLE 304.

CUBA BASCULANTE PARA FÁCIL RETIRADA DE LOS INGREDIENTES.

ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE.

TAPA CON SISTEMA DE SEGURIDAD.

LLAVE PULSAR.



▶ MEZCLADORA DE CARNES, CON TAPA, 50 KG

MODELO	MMS-50I
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	980 mm
ANCHO	940 mm
PROFUNDIDAD	420 mm
PESO NETO	81,7 kg
PESO BRUTO	105 kg
CAPACIDAD DEL TANQUE	50 kg
PRODUCCION APROXIMADA	600 kg/h

MOLINOS DE CARNES

CON PROTECCIÓN FIJA



CARNICERÍA



SENCILLA REMOCIÓN
PARA LIMPIEZA

▶ **PS-10**



INNOVADOR
SISTEMA
MECÁNICO DE
SEGURIDAD.

▶ **PS-22**



INNOVADOR
SISTEMA
MECÁNICO DE
SEGURIDAD.

▶ **MOLINO DE CARNE 10,
INOXIDABLE**

▶ **MOLINO DE CARNE 22,
INOXIDABLE**

MODELO	PS-10	PS-22
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1 CV	2 CV
ALTURA	510 mm	440 mm
ANCHO	320 mm	380 mm
PROFUNDIDAD	650 mm	745 mm
PESO NETO	32 kg	40,8 kg
PESO BRUTO	40 kg	48 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	200 kg/h	300 kg/h



CARNICERÍA

MOLINOS DE CARNES

CON PROTECCIÓN FIJA

► PSP-98M



INNOVADOR SISTEMA MECÁNICO DE SEGURIDAD.

BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE - MÁS CAPACIDAD.



KIT UNICO

CARACOL, DISCO Y CUCHILLA.

SENCILLA REMOCIÓN PARA LIMPIEZA

► **MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE CON PRÉ CORTADOR.**

MOTOR	PSP-98M
PRE CORTADOR	CON
CORRIENTE ELÉCTRICA	Monofásico
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
ALTURA	540 mm
ANCHO	410 mm
PROFUNDIDAD	830 mm
PESO NETO	56,7 kg
PESO BRUTO	72,1 kg
PRODUCCIÓN APROXIMADA	450 kg/h
POTENCIA DEL MOTOR	2CV

MOLINOS DE CARNES

CON PROTECCIÓN FIJA Y BOCA COMPLETA INOXIDABLE



CARNICERÍA

► **PS-22**



PSP-98M

► **MOLINO DE CARNE 22 INOXIDABLE, CON BOCA INOXIDABLE**

► **MOLINO DE CARNE 98 INOXIDABLE, CON PRE CORTADOR Y BOCA INOXIDABLE**

MODELO	PS-22	PSP-98M
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	2 CV	2 CV
ALTURA	440 mm	540 mm
ANCHO	380 mm	410 mm
PROFUNDIDAD	745 mm	830 mm
PESO NETO	40,8 kg	56,7 kg
PESO BRUTO	48 kg	72,1 kg
PRODUCCIÓN APROXIMADA	300 kg/h	450 kg/h



CARNICERÍA

MOLINOS DE CARNES

CON PROTECCIÓN MÓVIL

► PSEE-10



SISTEMA DE SEGURIDAD CON MICROSWITCH



KIT UNICO INTERCAMBIABLE

CARACOL, DISCO Y CUCHILLA.

SENCILLA REMOCIÓN PARA LIMPIEZA

► PSEE-22



SISTEMA DE SEGURIDAD CON MICROSWITCH.



BOCA COMPLETA 22 INOXIDABLE
PRO - PSEE-22
MODELO: BC221
Accesorio vendido por separado.

► MOLINO DE CARNE 10, INOXIDABLE

► MOLINO DE CARNE 22, INOXIDABLE

MODELO	PSEE-10	PSEE-22
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1 CV	1,5 CV ó 2 CV
ALTURA	420 mm	440 mm
ANCHO	295 mm	380 mm
PROFUNDIDAD	670 mm	745 mm
PESO NETO	35 kg	40,8 kg
PESO BRUTO	42 kg	48 kg
PRODUCCIÓN APROXIMADA	200 kg/h	300 kg/h

MOLINOS DE CARNES

CON PROTECCIÓN MÓVIL



CARNICERÍA

► PSEE-98M



SISTEMA DE SEGURIDAD CON MICROSWITCH.



KIT UNICO

CARACOL, DISCO Y CUCHILLA.

SENCILLA REMOCIÓN PARA LIMPIEZA



BOCA COMPLETA 98 CP
INOXIDABLE PRO - PSEE 98 MT
MODELO: BC98CPI
Accesorio vendido por separado.

► MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE

MOTOR	POTENCIA DEL MOTOR - 2 CV	
	PSEE-98M	PSEE-98M
MODELO	SIN	CON
PRE CORTADOR	SIN	CON
CORRIENTE ELÉCTRICA	Monofásico	Monofásico
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
ALTURA	565 mm	540 mm
ANCHO	425 mm	425 mm
PROFUNDIDAD	990 mm	990 mm
PESO NETO	64,7 kg	64,7 kg
PESO BRUTO	79,6 kg	79,6 kg
PRODUCCIÓN APROXIMADA	450 kg/h	450 kg/h



CARNICERÍA

SIERRAS PARA HUESOS

► SF-218



PUERTA EN PIEZA
UNICA REMOVIBLE

MESA MÓVIL Y FIJA
DESMONTABLES

VOLANTE SUPERIOR E
INFERIOR REMOVIBLES

DISEÑO INNOVADOR

CON REGULADOR
DE CORTE PARA
CHULETAS

► SIERRA PARA HUESOS, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.180 MM / 86"

MODELO	SF-218
POTENCIA DEL MOTOR	1 CV
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
TENSIÓN ELÉCTRICA	220 V - 50 Hz 110 V - 60 Hz 220 V - 60 Hz
ALTURA	1600 mm
ANCHO	700 mm
PROFUNDIDAD	800 mm
PESO NETO	73 kg
PESO BRUTO	92 kg
ANCHO DE LA CINTA	2180 mm
ALTURA DEL CORTE	270 mm
ANCHO DEL CORTE	260 mm

SIERRAS PARA HUESOS



CARNICERÍA

▶ SL-218



ESTRUCTURA EN
ACERO INOXIDABLE

MESA MÓVIL
BASCULANTE

ESTRUCTURA ROBUSTA,
COMPACTA, DE FÁCIL
USO, Y CORTE EFICIENTE

▶ SIERRA PARA HUESOS INOXIDABLE,
CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE
CORTE, CINTA 2.180 MM / 86”.

