



curtisresteq.com
800-422-7818

EQUIPOS Y SÚMINISTROS

PARA PROFESIONALES DE LA **COCINA**

Refrigeración
Equipo de cocina
Preparación de cocina
Comedor
Suministros de bebidas
y más



VOLUME 25
2024-2025



Come see what
60 years of
experience
can do for you



¡Hoy en día, Curtis es una
de las empresas de diseño
y equipos de servicio de
alimentos líderes en el
país!

**Curtis es una empresa dedicada,
propiedad de sus empleados, con más
de 60 años de experiencia brindando
soluciones innovadoras de servicio de
alimentos y atención al cliente de
calidad.**

- Establecido en 1963, nuestro equipo de profesionales de soluciones de servicios alimentarios adopta un enfoque personalizado para cada proyecto, apoyando cada recorrido del cliente desde el concepto hasta la entrega.
- Curtis ofrece una gama completa de servicios; desde diseño e instalación de cocinas hasta suministros de equipos para servicios de alimentos grandes y pequeños.
- Con cuatro ubicaciones en Oregón e Idaho y envíos a todo el país, Curtis es el proveedor de diseño, suministro y equipos de restaurantes de servicio completo con el que puede contar.

Diseño. Entrega. Instalación.

Respaldado por décadas de experiencia, nuestro equipo de diseñadores se dedica a hacer realidad su visión de instalación de servicio de alimentos personalizada, a tiempo y dentro del presupuesto.

1. Trabajamos estrechamente con arquitectos, ingenieros, consultores de servicios alimentarios y contratistas generales en cada fase de cada proyecto, desde la planificación hasta la finalización.

2. Nuestros equipos de diseño de servicios de alimentos diseñarán, entregarán e instalarán todo lo que necesita para su operación, desde grandes equipos de acero inoxidable hasta muebles, accesorios, decoración y artículos pequeños.

TABLA DE CONTENIDO

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	2
De acceso directo • Expositores • Mesas de preparación • Bases de chef • Unidades bajo el mostrador • Abatidores • Cámaras frigoríficas	
BEBIDAS/BAR EQUIPO Y SUMINISTROS	13
Cafeteras • Licuadoras • Máquinas de hielo Barras portátiles • Equipos para debajo de la barra • Artículos para bar	
EQUIPO DE COCINA	22
Cocinas • Hornos de Convección • Vaporeras • Freidoras • Conectores de Gas • Ventilación	
EQUIPO DE ENCIMERA	35
Hornos-microondas • Cocinas de inducción • Hornos de alta velocidad • Planchas • Parrillas • Tostadoras con cinta transportadora	
EQUIPO DE CONSERVACIÓN	42
Armarios de conservación • Calentadores • Vitrinas Líneas de servicio • Protectores de alimentos Colocaciones sin cita previa	
PREPARACIÓN DEL COCINADO	48
Rebanadoras • Batidoras • Licuadoras de inmersión • Procesadores de alimentos • Básculas • Mesas de trabajo • Cubiertos • Termómetros • Utensilios de cocina • Recipientes para alimentos	
SANEAMIENTO Y LAVADO DE VAJILLA	67
Lavaplatos • Trituradores de basura • Fregaderos de compartimentos • Unidades de pre-enjuague Grifos • Escobas • Máquinas fregapisos • Cubo de fregona • Contenedores de basura	
ALMACENAMIENTO & TRANSPORTE	75
Estanterías • Estantes • Carros • Porta-bandejas • Bolsas de entrega	
COMEDOR Y BUFFET	81
Vajilla • Bandejas • Higiene • Cristalería • Cubiertos • Buffet	

DE ACCESO DIRECTO

Elegir el modelo correcto

- ¿Es su capacidad actual la adecuada para el volumen de comida del que dispones y seguirá siéndolo en el futuro?
- ¿Va a encajar la unidad en el espacio disponible del diseño de tu cocina?
- ¿El modelo reúne las características adecuadas respecto al ancho de puertas o secciones para los diferentes artículos que necesitas almacenar?
- ¿La unidad requiere poco mantenimiento?
- ¿Está cubierta la unidad por una garantía adecuada?



REFRIGERADORES Y
CONGELADORES DE
ACCESO DIRECTO



True
REFRIGERATION

REFRIGERADORES Y
CONGELADORES DE
ACCESO DIRECTO



MADE WITH
INNOVATION
IN THE USA

5 YEAR
LABOR
6 YEAR
PARTS
7 YEAR
COMPRESSOR
WARRANTY



centerline
by **Tanulcan**

REFRIGERADORES Y
CONGELADORES DE
ACCESO DIRECTO



REFRIGERATOR MANUFACTURER
Turbo air

REFRIGERADORES
Y CONGELADORES
DE ACCESO
DIRECTO SERIE M3



5 YEAR
LABOR
WARRANTY

Compressor
7 YEAR
WARRANTY
U.S.A. only





REFRIGERADORES
Y CONGELADORES DE
ACCESO DIRECTO CON
MONTAJE SUPERIOR




REFRIGERADORES DE
ACCESO DIRECTO
6000XL®



EQUIPO DE REFRIGERACIÓN



REFRIGERADORES
DE PASO



The Industry's Longest Warranty Coverage



REFRIGERATION
EVEREST

DE ACCESO DIRECTO Y
DOBLE TEMPERATURA



The Industry's Longest Warranty Coverage



MANTENIMIENTO DEL REFRIGERADOR

La frecuencia de limpieza dependerá de la ubicación, pero se recomienda limpiar el condensador de todos tus equipos de refrigeración una vez al mes.

CONSEJOS PARA UNA MEJOR REFRIGERACIÓN

- **Apague siempre el aparato** antes de dejar la puerta abierta para guardar alimentos o limpiar el refrigerador. Dejar la puerta abierta durante períodos prolongados hará que el condensador se congele y causará problemas con las operaciones.
- **No baje el termostato** por debajo del nivel de temperatura recomendado. La mayoría de los refrigeradores comerciales deben configurarse a 3°C (38°F) para mantener los alimentos a 4°C (40°F) o menos.
- **Enfríe de forma segura los artículos calientes** antes de colocarlos en el refrigerador. Así no sólo se conserva energía, sino que también se garantiza que los alimentos mantengan una temperatura segura.
- **Utilice varias bandejas** para que el aire frío pueda circular bien por todos los productos. Elija bandejas que tengan 4"/10 cm de profundidad o menos para que los alimentos se enfríen más rápido.
- **Cubra siempre los alimentos ácidos** como las cebollas y tomates. El ácido circulará por el aparato y se depositará en las bobinas, provocando su deterioro.
- **No almacene alimentos de manera que bloqueen la circulación** dentro del refrigerador.
- **Sitúe el refrigerador alejado de fuentes de calor** como hornos y parrillas.

COMERCIANTES

Las vitrinas refrigeradas llenas de bebidas “aptas para las comidas”, como refrescos embotellados, té helados y jugos de frutas, son el complemento perfecto para cualquier expositor de comida caliente para llevar. Póngaselo al cliente más fácil y cómodo, genere compras impulsivas y aumente los ingresos de su negocio.

VITRINAS REFRIGERADAS
SERIE VISION



FEDERAL

The Signature of Quality

VITRINA REFRIGERADA BAJO
MOSTRADOR





EXPOSITORES
AL AIRE LIBRE



REFRIGERATOR MANUFACTURER
Turbo air

MÁQUINAS EXPENDEDORAS
CON PUERTA DE CRISTAL
SERIE SUPER DELUXE



BOBINA DE GRAVEDAD vs. AIRE FORZADO

Las vitrinas refrigeradas suelen estar disponibles como refrigeración por bobina de gravedad o por aire forzado. Este es un factor importante a considerar al decidir el tipo de comida que desea exhibir.

Los sistemas de bobina de gravedad son mejores para mariscos, carnes crudas, embutidos, quesos y ensaladas.

Estos sistemas permiten que el aire caiga naturalmente por la gravedad. Un sistema de bobina de gravedad es ideal en lugares donde puede que no tenga el espacio necesario para el alto nivel de flujo de aire que requiere un sistema de aire forzado. Como no hay ventiladores que hagan circular el aire constantemente, los alimentos expuestos no se secan.

Los sistemas de aire forzado son mejores para tartas, pasteles y pastas.

Las vitrinas de aire forzado dependen de ventiladores para hacer circular aire frío por todo el aparato. Este flujo de aire constante se mueve sobre los alimentos para mantenerlos fríos de forma permanente. La falta de humedad en este tipo de refrigeración puede resecar algunos alimentos. Como no hay bobinas en la parte superior, estos expositores son mejores para ver los artículos desde arriba a través de un cristal, como es habitual ver en panaderías.

Structural Concepts®
DELIVERING FRESH. ALWAYS.™

EXPOSITORES
AUTOSERVICIO BAJO
MOSTRADOR OASIS®



MESAS DE PREPARACIÓN

- Las mesas de preparación de pizza, sándwiches y de uso general a menudo cuentan con una superficie de trabajo y recipientes para alimentos de fácil acceso sobre una barra fría en la parte superior.
- La diferencia principal entre la mesa de preparación de pizza y la de preparación para sándwiches o uso general es el ancho de la superficie de trabajo.
- Las de sándwiches y de uso general suelen contar con dos filas de recipientes para alimentos que se extienden a lo largo de la parte superior trasera de la unidad y con un ancho de 25 a 30 cm de superficie de trabajo a lo largo del frente.
- Las de preparación de pizza normalmente tienen un riel elevado para las bandejas de comida y cuentan con un área de trabajo más amplia que es lo bastante grande para una pizza, alrededor de unos 50 cm. La superficie de trabajo puede sobresalir del borde frontal de la unidad unos cuantos centímetros. Las mega mesas de preparación, por lo general, cuentan con tres filas de recipientes para alimentos.
- Los rieles se mantienen fríos gracias a la tecnología de pared fría, una tecnología de aire forzado o ambas para mantener temperaturas adecuadas según los estándares NSF (33° a 41°F).
- El mueble frigorífico puede equiparse con puertas o cajones y es básicamente lo mismo que un congelador de acceso directo a la altura del mostrador.



REFRIGERATOR MANUFACTURER
Turbo air

MESA DE PREPARACIÓN MEGA
SUPERIOR SERIE M3



ATOSA

MESA DE PREPARACIÓN DE
SANDWICHES ESTÁNDAR Y
MEGA SUPERIOR



randell

MESA DE
PREPARACIÓN
DE ENSALADAS





MESAS DE PREPARACIÓN DE SÁNDWICH/ENSALADAS



MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZA



5 YEAR 6 YEAR 7 YEAR WARRANTY

MADE WITH INNOVATION IN THE USA



MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZA DE AIRE FORZADO



PARTS & LABOR 3 ANOS WARRANTY U.S.A. ONLY

COMPRESSOR 2 ANOS WARRANTY U.S.A. ONLY

MADE IN USA



Continental Refrigerator



PARTS & LABOR 3 ANOS WARRANTY U.S.A. ONLY

COMPRESSOR 2 ANOS WARRANTY U.S.A. ONLY

MADE IN USA



MESAS DE PREPARACIÓN DE SANDWICH SUPERIORES

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

- Todo equipo de refrigeración requiere de una limpieza constante para ayudarlo a funcionar a niveles máximos y mantener la salubridad alimentaria.
- Limpie el interior con la mayor frecuencia posible y limpie el exterior a diario.
- Limpie los condensadores mensualmente para ayudar a prolongar la vida útil del compresor.
- Limpie las gomas de la puerta a diario con un detergente suave y un paño o esponja. Las gomas sucias provocan la pérdida de aire refrigerado, un aumento en la factura de la luz y el fallo prematuro de las gomas.



randell BASES DE CHEF



Continental Refrigerator REFRIGERADORES CON PLANCHA



TUUE REFRIGERATION

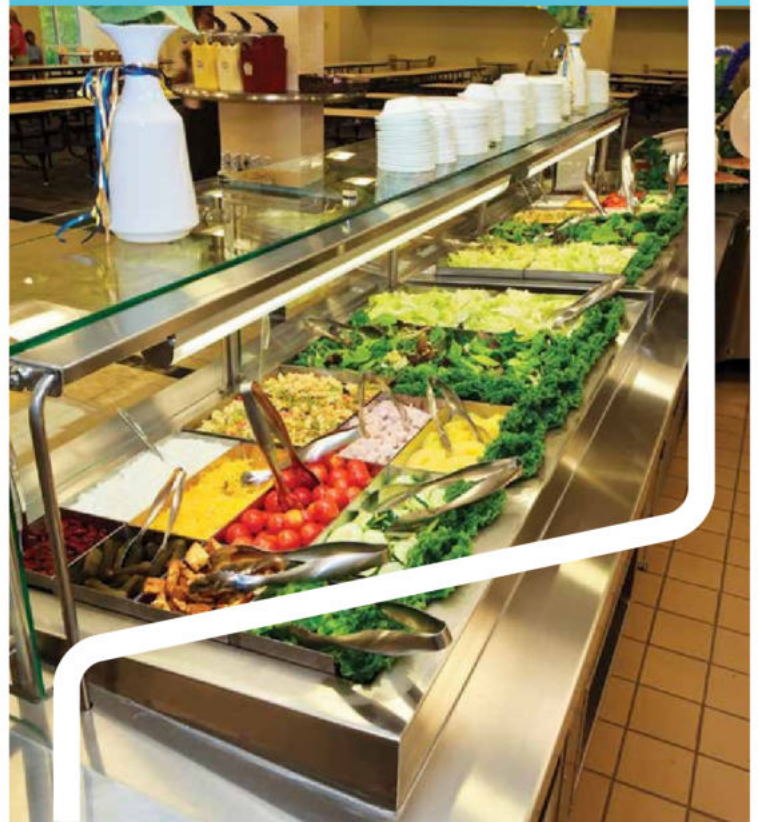
5 YEAR 6 YEAR 7 YEAR WARRANTY

REFRIGERADORES Y CONGELADORES BAJO MOSTRADOR Y ENCIMERA



Delfield eCOMARK

FABRICACIÓN A MEDIDA ECOMARK



PRODUCTOS ESPECIALES

¿Por qué utilizar un abatidor?

