



## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

# EUROQUIP

FOOD SERVICE EQUIPMENT

[WWW.EUROQUIP.COM.MX](http://WWW.EUROQUIP.COM.MX)





# QUIÉNES SOMOS

Una empresa Mexicana con 25 años de experiencia en la venta de Equipo para Foodservice, entregamos nuestros productos en cualquier parte del país, así como ofrecer nuestro servicio técnico con personal capacitado y certificado por cada uno de nuestros proveedores. Nuestra solidez y estructura nos consolidan gracias a la especialización y actualización permanente de todas las personas que trabajamos en Euroquip. Estamos comprometidos en satisfacer de manera eficiente y constante las necesidades de nuestros clientes.

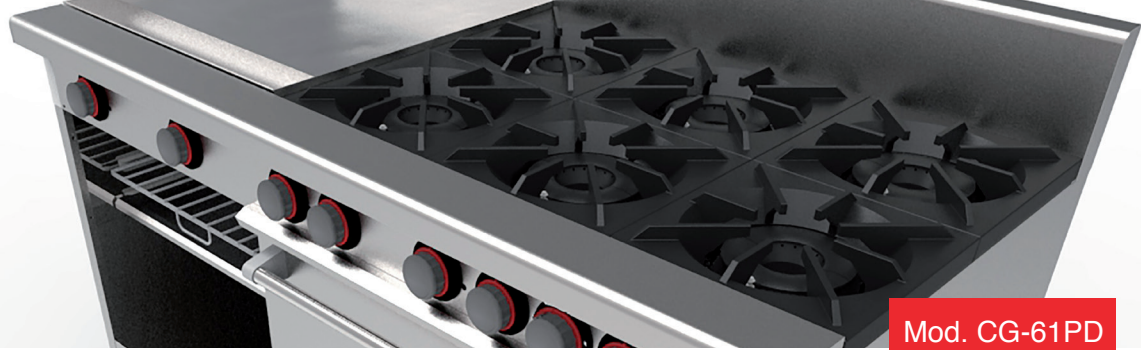
## VISIÓN

Ser la mejor opción de compra para nuestros clientes, asegurando el bienestar de nuestros accionistas y colaboradores a través de nuestra certificación en ISO 9001:2008.

## MISIÓN

Fabricar y comercializar marcas líderes para la preparación y servicio de alimentos que proporcionan soluciones integrales a las necesidades de nuestros clientes, mediante la innovación y diseño de nuestros productos, fortaleciendo nuestro compromiso para el bienestar del personal que integra nuestra compañía.





Mod. CG-61PD

## DISEÑADAS PARA SATISFACER GRANDES NECESIDADES DE HORNEADO Y COCCIÓN.

### ESTUFAS



Mod. CG-41P



Mod. CG-61

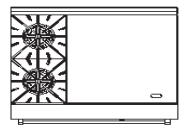
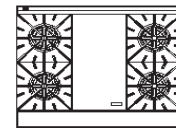
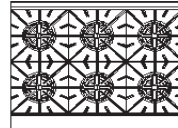
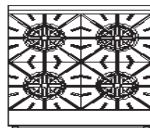


Mod. CG-41

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD EN HORNO.

Rediseño en Manifold (Tubo de Alimentación) para incluir en todas las estufas un nuevo termostato en el horno que brinda seguridad, mejor control de temperatura y mayor precisión.

Quemadores mas robustos y tipo cúpula en las parrillas para evitar el uso de gasket y conexiones. cada quemador es de 30,000 BTU'S 50% MAS POTENCIA QUE EL MODELO ANTERIOR, los quemadores de la planchas y los asadores son en "U" con un potencia de 20,000 BTU'S



Especificaciones	Modelo CG-41	Modelo CG-61	Modelo CG-41P	Modelo CG-61PD
Total de BTU'S	140,000	200,000	160,000	240,000
Pies	2'	3'	3'	5'
Quemadores	4	6	4	6
Dimensiones de la plancha (frente - fondo)			30.3 x 50.5	91.1 x 50.5
Dimensiones frente x fondo x altura	61 x 76.8 x 90	91.5 x 76.8 x 90	91.5 x 76.8 x 90	152.4 x 76.8 x 90



## NOS ESFORZAMOS POR CUBRIR TODAS LAS NECESIDADES DEL MERCADO

### UNIVERSALES

Mejoras en los quemadores y nuevo diseño de perillas.



