

# ilumi

equipamiento comercial

## CATÁLOGO 2025

El mejor equipamiento para negocios



# ÍNDICE

## PÁGINAS

- 4** | Sobre nosotros
- 5** | Aliados Ilumi
- 6** | Servicio técnico
- 8** | Visicoolers estáticos
- 10** | Visicoolers Fan Cooling
- 13** | Línea Cervecera Sub-Zero
- 15** | Congeladores horizontales
- 18** | Congeladores con tapas de vidrio
- 20** | Congeladores con pozas para helados artesanales
- 22** | Congeladores premium para helados artesanales
- 24** | Congeladores verticales
- 27** | Armarios frigoríficos
- 31** | Mesas refrigeradas
- 34** | Open coolers
- 36** | Máquinas de helado soft y artesanal
- 38** | Máquinas de hielo
- 40** | Abatidores
- 42** | Vitrinas refrigeradas
- 45** | Dispensadores de jugos, cremoladas y agua
- 48** | Equipos de panadería
- 52** | Línea caliente
- 56** | Línea Horeca
- 66** | Ilumi Home



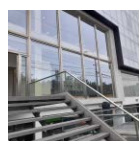
VISITA NUESTRO  
**NUEVO SHOWROOM**



**JUNTOS**  
CRECEMOS  
**SEGUROS**



Av. Primavera  
**Wong**  
Chacarilla - Surco



**ilumi**

Av. Primavera 515  
San Borja - Lima

Puente  
Primavera

Av. Primavera

Panamericana Sur

# Somos la marca #1

en Equipamiento Comercial y Gastronómico



## Más de 29 años

Desarrollando equipos para negocios

Empezamos en 1995 fabricando congeladores y vitrinas refrigeradas optimizando constantemente su diseño y eficiencia.

Buscamos desarrollar una propuesta de valor a través de productos de óptima calidad y resistencia. Además, buscamos consolidarnos como socios estratégicos de nuestros clientes mediante atributos y servicios de post-venta.

## Nuestro ADN

### Servicio

Atendemos a tiempo las consultas de nuestros clientes.

### Resp. Ambiental

Cuidamos el medio ambiente utilizando gases ecoamigables.

### Trabajo en equipo

Compromiso y responsabilidad para beneficio de nuestros clientes.

### Innovación

Ofrecemos equipos productivos acorde a las necesidades del mercado.

### Interacción

Estamos atentos a nuestra comunidad en redes sociales.

### Estrategia

Generamos oportunidades de negocio a nuestros clientes.

### Objetivos

Brindamos productos de alta resistencia para un óptimo funcionamiento comercial.

### Crecimiento

Promovemos una cultura organizacional basada en la ética.

## Ellos son parte de la familia Ilumi

àlicorp

AJE

ism  
Industrias San Miguel

Hóli

BRAEDT  
CALIDAD ALEMANA 1985

La Segoviana

Otto Kunz

F&F  
FLORA & FAUNA

REPSOL

RUSTICA

SIENNA  
Bakery

freddo

cbc

Mass

PARDOS CHICKEN  
PARDOS CHICKEN

3A

Redondos

four  
Losa

LA LUCHA  
SANGUCHERÍA  
CRIOLLA

grido

M/A

TOTTUS

BARKER

ROCK'S

OCEANO  
SEAFOOD

freshmart  
EL MERCADO ONLINE

GLACIAL

Alessandra  
Penny

RAGGIATO

# Aliados ilumi

Nuestros Aliados son emprendedores que han transformado sus negocios con nuestros equipos y hemos compartido sus historias para inspirar a todos aquellos que también buscan hacer crecer sus negocios.



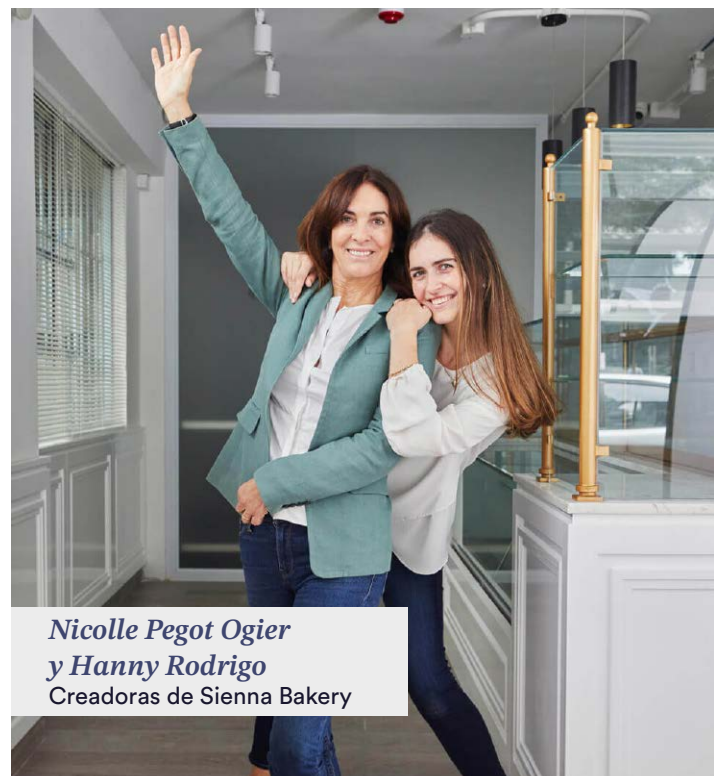
***Maria José***  
Creadora de Raggelato



***Giulia Albertini***  
Co-fundadora de Barker



***Alejandro Figueroa***  
Co-fundador de Terminal Pesquero



***Nicolle Pegot Ogier  
y Hanny Rodrigo***  
Creadoras de Sienna Bakery



## Servicio Técnico Especializado

### Nuestros canales de atención Post Venta

#### Lima

955 148 298 | [jcanales@activaholding.pe](mailto:jcanales@activaholding.pe)

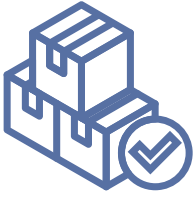
908 923 859 | [mavila@activaholding.pe](mailto:mavila@activaholding.pe)

#### Provincia

945 064 431 | [mpalacios@activaholding.pe](mailto:mpalacios@activaholding.pe)

908 923 889 | [rrobertson@activaholding.pe](mailto:rrobertson@activaholding.pe)





Contamos con  
**un almacén de más de**

**5,000m<sup>2</sup>**

Ubicado en Calle Los Laureles  
Mz. C, Lt. 8 - Lurín

Operado por un **equipo profesional logístico** para poder gestionar la descarga de **equipos y repuestos**, así como también la distribución de los mismos y la gestión para poder entregar los equipos en **todo el Perú**.

Contamos con una **flota de 9 camiones** que cubren toda la zona de **Lima y Callao**, haciendo entregas diarias 6 días a la semana, cumpliendo así como nuestro tiempo de entrega de **72 horas hábiles** desde la compra. Cada camión está operado por 1 conductor y 2 personas para la descarga de los equipos.