Más del 50% de todas las enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por un abuso del tiempo/temperatura: existe un peligro extremo entre los 140°F y 41°F. El código de la FDA exige que los alimentos se enfríen a 41°F en un plazo de 6 horas. Sin embargo, el enfriamiento típico en un refrigerador puede tardar hasta 36 horas. Un abatidor puede ser indispensable cuando se manejan grandes cantidades de alimentos para ayudar a garantizar que se enfríen de forma segura.



centerline
by JENSEN

ABATIDORES BAJO MOSTRADOR



GOMAS DE REPUESTO



Admiral Craft
Equipment Corp.

MOSTRADORES PARA HELADOS U-STAR DELUXE

SPACEMAN
MÁQUINAS DE SERVICIO SUAVE



AHORRO DE ELECTRICIDAD EN CÁMARA FRIGORÍFICA

Puede ayudar a ahorrar electricidad y controlar sus gastos siguiendo unos simples consejos al usar las cámaras frigoríficas.

- Utilice la temperatura de funcionamiento adecuada recomendada por su distribuidor.
- Organice los productos almacenados para abrir las puertas la menor cantidad de veces posible.
- Nunca deje las puertas abiertas.
- Mantenga las bobinas del evaporador alejados del producto almacenado.
- Apague las luces interiores cuando no haya nadie.
- Deshágase del material de embalaje innecesario.
- Deje espacio de aire entre los productos almacenados.
- Enfíe los alimentos calientes a una temperatura segura antes de colocarlos en la cámara.
- Utilice ciclos de descongelación adecuados en los congeladores.
- Mantenga el compresor limpio de suciedad y residuos y aspírelo periódicamente.



CÁMARAS
REFRIGERADORAS
Y CONGELADORES



SISTEMAS DE
REFRIGERACIÓN
PAQUETADOS



amerikooler
TAKING COOL FURTHER

CÁMARAS
PERSONALIZADAS





CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Elegir el tamaño correcto

Una regla general para estimar las necesidades de refrigeración sin cita previa es dejar un tercio de metro cúbico de espacio utilizable por comida servida.

Tenga en cuenta que las cámaras pequeñas con una sola puerta y un solo pasillo pueden tener entre un 50 % y un 60 % de espacio utilizable. Las cámaras más grandes con múltiples pasillos y puertas pueden reducir el espacio utilizable entre un 35% y un 45%. Su vendedor/a puede orientarlo para que encuentre lo que mejor funcione para usted y su espacio.



MÁS SOBRE LAS CÁMARAS

Los clientes pueden elegir entre cámaras prefabricadas o integradas. Las prefabricadas se construyen a partir de paneles prefabricados de uretano aislado. Los modelos integrados utilizan las paredes y pisos existentes del edificio, después se agrega aislamiento y se cubren con baldosas estructurales. Las unidades prefabricadas generalmente son menos costosas y pueden reubicarse si es necesario. Las unidades integradas se pueden personalizar para satisfacer las necesidades del cliente, pero no se pueden mover tan fácilmente como una cámara prefabricada. Al elegir una prefabricada, hay algunas opciones a considerar:

Paneles de metal

Los paneles exteriores mantienen el frío dentro de la cámara y consisten en un aislamiento intercalado entre finas capas de metal. Las opciones de metales incluyen aluminio, acero inoxidable, acero galvanizado, acero revestido de aluminio, acero pintado y otros acabados exteriores.

Paneles de aislamiento

Para el aislamiento, los clientes pueden elegir entre paneles de espuma in situ o paneles construidos en losa. La espuma in situ es el proceso de soplar aislamiento entre las capas de metal. Los paneles de losa se fabrican pegando el aislamiento al metal.

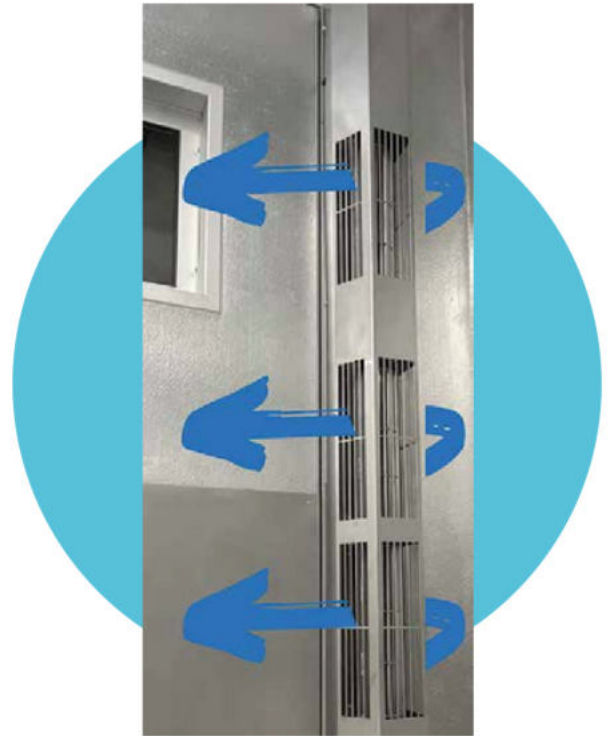
Rango de temperatura

El rango de temperatura dependerá de los tipos de alimentos que se almacenen. Las cámaras frigoríficas tienen un rango de temperatura de 38° a 41°F y los congeladores tienen un rango de temperatura de 0°F.

Ubicación de la refrigeración

Dependiendo de sus necesidades, la refrigeración puede ser de montaje superior, lateral o estar ubicada de forma remota. La distribución de su establecimiento determinará qué opción funciona mejor. Las cámaras frigoríficas requieren un tamaño de compresor de aproximadamente 370 W, pero las cámara-congelador normalmente necesitarán un compresor de 750 W o más.

KOLPAK ESCUDO DE AIRE



KOLPAK

CÁMARAS PERSONALIZADAS



EQUIPOS DE BAR Y BEBIDAS

¿Cómo se puede ayudar a mantener las altas ganancias? No depende sólo de la comida, sino también de las bebidas que se sirven. Y si busca aumentar las ventas, tanto las bebidas alcohólicas como las sin alcohol son una gran fuente de ingresos, proporcionan un buen retorno de la inversión e incluso pueden atraer nuevos clientes.

Cuando se trata de planificar el servicio de bebidas y equipar su bar, tiene muchas opciones. Puede comprar de todo, desde herramientas de coctelería hasta estaciones de coctelería preconfiguradas y una gran variedad de tipos de máquinas de hacer hielo. Si busca una manera de aumentar las ventas de bebidas y ganar más dinero, ofrecemos una variedad de productos de alta calidad diseñados para ayudarle a lograr precisamente eso.

Podemos ayudarlo a crear una experiencia excepcional para sus clientes con el equipo de bebidas adecuado que necesita para servirlos fríos o calientes. Ya sean cafeteras, dispensadores y licuadoras de bebidas congeladas, barras portátiles o dispensadores de vasos y sus respectivas tapas, tenemos lo que necesita para servirle todos los productos existentes y crear interesantes oportunidades de venta adicionales.



DINERITO FRESCO CON LAS MÁQUINAS DE GRANIZADOS

Las bebidas congeladas son unas de las grandes favoritas y brindan una opción conveniente para tomarse algo rápido y delicioso. Desde granizados hasta cócteles helados, estas bebidas pueden ofrecer un alto margen de beneficio ya que requiere tan sólo unos pocos ingredientes y poca mano de obra para su funcionamiento. Los comercios pueden generar lealtad a su marca adaptando las bebidas congeladas a las ofertas de su menú. Las opciones pueden incluir bebidas dulces, saladas, saludables o a base de alcohol. Las máquinas de granizados facilitan la configuración de su propio programa de bebidas congeladas. Dichas unidades están disponibles en varios tamaños y estilos para adaptarse a casi cualquier lugar. Su precio es bajo y el retorno de la inversión puede suponer grandes beneficios para su establecimiento.

CAFÉ DECO® CAFÉ DE POTA



WARING
COMMERCIAL



LICUADORAS DE ALTA POTENCIA XTREME®



Hamilton Beach
COMMERCIAL

LA LICUADORA DE ALTO RENDIMIENTO SUMMIT® EDGE



SPACEMAN MÁQUINAS DE GRANIZADOS



BARRAS PORTÁTILES

Para eventos y catering, las barras que se pueden mover con facilidad adonde las necesite son imprescindibles. Puede configurar puestos diferentes para cerveza, vino y cócteles o tener varios lugares donde los invitados puedan pedir la carta completa. De cualquier manera, las barras móviles ubicadas de forma estratégica ayudarán a que las colas se mantengan en movimiento y la gente esté contenta.

BARRAS PORTÁTILES DE USO INDUSTRIAL



ADVANCE TABCO.
SMART FABRICATION



BARRAS CON BASE DE PEDESTAL



CAMBRO

BARRAS PORTÁTILES
CAMBAR®



LAKESIDE
BARRAS PORTÁTILES

BARRA TRASERA

Consejos para el manejo de cristalería

- Mantenga suministros adecuados de vasos y copas para evitar que los recién lavados pasen a entrar en circulación directamente.
- Nunca ponga agua fría o hielo en un vaso tibio o caliente.
- Reemplace las escobillas lavavasos desgastadas.
- Utilice siempre pinzas de plástico para agarrar los hielos; las pinzas de metal a veces astillan la cristalería.
- Nunca saque el hielo directamente con un vaso.
- Lo ideal es colocar la cristalería directamente en los estantes o utilizar bandejas divididas con cestas para cubiertos.
- Codifique con colores sus estantes para los diferentes tipos de cristalería.
- Cualquier copa o vaso muy desgastado debe retirarse del servicio.



LAVAVASOS ELÉCTRICO



ESTACIÓN DE COCTELERÍA



ESCURRIDEROS ATORNILLADOS EN ÁNGULO



BeerFlex®

BY KROWNE



Sumérgete del todo en el proceso de diseño



Unos complejos algoritmos utilizan tus aportaciones para maximizar la eficiencia



Realidad aumentada integrada

- BeerFlex de Krowne es una herramienta innovadora que permite a los usuarios construir y configurar sistemas dispensadores de bebidas.
- Esta herramienta de configuración de vanguardia utiliza algoritmos complejos para proporcionar de forma instantánea un diseño 3D y un análisis del sistema más eficiente para su establecimiento.
- Personalice su sistema especificando la línea de longitud troncal, estilo y acabado de la encimera, la disposición de la barra, e incluso la selección de productos para cada grifo.
- La calculadora de retorno de la inversión en tiempo real ofrece información valiosa sobre la rentabilidad potencial de invertir en un sistema Krowne de alta calidad.
- La integración de la realidad aumentada permite a los usuarios explorar sin problemas sus diseños y visualizarlos con claridad como nunca antes.



KROWNE®

CONFIGURADOR DEL SISTEMA DISPENSADOR DE BEBIDAS BEERFLEX®

DISEÑO DE BAR PARA PRINCIPIANTES

Equipo

Una vez que se haya decidido el presupuesto, querrá seleccionar el tipo de equipo que se ubicará en el área de su bar. El tipo de bebidas que sirva determinará el equipo necesario. Esto podría incluir almacenamiento tanto en seco como refrigerado, como estantes, expositores de licores y refrigeradores de barras. También será necesario incluir encimeras, así como licuadoras y mezcladores de bebidas.

Construcción

La primera opción para el diseño de barras incluye la construcción estándar, que incluye equipos montados sobre patas. La segunda opción es la matriz de barra modular, que cuenta con paneles que están al ras del suelo para encerrar y ocultar los tubos y cables eléctricos, de plomería y de bebidas del equipo. Estos paneles inferiores evitan que la basura y los escombros vayan a parar debajo del equipo, ofreciendo una apariencia más limpia.

Sistemas de cerveza

Si tiene intención de servir cerveza de barril, hay algunas cosas a tener en cuenta. Las opciones de equipos para cerveza de barril incluyen una unidad de extracción directa, en la que los barriles se almacenan debajo del área donde se ésta se dispensa. Estas unidades son perfectas si se sirven cantidades reducidas. Otra opción es la unidad de extracción remota, lo que implica que los barriles se almacenan de forma remota y se instalan unos tubos que transportan la cerveza hasta el dispensador. Estas unidades ofrecen mayor flexibilidad en la cantidad de grifos y canillas que se pueden agregar para ampliar la oferta del bar.



