

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA

WWW.IG.COM.AR





PONÉ EN MARCHA *Tu inspiración*

MEDIO SIGLO EQUIPANDO COCINAS

Hace 50 años que diseñamos, fabricamos e instalamos desde Argentina los mejores equipos para la gastronomía en nuestro país y en Latinoamérica. En este tiempo desarrollamos más de 1500 ítems en cocción, refrigeración, distribución, preparación, lavado y accesorios. Un perfecto equilibrio entre tecnología y profesionalismo.

DISEÑO Y PROYECCIÓN

Conocer el mercado nos permite comprender la importancia de cada inversión, independientemente del tamaño de la misma.

Desde el layout de planta hasta la puesta en marcha del equipamiento, brindamos el asesoramiento más completo, detallado y preciso, para concretar cada idea como fue imaginada.

CAPACITACIÓN EN MOVIMIENTO

Queremos que nuestros clientes puedan sacar el máximo provecho de un equipo. Por eso, nuestro chef ejecutivo y el staff de vendedores realizan un asesoramiento integral, orientando de manera precisa en la selección y el uso del equipamiento, para acelerar los procesos y que el cliente pueda brindar un mejor servicio.

SERVICIO DE POST VENTA

Te acompañamos durante todo el camino. Mediante el departamento de Instalaciones, el de Servicio de Mantenimiento y Post-venta, y los Talleres Autorizados de Servicio; garantizamos una correcta puesta en marcha, adecuada capacitación, supervisiones de control y la segura provisión de repuestos.



COCINAS INDUSTRIALES

Las cocinas industriales IG son fabricadas por nuestro equipo de expertos para ofrecer productos modernos y eficientes con la mejor performance del mercado. Contamos con tres líneas de diseño exclusivo para abastecer a todos los sectores de la industria gastronómica, cubriendo sus necesidades desde que empiezan en el rubro.

NUESTRAS COCINAS INDUSTRIALES POSEEN:

- Confiabilidad de uso
- Gran durabilidad y resistencia
 - Alta producción
 - Bajo consumo
 - Gran eficiencia
- Facilidad de limpieza
- Seguridad de uso



DIMENSIONES:

HI TECH 700 MODULAR: 654 X 790 X 850 MM (H). COMPACTA: 980 X 790 X 850 MM (H).
HI TECH 900 MODULAR: 855 X 1040 X 850 MM (H). COMPACTA: 1028 X 1040 X 850 MM (H).

COCINA HI TECH

- Piloto y válvula de seguridad en todos los fuegos. Hornallas de acero inoxidable para un mejor deslizamiento de ollas que disminuye accidentes.
- Quemadores 100% en acero inoxidable con tapa superior calibrada para una perfecta combustión, esto asegura un ahorro de gas con respecto a los quemadores tradicionales.
- El horno tiene chapa aluminizada para obtener una perfecta distribución del calor.
- Gabinete y contrapuerta son de acero inoxidable AISI 430.
- Horno con doble quemador calibrado que logra una combustión perfecta con bajo contenido de monóxido y alto rendimiento calórico.
- Materiales de mayor resistencia.

(*) Ideal para hoteles, restaurantes y hospitales.



DIMENSIONES:

HEAVY DUTY 700 MODULAR: 654 X 790 X 850 MM (H). COMPACTA: 980 X 790 X 850 MM (H).
HEAVY DUTY 900 MODULAR: 700 854 X 790 X 850 (H). COMPACTA: 854 X 1040 X 850 (H).

COCINA MODULAR HEAVY DUTY

- Hornallas realizadas en hierro fundido de calidad superior, lo que garantiza una gran durabilidad y resistencia a los golpes.
- Quemadores tipo estrella de fundición.
- Gabinete y contrapuerta de chapa doble decapada enlozada.
- Horno con válvula de seguridad, tiene piso de chapa aluminizada para obtener una perfecta distribución del calor.
- Doble quemador calibrado que logra una combustión perfecta con bajo contenido de monóxido y alto rendimiento calórico.
- Manija y patas de acero inoxidable.