MODELO	SL-218
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
POTENCIA	1 CV
FRECUÊNCIA	50 HZ / 60 HZ
ALTURA	1540 mm
ANCHO	630 mm
PROFUNDIDAD	645 mm
PESO NETO	56 kg
PESO BRUTO	75 kg
ALTURA DE CORTE	240 mm
ANCHO DE CORTE	210 mm



CARNICERÍA

SIERRAS PARA HUESOS

▶ SF-282



MESA MÓVIL Y
REGULADOR DE
CORTE.

▶ SFL-282



MESA MÓVIL Y
REGULADOR DE
CORTE.

▶ SIERRA PARA HUESOS, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.820 MM / 111"

▶ SIERRA PARA HUESOS, **INOXIDABLE** CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.820 MM / 111"

MODELO	SF-282	SFL-282
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1 CV	1,5 CV
ALTURA	1700 mm	1700 mm
ANCHO	885 mm	885 mm
PROFUNDIDAD	940 mm	940 mm
PESO NETO	75 kg	75 kg
PESO BRUTO	103 kg	103 kg
ALTURA DEL CORTE	300 mm	300 mm
ANCHO DEL CORTE	310 mm	310 mm
ANCHO DE LA CINTA	5/8"	5/8"

SIERRAS PARA HUESOS



CARNICERÍA

▶ SI-282HD

MESA MÓVIL Y
REGULADOR DE
CORTE.



PIES AJUSTABLES

▶ SKG



CON
BANDEJA
PARA
RESIDUOS

▶ SIERRA PARA HUESOS, **INOXIDABLE**, MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, **CINTA 2.820 MM / 111" - HEAVY DUTY**

▶ SIERRA PARA HUESOS, CON MESA MÓVIL, **CINTA 3.150 MM / 124"**

MODELO	SI-282HD	SKG
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	2 CV	2 CV
ALTURA	1870 mm	1820 mm
ANCHO	920 mm	915 mm
PROFUNDIDAD	980 mm	824 mm
PESO NETO	116 kg	120 kg
PESO BRUTO	146 kg	156 kg
ALTURA DEL CORTE	320 mm	430 mm
ANCHO DEL CORTE	330 mm	390 mm
ANCHO DE LA CINTA	3/4"	5/8"



CARNICERÍA

SIERRAS PARA HUESOS

▶ SFL-315HD

MESA MÓVIL
CON TRABA



MAYOR VELOCIDAD
DE CORTE

MÁS ESPACIO EN LA
MESA MÓVIL DE CORTE

MAYOR ALTURA
ÚTIL DE CORTE

VOLANTE SUPERIOR
E INFERIOR FIJOS DE
MATERIAL REFORZADO

▶ SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE,
CON EMPUJADOR, MESA
MÓVIL Y REGULADOR DE CORTE,
CINTA 3.150 MM / 124"

MODELO	SFL-315HD
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 ó 220 V monofásica
POTENCIA	2 CV
FRECUÊNCIA	50 Hz ó 60 Hz
ALTURA	1900 mm
ANCHO	940 mm
PROFUNDIDAD	1000 mm
PESO NETO	120 kg
PESO BRUTO	174 kg
ALTURA DE CORTE	380 mm
ANCHO DE CORTE	380 mm
DIMENSIONES DE LA MESA	850 x 840 mm

SIERRAS PARA HUESOS



CARNICERÍA

▶ SI-315HD

MESA MÓVIL Y
REGULADOR DE
CORTE.



PIES ALTOS
PARA FACILITAR
LA LIMPIEZA.

▶ SIERRA PARA HUESOS, **INOXIDABLE**,
CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE
CORTE, **CINTA 3.150 MM / 124"** -
HEAVY DUTY

MODELO	SI-315HD
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	2 CV
ALTURA	1900 mm
ANCHO	915 mm
PROFUNDIDAD	990 mm
PESO NETO	130 kg
PESO BRUTO	170 kg
ALTURA DEL CORTE	345 mm
ANCHO DEL CORTE	390 mm
ANCHO DE LA CINTA	3/4"



CORTADORAS
DE FIAMBRES



LÍNEA
CORTADORAS DE FIAMBRES

CORTADORAS DE FIAMBRES

SEMIAUTOMÁTICAS



CORTADORAS
DE FIAMBRES

▶ CFI-300L-N



ESTRUTURA
ROBUSTA

▶ CORTADORA DE FIAMBRES, INOXIDABLE, CUCHILLA 300 MM

MODELO	CFI-300L-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,33 CV
ALTURA	430 mm
ANCHO	560 mm
PROFUNDIDAD	570 mm
PESO NETO	27 kg
PESO BRUTO	31,50 kg
ESPELOR DE CORTE	Hasta 15 mm
REBANADAS POR MINUTO	Variable



CORTADORAS
DE FIAMBRES

CORTADORAS DE FIAMBRES

AUTOMÁTICAS

▶ **FFA**



▶ **CA-300L**



▶ CORTADORA DE FIAMBRES,
AUTOMÁTICA, INOXIDABLE,
CUCHILLA 300 MM

▶ CORTADORA DE FIAMBRES,
AUTOMÁTICA, INOXIDABLE,
CUCHILLA 300 MM

MODELO	FFA	CA-300L
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,33 CV
ALTURA	815 mm	610 mm
ANCHO	370 mm	640 mm
PROFUNDIDAD	600 mm	700 mm
PESO NETO	39 kg	47,2 kg
PESO BRUTO	42 kg	60,2 kg
ESPESOR DE CORTE	Hasta 15 mm	Hasta 15 mm
REBANADAS POR MINUTO	46	48



CORTADORAS DE FIAMBRES

CORTADORAS DE FIAMBRES

AUTOMÁTICAS



▶ **CA-300L-HD** ▶ **CA-350L-HD**



ESTRUTURA ROBUSTA -
HEAVY DUTY

4 VELOCIDADES
30/35/40/45 REBANADAS POR MINUTO

INNOVADOR SISTEMA DE SEGURIDAD QUE FACILITA LA RETIRADA DE LAS PARTES PARA LIMPIEZA.