KROWNE®

LA ESTACIÓN DE COMANDAS TAFFER



ESTACIONES DE COCTELES EXCLUSIVAS DE TOBIN ELLIS



FREGADEROS DE PREPARACIÓN DE BARMAN

NSE



Manitowoc

MÁQUINAS
MODULARES DE
HIELO INDIGO NXT



GUÍA DE COMPRA DE MÁQUINAS DE HIELO

TIPOS DE MÁQUINA

- **Modular:** el cabezal de la máquina de hacer hielo y el depósito de almacenamiento de hielo van aparte (ambos se venden por separado).
- **Bajo el mostrador:** incluye el cabezal de la máquina de hacer hielo y el depósito de almacenamiento en una sola unidad que es lo bastante corta como para caber debajo de los mostradores y detrás de las áreas de la barra.
- **Dispensador de hielo para mostrador:** la máquina de hielo y el depósito/dispensador se combinan en una sola unidad. Se coloca encima del mostrador y dispensa hielo y agua. Normalmente, se encuentra en los mostradores de autoservicio.

OPCIONES DE HIELO

- **Cubito completo:** cubito grande con propiedades de fusión lenta. Perfecto para cócteles y bebidas artesanales.
 - **Medio cubito:** el tamaño más pequeño proporciona una superficie más fría, lo que permite que estos cubitos enfríen las bebidas más rápido.
 - **Nugget:** el tipo perfecto para dispensadores de hielo, este hielo es popular entre quienes disfrutan del hielo masticable. Ideal para bebidas licuadas o congeladas.
 - **En escamas:** se utiliza comúnmente para mantener fríos los expositores de alimentos y bebidas. Este hielo es fácil de moldear entorno a pescado, frutas, verduras o bebidas. También se utiliza en entornos sanitarios.
- Cubo gourmet:** son los cubitos de hielo más grandes y tienen el tiempo de fusión más lento de todos los hielos de la industria. Perfecto para cócteles artesanales y bebidas especiales.

PRODUCCIÓN DE HIELO

La mayoría de las máquinas producen entre 90 y más de 450 kg de hielo en un período de 24 horas. Seleccione la que mejor se adapte a las necesidades de su establecimiento.

Restaurante: 0,6 kg de hielo por cliente

Bar: 1,3 kg de hielo por cliente

Hotel: 2,3 kg de hielo por habitac de hielo po

OPCIONES DE ENFRIAMIENTO

Refrigerados por aire: los ventiladores, incluidos dentro de la máquina, desplazan aire fresco sobre el condensador para proporcionarle aire refrigerado al equipo.

Enfriado por agua: bombea agua fría sobre las bobinas del condensador para proporcionarle refrigeración al equipo. Necesita de agua fría constante.

Condensador remoto: puede funcionar como enfriado por aire o por agua; los condensadores remotos están ubicados lejos de la máquina de hacer hielo. El refrigerante se conduce desde la máquina al condensador y regresa a la máquina.

MÁQUINAS DE
HIELO MODULARES
Y BAJO MOSTRADOR



ENERGÍA STAR®

¿Sabía que las máquinas de hielo comerciales con certificación ENERGY STAR ahorran anualmente una media de: 20 000 l de agua, 800 kWh de energía y \$130 en facturas? Al elegir un modelo con esta certificación, puede ayudar a disminuir su consumo de energía y aumentar su retorno de inversión general. Para obtener más información, visite Energystar.gov/cfs.



MÁQUINAS DE HIELO BAJO MOSTRADOR LUNAR ICE™



Ice-O-Matic
Ice. Pure and Simple

MÁQUINAS DE HIELO BAJO MOSTRADOR SERIE UCG



PRODIGY ELITE Scotsman

MÁQUINAS DE HIELO MODULARES PRODIGY ELITE®



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS DE HIELO

5 SEÑALES DE QUE NECESITA LIMPIAR LA MÁQUINA DE HIELO

1. El hielo parece enturbiado en lugar de claro
2. El hielo tiene un olor extraño
3. El hielo sabe mal
4. Ha disminuido la producción de hielo
5. El hielo sale pequeño o deformado.

El cuidado y mantenimiento de su máquina de hacer hielo es sencillo si sigue las recomendaciones del fabricante.

Además de mantener limpio el depósito de hielo, hay otros componentes de la máquina que son igual de importantes para garantizar un rendimiento óptimo y un hielo con buen sabor. Preste atención a lo siguiente al limpiar su máquina y mantenerla en óptimas condiciones de funcionamiento:

- Todos los elementos del sistema de agua.
- Filtros de aire
- Placas del evaporador
- Bobina condensador
- Aspas del ventilador del condensador
- Cambie el filtro de agua cada 6 meses



TRUE
REFRIGERATION

REFRIGERADORES DE BAR Y DISPENSADORES DE CERVEZA



ARTÍCULOS DE BAR

Una barra bien surtida incluye todas las herramientas que necesita para seguir sirviendo bebidas y obtener ganancias. Equipe a los bármanes con todo lo que necesitan para medir, revolver, agitar y dispensar con precisión y estilo. Esto incluye herramientas de coctelería comunes, como dispensadores y cocteleras, así como elementos básicos imprescindibles, como el almacenamiento y organización de productos desechables.

Consejo profesional

Después de sacar un dispensador de una botella vacía, sumérgalo en agua tibia durante unos minutos. Esto permite que los anillos de sellado se endurezcan, asegurando un ajuste perfecto en la siguiente botella.



winco

ARTÍCULOS DE BARRA DESPUÉS DE 5"



BARFLY
— MINOLOGY GEAR —

ARTÍCULOS PARA BARRA
DIAMOND



DISPENSE-RITE DISPENSADORES DE VASOS,
TAPAS Y CONDIMENTOS



SPILL-STOP MFG. CO.

DISPENSADORES DE METAL



LISTA DE IMPRESCINDIBLES PARA BAR

	<i>Bares</i>	<i>Restaurantes</i>
Licadora	2	1
Pinzas para hielo	2	1
Cocteleras	6	3
Medidores	2	2
Dispensadores	6 dz	4 dz
Tabla de cortar	2	1
Porta toallas	3	1
Colador Julep	1	1
Colador de barra de alambre	2	1
Cuchillo para frutas	2	1
Pelador de frutas	2	1
Cucharas para mezclar	4	2
Mezclador	2	1
Caja para azúcar	2	1
Caja para barras de frutas	2	1
Sacacorchos	3	2
Rejillas rápidas	3	1
Agitadores cubos de hielo	10m	10m
Jarras de agua	2	4
Jarras de cerveza	3	3
	3	6

EQUIPO DE COCINA

Una gama de opciones

Además de las opciones de gas y eléctricas, las cocinas para restaurantes vienen en diferentes tamaños, potencias y cantidad de hornillos para satisfacer los requisitos de su menú.

- Tamaños: de 30 a 180 cm de ancho
- Potencia: de 20 000 a 40 000 BTU por hornillo (en modelos de gas)
- Número de hornillos: de 1 a 12

SOUTHBEND Since 1958

GAMAS PLATINO



VULCAN

COCINA DE GAS
ENDURANCE™



IMPERIAL

COCINA DE GAS
SERIE PRO





ESTUFAS DE GAS
DE USO
INDUSTRIAL



GARLAND®



ESTUFAS DE
INDUCCIÓN
DE USO
INDUSTRIAL



Atosa

ESTUFAS
DE GAS
COOKRITE



SOUTHBEND

ASADORES



GUÍA DE COMPRA DE GAMA

Con tantas opciones disponibles, querrá tener en cuenta algunas opciones al elegir la mejor gama para su negocio.

TIPOS DE GAMA

En primer lugar, elija el tipo de cocina que mejor se adapte a los alimentos que cocinará. A continuación, se muestran diferentes tipos de cocinas de la industria.

Gama de restaurantes: la más común y fácil de operar con anchos que van desde los 30 a los 180 cm.

Gama de servicio pesado: construcción de calibre pesado diseñada para uso industrial.

Gama especializada: una gama de wok o olla utilizada para recetas especiales.

GAMAS SUPERIORES

¿Qué va a cocinar en la estufa? La elección de encimeras dependerá de lo que ofrezca en su menú.

Quemador de gas abierto: ideal para hervir o freír con una olla o sartén.

Superficie caliente: la superficie lisa permite que las ollas y sartenes se muevan más fácilmente.

Eléctrico: se calienta rápido, es bueno para saltear y demás usos.

Plancha: ideal para productos de desayuno o cualquier alimento que sepa mejor a la parrilla.

Inducción: utiliza la carga electromagnética para calentar la sartén sobre la estufa y no el área circundante. Requiere utensilios de cocina compatibles con inducción.





HORNOS DE CONVECCIÓN

Los mejores consejos para cocinar por convección

- Baje la temperatura al menos 5°C.
- Reduce el tiempo de cocción hasta en un 25%.
- Vigile la comida. Es posible que una hornada de galletas más pequeña tarde sólo unos minutos menos, pero las piezas de carne más grandes pueden tardar hasta una hora menos, dependiendo del tamaño.
- Los moldes para hornear de paredes bajas proporcionan una mejor circulación del aire.
- Baje la velocidad del ventilador o utilice el ventilador a pulso para alimentos delicados como muffins y soufflés.

BLODGETT



HORNOS DE CONVECCIÓN
ELECTRICOS Y A GAS PREMIUM



SOUTHBEND

HORNOS DE CONVECCIÓN
ELECTRICOS Y A GAS SERIE SL



MOFFAT**HORNOS DE
CONVECCIÓN
TURBOFAN® SERIE 30**

Admiral Craft
Equipment Corp.
**HORNOS DE CONVECCIÓN
A GAS BLACK DIAMOND****VULCAN****HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS**

MÁS SOBRE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN

Ahorre tiempo, mano de obra e inventario de productos con un horno de convección. Hay una amplia variedad de unidades disponibles para adaptarse a casi todos los usos, desde modelos a ras de suelo de tamaño completo hasta unidades compactas para encimera. Elija el mejor horno para su negocio.

Su eficiencia es una de las razones por las que es un aparato tan popular. Al reducir el tiempo de cocción y brindar una versatilidad extrema, estas unidades se pueden usar para cocinar, calentar, hornear, asar y recalentar.

Los hornos de convección utilizan ventiladores para hacer circular el aire caliente dentro del horno. Esto crea una capa uniforme de calor que reduce los puntos fríos y calientes, lo que puede resultar en alimentos poco cocidos o quemados. Los hornos de convección brindan una mejor consistencia en las ofertas del menú.

Cualquier alimento cocinado en un horno radiante estándar se puede cocinar en un horno de convección. Las carnes se cocinan más rápido, lo que les permite retener su jugo y permanecer crujientes. Se producirá menos reducción en un horno de convección, lo que ayudará a aumentar las ganancias.

Una última consideración a tener en cuenta es el elegir la velocidad del ventilador. Los hornos de convección están disponibles con ventiladores de una o dos velocidades, intermitentes o inversos. El tipo de ventilador y su velocidad afectarán a la forma en que se cocinan ciertos alimentos. Asegúrese de que el horno que elija sea el mejor para las ofertas de su menú particular.



Lincoln

HORNOS
TRANSPORTADORES
IMPINGER
APERION™



MARSAL
PIZZA OVENS

HORNOS PARA PIZZA A GAS WAVE
SERIE WF



HORNOS PARA
PIZZA SUPER
DECK A GAS



HORNOS ESPECIALES

Elegir el horno adecuado

Tanto los hornos de piso como los hornos transportadores se utilizan para hacer pizzas, sándwiches y más. Un horno de piso se presta para una amplia variedad de elementos del menú, pero a menudo requiere operadores experimentados. Los hornos de piso son más adecuados para servicios de comida formales o informales con asientos. Los hornos transportadores reducen los tiempos de horneado mediante el uso de aire forzado, lo que ofrece una mayor consistencia con menos supervisión. Estos hornos son los mejores para locales de gran volumen, de comida para llevar y de servicio rápido.



FREIDORAS

Situar la freidora

La ubicación de la freidora es importante por muchos motivos. Debe instalarse en una zona que facilite su uso sin interferir con otros equipos. Coloque las freidoras al menos a 30 cm de distancia de hornillos encendidos, planchas o parrillas. Filtrar el aceite con regularidad lo mantendrá más limpio y prolongará su calidad.

EL ACEITE

El tiempo de recuperación equivale a eficiencia: el tiempo de recuperación es la cantidad de tiempo que tarda la freidora en volver a su temperatura óptima después de añadirle los alimentos al aceite. Cuanto más rápido se recupere, más eficiente será su operación.

Vida útil del aceite para freír: la vida útil del aceite para freír puede prolongarse indefinidamente filtrando la grasa dos veces al día y luego agregándole un 10% de aceite nuevo, el suficiente para rejuvenecer el aceite original. Por ejemplo, para una freidora de 15 kg, se deben agregar 1,5 kg de aceite nuevo. Seguir este método reducirá su gasto en aceite.

Descomposición del aceite: el agua es una de las principales causas de la rápida descomposición del aceite de cocinar. Idealmente, si se puede mantener un equilibrio entre freír productos secos, como alimentos empanados, y productos húmedos, como papas fritas congeladas, la vida útil del aceite de cocina se puede extender considerablemente. Cuando esto no es posible y la mayoría o todos los productos fritos están mojados se pueden colocar periódicamente varias rebanadas de pan seco entre las cestas gemelas y freirlas para absorber el exceso de agua.

FREIDORAS DE ACEITE REDUCIDO SOLSTICE SUPREME™ A GAS Y ELÉCTRICAS CON FILTRACIÓN



PITCO

FREIDORAS DE GAS SOLSTICE SUPREME



COCINA DE PASTA A GAS Y ELÉCTRICO Y ESTACIONES DE ENJUAGUE



EL TAMAÑO IMPORTA

Decidir el tamaño adecuado para la demanda

La productividad de la freidora, por lo general, se mide en kg de producto por hora. La regla general es que una freidora puede producir hasta 2 veces su peso en aceite. Por ejemplo, una freidora de 18 kg producirá entre 30 y 35 kg de patatas fritas por hora.