(*) Ideal hoteles, hamburgueserías, restaurantes y bares.



DIMENSIONES:

MODULAR: 700 X 750 X 850 MM (H). COMPACTA: 1100 X 850 (H) X 750.

COCINA SERIE 75

- Hornallas con quemadores tipo estrella realizados en fundición de hierro.
- Horno con válvula de seguridad, doble quemador calibrado que logra una combustión perfecta con bajo contenido de monóxido y alto rendimiento calórico.
- Tiene piso de chapa aluminizada para obtener una perfecta distribución del calor.
- Gabinete y contrapuerta son de chapa doble decapada enlozada.
- Manija de horno en baquelita y patas de hierro pintado.

(*) Ideal emprendimientos y restaurantes.



PLANCHAS PARA HAMBURGUESAS

Desarrollamos dos modelos de planchas de hamburguesas para uso diario e intensivo según el modelo de negocio. Nuestras planchas le permitirán despachar hamburguesas de manera rápida y eficiente, con un máximo rendimiento independientemente del grosor de la carne. Ambos modelos cuentan con graseira desmontable para su limpieza.

PLANCHAS PARA HAMBURGUESAS

PLANCHA ELÉCTRICA DE DOBLE CONTACTO

Características generales:

- De hierro rectificada con capacidad para 16 hamburguesas con grasera desmontable.
- Tapa superior de plancha tipo móvil.
- Termostato con control de temperatura regulable, timer y alerta sonora.

DIMENSIONES:
460 X 600 X 360 MM. DE ALTURA.

PLANCHA 1300

Características generales:

- Plancha de hamburguesas realizada en una sólida plancha de hierro de 1/2" de espesor.
- Capacidad estimada 60 hamburguesas.
- Salida de gases quemados con aislante para evitar la irradiación de calor. Dos graseras desmontables, una por lateral.
- Realizada sobre ruedas para permitir su desplazamiento.
- Equipo a gas o eléctrico.

DIMENSIONES:
1300 X 900 X 920 MM. DE ALTURA.



FREIDORAS, CUOCIPASTAS, MARMITAS Y SARTENES VOLCABLES

Organizar la producción es un paso fundamental en una cocina. Contar con equipos que reaccionen de forma rápida y que aceleren los procesos hace la diferencia al momento de brindar un mejor servicio. En nuestro catálogo tenemos dos líneas de freidoras y múltiples modelos de marmitas y sartenes volcables.

FREIDORA SERIE HEAVY DUTY 700

Características generales:

- Modelo de 2 canastos de 27 Litros y de tres canastos de 47 Litros.
- En el modelo a gas, cuenta con válvula de gas multifuncional y quemador Multi-jet IG de diseño exclusivo de acero inoxidable. Tubos de intercambio de temperatura de acero inoxidable con pantallas de hierro fundido, (Termodifusor®) que retiene las llamas, y proporciona alta eficiencia calórica.
- Cuenta con válvula Robertshaw.
- Termostato de control y termostato de máxima que cierra el gas si la temperatura excede los 200° C. Piloto automático con válvula de seguridad "Shutt off", que apaga el quemador cuando el piloto falla. Válvula de drenaje de 1".
- En el modelo eléctrico, calefaccionada con resistencias eléctricas blindadas.
- Bacha de freído profunda que evita salpicaduras.
- Construcción de acero inoxidable con soldadura sanitaria. Gabinete de acero inoxidable en frente, y laterales, trasero galvanizado.
- Zona fría profunda que mantiene el aceite limpio de impurezas.
- Puerta y contrapuerta en acero inoxidable.
- Opcional: Timer de 4 tiempos con alarma sonora.