BASE EN ALUMINIO FUNDIDO

2 MOTORES DE 0,5 CV CADA



CUCHILLA DE CORTE EN ACERO ESPECIAL DE FABRICACIÓN ALEMANA.

MATERIAL CON ALTO NIVEL DE CALIDAD, PROPORCIONANDO MÁS PRECISIÓN DE CORTE, DURABILIDAD Y SEGURIDAD DURANTE EL USO DEL EQUIPO.

▶ CORTADORA DE FIAMBRES, ALUMINIO FUNDIDO, **ACERO INOXIDABLE, 4 VELOCIDADES, CUCHILLA 300 MM HEAVY DUTY**

▶ CORTADORA DE FIAMBRES, ALUMINIO FUNDIDO, **ACERO INOXIDABLE, 4 VELOCIDADES, CUCHILLA 350 MM HEAVY DUTY**

MODELO	CA-300L-HD	CA-350L-HD
TENSIÓN ELÉCTRICA	110V / 220V	110V / 220V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	2x 0,5 CV	2x 0,5 CV
ALTURA	770 mm	780 mm
ANCHO	575 mm	590 mm
PROFUNDIDAD	770 mm	760 mm
PESO NETO	79,3 kg	78,5 kg
PESO BRUTO	106 kg	113,7 kg
ESPESOR DE CORTE	Hasta 15 mm	Hasta 15 mm
REBANADAS POR MINUTO	Velocidad 1 - 30 Velocidad 2 - 35 Velocidad 3 - 40 Velocidad 4 - 45	Velocidad 1 - 30 Velocidad 2 - 35 Velocidad 3 - 40 Velocidad 4 - 45



BAR Y
RESTAURANTE



LÍNEA
EQUIPOS PARA BAR Y RESTAURANTE

CUTTERS



BAR Y RESTAURANTE

CUTTER CR-4L-N ¡POSIBILIDADES SIN FIN!

Utilice la creatividad. El **CUTTER** permite una infinidad de aplicaciones. Su uso es esencial para la preparación de patés, salsas, vinagreta, pastas, pures, mermeladas y condimentos.



► CR-4L-N



SENSOR DE SEGURIDAD

OLLA INOXIDABLE SIN SOLDADURA

► CR-4L / CR-8L CON CUCHILLA AFILADA



ROBUSTO, COMPACTO Y MUY EFICIENTE.

TAPA EN ACRÍLICO



CUCHILLA DESHILADORA PARA CARNE COCIDA
MODELO: LDF

Accesorio vendido por separado.

► CUTTER INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS

► CUTTER INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS

► CUTTER INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 8 LITROS

MODELO	CR-4L-N	CR-4L	CR-8L
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	1 CV
ALTURA	460 mm	460 mm	530 mm
ANCHO	270 mm	270 mm	310 mm
PROFUNDIDAD	290 mm	290 mm	310 mm
PESO NETO	17,5 kg	17,50 kg	14,6 kg
PESO BRUTO	20,5 kg	20,50 kg	16,0 kg
CAPACIDAD NOMINAL DE LA OLLA	4 L	4 L	8 L



BAR Y
RESTAURANTE

PELADORAS

▶ DAL-06



▶ DB-06



▶ PELADORA DE AJOS INOXIDABLE, 4 KG

▶ PELADORA DE PAPAS, CON PUERTA, INOXIDABLE, 6 KG

MODELO	DAL-06	DB-06
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,25 CV	0,25 CV
ALTURA	545 mm	545 mm
ANCHO	340 mm	340 mm
PROFUNDIDAD	350 mm	430 mm
PESO NETO	16,2 kg	16,2 kg
PESO BRUTO	23 kg	17,80 kg
PRODUCCION APROXIMADA	30 kg/h	120 kg/h
CAPACIDAD	4 kg	6 kg

PELADORAS



BAR Y RESTAURANTE

▶ DB-10



10Kg

▶ DB-25HD



25kg

COMPATIBLE CON LA CAJA COLECTORA DE RESIDUOS - MODELO CC-25HD

ESTRUCTURA ROBUSTA - HEAVY DUTY

MOTOR DE 1 CV

INNOVADOR SISTEMA DE SEGURIDAD DE LA PUERTA

CON TEMPORIZADOR



CAJA COLECTORA PARA DB-25HD
MODELO: CC-25HD
Accesorio vendido por separado.

▶ PELADORA DE PAPAS, CON PUERTA, INOXIDABLE, 10 KG

▶ PELADORA DE PAPAS, CON PUERTA Y TEMPORIZADOR, INOXIDABLE, 25 KG HEAVY DUTY

MODELO	DB-10	DB-25HD
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	1 CV
ALTURA	720 mm	1155 mm
ANCHO	475 mm	550 mm
PROFUNDIDAD	580 mm	670 mm
PESO NETO	24,2 kg	45 kg
PESO BRUTO	38 kg	62 kg
PRODUCCION APROXIMADA	Hasta 200 kg/h	Hasta 500 kg/h
CAPACIDAD	10 kg	25 kg



BAR Y RESTAURANTE

EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS



▶ **ESL**

USO DOMÉSTICO



▶ **EX**

▶ **ESB-N**



▶ **ESB SUPER-N**



MOTOR DE 0,5 CV

MÁS RENDIMIENTO

▶ EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS ALUMINIO

▶ EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS ALUMINIO

▶ EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS, INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS INOXIDABLE

▶ EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS, INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS INOXIDABLE

MODELO	ESL	EX	ESB-N	ESB SUPER-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V			
FRECUENCIA	50 Hz - 60 Hz	50 Hz - 60 Hz	50 Hz - 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,25 CV	0,25 CV	0,25 CV	0,5 CV
ALTURA	300 mm	390 mm	440 mm	440 mm
ANCHO	180 mm	240 mm	360 mm	360 mm
PROFUNDIDAD	290 mm	195 mm	270 mm	270 mm
PESO NETO	3,2 kg	4,3 kg	5,4 kg	10,3 kg
PESO BRUTO	4,0 kg	6,1 kg	6,5 kg	11,4 kg
ROTACIÓN	1750rpm	1750rpm	1750rpm	1750rpm