Elegir el tamaño correcto del área para freír

Si fríe trozos grandes de pescado o carne, debe asegurarse de que el área de fritura tenga capacidad para ellos sin comprometer su forma. Seleccione una freidora con un área para freír lo bastante grande como para manipular los alimentos a freír.



KROWNE KITS DE CONECTORES DE GAS 



VULCAN FREIDORA COMERCIAL QUICKFRY™



Frymaster FREIDORA A GAS DEAN POWERRUNNER® SPV 



FISHER MANUFACTURING COMPANY
Commercial Faucets Since 1936

KITS DE CONECTORES DE GAS 



GUÍA DE COMPRA DE MANGUERA DE GAS COMERCIAL

Todos los equipos de gas comerciales, como freidoras, cocinas y hornos, deben usar una manguera de gas comercial para garantizar conexiones adecuadas y evitar problemas de seguridad. Estas mangueras debe instalarlas un profesional autorizado y deben cumplir con las instrucciones adecuadas establecidas por el fabricante. Las mangueras residenciales están diseñadas para una conexión única y no para uso comercial.

Los equipos de gas montados sobre ruedas necesitarán de una manguera de gas flexible. El seleccionar una manguera con la longitud adecuada facilita el alejar el equipo de la pared para su limpieza y mantenimiento.

Para seleccionar la manguera de gas y el conector del tamaño correcto habrá que tener en cuenta algunas consideraciones. Las mangueras de gas se miden en incrementos de 30 cm y vienen en una variedad de longitudes que van desde 30 hasta 180 cm de largo. Le interesará medir la distancia entre el equipo y la pared para calcular la longitud adecuada.

Los tamaños de acoplamiento para la conexión varían de 1,30 a 3,8 cm de diámetro. El diámetro interior del conector determinará la cantidad de gas que fluye por él. Se deben tener en cuenta los BTU máximos que utiliza cada equipo durante las horas punta. Consulte las instrucciones de instalación de su fabricante para conocer los tamaños y accesorios adecuados.

Dormont
A WATTS Brand

**KITS DE
CONECTORES DE
GAS BLUE HOSE®**



Dormont
A WATTS Brand

**KITS DE
CONECTORES DE
GAS RELIAGUARD®**




VULCAN
**SARTENES BASCULANTES
ELÉCTRICAS PRECIPAN™**

COCINA ESPECIAL

Amplia el menú

Los equipos especializados pueden ayudar a ampliar la oferta del menú al ofrecer versatilidad y facilidad de operación. Las sartenes para estofar, las basculantes y las hervidoras a vapor brindan una solución todo en uno para hervir, asar, freír, estofar, cocinar a fuego lento y más.

Altamente eficientes, estos equipos brindan mejor consistencia y calidad al mantener temperaturas específicas con menos necesidad de monitoreo.

Las sartenes basculantes son la solución ideal para ahorrar espacio. Puede cocinar una variedad de alimentos desde un solo lugar. Caliente sopa, saltee carne, huevos revueltos o prepare chile en la misma unidad.

Las hervidoras de vapor son ideales para cocinar recetas en cacerolas. Resultan perfectas para cocinar sopas, salsas y pastas. El vapor proporciona un método de cocción consistente para obtener mejores resultados.

**SARTÉN BASCULANTE
MANUALES SERIE POWER
PAN™**

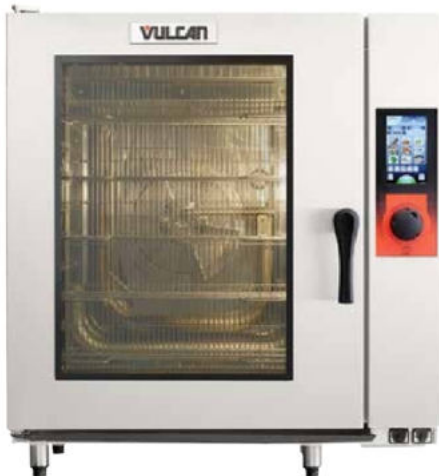
**SARTÉN
BASCULANTE
ELÉCTRICAS
SERIE DURAPAN™**

Cleveland
**HERVIDORES
ESTACIONARIOS
BASCULANTES A GAS**


HORNOS COMBI

Versatilidad conveniente

Ya sea que necesite calor seco, vapor o una combinación de ambos, un horno combinado puede proporcionar los tres métodos de cocción. El calor seco se logra mediante la cocción por convección y, a menudo, se utiliza para hornear o asar. El modo vapor es perfecto para escalfar pescado, cocinar arroz al vapor y preparar verduras con la textura ideal. Una combinación de convección y vapor da como resultado alimentos húmedos y sabrosos con una reducción mínima.



VULCAN HORNOS COMBI TCM SIN
CALDERA A GAS Y
ELECTRICOS



CONVOTHERM HORNOS COMBI MAXX PRO
6.10



**BLODGETT
COMBI**

HORNO COMBI INVOQ

VAPORERAS

Deja que te entren los calores

Vaporeras a presión: usan vapor a presión para un alto rendimiento y una cocción rápida de hasta 120 grados Celsius.

Vaporeras sin conexión: generan vapor y no requieren de un generador de vapor adicional.

Vaporeras por convección: utilizan vapor por convección para cocinar alimentos a una temperatura de hasta 100 grados Celsius.

groen

VAPORERAS
ATMOSFÉRICAS A
GAS Y ELÉCTRICAS
ECOTECH PLUS®



Cleveland

VAPORERAS A GAS Y ELÉCTRICAS
SIN CALDERA STEAMCUB™



VULCAN

VAPORERAS DE
CONVECCIÓN
ELÉCTRICAS PARA
MOSTRADOR



groen

VAPORERAS SIN
CALDERA SMARTSTEAM®
PRO





 **ACCUREX**
SISTEMAS DE VENTILACIÓN DE COCINA



SISTEMAS DE VENTILACIÓN DE COCINA

Consejos para la selección y uso del sistema de ventilación de su cocina.

- Conozca los requisitos de los códigos locales para la ventilación.
- Determine sus necesidades para ahora y el futuro. Es fácil comprar un elemento de más ahora, pero será difícil agregarlo más adelante.
- Comprender cómo está diseñado el sistema de ventilación para que funcione a fin de lograr una comodidad y seguridad óptimas.
- Utilice productos listados por UL o ETL.

Al operar y realizar el mantenimiento:

- Siempre dé servicio a sus ventiladores y revise si hay correas sueltas.
- Mantenga limpio el conducto de escape.
- Limpie los filtros de grasa con frecuencia, están hechos para que poder limpiarse en la mayoría de los lavavajillas comerciales o en el fregadero.
- Cubra todas las superficies exteriores de acero inoxidable con una capa ligera de aceite mineral y luego séquelo. Esto penetra en los poros del metal y facilita la limpieza.



SISTEMAS DE CAMPANA
SIMPLESPEC



FILTROS DE
CAMPANA



SISTEMAS DE
COCCIÓN SIN
VENTILACIÓN WELLS



MICROONDAS

Elija la eficiencia

Los microondas son una opción muy eficiente y ahorradora de energía cuando se trata de descongelar, recalentar o cocinar alimentos. Con un microondas puede pasar fácilmente del refrigerador al microondas y listo para servir en cuestión de minutos. Al utilizar un microondas, no sólo se ahorra tiempo sino que también se reduce el consumo de energía en comparación con otros equipos de cocina, todo ello sin subir más la temperatura en la cocina.



AMANA
COMMERCIAL



MICROONDAS COMERCIALES DE USO INDUSTRIAL



Panasonic  

HORNO MICROONDAS CON VAPOR SIN
CONEXIÓN SONIC STEAMER®

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD

Los hornos microondas de cocción rápida son una gran solución para espacios pequeños como quioscos de comida, tiendas de conveniencia y delicatessen que cuentan con un espacio limitado y no tienen hueco para un horno comercial de tamaño completo. Estos versátiles hornos se pueden utilizar para diversas tareas, como derretir el queso en sándwiches, recalentar platos principales y cocinar pechugas de pollo.

Una de las ventajas clave de estos hornos microondas híbridos de alta velocidad es su rápido tiempo de precalentamiento y cocción, mucho más rápido en comparación con los hornos tradicionales. Esto le permitirá atender a sus clientes de manera más eficiente, haciéndolos entrar y salir rápidamente y al mismo tiempo garantizar la calidad de la comida.

HORNOS
XPRESSCHEF® DE
ALTA VELOCIDAD

XpressChef®



HORNOS CIBO+ DE ALTA
VELOCIDAD

GUÍA DE COMPRA DE HORNOS DE ALTA VELOCIDAD

Los hornos de alta velocidad, también conocidos como hornos de cocción rápida, aceleran el proceso de cocción y reducen los tiempos de espera de los clientes. Estos hornos funcionan rápidamente mediante el uso de dos o más métodos de transferencia de calor, como la cocción por microondas y por convección.

Los hornos rápidos funcionan más rápido que la cocción con microondas al combinar la tecnología de microondas con fuentes de calor adicionales para cocinar rápidamente y con mejor consistencia. Estos hornos permiten a los operadores la versatilidad y flexibilidad para ampliar la oferta del menú.

Dependiendo de su menú, querrá elegir la mejor combinación de fuentes de calor para su horno rápido:

Calor por impacto: ideal para pizzas, sándwiches y verduras asadas.

Calor de microondas y convección: ideal para nachos, palitos de queso, alitas de pollo y sándwiches de desayuno.

Microondas, impacto y calor radiante: más versátil, ideal para todo, desde pizza hasta pescado y productos horneados.

Elegir el tamaño correcto dependerá del espacio que tenga disponible, los elementos que desee cocinar y los requisitos eléctricos de la unidad.

Las unidades más pequeñas y compactas pueden tener una cavidad de horno con una capacidad de 0,4 a 1,2 pies cúbicos. Estas unidades generalmente tienen un rango de potencia de 2990 a 5300 W.

Las unidades más grandes pueden presentar una cavidad de horno con una capacidad de 0,16 a 0,68 metros cúbicos y un rango de potencia de 5616 a 11 500 W.



**HORNO COMBI
RÁPIDO SPEED-
X™**



MERRYCHEF

**HORNOS CONNEX® 12 DE ALTA
VELOCIDAD**



Panasonic

**HORNO
SONICCHEF DE
ALTA VELOCIDAD**





INDUCCIÓN

Olvídate de quemarte con la inducción

Cocine más rápido, más preciso y con menos calor ambiental cuando use una cocina de inducción. Ésta utiliza el electromagnetismo para calentar directamente las ollas y sartenes sobre su superficie. La magia de la inducción es que solo calienta la zona en contacto directo con la sartén; si es que lo está. Si no hay olla ni sartén sobre la estufa, ésta no se enciende. Las cocinas de inducción requieren utensilios de cocina compatibles con la inducción que contengan suficiente metal magnético para generar una corriente eléctrica.

VOLLRATH®

COCINA DE INDUCCIÓN
SERIE 4



VOLLRATH®

RETERMALIZADORES Y
CALENTADORES POR
INDUCCIÓN EMPOTRADOS Y DE
MOSTRADOR MIRAGE®



Hatco
SOLUTIONS

People who serve, products that solve.™

CALENTADORES DE INDUCCIÓN
EMPOTRADOS Y DE MOSTRADOR
PALLETTI®





TOSTADORA CON CINTA
TRANSPORTADORA



People who serve, products that solve.

TOASTADORAS CON
TRANSPORTADORA
TOAST-QWIK®



TOSTADORA CON CINTA
TRANSPORTADORA



TOASTADORAS CON
TRANSPORTADORA
SPECTRUM™



TOSTADORAS CON CINTA TRANSPORTADORA

Ya sea tostado pan, *bagels* o *muffins* ingleses, una tostadora con cinta transportadora puede tostar hasta 2.400 rebanadas por hora. Diseñadas para lugares con un ritmo rápido y gran capacidad, las tostadoras transportadoras son perfectas para restaurantes y empresas de catering concurrenciosos. Disponible con tamaños de apertura específicos de 38 a 76 mm. A los trabajadores les interesará considerar el tamaño de los alimentos que se servirán antes de hacer la selección final.



LÍNEA DE COCINADO

Consejos para limpiar la plancha

- Al final del servicio, deje que la plancha se enfríe hasta los 150-178°C y aplíqueles agua a temperatura ambiente.
- Utilice un raspador para planchas para eliminar los residuos de la superficie.
- Aplique aceite y utilice una plancha de ladrillo sobre la superficie.
- Frote en el sentido de la fibra del metal mientras la plancha aún esté caliente.
- Puede usar un detergente específico para planchas sobre la superficie de la placa, pero asegúrese de eliminar completamente el detergente al enjuagar la superficie de cocción con agua a temperatura ambiente.



PLANCHAS
ULTRA-MAX®



ASADORES
ULTRA-MAX®



PARRILLAS
SANDWICHERAS
PRO-MAX® 2.0





PLANCHAS DE GAS DE USO INDUSTRIAL



ASADORES DE GAS DE USO INDUSTRIAL



VULCAN PLANCHAS DE GAS DE USO INDUSTRIAL SERIE MSA



EQUIPO MODULAR DE C CINA A GAS



ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

Aislado vs. sin aislar

Los armarios aislados se calientan más rápido y usan menos energía que los no aislados, pero cuestan más por adelantado. Los armarios sin aislamiento son una inversión menor y pueden contribuir a la temperatura de la cocina, pero siguen siendo una buena opción para operaciones de bajo volumen.