## **ATENCIÓN POST VENTA**

**TENEMOS COBERTURA  
A NIVEL NACIONAL**



# VISICOOLERS ESTÁTICOS

Equipos de **bajo consumo y económicos**, diseñados para brindar una temperatura uniforme y correcta exhibición para **negocios pequeños y medianos**.



**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

1 AÑO EN EL EQUIPO



Ventilador Recirculador de frío, refrigera: 2°C hasta 10°C



Exterior brandeable: cenefa y laterales



Iluminación LED



4 repisas regulables






Puertas con doble vidrio templado








**BC-800**  
Visicooler de  
sobremesa

-  Capacidad: 80 litros
-  An.426\*Fo.460\*Al.805mm
- Kg** Peso: 24 Kg
-  2 repisas






**BC-1200**  
Visicooler de  
sobremesa

-  Capacidad: 120 litros
-  An.535\*Fo.504\*Al.814mm
- Kg** Peso: 39 Kg
-  3 repisas






**BC-2900**  
Visicooler  
estático

-  Capacidad: 290 litros
-  An.580\*Fo.510\*Al.1750mm
- Kg** Peso: 59 Kg
-  4 repisas



**BC-3200**  
Visicooler  
estático  
Colores:







-  Capacidad: 320 litros
-  An.555\*Fo.565\*Al.1900mm
- Kg** Peso: 63 Kg
-  4 repisas



**BC-3500**  
Visicooler  
estático  
Colores:



-  Capacidad: 350 litros
-  An.555\*Fo.565\*Al.1900mm
- Kg** Peso: 75 Kg
-  4 repisas
-  Lector con digital

Fotos referenciales



**3 cosas que debes saber antes de encender por primera vez tu visicooler**

1. A penas recibas el equipo, déjalo reposar mínimo 4 horas, así el gas y aceite tendrán tiempo de estabilizarse.
2. Al ubicarlo frente a una pared, deja un espacio de 10 cm mínimo entre la parte trasera del equipo y la pared para tener una óptima ventilación del equipo.
3. Al colocar los productos en el interior, evita obstruir los ventiladores y mantener una distancia de 3 cm entre las paredes y los productos, para asegurar una correcta circulación del aire frío.

# VISICOOLERS

## FAN COOLING

Equipos de **alto rendimiento**, cuentan con el Sistema **Fan Cooling**, que permite una refrigeración uniforme en **cualquier tipo de clima**, hechos con **materiales de gran durabilidad**.



Sistema No Frost  
Refrigera: 2°C hasta 10°C



4 a 12 repisas regulables



Iluminación LED



Exterior brandeable: cenefa  
y laterales






Termostato digital

**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

1 AÑO EN EL EQUIPO






**BC-2200FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 220 litros
-  An.420\*Fo.506\*Al.1920mm
- Kg** Peso: 48 Kg
-  5 repisas






**BC-2900FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 290 litros
-  An.535\*Fo.522\*Al.1685mm
- Kg** Peso: 53 Kg
-  4 repisas






**BC-3200FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 320 litros
-  An.575\*Fo.522\*Al.1885mm
- Kg** Peso: 60 Kg
-  4 repisas






**BC-3500FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 350 litros
-  An.615\*Fo.572\*Al.1935mm
- Kg** Peso: 66 Kg
-  4 repisas






**BC-4600FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 460 litros
-  An.615\*Fo.633\*Al.2016mm
- Kg** Peso: 93 Kg
-  4 repisas



**BC-5502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 550 litros
-  An.900\*Fo.580\*Al.1857mm
- Kg** Peso: 97 Kg
-  8 repisas



**BC-5800FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- 📦 Capacidad: 580 litros
- 📏 An.800\*Fo.660\*Al.2090mm
- ⚖️ Kg Peso: 100 Kg
- 🗋️ 4 repisas



**BC-7502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- 📦 Capacidad: 750 litros
- 📏 An.1000\*Fo.630\*Al.1980mm
- ⚖️ Kg Peso: 118 Kg
- 🗋️ 8 repisas



**BC-9502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- 📦 Capacidad: 950 litros
- 📏 An.1190\*Fo.660\*Al.2020mm
- ⚖️ Kg Peso: 134 Kg
- 🗋️ 8 repisas



**BC-9502SD**  
Visicooler  
Fan Cooling  
con puertas  
corredizas

- 📦 Capacidad: 950 litros
- 📏 An.1190\*Fo.660\*Al.2020mm
- ⚖️ Kg Peso: 134 Kg
- 🗋️ 8 repisas



**BC-1102FCWC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- 📦 Capacidad: 1100 litros
- 📏 An.1256\*Fo.725\*Al.2030mm
- ⚖️ Kg Peso: 150 Kg
- 🗋️ 10 repisas



**BC-15003FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- 📦 Capacidad: 1500 litros
- 📏 An.1515\*Fo.660\*Al.2020mm
- ⚖️ Kg Peso: 173 Kg
- 🗋️ 12 repisas

# LÍNEA CERVECERA

**SUB-ZERO** ❄️

Asegure una **conservación óptima** y **presentación superior** de sus cervezas con nuestros visicoolers de alto rendimiento



**GARANTÍA**

**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

1 AÑO EN EL EQUIPO



Temperatura de  $-4^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$



Exterior brandeable: cenefa y laterales



Iluminación LED



4 repisas regulables



Puertas con doble vidrio templado

NUEVO



**BC-3600SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

- Capacidad: 360 litros
- An.578\*Fo.605\*Al.1980mm
- 4 repisas
- Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg Peso: 69.4 Kg

NUEVO



**BC-5200SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

- Capacidad: 520 litros
- An.700\*Fo.690\*Al.2058mm
- 4 repisas
- Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg Peso: 90.8 Kg

NUEVO



INCLUYE:  
DESTAPADOR

**TF-3800SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

- Capacidad: 380 litros
- An.1150\*Fo.685\*Al.825mm
- Tapa corrediza
- Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg Peso: 55 Kg



Fotos referenciales

# CONGELADORES HORIZONTALES

Equipos con tinas de **Acero Inoxidable**, conservan el **sabor y calidad de los alimentos**, almacena productos congelados manteniendo una **temperatura uniforme**.