CENTRIFUGAS DE JUGOS



BAR Y
RESTAURANTE



► CENTRIFUGA DE JUGOS
INOXIDABLE, CON SISTEMA
DE SEGURIDAD

MODELO	CSE
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	570 mm
ANCHO	600 mm
PROFUNDIDAD	350 mm
PESO NETO	15 kg
PESO BRUTO	21,2 kg



BAR Y
RESTAURANTE

FREIDORAS ELÉCTRICAS

ACEITE

► FE-10-N



► FED-20-N



► FREIDORA ELECTRICA

► FREIDORA ELECTRICA - DOBLE

MODELO	FE-10-N	FED-20-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz - 60 Hz	50 Hz - 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	110 V - 2000 W 220 V - 2500 W	110 V - 2x2000 W 220 V - 2x2500 W
ALTURA	280 mm	280 mm
ANCHO	300 mm	610 mm
PROFUNDIDAD	670 mm	670 mm
PESO NETO	4 kg	7,8 kg
PESO BRUTO	9,3 kg	15,6 kg
CAPACIDAD DE LA CUBA	1x5 Litros	2x5 Litros

LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD

1,5 LITROS



BAR Y RESTAURANTE

LV-1,5-N

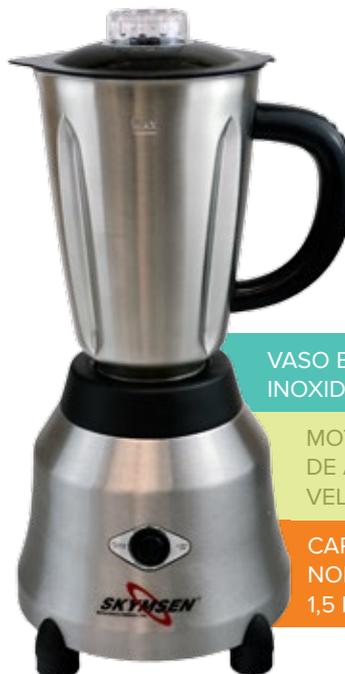


VASO VIDRIO

MOTOR DE ALTA VELOCIDAD

CAPACIDAD NOMINAL DE 1,5 LITROS

LI-1,5-N



VASO EN ACERO INOXIDABLE

MOTOR DE ALTA VELOCIDAD

CAPACIDAD NOMINAL DE 1,5 LITROS

JUGOS Y VITAMINAS

Las **LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD SKYMSSEN**, son perfectas para el preparo de jugos y vitaminas con frutas frescas o pulpa congelada.



► LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO VIDRIO, 1,5 LITROS

► LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO INOXIDABLE, 1,5 LITROS

MODELO	LV-1,5-N	LI-1,5-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	800 W	800 W
ALTURA	400 mm	405 mm
ANCHO	205 mm	210 mm
PROFUNDIDAD	190 mm	190 mm
PESO NETO	3,1 kg	2,1 kg
PESO BRUTO	4,7 kg	3,9 kg
ROTACIÓN	18000 rpm	18000 rpm



BAR Y RESTAURANTE

LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD

1,5 LITROS - SILENCIOSA



ATENCIÓN

PRODUCTO INDISPENSABLE EN AMBIENTES QUE REQUIEREN NIVELES DE CÓMODO RUIDO.

INDICADO PARA EL PREPARO DE JUGOS DE PULPA CONGELADA.

PARA EL CASO DE PREPAROS ESPECIALES, CÓMO JUGOS DE HOJAS VERDES, RECOMENDASE COLAR EL JUGO LUEGO DE FINALIZAR EL PROCESO EN LA LICUADORA.

► LVS-1,5-N



► LIS-1,5-N



► LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO VIDRIO, 1,5 LITROS - SILENCIOSA

► LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO INOXIDABLE, 1,5 LITROS - SILENCIOSA

MODELO	LVS-1,5-N	LIS-1,5-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
ALTURA	430 mm	400 mm
ANCHO	205 mm	205 mm
PROFUNDIDAD	210 mm	210 mm
PESO NETO	4,6 kg	3,6 kg
PESO BRUTO	6,2 kg	5,3 kg

LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD

2,0 LITROS



BAR Y RESTAURANTE

▶ LI-2,0-N



VASO ACERO INOXIDABLE

MOTOR ALTA VELOCIDAD

CAPACIDAD NOMINAL DE 2 LITROS

▶ TA-02-N



VASO ACERO INOXIDABLE

MOTOR ALTA VELOCIDAD

CAPACIDAD NOMINAL DE 2 LITROS

LA LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD LA MÁS TRADICIONAL, CON MÁS DE 15 AÑOS DE MERCADO.

▶ LT-2,0 SUPER-N



VASO POLICARBONATO ALTA DURABILIDAD

MOTOR POTENTE DE 1000W

CON VARIADOR DE VELOCIDAD

ALTA VELOCIDAD, HASTA 25000 RPM

CAPACIDAD DE 2 LITROS

▶ LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, **INOXIDABLE, VASO ACERO INOXIDABLE, 2,0 LITROS**

▶ LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, **INOXIDABLE, VASO ACERO INOXIDABLE, 2,0 LITROS**

▶ LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, **VASO POLICARBONATO, CON VARIADOR DE VELOCIDAD, 2,0 LITROS**

MODELO	LI-2,0-N	TA-02-N	LT-02 SUPER-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	800 W	900 W	1000 W
ALTURA	420 mm	450 mm	510 mm
ANCHO	200 mm	215 mm	205 mm
PROFUNDIDAD	190 mm	205 mm	250 mm
PESO NETO	2,3 kg	2,8 kg	4,45 kg
PESO BRUTO	2,8 kg	5,5 kg	8,5 kg
ROTACIÓN	18000 rpm	18000 rpm	25000 rpm



BAR Y
RESTAURANTE

LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD

4,0 LITROS



► **TA-04MB-N**

● SOBRETAPA



22.000 RPM

MOTOR POTENTE
DE 1200W

CAPACIDAD
DE 4 LITROS

► LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE EN INOXIDABLE, 4,0 LITROS

MODELO	TA-04MB-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1200 W
ALTURA	700 mm
ANCHO	270 mm
PROFUNDIDAD	240 mm
PESO NETO	5,3 kg
PESO BRUTO	8,2 kg
ROTACIÓN	22000 rpm

