



CATÁLOGO COMMODITIES

Table of Contents

Category	Page
MICROWAVE CONVECTION OVEN	1
PIZZA PEEL	1
MICROWAVE OVEN ACCESSORIES	1
CONVECTION OVEN	1
CONVECTION OVEN	1
CONVECTION OVEN	1
CONVECTION OVEN	1
CONVECTION OVEN	1
CONVECTION OVEN	2
CONVECTION OVEN	2
HYDROVECTION OVEN	2
DECK OVEN	2
DECK OVEN	2
DECK PIZZA OVEN	2
DECK PIZZA OVEN	2
COUNTERTOP CONVEYOR OVEN	2
FREEZER, REACH-IN, 1 SECTION	3
FREEZER, REACH-IN, 2 SECTIONS	3
REFRIGERATOR, REACH-IN, 1 SECTION	3
REFRIGERATOR, REACH-IN, 1 SECTION	3
REFRIGERATOR, REACH-IN, 2 SECTIONS	3
REFRIGERATOR, REACH-IN, 2 SECTIONS	3
FREEZER COUNTER, WORK TOP	3
FREEZER COUNTER, WORK TOP	3
REFRIGERATED COUNTER, WORK TOP	4
REFRIGERATED COUNTER, WORK TOP	4
REFRIGERATOR, UNDERCOUNTER, REACH-IN	4
COMBI OVEN	4
COMBI OVEN	4
COMBI OVEN	4
COMBI OVEN	4
COMBI OVEN	4
COMBI OVEN	5
COMBI OVEN	5
COMBI OVEN	5
COMBI OVEN	5
COMBI OVEN	5
MICROWAVE CONVECTION OVEN	5
DISHWASHER, CONVEYOR TYPE	5
DISHWASHER, DOOR TYPE	5
DISHWASHER, UNDERCOUNTER	6

FRYER	6
FRYER	6
FRYER	6
FRYER	6
FRYER	6
FILTRO MOVIL	6
CONVECTION OVEN	6
RESTAURANT RANGE	7
RANGE, 24", 4 OPEN BURNERS	7
CONVECTION OVEN	7
CONVECTION OVEN	7
CHARBROILER	7
CHARBROILER	7
COUNTERTOP GRIDDLE	7
COUNTERTOP GRIDDLE	7
	8
COUNTERTOP HOTPLATE	8

**ACP
MXP22
Microwave Convection Oven**

\$7,478.00 usd

• Horno de Convección. • Combina 3 modos de cocción: • Convección: 2000 W, 200°-520°F (95°-270°C) • Microondas : 2200 W • Radiación infra-roja: 3000W, mejora el dorado y tostado. • 11 Niveles de potencia, 4 etapas de cocción y 2 de descongelación. • Interior, exterior y puerta de Acero inoxidable. • No necesita campana. • Dos filtros de aire extraíble para proteger los componentes del horno. • Fuente de Alimentación: 208-240V, 60 Hz, 30 A. • Consumo Total: 5700W, 27.4 A • NEMA 6-30 5ft (1.5m). • Peso con empaque: 175lbs (56Kg). • Dimensiones exteriores: H 20 3/8" x W 25 1/8" x D* 20 5/8". • Dimensiones Cavity: H 10" x W 16" x D 15". • Espacio de la cavidad útil: 1.38 cu. ft.



**ACP
PA10
Pizza Peel**

\$70.00 usd

Coloca y retira alimentos con seguridad y facilidad.



**ACP
TB10 Packed: 1 bx
Microwave Oven Accessories**

\$80.00 usd

Ayuda a un resultado dorado y crujiente.



**Blodgett Oven
SHO-G
Convection Oven**

\$3,132 .00 usd

SHO- GAS/ ELÉCTRICO (DOS PUERTAS DE CRISTAL) Incluye: lights, legs.



**Blodgett Oven
BDO100GES/ BDO-G
Convection Oven**

\$3,342 usd

ENERGY STAR Incluye: lights, legs.



**Blodgett Oven
ZEPH-100/ 200 ES ELEC/ GAS
Convection Oven**

\$3,877.00 usd

ZEPH-100/ 200 ES ELEC/ GAS (STD/ BKRY) Incluye: lights, legs.