DIMENSIONES:
425 X 790 X 1120 MM

DIMENSIONES:
655 X 790 X 1120 MM

DIMENSIONES:
425 X 790 X 1120 MM

FREIDORA SERIE 75

Características generales:

- Gabinete realizado en acero inoxidable primera calidad.
- Batea de freído realizada en acero inoxidable con indicador de máximo nivel de aceite.
- Provistas de regatones regulables.
- El producto cuenta con válvula Sit.
- Desagote realizado por medio de una válvula esférica de 1' de diámetro.
- Calefaccionada mediante 3 quemadores realizados en acero inoxidable, con válvula que permite la regulación termostática, con pulsador de corte rápido, encendido de piloto y acople para la toma de presión, con sistema de seguridad para el corte de gas.
- Modelo solo a gas.

CUOCIPASTAS



DIMENSIONES:
425 X 790 X 1120 MM

CUOCIPASTAS SERIE HEAVY DUTY 700

Características generales:

- Batea de cocción realizada en acero inoxidable de primera calidad con indicador de máximo nivel de aceite.
- En la versión a gas, válvula de gas multifuncional y quemador Multi-jet IG de diseño exclusivo.
- El producto cuenta con válvula Robertshaw.
- Piloto automático, con válvula de seguridad «Shut off», que apaga el quemador cuando el piloto falla.
- Válvula de drenaje de 1".
- Provistas de regatones regulables.
- Construcción de acero inoxidable con soldadura sanitaria. Tubos de intercambio de temperatura de acero inoxidable con pantallas de hierro fundido, (Termodifusor®) que retiene las llamas, y proporciona alta eficiencia calórica.
- Gabinete de acero inoxidable en frente, y laterales, trasero galvanizado.
- En la versión eléctrica, calefaccionada con resistencias eléctricas blindadas.
- Válvula de entrada de agua en el frente del equipo.
- Push botón para el accionamiento rápido de quemadores.
- Parrilla rompe espuma en el frente.

DIMENSIONES:
655 X 790 X 1120 MM



DIMENSIONES:
425 X 790 X 1120 MM

CUOCIPASTA SERIE 75

Características generales:

- Gabinete realizado en acero inoxidable de primera calidad.
- Batea de cocción realizada en acero inoxidable de primera calidad de 1,25 mm de espesor con indicador de máximo nivel de agua.
- Provista con rejilla para restos alimenticios, dos canastos para cocción de acero inoxidable con mango aislado, prolongación para desagote y cuelga canastos.
- El producto cuenta con válvula Sit.
- Capacidad: 27 litros con descarga frontal.
- Este modelo sólo se fabrica a gas.



DIMENSIONES:
VARÍA SEGÚN TIPO DE CALEFACCIÓN Y CANTIDAD DE LITROS.

MARMITAS FIJAS Y VOLCABLES

Para grandes producciones en servicios de alimentación hospitalaria, institucional y de la hotelería.

Su olla con fondo termodifusor es ideal para preparar todo tipo de salsas, carnes y verduras, garantizando que tus cocciones queden perfectas y uniformes, independientemente de la temperatura.

Tapa que impide la salida de vapor al exterior obteniéndose un cierre por sello de agua. Manija con detención en sus posiciones extremas con fácil apertura y cierre.

Desde 50 litros hasta 500 litros de capacidad. Pueden ser fijas, modulares o volcables. Distintos sistemas de calefacción: eléctrica, gas o vapor, directas o indirectas.



DIMENSIONES:
GN 120: 1630 X 930 X 1020 MM
GN 70: 1120 X 930 X 1020 MM
45 LITROS, DE MESA: 800 X 750 X 1120 MM
MODULAR SERIE 900: 854 X 1040 X 850 MM

SARTÉN VOLCABLE 70 Y 90 LITROS

Equipos versátiles pensados para la cocina moderna.

Permiten freír, cocer, grillar, rostizar, y pueden funcionar como baño maría, plancha lisa, sartén y cocción al vapor sin necesidad de otros recipientes o accesorios.

Por su variedad de componentes y elevadas prestaciones, son aptos para el servicio pesado ya que posibilitan el armado de verdaderas centrales que superan los más elevados requerimientos de cocción.

Características generales:

- Quemador de Acero inoxidable de alto rendimiento.
- Equipo con calefacción a gas o eléctrica.



HORNOS CON VAPOR, PIZZEROS O ESTÁTICOS GN Y CONVECTORES

Tenemos un modelo de horno para cada necesidad y presupuesto.