Interior hecho de Acero Inoxidable



Temperatura dual:  
10°C hasta -22°C



Cierre hermético



Chapa con llave



Hasta 2 canastillas interiores





**TFI-1100WH**  
Congelador  
dual

Capacidad: 110 litros  
An.560\*Fo.525\*Al.835mm  
Kg Peso: 23 Kg



**TFI-1700DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 170 litros  
An.735\*Fo.540\*Al.835mm  
Kg Peso: 33 Kg



**TFI-2200DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 220 litros  
An.860\*Fo.540\*Al.835mm  
Kg Peso: 35 Kg



**TFI-3400**  
Congelador  
dual

Capacidad: 320 litros  
An.1080\*Fo.600\*Al.835mm  
Kg Peso: 36 Kg

Colores:



**TFI-4402**  
Congelador  
dual

Capacidad: 440 litros  
An.1356\*Fo.670\*Al.880mm  
Kg Peso: 36 Kg

Colores:



Fotos referenciales






**TFI-5502DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 550 litros  
An.1683\*Fo.670\*Al.880mm  
Kg Peso: 71 Kg








**TFI-8002DG**  
Congelador  
dual

-  Capacidad: 800 litros
-  An.1683\*Fo.670\*Al.880mm
-  Kg Peso: 71 Kg






**TFI-10002DG**  
Congelador  
dual

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.2245\*Fo.757\*Al.908mm
-  Kg Peso: 105 Kg

# EL PRIMER CONGELADOR CON SISTEMA FAN COOLING

**TFI-3200FC**  
Congelador dual - no frost

-  Capacidad: 320 litros
-  An.1120\*Fo.600\*Al.835mm
-  Kg Peso: 42 Kg



## Sistema Fan Cooling

Permite una congelación uniforme en todo el interior



## No genera escarcha

Dile adiós al hielo en las paredes



## Controlador digital

Permite controlar múltiples parámetros del equipo



# CONGELADORES CON TAPAS DE VIDRIO

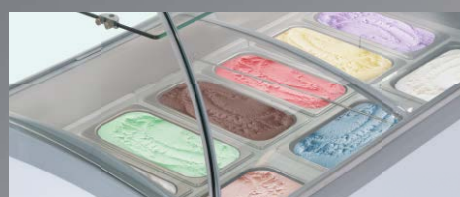
Equipos especializados en la **congelación y exhibición** de productos congelados, cuentan con puertas corredizas, **canastillas** o **pozas de Acero Inoxidable**.



Cenefa brandeable y/o removible



Incluye canastillas internas






Pozas de Acero Inoxidable



Temperatura dual:  
8°C hasta -18°C







**TF-1100**  
Congelador con  
tapa de vidrio

-  Capacidad: 110 litros
-  An.545\*Fo.555\*Al.795mm
- Kg** Peso: 29 Kg
-  Temperatura: hasta -18°C







**TF-1600**  
Congelador  
dual con tapas  
de vidrio

-  Capacidad: 160 litros
-  An.620\*Fo.630\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 36.5 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  2 canastillas







**TF-2600**  
Congelador  
dual con tapas  
de vidrio

-  Capacidad: 260 litros
-  An.820\*Fo.660\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 43.2 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  3 canastillas







**TF-3600**  
Congelador  
dual con tapas  
de vidrio

-  Capacidad: 360 litros
-  An.1025\*Fo.650\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 44.7 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  4 canastillas



**TF-4600**  
Congelador  
dual con tapas  
de vidrio

-  Capacidad: 460 litros
-  An.1234\*Fo.653\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 50 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  5 canastillas

# CONGELADORES

## CON POZAS PARA HELADOS ARTESANALES

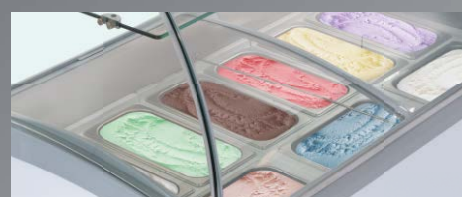
Equipos especializados en la **congelación y exhibición** de helados artesanales, cuentan con puertas corredizas y **pozas de Acero Inoxidable**.



Puerta corrediza



Controlador analógico



Almacenamiento interno



Doble vidrio templado



**TF-3200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 320 litros
- An.1044\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 75 Kg
- 6 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno



**TF-3200FR**  
Congelador  
con pozas  
cremoladeras

- Capacidad: 320 litros
- An.1044\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 75 Kg
- 6 pozas de acero inoxidable
- Temperatura: hasta -25°C



**TF-4200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 420 litros
- An.1314\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 86 Kg
- 9 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno



**TF-5200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 520 litros
- An.1660\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 122 Kg
- 12 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno

Modelo: TF-3200TG

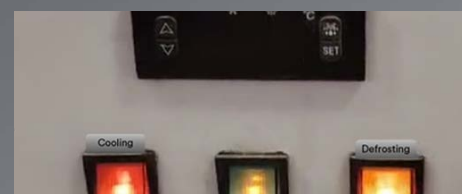


# CONGELADORES PREMIUM

PARA HELADOS ARTESANALES



Pozas de acero inoxidable



Controlador digital



Almacenamiento interno



Doble vidrio templado







**GARANTÍA**

**3 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

2 AÑOS EN EL EQUIPO







**ICL-1200**  
Congeladora  
premium con  
pozas de helado

-  12 pozas de acero inoxidable de 4 L
-  An.1200\*Fo.1130\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 90 Kg
-  Temperatura: hasta -22°C
-  Cuenta con pantalla digital








**ICL-1600**  
Congeladora  
premium con  
pozas de helado

-  16 pozas de acero inoxidable de 4 L
-  An.1500\*Fo.1130\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 110 Kg
-  Temperatura: hasta -22°C
-  Cuenta con pantalla digital








**ICL-1200SQ**  
Congeladora  
premium con  
pozas de helado

-  12 pozas de acero inoxidable de 4 L
-  An.1200\*Fo.1050\*Al.1200mm
- Kg** Peso: 90 Kg
-  Temperatura: hasta -22°C
-  Tiro forzado
-  Cuenta con pantalla digital



**ICL-1600SQ**  
Congeladora  
premium con  
pozas de helado

-  16 pozas de acero inoxidable de 4 L
-  An.1500\*Fo.1050\*Al.1200mm
- Kg** Peso: 120 Kg
-  Temperatura: hasta -22°C
-  Tiro forzado
-  Cuenta con pantalla digital



# CONGELADORES VERTICALES

Equipos verticales desarrollados para **exhibir productos congelados**, así como también equipos enfocados en la **congelación y fabricación de bolsas de hielo**.



**GARANTÍA**  
HASTA **2 AÑOS**  
EN EL COMPRESOR  
**2 AÑOS EN EL EQUIPO**



**Puertas con doble vidrio templado**



**Iluminación LED**



**Puertas herméticas con auto cierre**



**Exterior brandeable: cenefa y laterales**



**Termostato digital  
Congela: hasta -22°C**





**TF-2800V**  
Congelador con  
cajones anti  
olores

- Capacidad: 280 litros
- An.600\*Fo.620\*Al.1495mm
- Cajones anti-olores: 6
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg Peso: 46.8 Kg



**TF-3500GD**  
Congelador con  
puerta de vidrio

- Capacidad: 350 litros
- An.530\*Fo.650\*Al.1980mm
- 4 repisas
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg Peso: 76 Kg



**TF-4200VDG**  
Congelador con  
puerta de vidrio

- Capacidad: 420 litros
- An.710\*Fo.708.5\*Al.1728mm
- Congela: -24°C
- Kg Peso: 70 Kg



**TF-4500GD**  
Congelador con  
puerta de vidrio

- Capacidad: 450 litros
- An.660\*Fo.746\*Al.2090mm
- 5 repisas
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg Peso: 123 Kg

Modelo: TF-4500GD





**TF-11002GDWC**  
Congelador  
con puertas de  
vidrio

- Capacidad: 1100 litros
- An.1256\*Fo.725\*Al.2030mm
- 10 repisas
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg Peso: 150 Kg



**TF-12002GD**  
Congelador con  
puertas de vidrio

- Capacidad: 1000 litros
- An.1220\*Fo.700\*Al.2010mm
- 10 repisas
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg Peso: 142 Kg

## CONGELADOR VERTICAL HIELERO



**TF-3100H**  
Congelador  
hielero

- Capacidad: 310 litros
- An.600\*Fo.620\*Al.1690mm
- Repisas: 6
- Temperatura: hasta -24°C
- Kg Peso: 49.4 Kg



# ARMARIOS FRIGORÍFICOS

Equipos congeladores y conservadores, hechos 100% de Acero Inoxidable, el cual les permite tener una mayor higiene y calidad en la congelación/conservación de los productos.