Consejo profesional:

El Departamento de Energía de EE. UU. informa que, con frecuencia, los armarios de almacenamiento se dejan encendidos durante la noche. Pone en marcha un cronograma de cierre en el que incluir a su armario de conservación.

ARMARIOS COMBINADOS DE
MANTENIMIENTO Y PRUEBA
CALEFACTADOS C5™ SERIE 3



METRO

ARMARIOS DE
MANTENIMIENTO Y PRUEBA
CALEFACTADOS DE HUMEDAD
CONTROLADA SERIE C5 9





METRO

**ARMARIOS DE
SOPORTE
HOTBLOX™**

Admiral Craft
Equipment Corp.

**ARMARIOS A PRUEBA DE CALENTADORES SIN
AISLAMIENTO**



UNOX®

**CONSERVANTES DE ALIMENTOS
A TEMPERATURA DE SERVICIO
EVEREO®**

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPO DE CONSERVACIÓN

Los calentadores de alimentos y los equipos de conservación permiten preparar los alimentos con antelación y conservarlos hasta que estén listos para su servicio. Esta es una práctica perfectamente aceptable si se siguen las pautas de seguridad.

- Nunca utilice equipos que conserven el calor para recalentar alimentos.
- Asegúrese de que su equipo para conservar el calor pueda mantener los alimentos a una temperatura interna de 58°C.
- Verifique la temperatura interna de los alimentos cada 2 horas.
- Guarde los alimentos cubiertos.
- Revuelva los alimentos con regularidad para evitar puntos calientes.

CALENTADORES

Mantenimiento del calentador

Amplíe la vida útil de su calentador de alimentos con estos sencillos consejos:

- Evite el agua calcárea y elimine las manchas de agua, ya que pueden dejar depósitos minerales que pueden conducir a la oxidación.
- Mantenga sus calentadores de acero inoxidable limpios y libres de acumulación de calcio.
- Utilice un limpiador alcalino, alcalino clorado o sin cloro.
- Utilice limpiadores a base de ácido cítrico para eliminar los depósitos de calcio.



CALENTADORES DE CAJONES
INDEPENDIENTES
TOASTMASTER®



ESTACIONES DE COMIDA
FRITA CRISP 'N HOLD



People who serve, products that solve.™

CAJONES
CALENTADORES
INDEPENDIENTES




**CALENTADORES DE
ENCIMERA PASS & GO**

**CALENTADORES DE
ALIMENTOS**

**VITRINAS
CALEFACTADAS**

nemco | FOOD
EQUIPMENT

**CALENTADORES DE
ALIMENTOS
SECO/HÚMEDO HOT
HOLD®**

EL AMBIENTE ESTÁ CALDEADO

Consejos útiles para aprovechar al máximo su equipo de conservación del calor.

Al mantener calientes los alimentos húmedos:

- Las cacerolas o recipientes que se conserven calientes deben cubrirse para mantener tanto la temperatura como la humedad de los alimentos.
- Mantenga los recipientes frescos en rotación y nunca agregue alimentos frescos a los recipientes que ya están en espera.
- Los equipos que echan mano de la humedad para la conservación son perfectos para cocinadas calientes como guisos o patatas o para recalentar alimentos como panes, pasteles y sopas.

Al mantener calientes los alimentos crujientes:

- No se deben tapar ni apilar cacerolas o recipientes.
- Los alimentos deben estar en recipientes poco profundos y dispuestos en una sola capa para mantener su textura crujiente.
- Proporcione calor tanto desde arriba como desde debajo del recipiente para evitar la pérdida de calor.

LÍNEA DE SERVICIO

Nada de colarse

Desde la conservación hasta el servicio, existe una gama de equipos que pueden proporcionar la versatilidad y flexibilidad necesarias para que el proceso no sufra problemas. Las líneas de servicio se pueden configurar para satisfacer sus necesidades y pueden incluir equipos como mesas de vapor, estaciones frías, microondas y demás. Disponibles en diferentes tamaños, las líneas de servicio le permiten ampliar su menú al tiempo que aumentan la capacidad de almacenamiento y cocción para mejorar la productividad y la eficiencia.



**CONTENEDORES DE ACCESO
HOTCOLDFREEZE™**



**CONTENEDORES DE
ACCESO MODULAR**



PMG
INNOVATING FOOD SHIELDS & DISPLAYS

**PROTECTORES DE
ALIMENTOS PARA ENCIMERA**



ADVANCE TABCO
SMART FABRICATION

**MESAS DE COMIDA
CALIENTE**



LÍNEAS DE SERVICIO PERSONALIZADAS



STAINLESS INNOVATIONS

Brilliant Design. Exceptional Value



MOSTRADORES DE SERVICIO THURMADUKE



Your Solutions Partner

MESAS DE VAPOR AEROCALIENTE



LÍNEAS DE SERVICIO SHELLEY®



SISTEMA AUTOSERVICIO EN BANDEJA TRAY TRAC TRAY

SE CORTANTE

Asegurándose de que la hoja de su rebanadora esté siempre afilada, obtendrá un resultado óptimo.

- Asegúrese de que la rebanadora esté limpia antes de comenzar el proceso de afilado.
- Afloje el perno incorporado del afilador.
- Gire el afilador 180° para que quede directamente sobre la hoja y luego asegúrela apretando.
- Encienda la rebanadora para que la cuchilla comience a girar.
- Mantenga presionado el botón de afilado situado en la parte de atrás de la hoja. Es importante afilar la hoja en intervalos breves, no superiores a un minuto por cada vez. Suelte el botón después de cada sesión de afilado.
- Presione brevemente el botón de acabado en el frontal del afilador para eliminar cualquier rebaba o imperfecciones del filo de la hoja y crear así un acabado suave.
- Apague la rebanadora cuando haya terminado de afilar. Vuelva a colocar el conjunto de afilado en su posición original y fíjelo de forma segura.
- Puede ser necesario limpiar cualquier residuo que haya quedado tras el proceso de afilado.



Globe



REBANADORAS MANUALES Y AUTOMÁTICAS
DE USO INDUSTRIAL PREMIUM



Admiral Craft
Equipment Corp.

REBANADORAS
MANUALES POR
GRAVEDAD



Berkel

REBANADORAS
MANUALES Y
AUTOMÁTICAS
PREMIER



TIPOS DE BATIDORA/AMASADORA

Al comparar una batidora planetaria con una batidora/amasadora de espiral, hay algunas diferencias clave a considerar.

Una batidora planetaria es conocida por su versatilidad gracias a los accesorios extraíbles de batidor de alambre, batidor de masa y gancho para masa. Esta flexibilidad permite diversas opciones de mezcla y amasado, lo que la convierte en una opción para todos los usos. Además, muchas de estas batidoras son compatibles con accesorios estándar del n.º 12, como picadoras de carne y procesadores de alimentos, lo que permite una mayor personalización y versatilidad.

Por otro lado, una amasadora de espiral está diseñada específicamente para mezclar y amasar masas de manera eficiente y suave. Su enfoque principal se centra en la preparación de la masa. Este aparato proporciona a los operadores un mayor control sobre el proceso de mezclado, lo que la hace muy adecuada para manipular grandes cantidades de masa de pizza o pan.

Teniendo en cuenta estas diferencias, la elección entre una batidora planetaria y una batidora/amasadora de espiral depende de sus necesidades específicas. Si está buscando una amasadora que ofrezca versatilidad y pueda realizar una variedad de tareas de mezcla más allá de la preparación de masa, una batidora planetaria puede ser la mejor opción. Sin embargo, si lo que busca es principalmente mezclar masa, particularmente en grandes cantidades como en la producción de pizza o pan, una amasadora de espiral es la opción preferida por su eficiencia y capacidades de control de la masa.



**AMASADORAS DE ESPIRAL
INDUSTRIALES Y DE GRAN
USO**



HOBART

**BATIDORAS PLANETARIAS DE ALTA
RESISTENCIA LEGACY+® MAXIMUM**





**BATIDORAS
PLANETARIAS**



**LAMINADORAS DE MASA PARA
MOSTRADOR SERIE DL**



SE MÁS EFICIENTE CON UNA LAMINADORA DE MASA

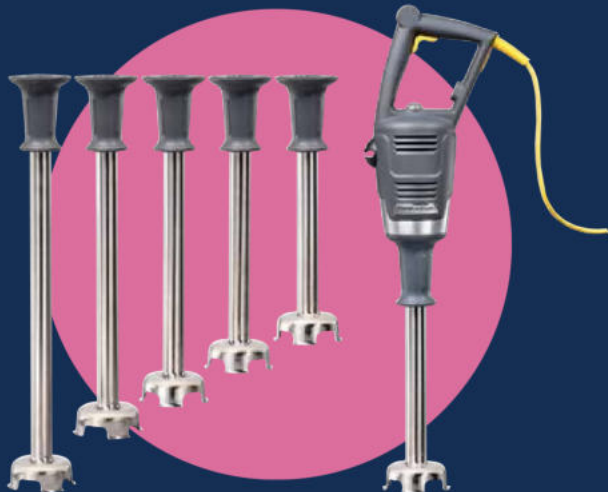
Esta es una inversión que vale la pena por su ahorro de tiempo y la reducción en los gastos de mano de obra; las laminadoras de masa enrollan la masa hasta 6 veces más rápido que cuando se hace a mano. Asegúrese de que el que elija pase estas pruebas.

- **Materiales de calidad:** elija uno de acero inoxidable para una mayor durabilidad.
- **Gran capacidad:** seleccione una laminadora de masa de alta capacidad.
- **Grosor ajustable:** asegúrese de que el modelo elegido cuenta con una opción para ajustar el espesor de la masa.
- **Correas y rodillos:** asegúrese de que su unidad tenga una correa de teflón de calidad alimentaria y rodillos de plástico para evitar la acumulación de masa.
- **Motor para servicios pesados:** ahórrese problemas con motores sellados y rodamientos de bolas lubricados.



robotcoupe®

PICADORAS DE MANO

WARING
COMMERCIALPICADORAS DE MANO
BIG STIK®Hamilton Beach
COMMERCIALPICADORAS DE MANO
BIGRIG™

PICADORAS DE MANO

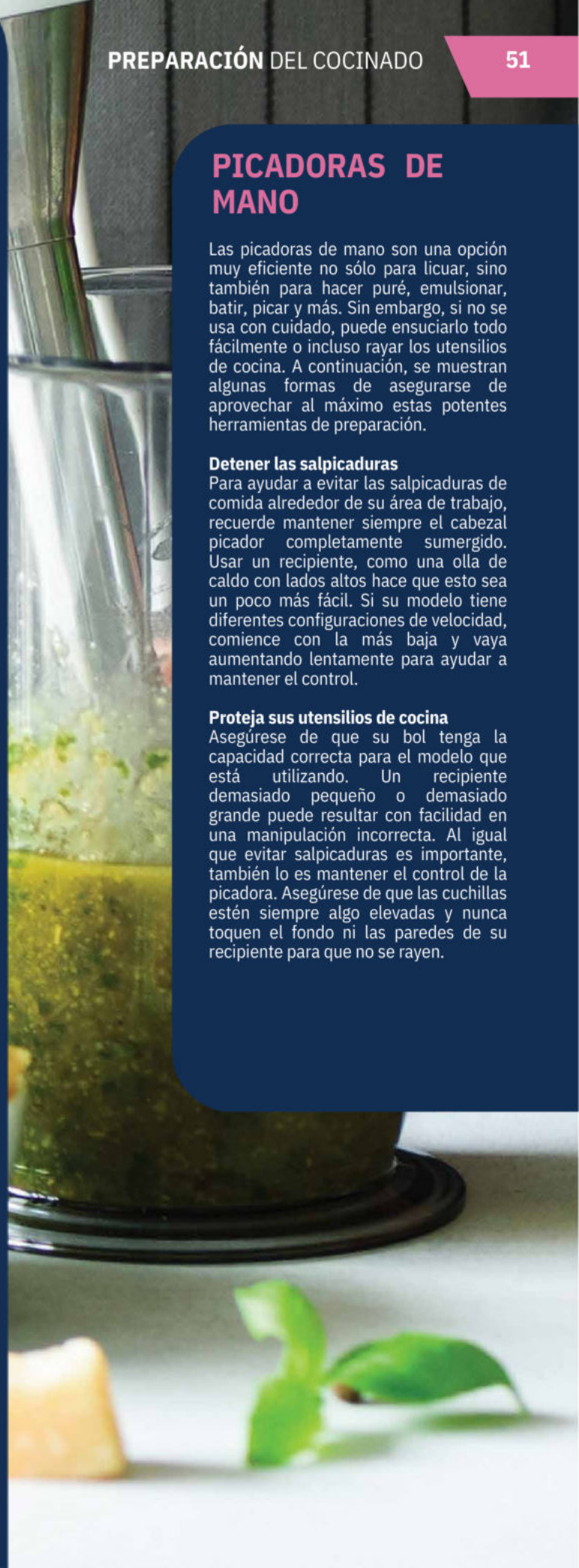
Las picadoras de mano son una opción muy eficiente no sólo para licuar, sino también para hacer puré, emulsionar, batir, picar y más. Sin embargo, si no se usa con cuidado, puede ensuciarlo todo fácilmente o incluso rayar los utensilios de cocina. A continuación, se muestran algunas formas de asegurarse de aprovechar al máximo estas potentes herramientas de preparación.