Acompañar a nuestros clientes en su crecimiento es una parte fundamental de nuestra historia, por eso contamos con hornos de diferentes tamaños y tipos de alimentación.

Entre los hornos que podemos ofrecer tenemos equipos con vapor, convección, estáticos, panaderos y pizzeros, tanto de producción nacional como importados.

HORNOS UNOX

Los Hornos Unox ChefTop Y BakerTop son la nueva línea de hornos combinados de la marca italiana Unox. Poseen la pantalla touch más completa que se haya creado para un horno.

Permiten diseñar sus procesos de cocción y guardarlos. Es posible cocinar platos distintos con diferentes tiempos de cocciones. Modelos desde 5 bandejas en adelante, tanto para panadería como para gastronomía.

Equipos de carga manual y de carro para grandes producciones.



DIMENSIONES:
3 / 5 / 7 / 10 / 20 BANDEJAS GN 1/1
6 / 10 / 20 BANDEJAS GN 2/1
5 BANDEJAS GN 2/3

HORNOS RATIONAL

Los Hornos Rational son los referentes indiscutidos de la cocina. Aportan toda la ayuda que el personal de su cocina requiere: cocina rápido y es fácil de manejar.

Los resultados de cocción son siempre de alta calidad y, a la vez le ayuda a ahorrar dinero, tiempo y energía. Configura automáticamente la temperatura, humedad y el tiempo de cocción.

Equipos de carga manual y de carro para grandes producciones.



DIMENSIONES:
6 / 10 / 20 BANDEJAS GN 1/1
6 / 10 / 20 BANDEJAS GN 2/1
6 BANDEJAS GN 2/3

HORNO IG PLAY

Su tecnología te brinda control y versatilidad sobre tus cocciones. Podés hornear, grillar, cocer al vapor, gratinar y guisar simultáneamente, sin mezclar los sabores y obteniendo platos sabrosos y nutritivos.

Y además tiene todo el respaldo y la garantía de Ingeniería Gastronómica. En sus versiones Manual y Program desde 6 bandejas en adelante.

Equipos de carga manual y de carro para grandes producciones.



DIMENSIONES:
6 / 10 / 20 BANDEJAS GN 1/1
6 / 10 / 20 BANDEJAS GN 2/1
6 BANDEJAS GN 2/3

HORNOS PIZZEROS O ESTÁTICOS GN



DIMENSIONES:
1250 X 790 X 515 MM. (1 CÁMARA).

HORNO GN 1300

Características generales:

- Gabinete y estructura en acero inoxidable de primera calidad. Revestimiento interior en chapa doble decapada enlozada con fundente y de color negro.
- Piso refractario.
- Puerta con aislación para evitar la fuga de calorías y cierre mediante bisagras de doble acción. Manija longitudinal en toda la extensión de la cámara.
- El interior de la cámara posee guías para 2 posiciones de rejillas, totalmente desmontables.
- Rango de temperatura: a 0 a 300°C.
- Panel de comando ubicado del lado derecho con termostato regulable y válvula de seguridad.
- Modelo a gas o eléctrico. Puede solicitarse de una, dos o tres cámaras de cocción apilables.



DIMENSIONES:
830 X 980 X 515 MM (1 CÁMARA).

HORNO GN 1

Características generales:

- Gabinete construido íntegramente en acero inoxidable.
- Compuesto por 1, 2 o 3 cámaras de cocción. Interior de cámara en chapa doble decapada enlozada.
- Guías para asaderas de 3 posiciones, totalmente desmontables para su limpieza.
- Puerta de horno con bisagra de doble acción y manija de acero inoxidable incorporada a la misma.
- Piso de horno en chapa aluminizada para una perfecta distribución del calor.
- Provisto de una rejilla y una bandeja GN 2/1.
- Modelo a gas o eléctrico.



DIMENSIONES:
1000 X 910 X 470 MM. (1 CÁMARA).