**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

2 AÑOS EN EL EQUIPO



Sistema No Frost



Cuerpo entero de Acero  
Inoxidable



Repisas regulables



Termostato digital: congelan  
hasta -22°C







Ruedas con Freno

# ARMARIOS FRIGORÍFICOS REFRIGERADOS







**GD-7000RE**  
Armario  
frigorífico  
refrigerado

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  4 repisas







**GD-11002RE**  
Armario  
frigorífico  
refrigerado

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 135 Kg
-  8 repisas







**GD-14002RE**  
Armario  
frigorífico  
refrigerado

-  Capacidad: 1400 litros
-  An.1382\*Fo.805\*Al.2112mm
-  Temperatura: -2°C a 8°C
- Kg** Peso: 220 Kg
-  4 repisas

# ARMARIOS FRIGORÍFICOS







**AF-7000FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  3 repisas



**GD-7000FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  4 repisas



**AF-9000FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 700 litros
- An.685\*Fo.805\*Al.2112mm
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 120 Kg
- 3 repisas



**GD-9000FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 700 litros
- An.685\*Fo.805\*Al.2112mm
- Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 120 Kg
- 4 repisas



**AF-11002FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1000 litros
- An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 135 Kg
- 6 repisas



**GD-11002FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1000 litros
- An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 135 Kg
- 8 repisas



**AF-11004FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1000 litros
- An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 135 Kg
- 6 repisas



**AF-14002FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1400 litros
- An.1380\*Fo.800\*Al.2135mm
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 190 Kg
- 6 repisas



**GD-14002FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1400 litros
- An.1380\*Fo.800\*Al.2135mm
- Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 226 Kg
- 8 repisas



**AF-16003FC**  
Armario  
frigorífico

- Capacidad: 1500 litros
- An.1800\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 180 Kg
- 9 repisas

## ARMARIOS FRIGORÍFICOS MIXTOS



**AF-11002MX**  
Armario  
frigorífico mixto

- Capacidad: 1000 litros
- An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -22°C  
y conserva de 2°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 135 Kg
- 6 repisas



**AF-11004MX**  
Armario  
frigorífico mixto

- Capacidad: 1000 litros
- An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
- Temperatura: hasta -22°C  
y conserva de 2°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 158 Kg
- 6 repisas

Modelo: AF-14002FC



# MESAS REFRIGERADAS

Equipamiento gastronómico enfocado en **optimizar el rendimiento en tiempo y espacio**. Para restaurantes y hoteles, las mesas refrigeradas permiten **trabajar en la parte superior y conservar/congelar en su interior**, mientras que las mesas ensaladeras permiten **organizar y conservar** las verduras en la parte superior e interior del equipo.



Cuerpo entero hecho de Acero Inoxidable



Termostato digital. Temperatura: 10°C hasta -20°C



Puertas con auto-cierre



Ruedas con freno






2 a 6 repisas regulables

**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

2 AÑOS EN EL EQUIPO






**MG-2SD**  
Mesa  
conservadora

-  Capacidad: 280 litros
-  An.1360\*Fo.700\*Al.890mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 82 Kg






**MG-3SD**  
Mesa  
conservadora

-  Capacidad: 420 litros
-  An.1795\*Fo.700\*Al.890mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 102 Kg






**MG-2GD**  
Mesa  
conservadora

-  Capacidad: 280 litros
-  Medidas: 1360\*700\*890
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 82 Kg






**MG-3GD**  
Mesa  
conservadora

-  Capacidad: 420 litros
-  Medidas: 1795\*700\*890
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 102 Kg






**MG-2SDFC**  
Mesa  
congeladora

-  Capacidad: 280 litros
-  An.1360\*Fo.700\*Al.890mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 82 Kg



**MG-3SDFC**  
Mesa  
congeladora

-  Capacidad: 420 litros
-  An.1795\*Fo.700\*Al.890mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 102 Kg





**SLD-2SD**  
Mesa  
ensaladera

- 📦 Capacidad: 300 litros
- 📏 An.900\*Fo.700\*Al.900mm
- 🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C
- ⚖ Kg Peso: 70 Kg



**SLD-3SD**  
Mesa  
ensaladera

- 📦 Capacidad: 380 litros
- 📏 An.1380\*Fo.700\*Al.900mm
- 🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C
- ⚖ Kg Peso: 90 Kg



**SLD-2TS**  
Mesa  
ensaladera

- 📦 Capacidad: 380 litros
- 📏 An.900\*Fo.700\*Al.1040mm
- 🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C
- ⚖ Kg Peso: 68 Kg



**SLD-3TS**  
Mesa  
ensaladera

- 📦 Capacidad: 570 litros
- 📏 An.1365\*Fo.700\*Al.1040mm
- 🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C
- ⚖ Kg Peso: 91 Kg

Modelo: MG-2SD



Fotos referenciales

Modelo: SLD-2SD



# OPEN COOLERS

Exhibidores **refrigerados abiertos**, ideales para negocios de alto tránsito, cuentan con una **cortina de aire** para **disminuir la pérdida de frío** en su interior y permiten un **fácil acceso** al producto.



Iluminación LED



Cortina de aire



Cuerpo abierto y 4 repisas



Termostato digital  
Temperatura: -1°C a 7°C





Plástico protector







**OC-11300**  
Conservador  
abierto

 An.1280\*Fo.750\*Al.1930mm  
 Temperatura: -1°C a 7°C  
Kg Peso: 210Kg



**OC-11900**  
Conservador  
abierto

 An.1890\*Fo.750\*Al.1930mm  
 Temperatura: -1°C a 7°C  
Kg Peso: 310Kg



# MÁQUINAS DE HELADO

Las máquinas de helado más rentables para tu negocio, hechas para **brindar el mejor desempeño**, produciendo el helado que **necesitas en poco tiempo**.