**Blodgett Oven
ZEPHAIRE PLUS
Convection Oven**

\$4,189.00 usd

Incluye: lights, legs., Water Spritzer, Pressure Gauge & Filter



**Blodgett Oven
DFG100ES (ENERGY STAR)
Convection Oven**

\$4,655.00 usd

Incluye: lights, Crumb Tray



Blodgett Oven
DFG100 ES BASE
Convection Oven

\$4,274.00 usd

DFG100 GAS O MKV ELÉCTRICO
 Incluye: lights.



Blodgett Oven
DFG100XCEL
Convection Oven

\$5,050.00 usd

GAS OR MKV XCEL ELÉCTRICO
 Incluye: lights, crumb tray, EZ
 Glide Rack, 60/80 Doble
 Potencia.



Blodgett Oven
HV100 GAS/ ELÉCTRICO
HydroVection Oven

\$9,162.00 usd

(Sencillo) Incluye: lights, legs.
 Arranque y soporte culinario.



Blodgett Oven
911 HORNO DE GABETA
Deck Oven

\$4,430.00 usd

911 HORNO DE GABETA



Blodgett Oven
981 HORNO DE GABETA
Deck Oven

\$6,177.00 usd

981 HORNO DE GABETA



MODEL 981
 Deck Oven

Blodgett Oven
1048 HORNO DE GAVETA
Deck Pizza Oven

\$5,354.00 usd

1048 HORNO DE GAVETA CON
 PIEDRA ROKITE



Blodgett Oven
1060 HORNO DE GABETA
Deck Pizza Oven

\$6,209.00 usd

1060 HORNO DE GAVETA CON
 PIEDRA ROKITE



CTX Ovens
TCO2114
Countertop Conveyor Oven

\$3,536.00 usd

• Horno de banda con precisión electrónica. • Alta producción con calidad constante. • La temperatura superior e inferior se controlan individualmente. • Exterior frío y seguro. • Temperatura permitida de 200°F - 599°F (93°C - 315°C), el tiempo de cocción es de 30 segundos a 15 minutos. • El sistema Menu-Select permite memorizar hasta 5 diferentes temperaturas en el control. • Electrónicamente calibrado para mantener precisión exacta de la temperatura. • Se pueden apilar hasta 3 hornos • Dimensiones: 22" W x 54.5" L x 17.6" D, incluyendo las patas y la cámara del horno 22" W x 14.5" D x 3" H • 208V, 1 phase, 50/60 Hz, 5kW, 24 A • NEMA 6-30P • 120V/ 60/ 1, NEMA 5-15 P • 108,000 BTU.



Hoshizaki**CF1B-FS****\$3,308.00 usd****Freezer, Reach-in, 1 section**

Commercial Series Freezer, Reach-in, One-Section, 23.3 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height solid hinged door, with (3) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-404A refrigerant, 3/4 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CF2B-FS****\$4,638.00 usd****Freezer, Reach-in, 2 sections**

Commercial Series Freezer, Reach-in, Two-Section, 51.0 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height solid hinged doors, with (6) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-404A refrigerant, 5/8 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CR1B-FG****\$3,025.00 usd****Refrigerator, Reach-in, 1 section**

Commercial Series Refrigerator, Reach-in, One-Section, 23.3 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height glass hinged door, with (3) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/5 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CR1B-FS****\$2,646.00 usd****Refrigerator, Reach-in, 1 section**

Commercial Series Refrigerator, Reach-in, One-Section, 23.3 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height solid hinged door, with (3) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/3 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CR2B-FG****\$4,159.00 usd****Refrigerator, Reach-in, 2 sections**

Commercial Series Refrigerator, Reach-in, Two-Section, 51.0 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height glass hinged door, with (6) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/4 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CR2B-FS****\$3,521.00 usd****Refrigerator, Reach-in, 2 sections**

Commercial Series Refrigerator, Reach-in, Two-Section, 51.0 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front & sides, one piece, seamless ABS interior liner, standard depth, full height solid hinged door, with (6) standard shelves, (4) 4" heavy duty casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/4 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CRMF27-W****\$1,912.00 usd****Freezer Counter, Work Top**