UNIVERSAL PD



UNIVERSAL

### HORNO DE PIZZA



Incluye:  
Patas largas.  
Con opción de patas cortas

Especificaciones	Modelo Universal PD	Modelo Universal CG-61	Horno de Pizza HP-3
Total de BTU'S	208,500	208,500	90,000
Pies	N/A	6'	N/A
Quemadores	4	4	3
Capacidad del Freidor	4 lts.	4 lts.	N/A
Dimensiones frente x fondo x altura	182.9 x 79 x 90	171 x 79 x 90	160 x 79.9 x 146.4



## EQUIPOS MODULARES



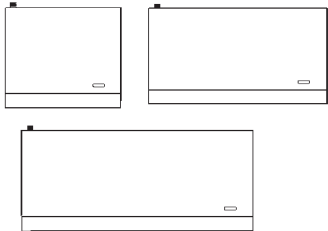
Mod. AG-4V



Mod. PG -3

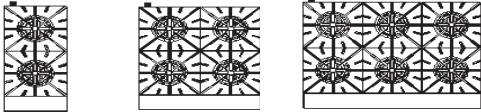
### PLANCHAS

Modelos	BTU'S	Pies	Quemadores	Area Util de plancha y asador	Dimensiones Frente x fondo x alto
PG -2	40,000	2	3	61 x 50.5	61 x 71.3 x 34.1
PG -3	60,000	3	4	91.3 x 50.5	91.5 x 71.3 x 34.1
PG -4	80,000	4	6	121.6 x 50.5	122 x 71.3 x 34.1



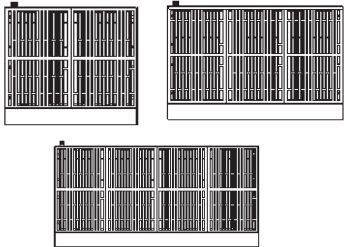
### PARRILLAS

Modelos	BTU'S	Pies	Quemadores	Dimensiones Frente x fondo x alto
CG-20	60,000	2	2	30.5 x 71.3 x 31.6
CG-40	80,000	3	4	61.1 x 71.3 x 30.4
CG-60	120,000	4	6	91.5 x 71.3 x 30.4



### ASADORES

Modelos	BTU'S	Pies	Quemadores	Area Util de plancha y asador	Dimensiones Frente x fondo x alto
AG-2V	40,000	2	3	60.96 x 60.96	61 x 71.3 x 36.1
AG-3V	60,000	3	5	91.44 x 60.96	91.5 x 71.3 x 36.1
AG-4V	80,000	4	7	121.92 x 60.96	122 x 71.3 x 36.1



### LÍNEA SLIM

Modelos	BTU'S	Quemadores	Dimensiones Frente x fondo x alto
CG-20 SLIM	60,000	2	61.1 x 48.7 x 39.6
CG-30 SLIM	90,000	4	91.4 x 48.7 x 39.6
CG-40 SLIM	120,000	6	121.8 x 48.7 x 39.6



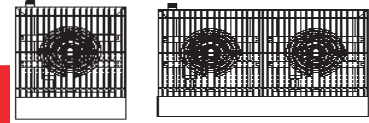
Mod. CG-40 SLIM



## COMBINADOS Y ESTUFONES

### ESTUFONES

Especificaciones	Modelo EG-13	Modelo EG-23	Modelo EG-33
Total de BTU'S	51,550	103,100	154,650
Quemadores	1	2	3
Parrillas	2	4	3
Dimensiones frente x fondo x altura	56.2 x 70.4 x 60.4	112 x 70.4 x 60.4	167.9 x 70.4 x 60.4



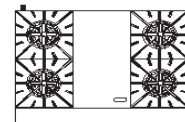
Mod. EG-23



Mod. EG-13

### COMBINADOS

Especificaciones	Modelo CG-20P	Modelo CG-40P	Modelo CG-40PD
Total de BTU'S	80,000	140,000	160,000
Quemadores	2	4	4
Area útil de plancha	30.5 x 50.5	30.5 x 50.5	69.8 x 50.5
Dimensiones frente x fondo x altura	61.1 x 71.3 x 30.4	91.5 x 71.3 x 30.4	122 x 71.3 x 30.4



Mod. CG-20P



Mod. CG-40P



## FREIDORES



Mod. FG-4

### Características Generales FG-4

- Capacidad de 4 litros de aceite.
- Quemador porcelanizado de alta capacidad de 8,500 Btu/hr.
- Tina de desmontable para facilitar la limpieza.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.

### Instalación de conexión al gas

Equipos a baja presión  
 Presión requerida gas lp 11" Columna de Agua  
 Presión requerida gas natural 5"  
 Entrada principal de gas 1/2" npt macho  
 (Consumo total del equipo: 8,560 BTU's/Hr  
 (0.10 10 m³/Hr)



Mod. FG-20

Especificaciones	Modelo FE-3	Modelo FG-4	Modelo FG-20 /FG20RS
Capacidad	4 Lts	4 Lts	20 Lts
Canastillas	1	1	2
BTU'S	N/A	8,560	90,000
Funcionamiento	Eléctrico	Gas	Gas
Dimensiones	27.6 x 49.1 x 28.3	28.7 x 45.7 x 36.7	39.5 x 74.4 x 108.5