HORNO PIZZERO OEM APILABLE

Características generales:

- Gabinete realizado exteriormente en chapa de acero esmaltada.
- Interior de cámara en acero inoxidable de primera calidad. Puerta de horno con doble bisagra a resorte y vidrio templado.
- Piso refractario.
- Modelo eléctrico, calefacción con resistencias blindadas en la parte superior e inferior de la cámara, con control independiente de las mismas a través de termostatos.



DIMENSIONES:
1550 X 835 X 1500 MM. DE ALTURA.

HORNO CONVECTOR CONVECTOMATIC 1500

Características generales:

- Gabinete realizado íntegramente en acero inoxidable de primera calidad aislado con materiales especiales para altas temperaturas.
- Tablero de comando digital y automatizado.
- Preparado para la cocción simultánea de 12 bandejas GN 2/1 con separación de 60 mm.
- Provisto con un carro porta rack y un rack porta bandejas con 12 bandejas enlazadas GN 2/1.
- Timer para selección de tiempos de cocción.
- Filtro para grasa desmontable en acero inoxidable y bandeja colectora.
- Termostato que regula la temperatura con rangos de 50° C a 300° C.
- Calefacción mediante circulación de aire forzado dentro de la cámara de cocción.
- A gas o eléctrico según modelo.



DIMENSIONES:
1010 X 1040 X 840 MM. DE ALTURA.

HORNO CONVECTOR CONVECTOMATIC 750

Características generales:

- Gabinete exterior y cámara de cocción realizados en acero inoxidable de primera calidad. Puerta batiente con doble vidrio templado rebatible para su limpieza.
- Manija con cierre de seguridad.
- Tablero de comando con controles de tiempo y temperatura, pulsador de humidificación, interruptor de iluminación de cámara, termómetro y válvula de control de piloto y quemadores.
- Calefacción a gas o eléctrica según modelo.
- Capacidad para seis bandejas GN 2/1 o doce bandejas GN 1/1. En su versión para panadería se realiza con ocho bandejas 600 x 400 mm.



DIMENSIONES:
815 X 775 X 640 MM. DE ALTURA.

HORNO CONVECTOR CONVECTOMATIC 250

Características generales:

- Horno convector de calefacción eléctrica con vaporizador.
- Construido en acero inoxidable interior y exterior.
- Comando con termostato y temporizador.
- Guías para 4 bandejas de 600x400 mm que puede ser modificada a dimensión GN 1/1.
- Puerta visora con doble vidrio y marco de acero inoxidable.
- No incluye provisión de bandejas.



PREPARACIÓN Y AUTOSERVICIO

Completan nuestra amplia gama de productos todos los equipos necesarios para preparación como mesadas de acero inoxidable con y sin bacha, carros gastronómicos, racks porta bandejas, equipos para la preparación de alimentos y barras cocteleras con diseño especial.

- **Mesadas** de acero inoxidable para preparación de alimentos. Pueden ser lisas o con bache, agregar estantes intermedios o cerramientos.

- **Estanterías** y estantes de pared, lisos y de tipo reja para escurrido de vajilla.

- **Carros** para movimientos de materiales.

- **Racks** altos y bajos para bandejas como complemento.

- **Mesada Coctelera** diseñada para bares y barras. Cuenta con pileta, espacio para guardar botellas, bin de hielo y contenedores GN 1/6 con tapa para facilitar la preparación.

DIMENSIONES:
MODELOS DESDE 1000 HASTA 3000 MM.





EXHIBIDORA REFRIGERADA

Para mantenimiento en frío
productos crudos, cocidos y bebidas.

Diseñada especialmente para
servicios auto-asistidos.

Puertas corredizas vidriadas con
cierre automático en ambos frentes.

Iluminación LED.

Temperatura de +7 / +9 °C.

DIMENSIONES:

1470 X 770 X 1140 MM DE ALTURA.





LUNCHONETTE

Modelos a gas, eléctricos y a vapor.
El baño maría está hecho en una sola pieza con la mesada superior.
Provisto de válvula esférica para la entrada de agua y desagote, equipado con tubo pescante de desborde.
Las fuentes para alimentos son GN 1/1, con tapas y asa realizadas en inoxidable.