LICUADORAS COMERCIALES



BAR Y
RESTAURANTE



▶ **LC4**

▶ **LC6**



▶ **LC2**

▶ **LC3**



ACOPLE CON SISTEMA
DE TRACCIÓN POR
PERNOS DE ACERO
REVESTIDOS DE
CAUCHO

BAJO CONSUMO
DE ENERGÍA

BAJA EMISIÓN
DE RUIDOS

AGILIDAD EN EL
PROCESAMIENTO
DE ALIMENTOS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 2,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 3,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 4,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 6,0 LITROS

MODELO	LC2	LC3	LC4	LC6
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V			
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz			
POTENCIAL DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
ALTURA	660 MM	625 mm	625 mm	715 mm
ANCHO	240 MM	240 mm	290 mm	310 mm
PROFUNDIDAD	255 MM	255 mm	280 mm	300 mm
PESO NETO	4,3 KG	4,5 KG	5 KG	5,25 KG
PESO BRUTO	5,3 KG	5,4 KG	5,9 KG	6,15 KG
ROTACIÓN	4500 rpm	4500 rpm	4500 rpm	4500 rpm
CAPACIDAD DEL VASO	2,0 Litros	3,0 Litros	4,0 Litros	6,0 Litros



BAR Y
RESTAURANTE

LICUADORAS COMERCIALES

▶ LS-02MB



▶ LS-03MB



▶ LS-04MB



▶ LS-06MB



▶ LS-08MB



▶ LS-10MB



SOBRETAPA
REMOVIBLE



UNIDAD DE
CORTE: TUBO

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 2,0 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 3,0 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 4,0 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 6,0 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 8,0 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 10,0 LITROS

MODELO	LS-02MB	LS-03MB	LS-04MB	LS-06MB	LS-08MB	LS-10MB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V					
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz					
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV					
ALTURA	640 mm	660 mm	660 mm	720 mm	750 mm	780 mm
ANCHO	240 mm	240 mm	290 mm	310 mm	330 mm	340 mm
PROFUNDIDAD	255 mm	255 mm	280 mm	300 mm	320 mm	330 mm
PESO NETO	9,5 kg	9,6 kg	10 kg	10,2 kg	10,6 kg	10,8 kg
PESO BRUTO	13,8 kg	14 kg	14,4 kg	14,8 kg	15,5 kg	16 kg
ROTACIÓN	3500 rpm					
CAPACIDAD DEL VASO	2,0 Litros	3,0 Litros	4,0 Litros	6,0 Litros	8,0 Litros	10,0 Litros
UNIDAD DE CORTE	Tubo	Tubo	Tubo	Tubo	Tubo	Tubo

LICUADORAS

COMERCIALES CON MANCAL REMOVIBLE



BAR Y RESTAURANTE



▶ **LAR-02MB**



▶ **LAR-04MB**



▶ **LAR-06MB**



▶ **LAR-08MB**



▶ **LAR-10MB**



UNIDAD DE CORTE:
MANCAL
REMOVIBLE

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 2,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 4,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 6,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 8,0 LITROS

▶ LICUADORA COMERCIAL,
INOXIDABLE, VASO
MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 10,0 LITROS

MODELO	LAR-02MB	LAR-04MB	LAR-06MB	LAR-08MB	LAR-10MB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V				
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz				
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV				
ALTURA	640 mm	630 mm	720 mm	750 mm	780 mm
ANCHO	240 mm	275 mm	310 mm	330 mm	340 mm
PROFUNDIDAD	270 mm	260 mm	300 mm	320 mm	330 mm
PESO NETO	8,2 kg	8,7 kg	8,9 kg	9,9 kg	10,3 kg
PESO BRUTO	12,5 kg	13,1 kg	13,5 kg	14,8 kg	15,5 kg
ROTACIÓN	3500 rpm				
CAPACIDAD DEL VASO	2,0 Litros	4,0 Litros	6,0 Litros	8,0 Litros	10,0 Litros
UNIDAD DE CORTE	Mancal Removible				



BAR Y RESTAURANTE

LICUADORAS COMERCIALES BASCULANTES



▶ **LB-15MB** ▶ **LB-25MB**



UNIDAD DE CORTE: TUBO

MOVIMIENTO
BASCULANTE



▶ LICUADORA
COMERCIAL,
BASCULANTE, VASO
MONOBLOQUE EN
ACERO INOXIDABLE,
15 LITROS

▶ LICUADORA
COMERCIAL,
BASCULANTE, VASO
MONOBLOQUE EN
ACERO INOXIDABLE,
25 LITROS

MODELO	LB-15MB	LB-25MB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
ALTURA	1080 mm	1080 mm
ANCHO	360 mm	360 mm
PROFUNDIDAD	525 mm	525 mm
PESO NETO	21,4 kg	21,4 kg
PESO BRUTO	21,4 kg	21,4 kg
ROTACIÓN	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDAD DEL VASO	15,0 Litros	25,0 Litros



BAR Y RESTAURANTE

LICUADORAS

COMERCIALES BASCULANTES CON MANCAL REMOVIBLE



► LAR-15PMB ► LAR-25PMB



● SOBRETAPA



UNIDAD DE CORTE:
MANCAL
REMOVIBLE

MOVIMIENTO
BASCULANTE



► LICUADORA COMERCIAL,
BASCULANTE, VASO
MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 15 LITROS

► LICUADORA COMERCIAL,
BASCULANTE, VASO
MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 25 LITROS

MODELO	LAR-15PMB	LAR-25PMB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
ALTURA	1080 mm	1080 mm
ANCHO	360 mm	360 mm
PROFUNDIDAD	525 mm	525 mm
PESO NETO	19 kg	19 kg
PESO BRUTO	30 kg	30 kg
ROTACIÓN	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDAD DEL VASO	15,0 Litros	25,0 Litros



BAR Y
RESTAURANTE

LICUADORAS

COMERCIALES BASCULANTES CON CABALLETE EN ACERO INOXIDABLE



▶ LB-15LMB



UNIDAD DE CORTE: TUBO

▶ LB-25LMB



UNIDAD DE CORTE: TUBO

MOVIMIENTO
BASCULANTE



▶ LICUADORA COMERCIAL,
**BASCULANTE, CABALLETE Y
VASO MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 15 LITROS**

▶ LICUADORA COMERCIAL,
**BASCULANTE, CABALLETE Y
VASO MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 25 LITROS**

MODELO	LB-15LMB	LB-25LMB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
ALTURA	1080 mm	1080 mm
ANCHO	360 mm	360 mm
PROFUNDIDAD	525 mm	525 mm
PESO NETO	21,4 kg	19 kg
PESO BRUTO	21,4 kg	30 kg
ROTACIÓN	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDAD DEL VASO	15,0 Litros	25,0 Litros