FG-20RS Válvula pilotática Robert Shaw de control principal para mayor seguridad

## SALAMANDRAS



Mod. SGG-3

### Características Mod SGG-3

- Quemador infrarojo de tabique refractario importado y malla de acero inoxidable, con una potencia de 30,000 btu's
- Nivel de la parrilla de 5 posiciones
- Charola antiderrames
- Medidas de 89.5 x 50.6 x 49.4

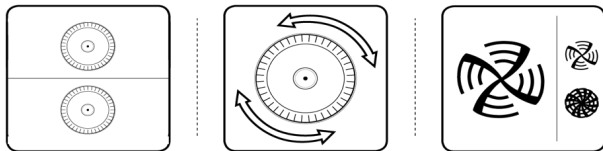


## LINEMICRO™ UNOX



Especificaciones	Modelo LISA
Capacidad	3 charolas
Tamaño charolas	46 x 33
Voltaje	110V
Dimensiones	60 x 58.7 x 40.2

Especificaciones	Modelo ANA
Capacidad	4 charolas
Tamaño charolas	46 x 33
Voltaje	220V
Dimensiones	60 x 58.7 x 40.2



LineMicro™ Compacto y de alto rendimiento es una línea de hornos compactos que garantiza excelente calidad y uniformidad de cocción. Son hornos pensados como soporte en los procesos más simples de pastelería y panadería, y para satisfacer las exigencias de dorado en productos congelados y productos de horno.

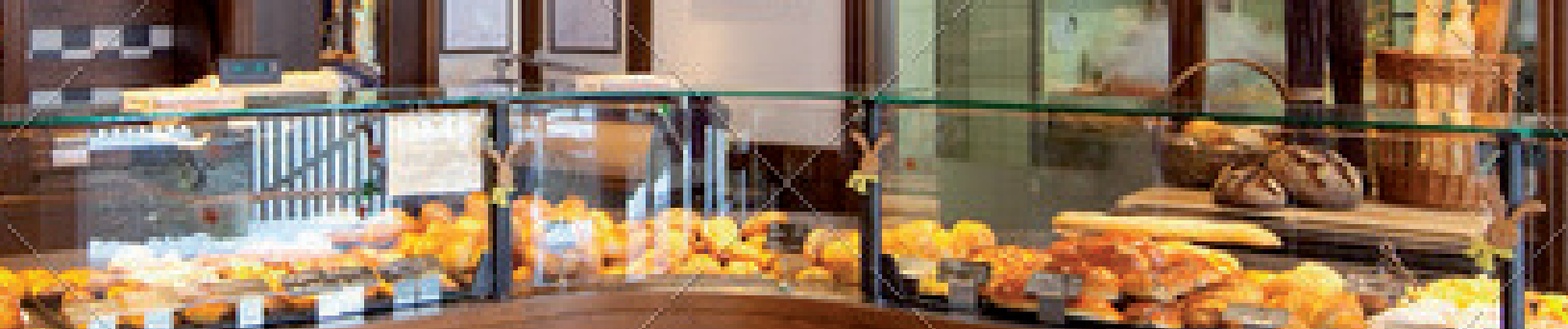
AIR.Plus es la tecnología estudiada por Unox para obtener un resultado de cocción uniforme en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. La correcta distribución del aire y calor en el interior de la cámara de cocción es el factor indispensable para transferir calor a la comida. La ventilación es muy importante porque permite dirigir el aire en el interior del horno para evitar que los resultados de cocción sean diferentes según la posición de las bandejas (vertical) y de la comida en la bandeja (horizontal).

### Tecnología DRY.Plus

En gastronomía y en particular en la doradura y cocción a la parrilla de las carnes, la tecnología DRY. Plus permite el cierre de los poros en las superficies exteriores manteniendo la estructura íntegra y los sabores inalterados.

En pastelería y panificación, la presencia de humedad en las fases finales de la cocción puede alterar la consistencia del producto horneado comprometiendo el logro del resultado deseado.

Gracias a la tecnología DRY.Plus la integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.



## LINEMISS™ UNOX



### HORNOS

Especificaciones	Modelo XFT-135 ARIANA
Capacidad	4 charolas
Tamaño charolas	46 x 33
Voltaje	220V
Dimensiones	60 x 65.1 x 50.9

Especificaciones	Modelo XFT-195 ROSSELLA
Capacidad	4 charolas
Tamaño charolas	60 x 40
Voltaje	220V
Dimensiones	80 x 77 x 50.9

### FERMENTADORAS

Especificaciones	Modelo XLT-135
Capacidad	8 charolas
Tamaño charolas	46 x 33
Voltaje	220V
Dimensiones	60 x 71.3 x 75.7

Especificaciones	Modelo XLT.195
Capacidad	8 charolas
Tamaño charolas	60 x 40
Voltaje	220V
Dimensiones	80 x 71.3 x 75.7

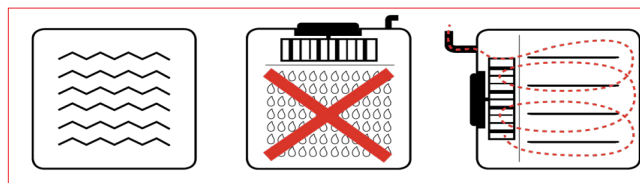
#### LineMiss™ Simple y funcional

Es la solución ideal para panaderías y pastelerías que desean obtener prestaciones comparables a las de los hornos de grandes dimensiones con un horno compacto. Facilidad y perfección son la síntesis de la línea, que incluye muchas de las tecnologías Unox. Se puede elegir el panel de control más adecuado a las propias exigencias. Una vasta gama de accesorios hace de LineMiss™ una línea completa: alta calidad y un diseño simple y original hacen de él un instrumento adecuado para cada tipo de cocción.