DIMENSIONES:
FRENTE: 1000 / 1200 / 1500 / 2000 / 2500 / 3000 MM
SEGÚN MODELO. 800 X 850 H MM.



CARRO PARA BANQUETES

Carro para 60, 90 o 120 platos.
Realizado totalmente en acero inoxidable.
Aislado térmicamente.
Temperatura uniforme en todo el gabinete.
Calefacción mediante una resistencia inferior.
Bandeja humidificadora inferior calefaccionada.
Puerta central para el ingreso y egreso de los platos.

DIMENSIONES:
CPB 60: 1210 X 860 X 1230 MM. (H)
CPB 90: 1210 X 860 X 1735 MM. (H)
CPB 120: 1550 X 860 X 1735 MM. (H)



HELADERAS Y FREEZERS VERTICALES Y BAJO MESADA

Conservar los alimentos de manera correcta y ordenada es fundamental en cualquier emprendimiento gastronómico. En Ingeniería Gastronómica desarrollamos Heladeras y Freezers verticales y bajo mesada, Abatidores de Temperatura, Heladeras Exhibidoras, Cámaras Maduradoras de Carne y Cámaras Frigoríficas.

HELADERAS Y FREEZERS VERTICALES

HELADERAS Y FREEZERS IG

Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado.

El motor se encuentra en la parte superior del equipo. Gabinete integralmente inyectado en poliuretano, montado sobre patas con regatones de nivelación color negro.

Modelos de una, dos o tres puertas.

DIMENSIONES:

IG 21: 700 X 900 X 2010 H MM
IG 42: 1400 X 900 X 2010 H MM
IG 63: 2100 X 900 X 2010 H MM

HELADERAS Y FREEZERS HEAVY DUTY

Puertas con bisagras de cierre automático y burletes magnéticos calefaccionados. Equipo de ubicación inferior o superior.

Control de funcionamiento automático con descongelamiento programable. Modelos de una a seis puertas, con posibilidad combinar puertas grandes con chicas y freezer.

Opcional: armado in situ.

Heladera Comercial de Media Temperatura: 2/12 °C
Refrigeradores baja temperatura: -18 °C.

DIMENSIONES:

IG 21, 22: 700 X 900 X 2010 H MM
IG 42, 43, 44: 1400 X 900 X 2010 H MM
IG 63, 64, 65, 66: 2100 X 900 X 2010 H MM

HELADERAS Y FREEZERS BAJO MESADA



DIMENSIONES:
MODELOS DESDE 1200
A 3400 MM DE LARGO.
ANCHO: 750 MM. H: 850 MM

LÍNEA IG

Tapa mostrador realizada en acero inoxidable.
Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado.

El motor se encuentra a la derecha.

Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano,
montado sobre patas con regatones de nivelación
color negro.



DIMENSIONES:
MODELOS DESDE 1200
A 3400 MM DE LARGO
ANCHO: 750 MM. H: 850 MM

LÍNEA HEAVY DUTY

Puertas con bisagras de cierre automático y burletes
magnéticos calefaccionados.
Equipo de ubicación lateral o remoto.

Control de funcionamiento automático con
descongelamiento programable.
Opcional: armado in situ.

Heladera Comercial de Media Temperatura: 2/12 °C
Refrigeradores baja temperatura: -18 °C.



ABATIDOR DE TEMPERATURA

AT 5 / 14

AT 14 / 40

AT 40 / 150

Contamos con tres modelos, desde 5 hasta 40 bandejas.

Aumente el tiempo de conservación de sus alimentos, logrando menor pérdida de peso y deshidratación. Ahorro del tiempo en un 30%. Los Abatidores de

Temperatura IG incorporan dos programas, uno normal y otro rápido.

Abatimiento rápido negativo / Congelación -18°C.

Abatimiento positivo +3°C.