LICUADORAS

COMERCIALES BASCULANTES CON MANCAL REMOVIBLE Y CABALLETE EN ACERO INOXIDABLE



BAR Y RESTAURANTE



► LAR-15LMB



UNIDAD DE CORTE:
MANCAL REMOVIBLE

► LAR-25LMB



UNIDAD DE CORTE:
MANCAL REMOVIBLE

MOVIMIENTO
BASCULANTE



► LICUADORA COMERCIAL,
BASCULANTE, CABALLETE Y
VASO MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 15 LITROS

► LICUADORA COMERCIAL,
BASCULANTE, CABALLETE Y
VASO MONOBLOQUE EN ACERO
INOXIDABLE, 25 LITROS

MODELO	LAR-15LMB	LAR-25LMB
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
ALTURA	1080 mm	1080 mm
ANCHO	360 mm	360 mm
PROFUNDIDAD	525 mm	525 mm
PESO NETO	21,4 kg	19 kg
PESO BRUTO	21,4 kg	30 kg
ROTACIÓN	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDAD DEL VASO	15,0 Litros	25,0 Litros



BAR Y
RESTAURANTE

PROCESADORAS DE ALIMENTOS

► PA-7



ACOMPañAN LOS SIGUIENTES DISCOS:	PA-7
Z3 DESHILADOR 3 mm 	✓
Z5 DESHILADOR 5 mm 	✓
Z8 DESHILADOR 8 mm 	✓
E1 CORTADOR 1 mm 	✓
E3 CORTADOR 3 mm 	✓
V RALLADOR 	✓

VERIFIQUE LAS OPCIONES DE DISCOS PARA PROCESADORAS EN LAS PAGINAS 49 Y 50.

► PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE CON 6 DISCOS DIÁMETRO 203 MM

MODELO	PA-7
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	520 mm
ANCHO	285 mm
PROFUNDIDAD	530 mm
PESO NETO	22,4 kg
PESO BRUTO	26 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	250 kg/h
BOCA REDONDA	48 mm ø
BOCA OBLONGA	188x160 mm



► PA-7L



ACOMPañAN LOS SIGUIENTES DISCOS:	PA-7L
DZ3 DESHILADOR 3 mm	 ✓
DZ5 DESHILADOR 5 mm	 ✓
DZ8 DESHILADOR 8 mm	 ✓
FE1,5 CORTADOR 1,5 cm	 ✓
FE3 CORTADOR 3 mm	 ✓
V RALLADOR	 ✓

► PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE, CON 6 DISCOS DIÁMETRO 273 MM

MODELO	PA-7L
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	610 mm
ANCHO	320 mm
PROFUNDIDAD	450 mm
PESO NETO	27,5 kg
PESO BRUTO	36 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	250 kg/h
BOCA REDONDA MAIOR	104 mm ø
BOCA REDONDA MENOR	60 mm ø



BAR Y
RESTAURANTE

PROCESADORAS DE ALIMENTOS CON CUTTER

UN EQUIPO,
DOS SERVICIOS:
**PROCESADORA
DE ALIMENTOS
Y CUTTER**



PREPARAR:

Su ayudante de cocina para preparar patés, salsas, vinagretas, cremas de mani, carnes crudas, mermeladas y condimentos.

ACOMPañAN LOS SIGUIENTES DISCOS:	PC-7L
W2 CORTE ONDULADO 2 mm	✓
E3 CORTADOR 3 mm	✓
V RALLADOR	✓
Z3 DESHILADOR 3 mm	✓
Z5 DESHILADOR 5 mm	✓
Z8 DESHILADOR 8 mm	✓

► PROCESADORA DE ALIMENTOS Y CUTTER 4 LITROS, **INOXIDABLE**, CON 6 DISCOS DIÁMETRO 203 MM

MODELO	PC-7L
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	610 mm
ANCHO	320 mm
PROFUNDIDAD	450 mm
PESO NETO	27,5 kg
PESO BRUTO	36 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	250 kg/h
BOCA REDONDA	73 mm ø
BOCA OBLONGA	73 mm x 148 mm



► PAIE-S

PERMITE HACER 28 TIPOS DIFERENTES DE CORTES

ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE

DISCOS VENDIDOS POR SEPARADO

VERIFIQUE LAS OPCIONES DE DISCOS PARA PROCESADORAS EN LAS PAGINAS 49 Y 50

► PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, (DISCOS DIÁMETRO 203 MM)

MODELO	PAIE-S
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,33 CV
ALTURA	530 mm
ANCHO	265 mm
PROFUNDIDAD	470 mm
PESO NETO	20 kg
PESO BRUTO	31 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	350 kg/h
BOCA REDONDA	60 mm ø
BOCA OBLONGA	73 mm x 146 mm



BAR Y
RESTAURANTE

PROCESADORAS DE ALIMENTOS

► PAIE



MOTOR DE 0,5 CV

PERMITE HACER 28
TIPOS DIFERENTES
DE CORTES

BASE EN ACERO
INOXIDABLE

DISCOS VENDIDOS POR SEPARADO

VERIFIQUE LAS
OPCIONES DE DISCOS
PARA PROCESADORAS
EN LAS PAGINAS 49 Y 50

► PROCESADORA DE ALIMENTOS, **INOXIDABLE,**
CON SISTEMA DE SEGURIDAD, (DISCOS
DIÁMETRO 203 MM)

MODELO	PAIE
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	440 mm
ANCHO	250 mm
PROFUNDIDAD	590 mm
PESO NETO	22,3 kg
PESO BRUTO	32 kg
PRODUCCIÓN MEDIANA	350 kg/h
BOCA REDONDA	52 mm ø
BOCA OBLONGA	71 mm x 146 mm