Commercial Series Worktop Freezer, Reach-in, One-Section, 7.2 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front, sides & top, solid hinged door, (1) adjustable shelves, (4) 6" stem casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/5 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki****CRMF48-W****\$2,829.00 usd****Freezer Counter, Work Top**

Commercial Series Worktop Freezer, Reach-in, Two-Section, 13.66 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front, sides & top, solid hinged door, (2) adjustable shelves, (4) 6" stem casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/3 hp



Hoshizaki
CRMR27-W**\$1,630.00 usd****Refrigerated Counter, Work Top**

Commercial Series Worktop Refrigerator, Reach-in, One-Section, 7.2 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front, sides & top, solid hinged door, (1) adjustable shelves, (4) 6" stem casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/6 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki**
CRMR48-W**\$2,443.00 usd****Refrigerated Counter, Work Top**

Commercial Series Worktop Refrigerator, Reach-in, Two-Section, 13.66 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior front, sides & top, solid hinged door, (2) adjustable shelves, (4) 6" stem casters (2 with brakes), R-134A refrigerant, 1/6 hp, ENERGY STAR®

**Hoshizaki**
HR24A**\$1,282.00 usd****Refrigerator, Undercounter, Reach-In**

Compact Undercounter Refrigerator, Reach-in, One-Section, 4.0 cu.ft., Self-Contained Refrig System, stainless steel exterior, ABS interior liner, solid hinged door, (3) adjustable shelves, (2) front levelers (mini legs) and (2) back rollers, R-134A refrigerant, ENERGY STAR®

**Houno****CPE1.10 COMBI ELECTRIC**
Combi Oven**\$15,840.00 usd**

- Capacidad: 10 x 1/1 charola • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor: 30 a 120 ° C • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u • Enfriamiento automático o manual • Voltage: 208V 3AC 50/60Hz • Potencia: 18 Kw • Corriente : 25 A • Conexión de Agua: 3/4" outside • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIOS EN EUR INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA

**Houno****CPE1.06 COMBI GAS**
Combi Oven**\$16,891.00 usd**

- Gas natural o Gas líquido LPG • Capacidad: 6 x 1/1 charola • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor: 30 a 120 ° C • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u • HACCP Control de calidad • Enfriamiento automático ó manual • Voltage: 230 V 1 NAC • Conexión Eléctrica: 1.2 Kw • Consumo de gas: 13 Kw Stand* • Fusible de protección: 13A • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIO EN EUROS INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA

**Houno****C 1.10 COMBI OVEN ELECTRIC**
Combi Oven**\$11,274.00 usd**

- Capacidad: 10 x 1/1 charola • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor: 30 a 120 ° C • Memoria de 10 programas - máximo 3 pasos c/u • Sistema de limpieza semi-automática • Enfriamiento automático • Voltage: 208V 3AC 50/60Hz • Potencia: 18 Kw • Corriente : 25 A Stand* • Conexión de Agua: 3/4" outside • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIO EN EUROS INCLUYE REGADERA DE MANO

**Houno****CPE1.06 COMBI OVEN ELEC**
Combi Oven**\$12,849.00 usd**

- Capacidad: 6 x 1/1 charola CPE 1.06 COMBI OVEN ELECTRIC • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor: 30 a 120 ° C • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u • Enfriamiento automático ó manual Porta charola • Voltage: 208V 3AC 50/60Hz Combiwash* • Potencia: 9 K • Corriente : 25 A • Conexión de Agua: 3/4" outside Stand* • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIO EN EUROS INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA

**Houno****KPE1.06 COMBI OVEN ELEC**
Combi Oven**\$14,023.00 usd**

- Capacidad: 6 x 1/1 charola • Generador de vapor (Caldero) • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u • HACCP Control de calidad • Enfriamiento automático o manual • Voltage: 208V 3AC 50/60Hz • Potencia: 9 Kw • Corriente : 25 A • Conexión de Agua: 3/4" outside • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIO EN EUROS INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA



Houno**CPE1.10 COMBI OVEN GAS****Combi Oven****\$19,717.00 usd**

• Gas natural o Gas líquido LPG • Capacidad: 10 x 1/1 charola • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C Cocción al vapor: 30 a 120 ° C Rega • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u HACCP Control de calidad • Enfriamiento automático ó manual • Voltaje: 230 V 1 NAC • Conexión Eléctrica: 1.2 Kw Stand* • Consumo de gas: 21 Kw • Fusible de protección: 13A • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIOS EN EUR INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA

**HOUNÖ A/S****KPE 1.10 COMBI ELECTRIC****Combi Oven****\$18,419.00 usd**

• Capacidad: 6 x 1/1 charola • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Vapor a baja temperatura: 30 a 99 ° C • Memoria de 200 programas - máximo 10 pasos c/u • HACCP Control de calidad • Enfriamiento automático o manual • Voltage: 208V 3AC 50/60Hz • Potencia: 9 Kw • Corriente : 25 A • Conexión de Agua: 3/4" outside • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIOS EN EUR INCLUYE SONDA DE TEMPERATURA

**HOUNÖ A/S****C 1.10 COMBI GAS****Combi Oven****\$13,120.00 usd**

• Capacidad: 10 x 1/1 charola • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor: 30 a 120 ° C • Memoria de 10 programas - máximo 3 pasos c/u • Sistema de limpieza semi-automático • Enfriamiento automático • Voltaje: 230 V 1 NAC • Conexión eléctrica: 1.2 Kw • Consumo de gas: 21 Kw Stand* • Fusible de protección: 13A • Drenaje: Ø 50 mm outside • Gas natural o Gas líquido LPG PRECIOS EN EUR INCLUYE REGADERA DE MANO

**HOUNÖ A/S****C 1.06 COMBI GAS****Combi Oven****\$10,300.00 usd**

• Gas natural o Gas líquido LPG • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor : 30 a 120 ° C • Memoria de 10 programas - máximo 3 pasos c/u • Limpieza semi-automática del sistema • Enfriamiento automático • Voltaje: 230 V 1 NAC • Conexión Eléctrica: 1.2 Kw • Consumo de gas: 13 Kw Stand* • Fusible de protección: 13A • Drenaje: Ø 50 mm outside • Capacidad: 6 x 1/1 charola PRECIO EN EUROS INCLUYE REGADERA DE MANO

**HOUNÖ A/S****C 1.06 COMBI OVEN ELEC****Combi Oven****\$8,129.00 usd**

• Capacidad: 6 x 1/1 charola C 1.06 COMBI OVEN ELECTRIC • Inyección de vapor • Ventilador reversible de 9 velocidades • Precalentamiento de hasta 300 ° C • Cocción al vapor : 30 a 120 ° C \$6,889 Euros • Memoria de 10 programas - máximo 3 pasos c/ • Potencia: 9 Kw Regadera de mano* • Corriente : 25 A Stand* • Conexión de Agua: 3/4" outside • Drenaje: Ø 50 mm outside PRECIO EN EUROS INCLUYE REGADERA DE MANO

**MenuMaster****MCE14****Microwave Convection Oven****\$3,803.00 usd**

• Combina hasta 475°F de cocción en convección con 1400W de microondas. • Es cuatro veces más rápido que los métodos tradicionales 4 Etapas de cocción. • 11 Niveles de potencia, la comida puede ir del congelador a la mesa en cuestión de minutos. • Interior y exterior de acero inoxidable, además el interior con revestimiento de teflón. • Tiempo de precalentamiento: 7 minutos a 450°F (232°C) Capacidad: 1.2 Cu ft. • Potencia de salida: 2700W (convección), 1400W (Microondas) • Consumo Total: 3400W, 16.3 A • Fuente de Alimentación: 203-230V, 60Hz, 20 A • NEMA 6-20 • Peso con empaque: 102 lbs. (46 kg) aprox.

**Moyer Diebel****MD44****Dishwasher, Conveyor Type****\$19,877.00 usd**

Incluye Booster 70°F (27kW)* Incluye Kit de drenado de agua* Incluye tabla de Limite de Salida* Capacidad: 216 Racks por hora Consumo de agua: 0.67 US gal por Rack Alimentación: 208-240 / 60 / 3 (equipo y booster) Dos caballos de fuerza de la bomba de lavado 113-128 Amperes (equipo y booster) Válvula reductora de presión (sin montar) DISPONIBLE HASTA AGOTAR EXISTENCIAS