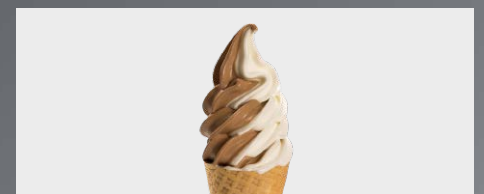
**GARANTÍA**

**5 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

2 AÑOS EN EL EQUIPO



Controlador digital



Bomba de aire



Cuerpo de Acero Inoxidable



Dispensador de conos






Ruedas con Freno

Fotos referenciales

# MÁQUINAS DE HELADO SOFT







**MHS-25**  
Máquina de helado soft

-  Producción: 25 litros/hora
-  An.540\*Fo.722\*Al.1340mm
-  Kg Peso: 96 Kg






**MHS-25PC**  
Máquina de helado soft con Pre Cooling

-  Producción: 25 litros/hora
-  An.540\*Fo.575\*Al.1370mm
-  Pre Cooling integrado
-  Kg Peso: 120 Kg






**MHS-30S**  
Máquina de helado soft de sobremesa

-  Producción: 30 litros/hora
-  An.540\*Fo.785\*Al.800mm
-  Kg Peso: 96 Kg

# MÁQUINAS DE HELADO ARTESANAL






**MHA-20S**  
Máquina de helado artesanal de sobremesa

-  Producción: 20 litros/hora
-  An.480\*Fo.790\*Al.760mm
-  Kg Peso: 55 Kg



**MHA-20**  
Máquina de helado artesanal

-  Producción: 20 litros/hora
-  An.520\*Fo.710\*Al.1180mm
-  Kg Peso: 100 Kg

Fotos referenciales

# MÁQUINAS DE HIELO

Potencia tu negocio con nuestras **máquinas de hielo en cubos**: producen rápida y fácilmente, brindando **eficiencia y comodidad** a tu alcance.

GARANTÍA

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



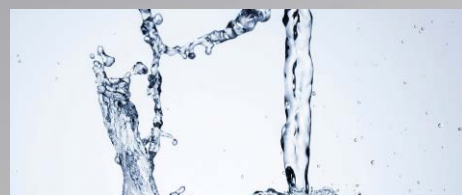
Controlador digital



Produce cubos de hielo



Piezas de Acero Inoxidable



Incluye filtro de agua



**MH-40**  
Máquina de  
hielo

Producción: 30 - 40 Kg/día  
An.500\*Fo.432\*Al.810mm  
Kg Peso: 47 Kg



**MH-60**  
Máquina de  
hielo

Producción: 50 - 60 Kg/día  
An.500\*Fo.577\*Al.859mm  
Kg Peso: 47 Kg



**MH-85**  
Máquina de  
hielo

Producción: 70 - 80 Kg/día  
An.520\*Fo.577\*Al.586mm  
Kg Peso: 50 Kg



**MH-150**  
Máquina de  
hielo

Producción: 150 Kg/día  
An.560\*Fo.850\*Al.1650mm  
Kg Peso: 80 Kg

# ABATIDORES

Potencia tu cocina con nuestro **abati-dor de temperatura**: enfría alimentos rápidamente con **seguridad y eficiencia**, asegurando frescura y cumplimiento de estándares sanitarios.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Cuerpo de Acero Inoxidable**



**Controlador digital**



**5 y 10 repisas**

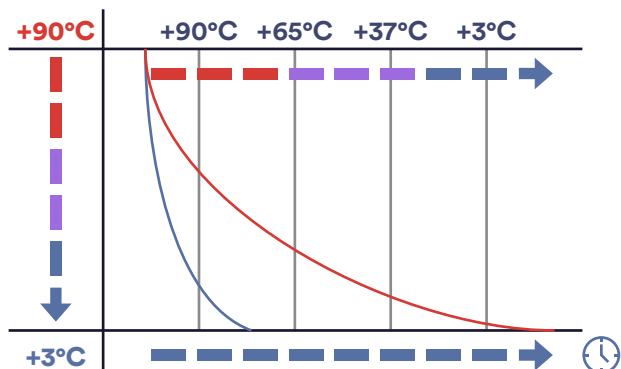


**Evita la proliferación de bacterias**



# ¿QUÉ ES UN ABATIDOR?

Es un equipo que tiene la capacidad de **reducir rápidamente la temperatura de los alimentos calientes**, evitando la proliferación de bacterias. Este método **garantiza la seguridad alimentaria** al cumplir con las normativas sanitarias y preservar la calidad de los alimentos.



— Enfriamiento con abatidor

— Enfriamiento sin abatidor

**El abatimiento rápido y la proliferación bacteriana:**

- 90°C No hay proliferación bacteriana
- 65°C Inicio de la proliferación bacteriana
- 37°C Máxima proliferación bacteriana
- 3°C Proliferación bacteriana mínima



**BF-0545**  
Abatidor

- Capacidad: 100 litros
- 5 bandejas
- An.790\*Fo.790\*Al.935mm
- Kg Peso: 93 Kg



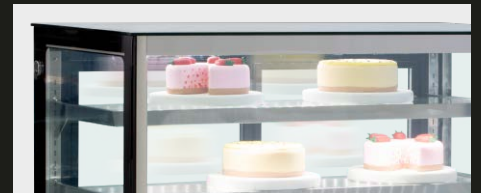
**BF-1045**  
Abatidor

- Capacidad: 200 litros
- 10 bandejas
- An.790\*Fo.790\*Al.1415mm
- Kg Peso: 128 Kg



# VITRINAS REFRIGERADAS

Equipos fabricados en **Acero Inoxidable**, diseñados para brindar la mejor **exhibición y mantener conservados** los productos a una **temperatura uniforme**.



Doble vidrio



Iluminación LED con 2 y 3 repisas



Controlador digital  
Temperatura: 2°C hasta 10°C



Base con ruedas

**GARANTÍA**

**2 AÑOS**  
EN EL  
COMPRESOR

2 AÑOS EN EL EQUIPO

# VITRINAS REFRIGERADAS RECTAS




**VRF-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
2 niveles

 An.1200\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 150 Kg




**VRF-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
2 niveles

 An.1500\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 170 Kg




**VRFH-1000AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

 An.900\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 135 Kg




**VRFH-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

 An.1200\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 160 Kg



**VRFH-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

 An.1500\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 180 Kg




## Consejos para aprovechar al máximo tu vitrina refrigerada

- Evita dejar abiertas las puertas del equipo, empezará a perder frío y el compresor consumirá más energía.
- Coloca en la repisa superior los productos que están próximos a caducar, esto te ayudará a rotar de manera más eficiente tus productos.
- Enciende la luz LED de tu equipo para mejorar la exhibición para tus productos.