DIMENSIONES:

AT 5/14: 800 X 805 X 850 H MM

AT 14/40: 805 X 800 X 1900 H MM

AT 40/150: 1500 X 1120 X 2130 H MM





CÁMARA MADURADORA DE CARNES IG DRY AGED

Display electrónico para el control de la temperatura, los ciclos periódicos de descongelación y la humedad controlada en el gabinete. Puertas de vidrio con burlete perimetral, siendo su cierre automático cuando la apertura es menor a 45°.

La Cámara de Maduración de Carne IG Dry Aged tiene la unidad de refrigeración del tipo hermético, monofásica y utiliza como refrigerante R22.

El equipo de enfriamiento puede ser colocado de manera inferior o remota. Modelos verticales de una o dos puertas.

DIMENSIONES:

IG 21 DRY AGED: 700 X 900 X 2010 H MM
IG 42 DRY AGED: 1400 X 900 X 2010 H MM





MÁQUINA DE HIELO IG

Modelos desde 35 a 1.000 kilos día en hielo cubo grande. También tenemos fabricadoras de hielo granizado y escamas.

Además, cuentan con un diseño moderno que fue especialmente pensando para que puedan ser colocadas a la vista del público.

Incluyen pala para retirar el hielo, filtro de agua y kit completo para su instalación. Se puede variar el grosor del hielo desde el panel de comando.

DIMENSIONES:

35 Y 50 KG: 430 X 610 X 760 MM

65 KG: 530 X 610 X 760 MM

80, 100 Y 120 KG: 680 X 650 X 760 MM

MODELOS DE 180, 300, 440 Y 1000 KG, CONSULTAR



LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES BAJO MESADA Y DE CAPOTA

Brazo de lavado y cuerpo realizado en acero inoxidable. Panel de control simple para una operación veloz y sin trabas.

Distintos ciclos de lavado: rápido, copas, platos e intensivo. Ahorro del 25% de agua y de energía con respecto a otros modelos.

La lavadora de capota cuenta con un nuevo sistema que reduce la utilización de vapor, reutilizando el calor para calentar el agua y ahorrar energía. Esto también minimiza los tiempos de secado.

DIMENSIONES:

LAVADORA BAJO MESADA
600X626X825 MM, RACK DE 500 X 500 MM.

LAVADORA DE CAPOTA
624X740X1460 MM, RACK DE 500 X 500 MM.



LAVADORAS CONTÍNUAS FLY TYPE Y CONVEYOR TYPE

Lavadoras automáticas con calefacción eléctrica o a vapor. Modelos de uno, dos o tres tanques.

El modelo CT requiere el uso de canastos de platos y cubiertos. El modelo FT no requiere de canastos para platos, pero si de cubiertos.

Posibilidad de combinar los siguientes procesos según modelo: prelavado, lavado, pre enjuague y enjuague final.

A las lavadoras se les puede adicionar los siguientes equipos:

Boiler eléctrico, bomba de enjuague, válvula de desagote exterior y túnel de secado.

DIMENSIONES:

FT 2500 3500 X 850 X 1420 MM DE ALTURA

FT 4500 5000 X 850 X 1500 MM. DE ALTURA

FT 6500 6200 X 850 X 1500 MM. DE ALTURA

CT 2200 1300 X 700 X 1480 MM. (H)

CT 3300 2000 X 700 X 1480 MM. (H)

CT 4400 2600 X 700 X 1480 MM. (H)



- COCINAS INDUSTRIALES
- PLANCHAS PARA HAMBURGUESAS
- FREIDORAS, CUOCIPASTAS, MARMITAS Y SARTENES VOLCABLES
- HORNOS
- PREPARACIÓN Y AUTOSERVICIO
- EXHIBIDORA
- HELADERAS
- ABATIDOR DE TEMPERATURA
- CÁMARA MADURADORA DE CARNES
- MÁQUINA DE HIELO
- LAVAVAJILLAS Y LAVADORAS



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA
WWW.IG.COM.AR

Ingeniería Gastronómica S.A. - Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
☎ +54 (11) 53 274 814
Tel.: +54 (11) 4754-5000 - Fax: +54 (11) 4713-0031
ventas@ig.com.ar