La fuerte ventilación permite dorar rápidamente cualquier tipo de pan, con un resultado fragante y uniforme en todas las bandejas horneadas

#### Lo máximo para el producto congelado

LineMiss es la gama de hornos para los productores más exigentes de productos de horno congelados. La calidad de cocción que logran garantizar exalta los sabores y los gustos de todo tipo de producto congelado, desde los más simples hasta los rellenos. Su tecnología permite limitar el error del operador para obtener siempre un resultado perfecto.





## CONGELADORES FRIGIDAIRE

### Sistema de Organización SpaceWise®

Separadores para servicio pesado te permiten organizar los alimentos como nunca. Incluye etiquetas impresas para acomodar tus alimentos.

### Canastillas Removibles Store-More™

Almacenamiento para acceso fácil a la mayoría de pequeños artículos congelados o artículos de uso más frecuente.

### Luz Indicadora de Encendido

Saber de un vistazo que tu congelador está funcionando.

### Control de Temperatura Ajustable

Selecciona la temperatura correcta para tus necesidades.

### Seguro con Llave Auto expulsable

La llave del congelador es expulsada automáticamente después de cerrar la puerta para que esta no se quede en la puerta.

### Iluminación Brillante

Nuestra luz brillante hace que sea fácil ver lo que hay dentro.

### Drenaje de Agua de Descongelamiento

Utiliza el drenaje para extraer el agua fácilmente durante la descongelación.

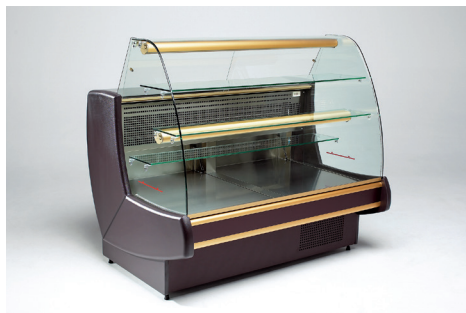
Especificaciones	Modelo FFC 07	Modelo FFC 11	Modelo FFC15A4MMW	Modelo FFC22M6QW
Capacidad y características de la tapa	1	2	1	2
Capacidad en lts	198 lts	300lts	420lts	610lts
Dimensiones	94 x 54 x 85	112 x 68.5 x 85	142 x 68.5 x 85	186 x 68.5 x 85

FRIGIDAIRE



## VITRINAS JORDAO

Vitrinas perfecto para celebrar un negocio exitoso, vitrinas con alto diseño, riguroso y contemporáneo. Con refrigeración estática y termostato electromecánico para el control de la temperatura, estructura metálica con protección contra la corrosión, interior en acero inoxidable.



Especificaciones	Modelo VF-1P	Modelo VF-2P	Modelo VF-3P
Cajones deslizables	1	2	3
Dimensiones	100 x 108 x 135	150 x 108 x 135	200 x 108 x 135

### MODELO VU-105

Base opcional no incluida. Medidas de 80 x 102 x 100 cms

JORDAO  
COOLING SYSTEMS®

## DISPENSADORES

Ugolini es la tecnología y el diseño a su servicio. Máquinas para el vertido y distribución de bebidas que desarrollan productos para todas las estaciones Caliente o frío siempre encontramos un vestido elegante para su negocio. Tenemos diferentes capacidades de tamaños desde los industriales hasta para pequeñas cantidades de productos para evitar mermas.

Una elección natural para aquellos que buscan la excelencia y siempre espera la mejor funcionalidad y fiabilidad.

### Dispensadores de Bebidas

- Aumenta las ganancias de tu negocio
- Disminuyendo el costo de las bebidas
- Ahorro de tiempo y trabajo
- Diseñada para enfriar bebidas no carbonatadas



Especificaciones	Modelo C 8/1	Modelo D12/1	Modelo D 12/2	Modelo D12/3	Modelo D20/2	Modelo D20/3
Cantidad de Tazones	1	1	2	3	2	3
Capacidad de Tazones	8 Lts	12 Lts	12 Lts	12 Lts	20 Lts	20 Lts
Dimensiones	18 x 40 x 63	18 x 47 x 57	36 x 47 x 57	54 x 47 x 57	36 x 47 x 67	54 x 47 x 67

## GRANITAS



Su café merece algo más: una máquina de Ugolini. debido a su tecnología sabe realzar el sabor de sus productos a base de café como ningún otro. y su diseño es notable.