# VITRINAS REFRIGERADAS CURVAS




**VRD-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
2 niveles

 An.1200\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 130 Kg




**VRD-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
2 niveles

 An.1500\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 155 Kg




**VRDH-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
3 niveles

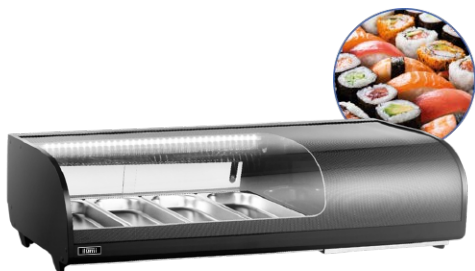
 An.1200\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 138 Kg





**VRDH-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
3 niveles

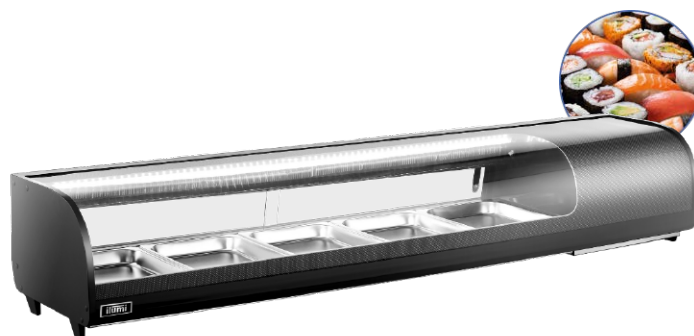
 An.1500\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 165 Kg

# VITRINAS REFRIGERADAS DE SUSHI





**VRS-420**  
Vitrina  
refrigerada de  
sushi

 An.1148\*Fo.406\*Al.316mm  
Kg Peso: 35 Kg  
 Bandejas: 4



**VRS-620**  
Vitrina  
refrigerada de  
sushi

 An.1500\*Fo.406\*Al.316mm  
Kg Peso: 42 Kg  
 Bandejas: 5

# DISPENSADORES JUGOS, AGUA Y CREMOLADAS

Aumenta las ventas en tu negocio, ofrece **refrescos fríos**, deliciosas **cremoladas** y **agua fría o caliente** para tu hogar u oficina.



Cuerpo de Acero Inoxidable  
y 2 tolvas



Bebidas frías  
Temperatura: 2°C a 10°C



Deliciosas cremoladas  
Temperatura: hasta -15°C



Bandejas para derrames






Agua fría o caliente  
instante

GARANTÍA

**1** AÑO  
A NIVEL  
NACIONAL






**DJ-181**  
Dispensador de jugos

-  Capacidad: 18 litros
-  An.201\*Fo.450\*Al.665mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 16 Kg






**DJ-182**  
Dispensador de jugos

-  Capacidad: 18L x 2
-  An.385\*Fo.445\*Al.800mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 27 Kg






**DJ-183**  
Dispensador de jugos

-  Capacidad: 18L x 3
-  An.610\*Fo.450\*Al.665mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 38 Kg






**CR-121**  
Dispensador de cremoladas

-  Capacidad: 12.5 litros
-  An.240\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 27 Kg






**CR-122**  
Dispensador de cremoladas

-  Capacidad: 25 litros
-  An.430\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 49 Kg



**CR-123**  
Dispensador de cremoladas

-  Capacidad: 12L x 3
-  An.620\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 60 Kg



### CH-06 Dispensador de agua con bidón

#### Colores:



- Capacidad friobar: 20 litros
- An.310\*Fo.330\*Al.960mm
- Bidón insertado
- Refrigerara: 2°C a 10°C
- Calienta: 85°C
- Ambiente: 21°C

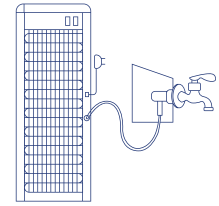


### CH-08UF Dispensador de agua con filtro

#### Colores:



- An.310\*Fo.330\*Al.1050mm
- Incluye 4 filtros
- Refrigerara: 2°C a 10°C
- Calienta: 85°C
- Ambiente: 25°C



- Filtro conectado a la red de agua potable

## FILTROS DE AGUA

#### •FILTRO DE ALGODÓN PP:

Puede eliminar eficazmente impurezas como sólidos suspendidos, partículas y óxido del líquido.  
Plazo máximo de reemplazo: 6 meses.

#### •FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO CTO:

Filtra de manera efectiva colores anormales, olores, metales pesados y trihalometanos, inhibe firmemente la propagación bacteriana.  
Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.

#### •FILTRO DE ULTRAFILTRACIÓN UF:

Elimina sedimento, óxido, sólidos suspendidos, coloides y materia orgánica macromolecular en el agua.  
Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.

#### •FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO T33:

Puede eliminar de manera efectiva el olor y el cloro residual del agua, también hacer que el agua filtrada se decolore, sea transparente y mejore su sabor.  
Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.



# EQUIPOS DE PANADERÍA

Equipamiento profesional para panaderías, fabricados con **piezas de Acero Inoxidable**, enfocados en brindar **eficiencia y rapidez**.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Piezas de Acero Inoxidable**



**Protección y seguridad**



**Horno con ruedas con freno**



**Horneado uniforme**





**Batidoras incluyen: batidor, batidor plano y amasador**







**AMA-15M**  
Amasadora  
monofásica

 Capacidad: 15 Kg  
 An.700\*Fo.530\*Al.800mm  
**Kg** Peso: 110 Kg





**AMA-25M**  
Amasadora  
monofásica

 Capacidad: 25 Kg  
 An.880\*Fo.590\*Al.940mm  
**Kg** Peso: 200 Kg





**B-10L**  
Batidora

 Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 1Kg  
 An.450\*Fo.370\*Al.600mm  
**Kg** Peso: 43 Kg





**B-20L**  
Batidora

 Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 5Kg  
 An.530\*Fo.410\*Al.780mm  
**Kg** Peso: 62 Kg



**B-30L**  
Batidora

 Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 6Kg  
 An.570\*Fo.450\*Al.780mm  
**Kg** Peso: 72 Kg

**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**HCM-200**  
Horno  
convector  
eléctrico de  
sobremesa

- 4 bandejas
- An.595\*Fo.530\*Al.570mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 39 Kg



**HCM-400**  
Horno  
convector  
eléctrico de  
sobremesa

- 4 bandejas
- An.835\*Fo.770\*Al.575mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 60 Kg



**HC-5000**  
Horno  
convector a gas  
de sobremesa

- 5 bandejas
- An.900\*Fo.1375\*Al.790mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 182 Kg



**HC-10000**  
Horno  
convector a gas

- 10 bandejas
- An.900\*Fo.1375\*Al.1470mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 222 Kg

Modelo: HCM-10000



Fotos referenciales



**HPE-301**  
Horno pizzeria eléctrico

- 1 superficie de piedra refractaria
- An.570\*Fo.560\*Al.280mm
- Temperatura: 50°C - 350°C
- Kg** Peso: 20 Kg



**HPE-302**  
Horno pizzeria eléctrico

- 2 superficies de piedra refractaria
- An.570\*Fo.560\*Al.400mm
- Temperatura: 50°C - 350°C
- Kg** Peso: 29 Kg



**HGM-601**  
Horno a gas multiuso

- 1 superficie de piedra refractaria
- An.1050\*Fo.900\*Al.550mm
- Temperatura: 20°C - 400°C
- Kg** Peso: 75 Kg



**HGM-602**  
Horno a gas multiuso

- 2 superficies de piedra refractaria
- An.1050\*Fo.900\*Al.970mm
- Temperatura: 20°C - 400°C
- Kg** Peso: 130 Kg