Detener las salpicaduras

Para ayudar a evitar las salpicaduras de comida alrededor de su área de trabajo, recuerde mantener siempre el cabezal picador completamente sumergido. Usar un recipiente, como una olla de caldo con lados altos hace que esto sea un poco más fácil. Si su modelo tiene diferentes configuraciones de velocidad, comience con la más baja y vaya aumentando lentamente para ayudar a mantener el control.

Proteja sus utensilios de cocina

Asegúrese de que su bol tenga la capacidad correcta para el modelo que está utilizando. Un recipiente demasiado pequeño o demasiado grande puede resultar con facilidad en una manipulación incorrecta. Al igual que evitar salpicaduras es importante, también lo es mantener el control de la picadora. Asegúrese de que las cuchillas estén siempre algo elevadas y nunca toquen el fondo ni las paredes de su recipiente para que no se rayen.



MANTENIMIENTO DE LICUADORAS LIMPIAS Y LISTAS PARA USAR

Las licuadoras de alimentos permiten crear sopas abundantes, picar verduras, hacer postres helados o salsas de puré. Estas herramientas esenciales para el cocinado reducen la mano de obra y aumentan la velocidad del servicio. Mantenerlas limpias y listas para su siguiente uso es fácil si se siguen estas pautas.

- Desenchufe siempre la licuadora antes de limpiarla.
- Limpie la unidad con agua tibia y jabón, limpiando todas las superficies accesibles.
- Examine periódicamente el recipiente en busca de grietas y verifique que las cuchillas giran fácilmente y sin menor resistencia.
- Tenga a mano recipientes adicionales para los períodos de mayor actividad.

Hamilton Beach
COMMERCIALLICUADORAS
CULINARIAS
EXPEDITOR™

robot coupe

PROCESADOR DE
ALIMENTOS
COMBINADOWARING
COMMERCIALPROCESADORES DE ALIMENTOS
COMBINADOS Y BOLES POR
LOTES



TRITURADORAS DE QUESO



ABRELATAS ELÉCTRICO



PROCESOS SEGUROS

Los equipos de preparación y procesamiento de alimentos pueden ayudar a los trabajadores a ahorrar una cantidad significativa de tiempo en la cocina. Las cuchillas de estas unidades son muy afiladas y algunos modelos automáticos funcionan con motores de 1 a 3 caballos. La capacitación adecuada del personal y una lista de precauciones de seguridad pueden ayudar a prevenir accidentes alrededor de este equipo.

- Siga siempre las instrucciones de funcionamiento del fabricante.
- No use ropa holgada ni joyas que puedan quedar atrapadas en la máquina.
- Coloque los alimentos a procesar cerca del equipo.
- Supervise de cerca el equipo cuando esté en funcionamiento.
- Mantenga los dedos alejados de las cuchillas afiladas del cortador.
- Utilice una espátula de goma para liberar los alimentos de las cuchillas, de ser necesario.
- Apague el equipo y desenchúfelo antes de limpiar o reparar la unidad.
- Limpie y desinfecte completamente tras cada uso según los consejos del fabricante.

MESAS DE TRABAJO

Elegir el modelo correcto

Tipos de base y protectores contra salpicaduras:

La elección entre una mesa de trabajo con base abierta y una con estante inferior depende de sus necesidades específicas. Una mesa con base abierta es conveniente si va a usar contenedores de ingredientes con ruedas, ya que caben debajo perfectamente. Por otro lado, una mesa de trabajo con estante inferior ofrece un espacio práctico para pequeños electrodomésticos o recipientes para guardar alimentos.

Si está interesado en una mesa de trabajo con estante inferior, dicho estante puede ser de acero galvanizado o acero inoxidable. Los estantes inferiores galvanizados suelen combinarse con patas de acero galvanizado y pies de plástico en forma de bala, lo que los convierte en una opción más popular debido a su precio ligeramente inferior. Sin embargo, para ambientes con mucha humedad, se recomienda optar por una mesa de acero inoxidable al completo.

ADVANCE TABCO.
SMART FABRICATION



MESAS DE TRABAJO SERIE
PREMIUM

NSF



METRO

MESAS DE TRABAJO PERSONALIZABLES
PREMIUM TABLEWORX™

NSF



nemco® | FOOD
EQUIPMENT

PICADOR SENCILLO 3™



SERIE TITAN MAX-CUT™



VOLLRATH®

INSTA CUT® 5.1



PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Los cortadores de frutas y verduras son máquinas versátiles que pueden procesar diferentes tipos de productos de forma eficaz. Sin embargo, también hay modelos especializados para usos únicos, como procesar artículos grandes como lechugas o crear cebollas en flor.

Diferentes cortadores de frutas y verduras pueden producir múltiples tamaños de rodajas, cubitos y gajos, mientras que otros ofrecen cortes especializados como descorazonar o pelar. La cantidad de producto que puede procesar una cortadora depende de la velocidad a la que puede cargar, empujar y recargar.

Para elegir entre una cortadora de pared o de mostrador, evalúe el diseño de su cocina, el volumen de producción y las restricciones de espacio. Las cortadoras de encimera suelen tener patas de goma antideslizante o ventosa, mientras que otras se fijan directamente a la encimera para evitar el movimiento durante el procesamiento. Los cortadores montados en la pared son útiles para usos en grandes cantidades ya que no ocupan un valioso espacio de almacenamiento ni en la encimera, y el estilo de base permite el uso de contenedores extragrandes para recoger el producto.

REBANADAS PERFECTAS

Cuchillo de pelar: similar al cuchillo de chef pero a una escala más pequeña, la hoja del cuchillo de pelar mide de 5 a 10 cm de largo. Es perfecto para tareas delicadas como pelar y adornar y también es útil para descorazonar tomates y fresas.

Cuchillo de chef: generalmente, mide entre 15 y 25 cm de largo, tiene una hoja ancha y se usa principalmente para picar. Los cuchillos de chef franceses se curvan hacia arriba, mientras que el cuchillo japonés Santoku tiene una punta que se curva hacia abajo y presenta un borde hueco.

Cuchillo de sierra: utilizado para una variedad de opciones de rebanado, el borde dentado facilita el corte de alimentos de múltiples texturas, como tomates suaves o pan crujiente. Elija una hoja que tenga al menos de 25 a 30 cm de largo para reducir la cantidad de aserrado necesario para atravesar e la carne.



DEXTER

CUBIERTOS SANI-SAFE®



CUBIERTOS SERIE 5600



DEXTER

CUBIERTOS PROFESIONALES V-LO®



winco

CUBIERTOS DE ACERO FORJADO



CUBIERTOS COLECCIÓN MILLENNIA®



VICTORINOX

CUBIERTOS FIBROX®



A PESARSE

Una inversión que bien vale su precio, las básculas de control de porciones brindan la forma más precisa de medir los ingredientes. Estas básculas ahorran tiempo, mano de obra y dinero al garantizar que se mida cada porción y que cada oferta del menú se prepare con coherencia y precisión. Las capacidades varían dependiendo del tipo de báscula.

Las básculas de control de porciones suelen tener unas capacidades de medición que oscilan entre los 900 g y los 9 kg. Los modelos digitales pueden almacenar datos para proporcionar una mejor coherencia entre las ofertas del menú.

Los nuevos avances tecnológicos incluyen pantallas táctiles y básculas alimentadas por energía solar que miden el peso de varios artículos por separado y combinados.

TAYLOR.

BÁSCULAS DIGITALES
PARA CONTROL DE
PORCIONES

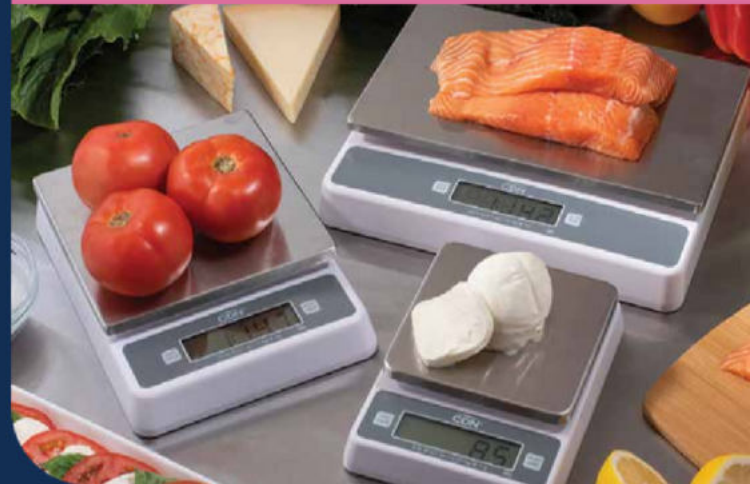
NSF



CDN

BÁSCULAS MAESTRAS

NSF



Edlund
edlund.com

BÁSCULAS ESPECIALES Y PARA
PIZZA DIGITAL INALÁMBRICAS
BLUETOOTH®

NSF





LA TEMPERATURA SI IMPORTA

Los termómetros para alimentos ayudan a garantizar que los alimentos se cocinen, se conserven, sirvan y almacenen a temperaturas seguras. Usar un termómetro es el único método confiable para determinar si la comida está lista.

Los de tipo digital, como los termómetros de termopar, alcanzan y muestran las temperaturas rápidamente, utilizando sensores ubicados en la punta de la sonda.

Los termómetros para alimentos brindan lecturas precisas de 2 a 4 grados Fahrenheit cuando se insertan correctamente en los alimentos.

CDN

TERMÓMETROS DIGITALES



TERMÓMETRO DIGITAL DE BOLSILLO



COOPER-ATKINS

TAYLOR.

TERMÓMETROS Y TERMOPARES DIGITALES



TERMOPAR PLEGABLE STEAK GENIUS



A COCINAR

Utensilios de cocina básicos

Materiales

Dependiendo de sus necesidades, las opciones incluyen materiales estándar o de inducción. Los materiales estándar incluyen aluminio, acero inoxidable, cobre y hierro fundido; sin embargo, comúnmente, se prefiere el acero inoxidable por su larga durabilidad. Los utensilios de cocina de inducción deben ser magnéticos para usarse en una placa de inducción. Este tipo de método de cocción utiliza corrientes electromagnéticas para transferir calor directamente a los utensilios de cocina compatibles con la inducción que se utilizan.

Tipo de uso

Invierta en el tipo de utensilios de cocina que se adapte a lo que ofrece su menú. A continuación se detallan las ollas y sartenes habituales y para qué se usan normalmente.

Sartén de freír: una sartén poco profunda con paredes inclinadas. Se utiliza para freír, dorar, saltear, asar y hornear. Los tamaños varían de 16 a 35 cm de diámetro.

Olla común: una olla grande con una base plana y paredes altas. Se utiliza para cocinar grandes cantidades de sopas y guisos. Los tamaños varían de 7 a 95 l.

Cacerola para salsa: una olla pequeña con fondo plano y paredes rectas o curvas. Se utiliza para pequeños cantidades de salsas. Los tamaños varían de 1 a 10 l.

Opciones disponibles

Los clientes pueden elegir el grosor del metal de sus utensilios de cocina, desde calibre 8, que es el más grueso para uso intensivo, hasta calibre delgado 22 para cocinas ligeras.

Las asas pueden ser huecas o sólidas. Las asas huecas se mantienen más frescas. Los mangos se pueden soldar al recipiente de los utensilios de cocina sin remaches para un interior liso, o se pueden unir con remaches para una sujeción resistente.





UTENSILIOS DE COCINA PROFESIONALES DE ACERO INOXIDABLE



UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE



UTENSILIOS DE COCINA DE 3 CAPAS TRIBUTE®



UTENSILIOS DE COCINA TUXCLAD™ PRO DE ACERO INOXIDABLE - TRIPLE



SARTÉN DE ACERO AL CARBÓN





UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE TRI-GEN



UTENSILIOS DE COCINA DE ALUMINIO FUNDIDO HOT™



UTENSILIOS DE COCINA PROFESIONALES DE ALUMINIO HYPERION3



MINI BANDEJAS DE HIERRO FUNDIDO FIREIRON™



BANDEJAS DE MESA DE VAPOR SUPER PAN V®



RECIPIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA PRINCIPIANTES

Con el material, la forma, el tamaño y la tapa adecuados, los recipientes de almacenamiento de alimentos pueden ayudar a almacenar y organizar ingredientes de forma segura, reducir el desperdicio y maximizar el espacio de almacenamiento en cualquier cocina.

Materiales

Los recipientes para almacenar alimentos pueden estar hechos de diferentes materiales, como polietileno (blanco), que tiene una apariencia blanca sólida y libre de BPA. Son resistentes a impactos, manchas y productos químicos, e incluso pueden soportar temperaturas de -40° a 160°F . Los contenedores transparentes y translúcidos tienen el beneficio adicional de permitir hacer una gestión del inventario de un sólo vistazo.

Formas

Los recipientes vienen en diferentes formas y cada forma tiene sus propias ventajas. Por ejemplo, los redondos permiten tiempos de enfriamiento más rápidos y ayudan a minimizar el desperdicio de alimentos, mientras que los cuadrados pueden maximizar el espacio de almacenamiento, al contener más producto en un área más pequeña.

Tamaños

También hay varios tamaños de recipientes disponibles, desde pequeños que pueden contener tan solo 200 g hasta recipientes grandes con capacidades de hasta 45 l. Los contenedores se pueden apilar de forma segura y, por lo general, cuentan con graduaciones para ayudar a realizar mediciones precisas.