DISCOS PARA PROCESADORAS DE ALIMENTOS

PA-7/PC-7L, PAIE-S, PAIE



BAR Y RESTAURANTE

TABLA DE APLICACIONES

● PA-7/PC-7L ● PAIE-S ● PAIE

CORTADOR



E1
1 mm



E3
3 mm



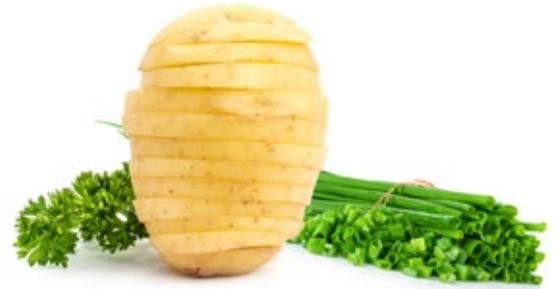
E5
5 mm



E10
10 mm



E10-S
10 mm



CORTADOR DENTADO



EH3
3 mm



EH7
7 mm



EH7-S
7 mm



CORTE CUBO



GC8
8 mm



GC12
12 mm



GC16
16 mm



GC8-S
8 mm



GC12-S
12 mm



GC16-S
16 mm



CORTE BASTÓN



GP
10 mm



GP-S
10 mm





BAR Y RESTAURANTE

DISCOS PARA PROCESADORAS DE ALIMENTOS

PA-7/PC-7L, PAIE-S, PAIE

TABLA DE APLICACIONES

● PA-7/PC-7L ● PAIE-S ● PAIE

DESHILADOR CUADRADO (JULIENE)



H2,5
2,5 mm



H3
3 mm



H7
7 mm



RALLADOR



V



CORTE ONDULADO



W2
2 mm



W3
3 mm



W4
4 mm



DESHILADOR



Z3
3 mm



Z5
5 mm



Z8
8 mm



PROCESADORAS DE ALIMENTOS



BAR Y RESTAURANTE



► **PA-14-N**

DISCO CON DIÁMETRO DE 429MM

BOCA DE ALIMENTACIÓN Y SALIDA CON GRANDE DIMENSIÓN

MOTOR DE 1 CV

ACOMPANAN LOS SIGUIENTES DISCOS:	PA-14-N
CORTADOR 1,5 mm 	✓
CORTADOR 3 mm 	✓
RALLADOR 	✓
DESHILADOR 3 mm 	✓
DESHILADOR 5 mm 	✓
DESHILADOR 8 mm 	✓

► PROCESADORA DE ALIMENTOS,
CON 6 DISCOS DIÁMETRO 429 MM

MODELO	PA-14-N
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1 CV
ALTURA	700 mm
ANCHO	530 mm
PROFUNDIDAD	660 mm
PESO NETO	71,5 kg
PESO BRUTO	99 kg
PRODUCCION MEDIANA	400 kg/h
BOCA REDONDA GRANDE	152 mm ø



BAR Y RESTAURANTE

RALLADORES

► RQ-150



TAPA REMOVIBLE - FÁCIL LIMPIEZA



COCO



QUESO PARMESANO



QUESO RALLADO

ACOMPañAN LOS SIGUIENTES DISCOS:	RQ-150
DESHILADOR 3 mm	 ✓
DESHILADOR 5 mm	 ✓
DESHILADOR 8 mm	 ✓
RALLADOR	 ✓

► RALLADOR DE QUESO Y COCO, INOXIDABLE, CON 4 DISCOS DIÁMETRO 150 MM

MODELOO	RQ-150
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz - 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,33 CV
ALTURA	400 mm
ANCHO	215 mm
PROFUNDIDAD	575 mm
PESO NETO	14,6 kg
PESO BRUTO	19,2 kg

ABRIDORA DE MASAS



BAR Y
RESTAURANTE

▶ AMP-400



ABRE UNA MASA DE PIZZA EN 20 SEGUNDOS.

PIES ANTIDESLIZANTES Y AJUSTABLES.

ROLLOS CÓNICOS

ACOMPaña 4 PLATOS CON Y SIN BORDE

ABRE LA MASA DEL CENTRO HACIA LOS BORDES

▶ AMP-500



ACOMPaña 4 PLATOS CON Y SIN BORDE

ROLLOS CÓNICOS

ABRE LA MASA DEL CENTRO HACIA LOS BORDES



Hasta **40cm**



Hasta **50cm**

▶ ABRIDORA, APLASTADORA Y FORMADORA DE MASAS

▶ ABRIDORA, APLASTADORA Y FORMADORA DE MASAS

MODELO	AMP-400	AMP-500
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
ALTURA	700 mm	810 mm
ANCHO	530 mm	780 mm
PROFUNDIDAD	660 mm	650 mm
PESO NETO	71,5 kg	87 kg
PESO BRUTO	99 kg	124 kg
PRODUCCION HASTA	400 kg/h	400 kg/h



HELADERÍA



LÍNEA
EQUIPOS PARA HELADERÍA

BATIDORAS DE MILK-SHAKE



HELADERÍA

► BMS



VASO ACERO INOXIDABLE

BASE REFORZADA, MÁS ESTABILIDAD DURANTE EL PROCESO.

DISEÑO MODERNO

► BATIDORA DE MILK SHAKE, VASO ACERO INOXIDABLE, 1 AGITADOR

MODELO	BMS
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	500 W
ALTURA	480 mm
ANCHO	200 mm
PROFUNDIDAD	180 mm
PESO NETO	4,4 kg
PESO BRUTO	7,8 kg
CAPACIDAD DEL VASO	800 ml
ROTACIÓN	15000 rpm



PANADERÍA

LÍNEA
EQUIPOS PARA PANADERÍA

BATIDORAS PLANETARIAS



PANADERÍA

FABRICACIÓN 100%
BRASILEIRA

▶ BPS-20CE



▶ BPS-06

VARIADOR DE VELOCIDAD CONTINUO

DISEÑO VINTAGE

CUBA EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 6 LITROS

BASE Y CABEZAL EN ALUMINIO FUNDIDO

ACOMPañAN 3 ACCESÓRIOS: GLOBO, PALA Y GANCHO.