- Facil de desmontar para un perfecto lavado que facilita la higiene del producto y del equipo.
- Sistema de transmisión magnética que aísla el producto de piezas mecánicas.

Especificaciones	Modelo Mini 1	Modelo Mini 2	Modelo MT-1	Modelo MT-2	Modelo MT-3
Cantidad de Tazones	1	2	1	2	3
Capacidad de Tazones	6 lts	6 lts	10 lts	10 lts	10 lts
Dimensiones	18 x 47 x 65	36 x 47 x 65	28 x 47 x 69	36 x 47 x 69	54 x 47 x 69

## CAFETERAS BELLINI



### Cafetera para verdaderos baristas

El periódico financiero prestigioso "Il Sole 24 ore" publicó un artículo acerca de nuestra empresa, con ese título. El objetivo principal de la marca es el diseño y construcción de alta calidad y máquinas de café espresso de fiabilidad. Bellini ganó una posición relevante en el mercado gracias a un crecimiento rápido y fuerte, con una apreciación creciente de sus máquinas en todo el mundo.



Especificaciones	Modelo MS-40	Modelo MS-60	Modelo MS-100
Produccion por hora	40 Tazas	120 Tazas	240 Tazas
Capacidad de la caldera	2.5 lts	4 lts	11 lts
Potencia	1,600 watts	2,000 watts	2,900 watts
Salidas de vapor	1	1	2
Dimensiones	35 x 53.5 x 43	47 x 53.5 x 50	79.5 x 53.5 x 50

## MOLINO DE CAFÉ



LA MEJOR FORMA DE TRANSFORMAR EL GRANO DEL CAFÉ.

EL ACCESORIO PERFECTO PARA NUESTRAS CAFETERAS

Especificaciones	Modelo K3	Modelo K6	Modelo K3 Touch
Produccion por hora	4kg	11kg	6.8kg
Capacidad de tolva	800gr	1.7kg	750gr
Potencia	250w	320w	250w



## LICUADORA BAR

# BULL

### Modelo WB5700

Licuadora de hielo con pulsador, vaso de alto impacto y mango removedor ideal para preparar bebidas a base de hielo frappe.



## DELICE

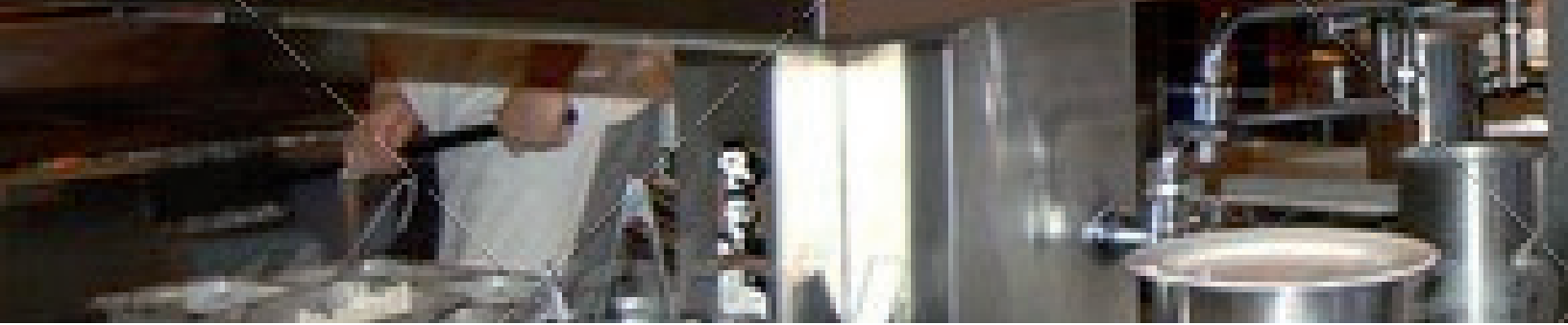
**ugolini**  
Lider Mundial



### Delice

Ideal para mantener productos calientes.

- Capacidad de almacenaje de 5 lts.
- Material del recipiente de policarbonato.



# REBANADORAS

## Corte perfecto con arte Italiano

Rebanadoras eléctricas de gravedad y vertical en aluminio anodizado, con cuchilla de acero templado y cromado, satisfacen las más rigurosas exigencias higiénicas, pies de goma que aseguran un buen agarre sobre al superficie de trabajo y por lo tanto operaciones seguras .

Se puede utilizar para rebanar embutidos y carnes frías.