# LÍNEA CALIENTE

El mejor equipamiento para pizzerías, restaurantes, hoteles y cafeterías, consigue la mejor **cocción** y **exhibición en tus alimentos**.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Piezas de Acero Inoxidable**



**Freidoras con termostato Robert Shaw; fríe hasta 200°C**



**Vitrinas calientes con iluminación LED y 2 repisas**

# VITRINAS CALIENTES



**VCM-66**  
Vitrina caliente

- 📏 2 bandejas
- 📏 An.660\*Fo.486\*Al.620mm
- 🌡️ Temperatura: hasta 50°C
- ⚖️ Kg Peso: 17 Kg



**VCM-96**  
Vitrina caliente

- 📏 3 bandejas
- 📏 An.952\*Fo.486\*Al.620mm
- 🌡️ Temperatura: hasta 50°C
- ⚖️ Kg Peso: 32 Kg



**VCM-120**  
Vitrina caliente

- 📏 4 bandejas
- 📏 An.1200\*Fo.486\*Al.620mm
- 🌡️ Temperatura: hasta 50°C
- ⚖️ Kg Peso: 41 Kg

Modelo: VCM-96



# FREIDORAS A GAS



**GF-900**  
Freidora a gas

- 🔥 3 quemadores
- 📏 An.395\*Fo.765\*Al.1128mm
- 📦 Capacidad: 26.4 litros
- ⚖️ Kg Peso: 60 Kg



**GF-1200**  
Freidora a gas

- 🔥 4 quemadores
- 📏 An.395\*Fo.765\*Al.1128mm
- 📦 Capacidad: 26.6 litros
- ⚖️ Kg Peso: 66 Kg

# FREIDOR ELÉCTRICO



**EF-800**  
Freidor eléctrico de sobremesa

- 📦 Capacidad: 8L
- 📏 An.280\*Fo.440\*Al.360mm
- 🌡️ Temperatura: 50-200°C
- ⚖️ Kg Peso: 5.5 Kg



**EF-802**  
Freidor eléctrico de sobremesa

- 📦 Capacidad: 8L + 8L
- 📏 An.550\*Fo.440\*Al.361mm
- 🌡️ Temperatura: 50-200°C
- ⚖️ Kg Peso: 8.9 Kg

GF-1200



# COCINAS INDUSTRIALES



**IND-100**  
Cocina  
Industrial

- ☒ Quemador: 300×300mm
- 📏 An.600\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 15 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión



**IND-200**  
Cocina  
Industrial

- ☒ Quemador: 300×300mmx2
- 📏 An.1000\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 22 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión



**IND-300**  
Cocina  
Industrial

- ☒ Quemador: 300×300mmx3
- 📏 An.1500\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 29 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión

# HORNILLA WOK



**WOK-100**  
Hornilla Wok

- ☒ Quemador: 400×400mm
- 📏 An.600\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 18 Kg

# NUEVA LÍNEA HORECA

Ofrecemos productos diseñados para **durabilidad y eficiencia en operaciones profesionales.**



HOTELES



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



# LICUADORAS INDUSTRIALES



**LIC-04LT**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 4L  
▮ An.275\*Fo.260\*Al.630mm  
Kg Peso: 9.50 Kg



**LIC-06LT**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 6L  
▮ An.310\*Fo.300\*Al.720mm  
Kg Peso: 9.60 Kg



**LIC-08LT**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 8L  
▮ An.330\*Fo.320\*Al.750mm  
Kg Peso: 9.80 Kg



**LIC-10LT**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 10L  
▮ An.340\*Fo.330\*Al.780mm  
Kg Peso: 10 Kg



**LIC-15LT-P**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 15L  
▮ An.365\*Fo.525\*Al.1120mm  
Kg Peso: 19 Kg



**LIC-25LT-P**  
Licuadora

▮ Capacidad de vaso: 25L  
▮ An.390\*Fo.525\*Al.1180mm  
Kg Peso: 22.4 Kg

# WAFLERAS



**WR-01**  
Waflera

⊕ Cantidad de wafleras: 1  
 📏 An.248\*Fo.485\*Al.315mm  
 Kg Peso: 8.3 Kg



**WR-02**  
Waflera

⊕ Cantidad de wafleras: 2  
 📏 An.500\*Fo.485\*Al.315mm  
 Kg Peso: 14.7 Kg

# CREPERAS



**CM-01**  
Crepera

⊖ Diámetro de superficie: 400mm  
 📏 An.480\*Fo.450\*Al.240mm  
 Kg Peso: 16.3 Kg



**CM-02**  
Crepera

⊖ Diámetro de superficie: 400mm  
 📏 An.940\*Fo.660\*Al.300mm  
 Kg Peso: 26.1 Kg

# PANINI GRILL



**PG-01**  
Panini grill

📏 An.370\*Fo.300\*Al.210mm  
 🌡 Temperatura: 50-300°C  
 Kg Peso: 12.5 Kg



**PG-02**  
Panini grill

📏 An.560\*Fo.370\*Al.210mm  
 🌡 Temperatura: 50-300°C  
 Kg Peso: 21.3 Kg

# MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO



**VM-200T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 260x8 mm  
✂ An.500\*Fo.340\*Al.360mm  
Kg Peso: 27 Kg



**VM-300T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 300x8 mm  
✂ An.460\*Fo.390\*Al.400mm  
Kg Peso: 37 Kg



**VM-400T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 400x10 mm  
✂ An.540\*Fo.490\*Al.450mm  
Kg Peso: 60 Kg



**VM-500T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 500x10 mm  
✂ An.650\*Fo.575\*Al.480mm  
Kg Peso: 72 Kg



# HORNO DESHIDRATADOR



**DO-800**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.413\*Fo.300\*Al.355mm  
⚖ Kg Peso: 6.8 Kg  
📏 N° de bandejas: 8



**DO-1600**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.520\*Fo.510\*Al.670mm  
⚖ Kg Peso: 21.4 Kg  
📏 N° de bandejas: 16



**DO-3000**  
Horno  
deshidratador





🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.530\*Fo.438\*Al.1380mm  
⚖ Kg Peso: 47.5 Kg  
📏 N° de bandejas: 30



# REBANADORA DE EMBUTIDOS







**MS-180**  
Rebanadora de embutidos

-  Espesor de corte: 0.2 - 15 mm
-  An.450\*Fo.320\*Al.390mm
-  Kg Peso: 17.5 Kg
-  Diámetro: 21cm






**MS-220**  
Rebanadora de embutidos

-  Espesor de corte: 0.2 - 16 mm
-  An.480\*Fo.450\*Al.380mm
-  Kg Peso: 21 Kg
-  Diámetro: 25cm