Shown with Optional Extended Vent Stack and Optional Booster Heater

Moyer Diebel**MD-2000****Dishwasher, Door Type****\$9,497.00 usd**

Capacidad: 55 Racks por hora Alimentación: 208-240/60/3, es posible convertirla a monofásica Auto-drenaje de la bomba Consumo de Agua: 0.9 US gal por Rack Alta eficiencia de una bomba de auto-drenaje Booster incorporado para 40°F/22°C y 70°F/39°C 40-45 Amperes (3 fases) 65-75 Amperes (monofásica) DISPONIBLE HASTA AGOTAR EXISTENCIAS



Moyer Diebel
351HT
Dishwasher, Undercounter

\$4,419.00 usd

Booster incorporado de 40°F
 Consumo de Agua: 0.85 US Gal
 por Rack Alimentación: 208-
 230 22-24 Amperes Válvula
 reguladora de presión
 Capacidad: 24 Racks por hora
 DISPONIBLE HASTA AGOTAR
 EXISTENCIAS



Pitco Frialator
SG14S-2/FD
Fryer

\$5,317.00 usd

Batería de 2 freidoras SG14S
 con filtro integrado. • Incluye
 ruedas y canastillas. • Control
 de Milivolts. • Disponible en
 gas LP y Natural



Pitco Frialator
35C+S
Fryer

\$845.00 usd

• Certificaciones: AGA, NSF. • Capacidad de
 19 Litros. • Tanque y frente en Acero
 Inoxidable, laterales y respaldo
 galvanizados. • Encendido Milivolt, no
 necesita electricidad. • Incluye dos
 canastillas con porta canastillas. • Varilla
 para limpieza de válvula de drenado. •
 Termostato: 200°F (93°C) - 400°F (190°C). •
 Freidor de 90,000 BTU. • Producción de
 Papas: 17 Kg de papas a la francesa por
 hora aprox. • Disponible en Gas Natural y
 LP.



Pitco Frialator
SG14RS
Fryer

\$3,306.00 usd

• Freidora de alta producción •
 Capacidad de 23Lts. • Tanque,
 frente, lados y puerta en acero
 inoxidable • Encendido Milivolt. •
 Incluye dos canastillas con porta
 canastillas • Varilla para limpieza de
 válvula de drenado • Termostato:
 200°F (93°C) - 400°F (190°C) •
 Freidor de 122,000 BTU • La freidora
 tiene una zona profunda fría •
 Disponible en Gas Natural y LP



Pitco Frialator
SG14S
Fryer

\$2,146.00 usd

• Freidora de alta producción •
 Capacidad de 23Lts. • Tanque,
 frente, lados y puerta en acero
 inoxidable • Encendido Milivolt •
 Incluye dos canastillas con porta
 canastillas • Varilla para limpieza de
 válvula de drenado • Termostato:
 200°F (93°C) - 400°F (190°C) • Freidor
 de 110,000 BTU • Producción de
 Papas: 40Kg de papas a la francesa
 por hora aprox. • Disponible en Gas
 Natural y LP



Pitco Frialator
45 CS
Fryer

\$1,542.00 usd

• Apagado automático del flujo
 de gas si el piloto se apaga. Por
 seguridad interrumpe el flujo
 de gas si la temperatura excede
 el límite. • Válvula de control de
 gas. • Switch de temperatura
 límite. • Tanque para freír de
 acero. • Dos cestas niqueladas.



Pitco Frialator
P14
Filtro Movil

\$2,162.00 usd

• Reemplazo de filtro de papel
 rápido y sencillo. Fácil de
 almacenar y transportar.
 • Motor de trabajo pesado 1/3
 HP. • Muestra de filtro de papel.
 • Cesta para filtros.



Southbend
BGS/12SC
Convection Oven

\$2,741.00 usd

Frente, tapa y laterales en
 acero inoxidable • Interior
 porcelanizado • 54,000 BTU
 (Gas natural, LP) • 11
 Posiciones de rejillas • Incluye
 5 rejillas • Luz al interior del
 horno • Control de temperatura
 140°F-500°F • Profundidad
 horno: Estándar



Southbend**S36-D****Restaurant Range****\$1,441.00 usd**

- Exterior en acero inoxidable.
- Estufa: 28,000 BTU (Gas natural) 24,000 BTU (Gas LP) •
- Horno: 35,000 BTU •
- Termostato ajustable (175°F-550°F).