### TIPO GRAVEDAD

Especificaciones	Modelo F-250
Díámetro de cuchilla	250 mm.
Corte Util	210 x 190 mm
Caballos de Fuerza	1/4



Mod. F-250

### TIPO GRAVEDAD

Especificaciones	Modelo F-275E	Modelo F-275i	Modelo F-300E	Modelo F-350i
Díámetro de cuchilla	275mm	275mm	300mm	350mm
Corte Util	210x210mm	220x220mm	220x220mm	310x260mm
Caballos de Fuerza	1/4	1/3	1/3	1/2



Mod. F-350i



Mod. F-300

### TIPO VERTICAL

Especificaciones	Modelo F-350CV
Díámetro de cuchilla	350 mm.
Corte Util	300x256 mm
Caballos de Fuerza	1/2



## BÁSCULAS Y EMPACADO AL ALTO VACÍO



### Especificaciones

### Modelo SW-5

Capacidad	5kg-2gr
Pantalla	6 dígitos LCD
Unidades Peso	KG/lb/oz/PCS
Voltaje	110v/60hz Batería Recargable



### Especificaciones

### Modelo GRP-30

Capacidad	30kg-5gr
Pantalla	6 dígitos LCD
Unidades Peso	KG/lb/oz/100gr
Voltaje	110v/60hz Batería Recargable

### Especificaciones

### PLATAFORMA Mod BLC

Capacidad	BLC-60: 60Kg BLC-150: 150kg BLC-300: 300kg
Pantalla	6 dígitos LCD
Unidades Peso	KG/lb/oz/100gr
Voltaje	110v/60hz Batería Recargable



### Especificaciones

### Mod PICCOLA 08/315

### Mod PICCOLA 20/315

Dimensiones	382x488x345	382x488x345
Dimesión Cámara	365x160	365x160
Alimentación	230v	230v
Potencia	500W	1000W



## BATIDORAS

**MaGnum**

### LA BATIDORA CON MAYOR VIDA ÚTIL

- Durabilidad
- Versatilidad
- Confiabilidad
- Calidad
- Construcción Sólida y Durable
- Componentes en acero inoxidable
- Guarda protectora de seguridad
- Lubricación permanente por baño de aceite
- Tres velocidades de fácil operación
- Engranajes y ejes en acero al carbón
- Manivela de un solo movimiento
- Voltaje a 110V 60hz

Todas las batidoras (incluyen gancho, espiral y paleta)

Especificaciones	Modelo KB-108	Modelo KB-502	Modelo KB-503
Capacidad	8	20	30
Dimensiones	30x42x53	48x55x80	57x65x115
Potencia HP	1/3	3/4	1
RPM 3 velocidades	138/291/630	161/305/544	147//261/434
Peso kg	24	100	180
Voltaje	110 v / 1F /60hz	110 v / 1F /60hz	220 v



Mod. KB-108

## AMASADORAS

### Amasadora de Espiral

Están fabricadas para aumentar la velocidad de la mezcla y la eficiencia, son fáciles de operar y seguras. Son de uso industrial especialmente para hoteles, comedores colectivos y restaurantes. Fabricadas en acero inoxidable, con partes desmontables, fáciles de operar con opción manual y automático. Dispositivos de seguridad.

Especificaciones	Mod KB25S	Mod KB-50S
Dimensiones de la Máquina	96x58x110cm	111x74x118cm
Capacidad del Tazón	65 litros	135 litros
RPM 2 velocidades	134/268r/min	118/236r/min
Potencia	1/2Hp	3/4 hp
Voltaje	220v/60hz	220v/60hz



Mod. KB-50S



## LICUADORAS INDUSTRIALES

Robustas, potentes y muy manejables, fabricadas en acero inoxidable al igual que las cuchillas. De fácil limpieza y poco ruido.



Especificaciones	Modelo LAR-06	Modelo LAR-08	Modelo LAR-10
Voltaje	110v	110v	110v
Frecuencia	60hz	60hz	60hz
Potencia	1/2hp	1/2hp	1/2hp
Dimensiones	680x280x210	700x300x250	780x300x250
Capacidad	6lt	8lt	10lt
Peso	9.9kg	10.1kg	10.5kg



Mod. LAR-06

## LICUADORAS MANUALES



INNOVACIÓN TECNOLÓGICA ITALIANA QUE OFRECE FACILIDAD DE USO Y RENTABILIDAD PARA TU NEGOCIO

- Robusta, ligera, manejable y potentes
- Práctica empuñadura
- Disponible con velocidad fija o variable
- Dispositivo de seguridad para la puesta en marcha accidental



- Selección de barras de 25 y 35cm
- Cuchilla de acero Inoxidable
- Eficiente sistema de enfriamiento del motor
- Disponible en cuatro versiones con capacidades de 100lt y 200lt

Especificaciones	Modelo 43	Modelo 55	Modelo 55
Voltaje	430w	550w	750w
Potencia	.60hp	.80hp	1hp
Capacidad	100lt	200lt	300lt



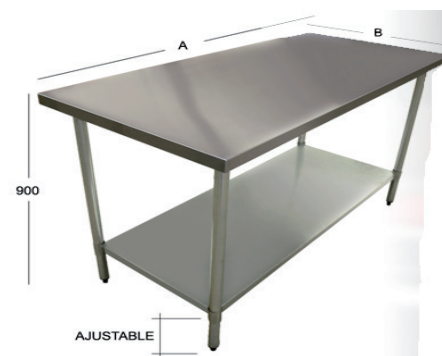
## MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE

**KING**

- Diseño extra robusto
- Cbierto de acero inoxidable calibre 18 serie 400
- Casquillos en acero inoxidable con sistema de fijación extra rígido
- Patas calibre 16 de 42mm de diametro galvanizado
- Facil de armar
- Entrepaña ajustable de lámina galvanizada calibre 18
- Regatones plásticos ajustables importados
- 1 refuerzo en entrepaño galvanizado

### MESA EN ISLA

	MTI-100	MTI-125	MTI-150	MTI-175	MTI-200	MITI-225	MTI-250
A	100	125	150	175	200	225	250
B	70	70	70	70	70	70	70



### MESA CON LAMBRÍN

	MTL-100	MTL-125	MTL-150	MTL-175	MTL-200	MTL-225	MTL-250
A	100	125	150	175	200	225	250
B	70	70	70	70	70	70	70

### FREGADEROS

	TARJAS	A	B	C	D
F1T	1	50	108	60	30
F2T	2	100	108	60	30
F3T	3	150	108	60	30
F2T-2E	2	180	108	60	30



\*TODAS LAS MEDIDAS SON EN CM.



## LAVAVAJILLAS COMERCIAL



LA FORMA MAS FÁCIL Y ECONÓMICA DE LAVAR SU VAJILLAS Y OLLAS DE LA COCINA

### LAVA LOZA BAJO CUBIERTA Y LAVA COPAS

- Tecnología Italiana
- Alta Calidad Innovacion, seguridad y beneficios económicos
- Reduccion de agua, energía y detergente
- Rapido lavado (Eficiencia) y Silenciosa (Desarrollo)



Especificaciones	Mod 460	Mod 461
Capacidad del Tanque lts	20	15
Fuente de alimentacion	220v	220v
Tres ciclos de lavado 90/120/150 seg	SI	SI
Platos /copas de vino por hora	720	1000
Consumo de agua lts/rack	2.8	3.2

### LAVA LOZA DE CAPOTA

Especificaciones	Mod 480	Mod 481
Capacidad del Tanque lts	17	20
Fuente de alimentacion	220v/3	220v/3
Dos ciclos de lavado 60/120 seg	SI	SI
Platos por hora	720	1080
Consumo de agua lts/rack	3.2	3.2
Maxima potencia requerida	8.6Kw	10.3Kw



### LAVA LOZA DE TUNEL

Especificaciones	Mod 3509
Ciclo de lavado 1	50 rack/hora
Ciclo de lavado 2	95 rack/hora
Fuente de alimentacion	220/3
Platos por hora	1200
Maxima potencia requerida	22.8 Kw



## PANINI GRILL

### Especificaciones

	Mod GH-811E	Mod GH-813
Rango de temperatura	50° a 300° C	50° a 300° C
Dimensiones plato superior	34 x 22 cm	(2) 21 x 21 cm
Dimensiones de plato inferior	36 x 28.5 cm	47.5 x 23 cm
Potencia	1,650w	1650w - 1650 w



Mod. GH-811E



Mod. GH-813

## WAFLERA

### MODELO UWB-S

VOLTAJE 110 V  
POTENCIA 1,500 W



# DRAGO

## CREPERAS

La integración de resistencias de serpentín en la placa de cocción garantiza difusión uniforme del calor, el aislamiento térmico de la resistencia contribuye a la homogeneidad de la calefacción y el resultado de la cocción. Cuenta con regulación termostática de 50 a 300 grados para un control preciso de la temperatura.

Chasis de acero inoxidable

# Krampouz

### MODELO DE-1

VOLTAJE 220V/60hz  
POTENCIA 3000 W  
Plancha de 40 cm de diámetro



### MODELO CEBIA4

VOLTAJE 220V/60hz  
POTENCIA 3600 W  
Dimensiones: 400 x 170 mm





## PALOMERAS

- La más novedosa del mercado por su sencillo y pequeño diseño, ideal para espacios pequeños
- Fácil de operar y limpiar
- Iluminación interior
- Olla de acero inoxidable y desmontable para su fácil limpieza
- Resistencia en la base que mantiene las palomas calientes
- Ventanas de cristal templado

 **GOLD MEDAL**



Especificaciones	Mod 2404	Mod 2408
Voltaje	110V	110V
Temperatura	220° C a 260° C	240° C
Dimensiones	50x40x70cm	50x50x70cm
Eficiencia	3 a 4 minutos / olla	5 minutos / olla

### PALOMERA DE 32oz



Algunos comercios prefieren tener una palomera más pequeña para ahorrar espacio, sin embargo con esta palomera puede elaborar una mayor cantidad de palomas y conservarlas en el espacio inferior del equipo.