# MOLEDORA DE CARNE






**MG-60**  
Moledora de carne

-  Velocidad de rotación: 170 r/m
-  An.300\*Fo.170\*Al.330mm
-  Kg Peso: 11 Kg






**MG-120**  
Moedor de carne

-  Velocidad de rotación: 170 r/m
-  An.370\*Fo.220\*Al.420mm
-  Kg Peso: 21 Kg





**MG-150**  
Moledora de carne

-  Velocidad de rotación: 170 r/m
-  An.390\*Fo.230\*Al.390mm
-  Kg Peso: 27 Kg

# PELADORA DE PAPA





**MPP-160**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.490\*Fo.480\*Al.800mm  
**Kg** Peso: 40 Kg  
 Potencia: 1.5kW





**MPP-200**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.520\*Fo.570\*Al.880mm  
**Kg** Peso: 50 Kg  
 Potencia: 2.2kW





**MPP-250**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.660\*Fo.510\*Al.1100mm  
**Kg** Peso: 55 Kg  
 Potencia: 2.2kW

# DESPLUMADORA DE AVES



**MDA-55**  
Máquina  
desplumadora  
de aves

 An.630\*Fo.600\*Al.950mm  
**Kg** Peso: 62 Kg  
 Potencia: 1.5kW

# MÁQUINA DE POP CORN



**PCC-20**  
Máquina de  
pop corn

- 🌡 Temperatura: 50-250°C
- 📏 An.510\*Fo.405\*Al.660mm
- 📦 **Kg** Peso (olla eléctrica): 16 Kg
- 📦 **Kg** Peso (base con ruedas): 10 Kg



# EXPRIMIDOR DE NARANJAS



**OJM-01A1**  
Exprimidor de  
naranjas

- 🍊 Tamaño de naranjas: 40-80 mm
- 📏 An.470\*Fo.490\*Al.880mm
- 📦 **Kg** Peso: 46 Kg





## Responsabilidad Ambiental

**25 años de experiencia** nos han consolidado como expertos en el diseño y desarrollo de equipos, así como en sistemas de refrigeración. Todos nuestros productos de refrigeración y congelación están equipados con Gas Refrigerante Ecológico, lo que implica que:

- **No dañen la capa de ozono.**
- **Sean altamente eficientes.**
- **Reduzcan la huella de carbono.**
- **Tengan menor riesgo de fugas y no sean tóxicos.**

En Ilumi, estamos constantemente buscando materiales y procesos amigables con el medio ambiente que contribuyan a reducir la contaminación. Por ejemplo, utilizamos el refrigerante ecológico R290 que es respetuoso con el entorno y tampoco afecta la capa de ozono.

Asimismo, **el ahorro energético es una meta fundamental en nuestro proceso de desarrollo de equipamiento.** Para alcanzar este objetivo, seguimos utilizando e implementando las últimas tecnologías con el fin de mejorar nuestros sistemas y aumentar la eficiencia de cada equipo.

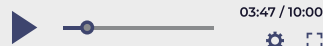
**¡Esto nos permite ofrecer productos profesionales que garantizan un desempeño rentable y seguro para cada tipo de negocio en todo el Perú!**



**Videos sobre nuestros equipos; funcionalidades, armado y mucho más.**



**Escanea el código**  
y conoce todos los videos



**Dictamos talleres para emprendedores todos los meses, ¡y son 100% gratuitos!**

**Más información**  
en nuestras redes sociales

@ilumi\_peru

@ilumiperu

@ilumiperu



**¿Ya conoces nuestro blog?**  
Tenemos artículos que te ayudarán a **aprovechar al máximo** tu equipo Ilumi



**Escanea el código**  
y visita nuestro blog





**ilumi**  
home

# Catálogo 2025

**Te ofrecemos la más alta  
tecnología**



Refrigerante  
ecológico



Envío gratis en Lima  
Metropolitana y Callao



12 meses de garantía  
en todo el Perú

# REFRIGERADORAS



12 meses de garantía  
en todo el Perú



## RE-80DC REFRIGERADOR DOMÉSTICO

- Puerta sólida con recubrimiento de vidrio.
- 2 repisas de vidrio templado.
- 1 cajón para verduras.
- Capacidad refrigerador: 58Lts.
- Capacidad congelador: 22Lts.
- Refrigerante ecológico R600a.



## RE-95 REFRIGERADOR DOMÉSTICO

Colores:



- Puerta sólida con recubrimiento de vidrio.
- 3 repisas de vidrio templado.
- 1 cajón para verduras.
- Capacidad refrigerador: 72Lts.
- Capacidad congelador: 22Lts.
- Refrigerante ecológico R600a.



## RE-140 REFRIGERADOR DOMÉSTICO

Colores:



- Puerta sólida con recubrimiento de vidrio.
- 3 repisas de vidrio templado.
- 1 cajón para verduras.
- Capacidad refrigerador: 95Lts.
- Capacidad congelador: 45Lts.
- Refrigerante ecológico R600a.



**RE-250NF**  
REFRIGERADOR  
NO FROST

- 2 repisas de vidrio templado.
- 3 cajones para verduras.
- Capacidad refrigerador: 190L.
- Capacidad congelador: 60L.
- Refrigerante ecológico R600a.
- An.730\*Fo.690\*Al.1795mm



**RE-270NF**  
REFRIGERADOR  
NO FROST

- 3 repisas de vidrio templado.
- 1 cajón para verduras.
- Capacidad refrigerador: 210L.
- Capacidad congelador: 60L.
- Refrigerante ecológico R600a.
- An.545\*Fo.635\*Al.1650mm

# REFRIGERADORES CON SISTEMA **NO FROST**



**RE-420NF**  
REFRIGERADOR NO FROST

- 2 repisas de vidrio templado.
- 1 cajón para verduras.
- Capacidad refrigerador: 310L.
- Capacidad congelador: 110L.
- Refrigerante ecológico R600a.
- An.545\*Fo.635\*Al.1550mm



**Sistema No Frost**  
Congela de manera uniforme en todo el interior



**No genera escarcha**  
Dile adiós al hielo en las paredes



**Dispensador de agua**

# COCINAS



**C-50GS**  
COCINA A GAS

- 4 hornillas: 1 grande, 2 medianas y 1 pequeña.
- Luz en el horno.
- Auto encendido en las 4 hornillas superiores.



**C-60GS**  
COCINA A GAS

- 4 hornillas: 1 triple llama, 2 medianos y 1 pequeño.
- Luz en el horno.
- Auto encendido en las 4 hornillas superiores.



**C-80GS**  
COCINA A GAS

- 5 hornillas: 1 triple llama, 1 grande, 2 medianos y 1 pequeño.
- Luz en el horno.
- Auto encendido en las 4 hornillas superiores.

# VENTILADORES



**IL-16**  
VENTILADOR

- 16" pulgadas
- 3 aspas
- 3 velocidades



**IL-30**  
VENTILADOR



- 30" pulgadas
- 3 cuchillas de aluminio
- 3 velocidades


**ilumi**  
equipamiento comercial


**Showroom:**

Av. Primavera 515, San Borja, Lima

**Síguenos en:**

  @ilumiperu

 @ilumi\_peru

 [ilumiperu.com](http://ilumiperu.com)