**Southbend****S24E****Range, 24", 4 Open Burners****\$1,328.00 usd**

- Exterior en acero inoxidable. •
- Patas ajustables de acero inoxidable, 6". • Estufa: 28,000 BTU (Gas natural). • Parrilla de una pieza de hierro removible. •
- Total BTU'S (NAT) 147,000.



Model S24E shown

Southbend**SLGS/12SC****Convection Oven****\$3,140.00 usd**

- Frente, tapa y laterales en acero inoxidable. • Interior porcelanizado. • 72,000 BTU (Gas natural, LP). • 11 Posiciones de rejillas. • Incluye 5 rejillas. • Luz al interior del horno. • Profundidad horno: Estándar. • Control de temperatura 140°F-500°F.

**Southbend****SLGS-22SC****Convection Oven****\$6,308.00 usd**

- Frente, superior y lados en acero inoxidable • 72,000 BTU por cavidad (Gas natural / LP) • 11 Posiciones de rejillas por cavidad • Incluye 5 rejillas • Termostato de estado sólido (140°F-500°F) • Luz al interior del horno • Interior porcelanizado • Profundidad horno: Estándar y Panadería

**Wells****HDCB-2430G****Charbroiler****\$1,113.00 usd**

- Panel frontal removible permite el fácil acceso a los componentes. • Quemadores de hierro fundido, ideal para cocinas profesionales. • Proporciona calor uniforme y evita llamaradas. • Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión. • Cada quemador tiene su control de encendido y apagado. • HDCB-2430G 80,000 BTU

**Wells****HDCB-3630G****Charbroiler****\$1,494.00 usd**

- Panel frontal removible permite el fácil acceso a los componentes. • Quemadores de hierro fundido, ideal para cocinas profesionales. • Proporciona calor uniforme y evita llamaradas. • Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión. • Cada quemador tiene su control de encendido y apagado. • HDCB-3630G 120,000 BTU

**Wells****HDG-2430G****Countertop Griddle****\$877.00 usd**

- Cada quemador tiene su control de encendido y apagado que proporciona el ajuste del calor. • Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión. • Recolector de grasa de fácil limpieza. • La superficie de la plancha es de ¾" de espesor de acero. • Ideal para cocinas de centro comercial. • HDG-2430G 60,000 BTU

**Wells****HDG-3630G****Countertop Griddle****\$1,179.00 usd**

- Cada quemador tiene su control de encendido y apagado que proporciona el ajuste del calor. • Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión. • Recolector de grasa de fácil limpieza. • La superficie de la plancha es de ¾" de espesor de acero. • Ideal para cocinas de centro comercial. • HDG-3630G 90,000 BTU



Wells**HDHP-2430G****\$750.00 usd**

- Cada quemador tiene su control de encendido y apagado que proporciona el ajuste del calor .
- Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión.
- Recolector de grasa de fácil limpieza.
- La superficie de la plancha es de ¾" de espesor de acero Ideal para cocinas de centro comercial. HDG-2430G 60,000 BTU

**Wells****HDHP-3630G****\$964 .00 usd****Countertop Hotplate**

- Cada quemador tiene su control de encendido y apagado que proporciona el ajuste del calor .
- Cada quemador tiene un control de aire primario lo que proporciona una óptima combustión.
- Recolector de grasa de fácil limpieza.
- La superficie de la plancha es de ¾" de espesor de acero Ideal para cocinas de centro comercial. HDG-3630G 90,000 BTU

**CONDICIONES**

PRECIOS EN USD, O EL EQUIVALENTE EN PESOS AL TIPO DE CAMBIO DEL MOMENTO DE PAGO EXCEPTO HOUNO.

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN INSTALACIÓN, FLETES FORÁNEOS, VIÁTICOS TÉCNICO DE SERVICIO. ESTOS SE COTIZAN POR SEPARADO

TIEMPO DE ENTREGA SEGÚN DISPONIBILIDAD

EQUIPO PUESTO EN NAUCALPAN

NO SE ACEPTAN CANCELACIONES UNA VEZ RECIBIDO EL ANTICIPO U ORDEN DE COMPRA

CONSULTE A SU VENDEDOR