Cuenta con una capacidad de 32oz. anuncio de neón y cúpula reversible, sistema electrónico de calor y de fácil operación.

Especificaciones	Mod 2552
Dimensiones	122x77x190cm
Capacidad	32 onzas

### DISPLAY MOD EP-3G

- Acero inoxidable brillante
- Perfiles de aluminio revestidos de plástico
- Vidrio Curvo y laterales de 3mm
- Puerta abatible
- Sistema de humedad
- Termostato ajustable 20° a 120°C
- Resistencia de ambiente
- Cable de silicona a 300°C, 127v 60hz



**DRAGO** 



## ALGODONERA



### ALGODONERA MOD 3024

- Incluye charola no metálica
- Es la máquina más confiable de la industria de algodones de azúcar
- El control de temperatura, la cabeza de estado sólido son de alta capacidad y facilitan la operación
- Se recomienda que esté funcionando con un cierto tipo de burbuja de azúcar flotante para proteger contra cristales de azúcar en caso de que alguien sobrecargue la cabeza de producción



### SNO-KONES MOD 1888

- Aislamiento de 1/4 de pulgada para mantener por más tiempo congelado el producto.
- Micas con tinte para resaltar el producto
- Equipo muy robusto
- Bajo costo de operación

## HOT-DOG GRILL

ESTOS EQUIPOS TIENEN CONTROL DE TEMPERATURA, PARA 18 PIEZAS DE SALCHICHAS

### MOD BWE7

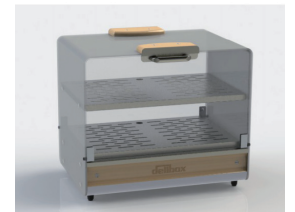
- Eficiente ahorro de energía
  - Dos perillas de control de rodillo independientes
  - El equipo esta construido en acero inoxidable
  - Con charola de derrames en acero inoxidable para la limpieza
- Marcas en el control de temperatura para evitar el calentamiento excesivo

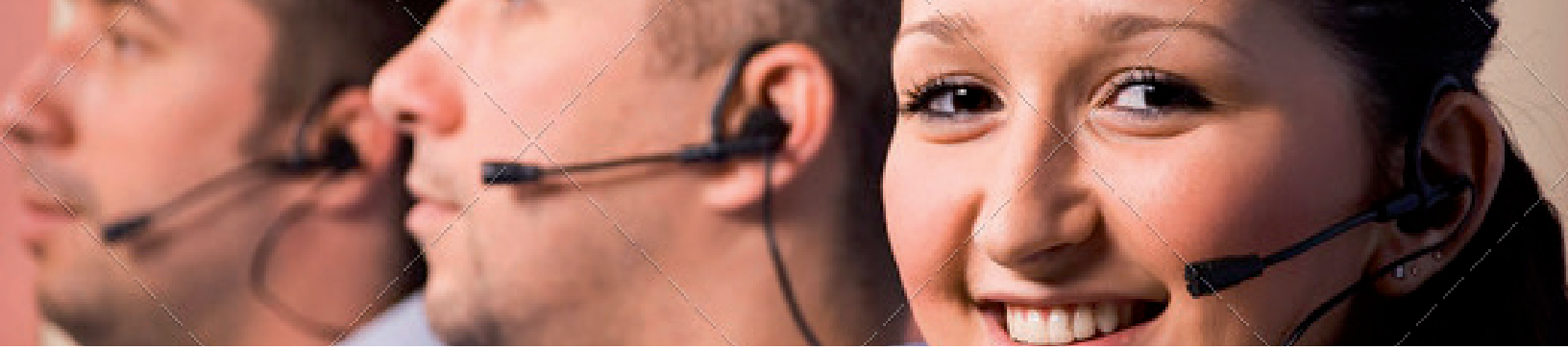


## EXHIBIDORES DE PAN



Especificaciones	Mod VP-50	Mod VPN-50
Tipo de madera	Haya	N/A
Material del Domo	Policarbonato	Acrílico
Material de Interiores	N/A	Acero Inoxidable
Niveles de Exhibición	N/A	2





## SERVICIO TÉCNICO



UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE EQUIPOS PARA TODAS SUS NECESIDADES



**EUROQUIP**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT



¿QUIÉRES SER DISTRIBUIDOR?  
Estamos buscando distribuidores en algunas zonas del país.



BOLSA DE TRABAJO  
Buscamos personas que se integren a nuestra ideología y compromiso.



BUSCA A TU DISTRIBUIDOR  
Envíanos tus datos y un agente de ventas se pondrá en contacto contigo.



(442) 221 54-55 | [VENTAS@EUROQUIP.COM.MX](mailto:VENTAS@EUROQUIP.COM.MX) | [WWW.EUROQUIP.COM.MX](http://WWW.EUROQUIP.COM.MX)

MISIÓN DE LANDA NO. 1 PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA EL MARQUÉS, QRO. C.P. 76246

**EUROQUIP**   
FOOD SERVICE EQUIPMENT