Tapas

Usar tapas compatibles con los recipientes de almacenamiento de alimentos es esencial para mantener los alimentos frescos y a salvo de contaminantes nocivos. Hay diferentes tipos de tapas disponibles, como tapas a presión que son fáciles de quitar, herméticas, económicas y resistentes a derrames. Las cubiertas de sello van ajustadas, son resistentes a derrames y vienen con un sello interior y exterior para una protección superior. Se pueden usar tapas codificadas por colores para una identificación rápida de la tapa, pero no son herméticas.





5 PASOS PARA FIFO

FIFO se refiere al sistema de almacenamiento y rotación de alimentos «First In, First Out». Con este método se utiliza primero el alimento que lleva más tiempo almacenado. El etiquetado de alimentos permite a los operadores ver de un vistazo cuánto tiempo lleva almacenado un alimento. Siga estos 5 sencillos pasos para un sistema FIFO seguro.

1. Verifique las fechas de almacenamiento y caducidad de los alimentos almacenados.
2. Retire los artículos que estén dañados o que tengan fechas de caducidad vencidas.
3. Coloque los artículos con las fechas más próximas al frente.
4. Almacene los artículos nuevos detrás de los más antiguos.
5. Utilice los ingredientes que estén delante primero.

CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

BANDEJAS PARA
ALIMENTOS
CAMWEAR®



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

BANDEJAS PARA
ALIMENTOS DE ALTA
CALOR H-PAN™



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

SISTEMA DE
ALMACENAMIENTO DE
ALIMENTOS SERIE
CAM SQUARES® FRESHPRO





**BOTELLAS DE
SALSA EZ-
KLEEN®**



**BANDEJAS PARA ALIMENTOS
STORPLUS™ PERMALABEL™ CON
ETIQUETA INTEGRADA**



**RECIPIENTES
REDONDOS PARA
ALMACENAMIENTO
DE ALIMENTOS
STORPLUS™**



TEXTILES

¡Mantén tu ropa y delantales con buen aspecto!

A continuación se ofrecen algunos consejos para eliminar las manchas comunes:

Bebidas alcohólicas

Remoje previamente o pase una esponja sobre las manchas frescas de inmediato con agua fría y a continuación con agua fría y glicerina. Enjuague con vinagre durante unos segundos si persiste la mancha. Estas manchas pueden volverse marrones con el tiempo. Si la mancha de vino permanece, frote con un detergente concentrado; espere 15 minutos y enjuague. Repita el proceso si necesario. Lave con detergente en agua lo más caliente que pueda soportar la tela.

Sangre

Remojar previamente en agua fría o tibia durante al menos 30 minutos. Si la mancha persiste, sumérgala en agua tibia con amoníaco (1 cucharada por litro de agua). Enjuague. Si la mancha persiste, frote con detergente y lave con lejía apta para telas.

Cera de vela

Utilice un cuchillo sin filo para raspar la mayor cantidad posible. Coloque la tela entre dos pañuelos secantes o desechables y presione con una plancha tibia. Retire la mancha de color con un solvente de limpieza en seco no inflamable. Lave con detergente en el agua más caliente que soporte la tela.

GUANTES
DISPENSADORES
DESECHABLES
ONESAFE™



FoodHandler
risk nothing.

GUANTES
DESECHABLES DE
NITRILO
THINSENSE™



CTC | Foodservice textiles & supplies

MANOPLAS PARA
HORNO Y
AGARRASARTENES.



DELANTALES
ENTEROS Y DE
CINTURA



Champion
The Dishwashing Machine Specialist

LAVAVAJILLAS BAJO
ENCIMERA DE ALTA
TEMPERATURA



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

CARRITO COMPACTO Y
AJUSTABLE PARA
PLATOS



HOBART

LAVAVAJILLAS
COMERCIALES BAJO
ENCIMERA SERIE LXN



LAVAVAJILLAS

Desinfección a alta temperatura vs. química

Máquinas de alta temperatura

- Operan lavando la vajilla a temperaturas que oscilan entre los 65 y 70°C y enjuagándola a 82°C.
- Higieniza los productos mediante el alto calor del agua.
- Ofrece capacidades de secado más rápidas.
- Ideal para platos visiblemente sucios y aquellos con grasa/acumulación de grasa.

Máquinas de desinfección química/baja temperatura

- Operan lavando y enjuagando a temperaturas que oscilan entre 50 y 60°C.
- Requieren el uso de productos químicos lavavajillas para desinfectar.
- Los platos deben fregarse previamente antes de introducirlos en la máquina.
- Su requerimiento energético es menor.





LAVAVAJILLAS TIPO PUERTA DE ALTA TEMPERATURA



LAVAVAJILLAS TIPO PUERTA DE ALTA TEMPERATURA DYNASTAR®



LAVAVAJILLAS TIPO PUERTA DE ALTA TEMPERATURA



SISTEMA DE REMOJO ENERGÉTICO





LAVAVAJILLAS CON
TRANSPORTADOR



LAVAVAJILLAS CON TRANSPORTADOR
RACKSTAR®



LAVAVAJILLAS CON TRANSPORTADOR
DE ALTA TEMPERATURA



CÓMO ELEGIR EL MEJOR TRITURADO DE BASURA

A la hora de eliminar residuos de los alimentos, un triturador de basura comercial es uno de los métodos más eficientes y sostenibles. Los trituradores ayudan a que los desechos no vayan a parar a vertederos y también ayudan a mejorar la eficiencia en la cocina al reducir los viajes del personal al contenedor de basura. Al seleccionar un triturador de basura para su servicio de comida, hay algunas cosas a considerar.

Tamaño

El tamaño del triturador de basura dependerá de la cantidad de alimentos cocinados y de la cantidad de kW de potencia necesarios. Si tiene una necesidad limitada de un triturador de basura (como en una pequeña cafetería o un restaurante de servicio limitado), una unidad liviana de aproximadamente 700 W debería valer. Para lugares más grandes, como cafeterías de gran superficie, es posible que se necesite un triturador de más de 3kW. La mayoría de los restaurantes de servicio completo necesitarán una unidad de 1 a 3 kW.

Opciones

Los operadores pueden personalizar los sistemas eligiendo un interruptor o centro de control, un montaje de collarín o fregadero o un montaje a la pila del fregadero. Un centro de control que cuenta con una opción de marcha atrás automática cambia la dirección de las aspas para eliminar atascos y alargar la vida útil del triturador. Para que su eliminación sea más sostenible, hay disponibles modelos de ahorro de agua que reducen la cantidad de agua que se va por el desagüe. En áreas donde los trituradores no son una opción, se puede utilizar un despulpador o un sistema de reducción de desechos de alimentos para respaldar los programas de compostaje o minimizar la cantidad de desechos alimentarios que van a parar a los vertederos.

TRITURADORES



inSinkErator®

SISTEMA DE REDUCCIÓN DE RESIDUOS DE ALIMENTOS WASTEXPRESS®





UNIDADES DE ENJUAGUE PREVIO Y GRIFOS EVERSTEEL™



RELIABILITY BUILT IN™

UNIDADES DE ENJUAGUE PREVIO Y GRIFOS ULTRARINSE™



DATOS SOBRE EL GRIFO

Hay muchos tipos de grifos comerciales disponibles para cocinas de restauración. A continuación, se ofrecen algunos datos que le ayudarán a determinar el tipo de grifo que necesita.

Grifos de preenjuague

Ideal para enjuagar previamente los productos antes de lavarlos. Este grifo utiliza una boquilla rociadora de alta potencia para eliminar los alimentos de los platos. El estilo de cuello de cisne es el más popular y presenta una manguera envuelta en un resorte grande para facilitar el movimiento y la flexibilidad.

Grifos oscilantes

Estos grifos se utilizan con fregaderos de compartimentos y cuentan con una boquilla recta que puede girar de izquierda a derecha. El grifo giratorio está disponible en diferentes longitudes de boquilla.

Grifos de cuello de cisne

Este grifo se encuentra, por lo general, en lavabos para lavarse las manos o en lavabos de un compartimento. Las boquillas de cuello de cisne son curvas y pueden girar o fijarse en el sitio. La boquilla curva facilita el llenado de las ollas.

Grifos de llenado de ollas

Instalados sobre la cocina, los grifos para llenado de ollas ahorran tiempo y trabajo a la hora de llenar las ollas de agua. Estos tipos de grifos suelen tener doble articulación para plegarlos fácilmente cuando no se les está dando uso.



FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



KROWNE

UNIDADES DE ENJUAGUE PREVIO, CABEZAL ROCIADOR Y GRIFOS SERIE DIAMOND





bissell
BigGreen Commercial™

MÁQUINAS PARA EL SUELO

CABEZALES DE ESCOBA
BLANDA Y DURA DUO-
SWEEP®



CARLISLE
FOODSERVICE PRODUCTS

COMBO DE CUBO Y
FREGONA OMNIFIT™



A BARRER

Escoja diferentes escobas para realizar tareas específicas en su establecimiento. Los sistemas codificados por colores son una excelente manera de separar las herramientas de limpieza para diferentes áreas, como cocinas, baños y comedores.

Elija escobas duras o blandas según el tipo de residuos que necesite barrer. Las cerdas blandas están deshilachadas al final para barrer partículas pequeñas, como migas o polvo. Las cerdas duras son rectas y tienen extremos rígidos para barrer residuos más grandes y pesados. Estas escobas funcionan mejor en áreas más grandes.



PAPERERAS DELGADAS CON TAPA



HABLEMOS DE BASURA

No importa dónde quiera situarla, hay una papeleras del tamaño perfecto que se adapta a sus necesidades. Desde formas redondas o cuadradas de alta resistencia hasta contenedores delgados con un tamaño reducido,, son muchos los estilos disponibles.

Si se necesita una funda o tapa, existen muchos tipos en el mercado. Los clientes pueden elegir las firmes, oscilantes, recicladas y más.



CUBOS DE RESIDUOS REDONDOS CON TAPA BRONCO™



Los cubos también vienen en una variedad de colores que pueden facilitar el establecer un sistema codificado por colores para áreas específicas del establecimiento.



BOTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN KLEEN-PAIL® PRO™

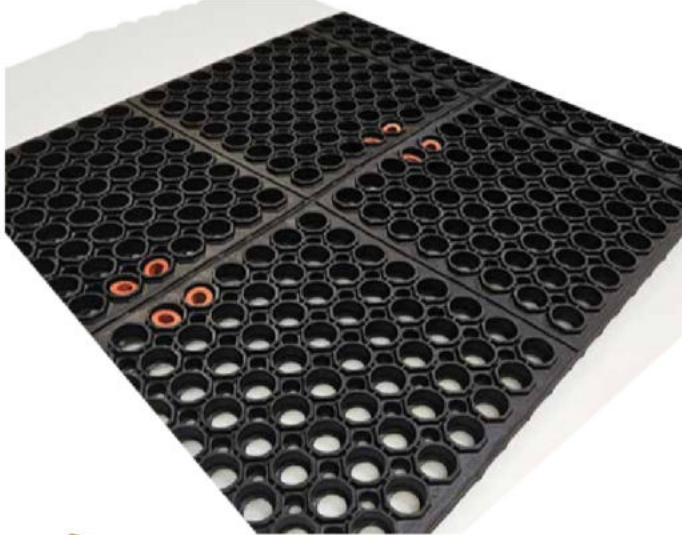


SEGURIDAD Y CONFORTE

Los tapetes ayudan a reducir la fatiga y brindan un ambiente de trabajo seguro para el personal. Están diseñados de forma ergonómica para aliviar la presión en los pies y aliviar el estrés y la tensión en el cuerpo.

Hay tapetes resistentes a la grasa disponibles para áreas de la cocina donde se puede acumular aceite y grasa. Los tapetes para áreas húmedas serán útiles cerca de los fregaderos y áreas de limpieza. Ambos tapetes pueden perforarse para liberar con facilidad la suciedad y la humedad y evitar resbalones.

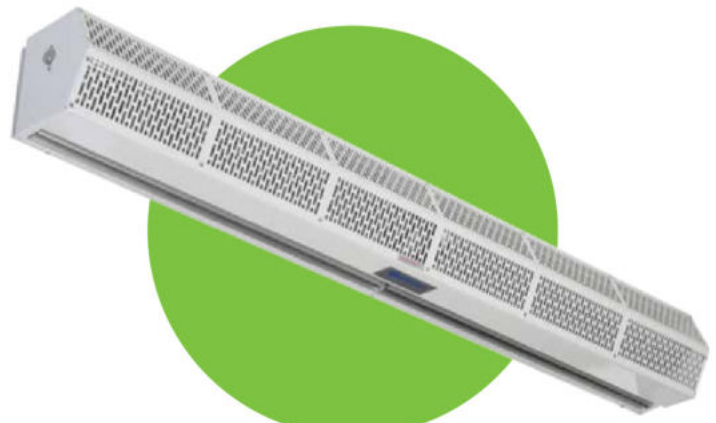
Deberá tener en cuenta el tamaño, el material y el diseño antes de realizar su compra. Calcule el tamaño del espacio que necesita cubrir y la cantidad de uso que se le dará a los tapetes. Por lo general, una alfombra de 19 a 25 mm de espesor proporcionará la mayor comodidad.



TAPETE PARA
MÁQUINA DE HIELO



CORTINAS DE AIRE DE
PERFIL BAJO CERTIFICADAS
SANITARIAS 7



ESTANTERÍA

Elegir el material adecuado

Al seleccionar estanterías para restaurantes, la elección del material es crucial para garantizar la longevidad y la rentabilidad en función del entorno y el espacio de almacenamiento de su establecimiento.