INDICADA PARA MASAS LEVIANAS Y MEDIANAS

MOTOR POTENTE 500 W



▶BATIDORA PLANETARIA, BLANCA, MULTIPLES VELOCIDADES, 6 LITROS

▶BATIDORA PLANETARIA, BLANCA, MULTIPLES VELOCIDADES, 20 LITROS

MODELO	BPS-06	BPS-20CE
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	500 W	1 CV
ALTURA	420 mm	1200 mm
ANCHO	230 mm	520 mm
PROFUNDIDAD	380 mm	780 mm
PESO NETO	12,8 kg	148 kg
PESO BRUTO	16,5 kg	196 kg
ROTACIÓN MÁXIMA	260 rpm	260 rpm



CILINDROS DE MASAS

▶ CLM-300L



▶ CLM-400



▶ CILINDRO LAMINADOR, DE BANCADA, INOXIDABLE, ROLLOS DE 300 MM, ESTÁNDAR

▶ CILINDRO LAMINADOR, DE BANCADA, INOXIDABLE, ROLLOS DE 400 MM, ESTÁNDAR

MODELO	CLM-300L	CLM-400
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV	1 CV
ALTURA	520 mm	520 mm
ANCHO	500 mm	500 mm
PROFUNDIDAD	560 mm	560 mm
PESO NETO	43,5 kg	43,5 kg
PESO BRUTO	53 kg	53 kg
PORCIÓN DE MASA	Hasta 3 kg	Hasta 5 Kg

► DMS-30



ESTRUTURA
REFORZADA

30 PORCIONES DE MASA DE
60GR CADA, UTILIZANDO
1,8KG DE MASA.

CUCHILLAS Y BANDEJA
EN ACERO INOXIDABLE

► DIVISORA DE MASAS

MODELO	DMS-30
ALTURA	1100 mm
ANCHO	450 mm
PROFUNDIDAD	430 mm
PESO NETO	33 kg
PESO BRUTO	54 kg
CAPACIDAD DE LA BANDEJA	1,8 kg



MOLINOS DE PANES

► MPAL



► MOLINO DE PAN, ACERO INOXIDABLE Y VASO REMOVIBLE.

MODELO	MPAL
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	0,5 CV
ALTURA	760 mm
ANCHO	310 mm
PROFUNDIDAD	315 mm
PESO NETO	13,5 kg
PESO BRUTO	15 kg
PRODUCCIÓN APROXIMADA	30 kg / H

HORNOS

TURBO ELÉTRICO



PANADERÍA

► **BABY GOURMET**



► HORNO TURBO ELÉCTRICO SIN VAPOR, CON 4 BANDEJAS

► HORNO TURBO ELÉCTRICO CON VAPOR, CON 4 BANDEJAS

MODELO	BABY SV	BABY VP
TENSIÓN ELÉCTRICA	110 V / 220 V	110 V / 220 V
FRECUENCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	1/4 CV	1/4 CV
POTENCIA NOMINAL	4,5 KW	4,5 KW
ALTURA	700 mm	700 mm
ANCHO	530 mm	530 mm
PROFUNDIDAD	660 mm	660 mm
PESO NETO	71,5 kg	71,5 kg
PESO BRUTO	99 kg	99 kg
PRODUCCION	400 kg/h	400 kg/h
TEMPERATURA MAXIMA	250° C	250° C



PANADERÍA

HORNOS TURBO ELÉTRICO

► DISCOVERY 4



CÁMARA
DE LEUDO

MODELO	SIN CAMARA DE LEUDO	CON CAMARA DE LEUDO
POTENCIA NOMINAL	7 KW	8 KW
TENSIÓN	220 V / 380 V / 3ø	
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V - 18,3A / 380V - 10,6A	220V - 21A/380V - 12A
FRECUENCIA	50 / 60HZ	
DISJUNTOR TRIFÁSICO	220V 40A	380V 20A
MOTOR	0,5 CV	
PRESIÓN ENTRADA DE AGUA	2 MCA HASTA 6 MCA	
PESO NETO	110 KG	160 KG
INSTALACIÓN (FIO)	4MM2 220 VAC / 2,5MM2 380 VAC / 3ø	
TEMPERATURA MAXIMA	250° C	

CAPACIDAD DE CARGA POR HORNADA

04 bandejas 40x60 cm con 5 canales	80 panes de 50g
04 bandejas 40x60 cm con 4 canales	64 panes de 50g
04 bandejas 40x60 cm con 5 canales	100 panes de 50g

HORNOS

TURBO ELÉCTRICO



PANADERÍA

► DISCOVERY 10



► HORNO TURBO ELÉCTRICO, PARA 10 BANDEJAS, 360 PANES

MODELO	DISCOVERY 10
POTENCIA NOMINAL	24,9 KW
TENSIÓN ELÉCTRICA	220 V TRIFÁSICO / 380 V TRIFÁSICO
FRECUENCIA	60 Hz
POTENCIA DEL MOTOR	2 x 0,75 CV
CORRIENTE ELÉCTRICA	220 V - 65 A / 380 V - 37,8 A
DISJUNTOR TRIFÁSICO	220 V - 70A / 380 V - 40 A
PRESIÓN ENTRADA DEL AGUA	2 MCA ATÉ 6 MCA
PESO BRUTO / PESO NETO	250 KG
INSTALACIÓN	6MM2 380 VAC / 10MM2 220 VAC / 3Ø
TEMPERATURA MAXIMA	250° C

SKYMSEN PARA EL MUNDO.

SKYMSEN está presente en más de 40 países en el mundo, líder en diseño y tecnología a través de soluciones innovadoras para la industria alimentaria.



**CORTADORAS
DE FIAMBRES**
PG. 23-25



QUESO
EUROPA



HUMMUS
ORIENTE MÉDIO



CUTTERS
PG. 27

**PLÁTANO
FRITO**
ÁFRICA



**FREIDORAS
ELÉCTRICAS-ACEITE**
PG. 32



**ENSALADA
DE COL**
AUSTRALIA
OCEANIA



**PROCESADORA
DE ALIMENTOS**
PG. 44-48





Somos proprietarios y
cuidadores de una
cuota de preservación
de la "Mata Atlántica
Brasileira".

**ACCESSE NUESTRAS
REDES SOCIALES PARA
CONOCER NUESTRAS
NOVEDADES.**

 /skymssen

 /metalurgicasiemsen

 @skymssen

 @skymssen

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Fone: +55 47 3211 6000

Rod. Ivo Silveira, nº 9525 • km 12 • Galpão 1 • Bairro Bateas
88355-202 • Brusque • Santa Catarina • Brasil

www.skymssen.com.br • comercial@siemsen.com.br



SKYMSSEN[®]
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.