Acero inoxidable

- Duradero y versátil.
- Resiste el desgaste en condiciones húmedas o secas.
- Resistente a la corrosión.
- Adecuado para diversos entornos, incluidos armarios de almacenamiento de alimentos, cámaras frigoríficas y almacenes.

Antimicrobiano

- Recubierto con agentes antimicrobianos como Microban®.
- Protege contra bacterias, moho y hongos entre limpieza y limpieza.
- Ayuda a reducir la contaminación de los alimentos y los olores desagradables.
- El material base varía.

Alambre cromado

- Ideal para ambientes secos o calientes.
- Favorece la visibilidad y la ventilación.
- Propenso a oxidarse en ambientes húmedos.
- Ideal para despensas, almacenes y usos minoristas.

Polímero (polipropileno)

- Resistente a la corrosión y no se oxida, incluso en agua salada o cerca del aire del mar.
- Presenta una gruesa capa exterior de polipropileno o polímero alrededor del metal.
- Duradero y fácil de limpiar a mano o en lavavajillas.
- Garantías de fabricante más largas disponibles.

Tapetes

- Combina estanterías de alambre recubiertas de epoxi y tapetes de polímero removibles.
- Proporciona protección adicional contra derrames.
- Las alfombrillas se pueden quitar y limpiar cómodamente en el lavavajillas.
- Ideal para áreas de almacenamiento muy ocupadas y que se limpian con frecuencia.

Recubierto de epoxi

- Ofrece protección adicional en ambientes húmedos y mojados.
- Previene la oxidación.
- Adecuado para áreas de lavado de vajilla, cámaras frigoríficas o almacenamiento húmedo.
- Disponible en negro para establecimientos minoristas o verde para establecimientos con servicio de restauración.



ESTANTES DE
POLIMERO
METROMAX 4™



ESTANTES DE
ALAMBRE SUPER
ERECTA EZ-ADD



UNIDADES DE SEGURIDAD
METROMAX Q®



ESTANTES CON
RECUBRIMIENTO DE
EPOXI SUPER ERECTA
PRO™



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

ESTANTERIA DE POLÍMERO
ELEMENTS® SERIE XTRA



QUANTUM
FOODSERVICE

ESTANTERIA DE POLÍMERO
MILLENNIA™

NEWAGE
INDUSTRIAL

ESTANTERIA PARA
APILAR BARRILES



CHANNEL

ESTANTERIA DE ALUMINIO
AJUSTABLE



NEWAGE
INDUSTRIAL
NEWAGE**ESTANTES PARA BANDEJAS DE
USO INDUSTRIAL****CAMBRO**
TRUSTED DURABILITY**CARROS PARA BANDEJAS
DE ALIMENTOS
CAMSHELVING® GN****ESTANTES Y CARROS PARA BANDEJAS**

Los carritos y estantes con rejillas para bandejas son una práctica solución de almacenamiento para restaurantes, panaderías, empresas de catering y supermercados. Ayudan a ahorrar espacio al aprovechar un hueco relativamente pequeño, lo que permite almacenar varias bandejas para hornear o recipientes para alimentos en un lugar seguro, en lugar de abarrotar las encimeras. También facilitan un enfriamiento adecuado del pan y la bollería recién horneados.

Estos equipos móviles multitarea son valiosos en diversas áreas de un establecimiento, desde áreas de preparación hasta cámaras frigoríficas. Tener estas rejillas accesibles permite preparar grandes cantidades de acompañamientos y postres antes de la hora punta y que se encuentren a fácil alcance durante el servicio de comidas.



LAKESIDE

CARROS
UTILITARIOS DE
ACERO INOXIDABLE

NSF

CAMBRO
TRUSTED DURABILITYCARRITO DE
ENTREGA DE
COMIDAS

NSF

Alluserv™
Redefining Healthcare Food ServiceCARROS DE ENTREGA
CON BANDEJAS

NSF



ENTREGA DE COMIDA

El mayor desafío en las entregas de comida en entornos sanitarios es garantizar que los alimentos lleguen a la temperatura óptima. Optimice su proceso de entrega desde la cocina hasta las habitaciones de los pacientes con carros silenciosos diseñados de forma ergonómica para una mayor eficiencia. Ofrecer comidas saludables y apetitosas es la clave para aumentar las puntuaciones de satisfacción del paciente.



CATERING Y REPARTO A DOMICILIO

Mantener la temperatura y la calidad de los alimentos durante el transporte es la clave para lograr una mayor satisfacción del cliente. Los trabajadores tienen muchas opciones, desde transportadores aislados y bolsas de entrega hasta armarios especiales. Dependiendo del menú, los requisitos de espacio y el presupuesto, hay una opción para todos los públicos. También se pueden comprar accesorios para actualizar y ampliar las capacidades de almacenamiento y transporte ya existentes. Las barreras térmicas permiten almacenar juntos los alimentos fríos y calientes, y los paquetes fríos o calientes pueden permitir mantener los alimentos a temperaturas seguras durante un período de tiempo más largo.

CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

PORTADORES DE
BANDEJAS AISLADOS
CAM GOBOX®



winco

BOLSAS DE ENTREGA WinGo
BAG™



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN
Y TRANSPORTE PRO CART
ULTRA®



VAJILLA DE PORCELANA

Una guía de formas comunes

La forma del patrón de porcelana contribuye a su fuerza, resistencia al astillado y a la presentación estética de los alimentos. Hay cuatro formas básicas de porcelana: borde estrecho, borde ancho/enrollado, forma cupé y borde festoneado. La forma del patrón juega un papel vital para el operador del servicio de alimentos porque ayuda a determinar el tamaño de las porciones de comida servidas y la cantidad de porciones suplementarias necesarias.

Borde estrecho

Proporciona más espacio utilizable para los platos y conserva el espacio en la mesa. A menudo se utiliza para servicio de bandejas, servicio de banquetes y grandes cadenas.

Borde ancho/enrollado.

Un borde ancho conserva la superficie utilizable del plato al presentar porciones más pequeñas mejor que otras formas. También es el más duradero. Al crear una apariencia más elegante y elegante, esta forma ofrece mucho espacio para la decoración a lo largo del borde, pero requiere un amplio espacio en la mesa.

Borde medio

El tamaño más versátil, permite flexibilidad en el control de las porciones. Los platos de borde medio se pueden utilizar eficazmente en casi cualquier lugar.

Cupé

Prácticamente no tiene borde, la forma cupé proporciona la superficie más utilizable. También crea una imagen contemporánea. Los patrones en forma de cupé son populares para buffet y servicios de banquetes.

Borde festoneado

Disponibles en formas de borde estrecho, borde ancho o cupé, los elegantes festones añaden un toque complementario. Provoca una apariencia elegante y a menudo se usa para realzar decoraciones de época.



ALMACENAMIENTO DE LA VAJILLA

Apile siempre correctamente los platos de la vajilla de restaurante y guarde las tazas en estantes para tazas para garantizar una organización óptima. Es útil tener los platos y tazones cerca de las áreas de servicio para emplatar con brío. Además, el proporcionar suficiente espacio en estantes o armarios para guardar la vajilla alarga su longevidad.



COLECCIÓN MARZANO

La elegante y espectacular textura tallada a mano genera un impacto sorprendente en el elegante cuerpo de porcelana Bright White.



COLECCIONES TORINO™ COUPÉ Y BISTRO

El moderno y elegante diseño coupé de esta colección es una actualización sofisticada del tradicional plato redondo. Una excelente opción para una cena italiana o de estilo familiar de lujo.

Está disponible en blanco europeo, gris mate, negro mate y blanco europeo con bandas negras o azules.



Browne
FOODSERVICE

COLECCIÓN
FOUNDATION

Estilo, diseño, resistencia y flexibilidad: Foundation ofrece una amplia gama de estilos y formas para combinar con una variedad de decoraciones, desde tradicionales a contemporáneas. Mezcle y combine vajillas cupé y con montura, todas en blanco.



Este diseño se basa en la sencilla rusticidad y funcionalidad de la artesanía nórdica. Las líneas radiales mínimas recuerdan a marcas talladas a mano y se realzan con vidriado manual para crear la apariencia rústica de la cerámica artesanal.

arc
cardinal

COLECCIÓN DUDSON
HARVEST BLANCO NÓRDICO



Tuxton
COLECCIÓN COLUMBIA

Este patrón de vajilla con borde enrollado se adapta a cualquier tipo de decoración o restaurante, en un neutro blanco roto que complementa cualquier presentación culinaria con un aspecto tradicional pero elegante.

VAJILLA DE MELAMINA

La vajilla y los accesorios de melamina no deben pasarse por alto como una excelente opción para restaurantes informales de gran capacidad, especialmente para el servicio en terrazas. Resistente a roturas y caídas, es una inversión que le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Retiene el calor de forma natural y aísla del frío, lo que lo hace más versátil que otros materiales. Si bien no debe usarse en hornos ni microondas, la melamina se puede meter en el lavavajillas y se seca rápidamente. Las piezas de melamina de primera calidad son pesadas al igual que sus contrapartes de porcelana y, a menudo, lucen tan sofisticadas como otras opciones menos duraderas.

 **THUNDER GROUP INC.®**

COLECCIÓN CLÁSICA MELAMINA GRIS PIEDRA

Con su discreta elegancia y versatilidad, estas piezas Stone Grey son atemporales. El tono neutro permite que cualquier alimento o comida acapare el protagonismo, lo que los convierte en una opción ideal para exhibir una amplia variedad de creaciones culinarias.



COLECCIÓN DE
VAJILLA HUDSON

CAL·MIL

Perfecta para la piscina, esta alegre colección cuenta con un borde elevado bellamente elaborado para un aspecto contemporáneo. Fabricado con melamina de primera calidad, seguro que este diseño le ayudará a atraer la atención sobre un hermoso emplatado y estilo. Disponible en fresno, macha, terracota, azul piedra, rubor, negro y blanco.



CUENCOS PARA FIDEOS

Sirva la comida en estos cuencos de fideos tradicionales pero contemporáneos. Escoja entre dos tonos de negro mate o blanco mate con un centro blanco brillante. Ofrecidos en las capacidades más habituales, estos cuencos crean un hermoso telón de fondo para sus creaciones con fideos.



CAL·MIL

COLECCIÓN HUDSON DISPLAYWARE

Lleve su buffet al siguiente nivel con estos platos y cuencos de melamina de primera calidad que brindan una apariencia limpia y moderna. Los platos cuentan con un borde elevado para contener las salsas. Disponible en blanco y negro mate y en varias formas interesantes para mezclar y combinar.



COLECCIÓN DE PLATOS SIERRA MELAMINA™

Diseñado para parecerse a piezas de cerámica modernas y únicas y fabricado con melamina apta para el lavavajillas, este surtido agrega una elegancia sutil y durabilidad a sus expositores.



EXPOSITOR

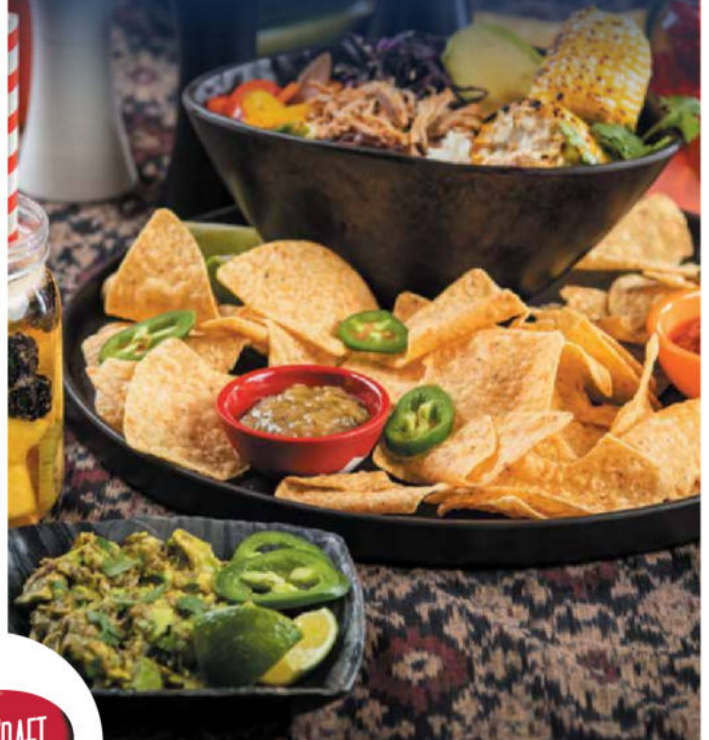
Desde cenas de estilo familiar hasta la preparación del buffet perfecto, los expositores son la opción ideal. La mayoría de las colecciones incluyen una variedad de platos, fuentes y cuencos, todos en formatos más grandes que la vajilla estándar. Si es nuevo en el mundo del catering o de los buffets, las piezas de melamina son una opción económica excelente. Al igual que la vajilla de melamina, los expositores de melamina son lo bastante duraderos como para soportar el uso frecuente y son resistentes a roturas. Ponga guapos sus expositores y agregue interés visual dándole ese toque con elementos de diferentes materiales y no olvide usar elevadores también. Los elevadores llevan el buffet a nuevas alturas, permitiéndole exhibir una variedad de elementos del menú usando un espacio mínimo. Los accesorios como pequeñas copas de cóctel y platos pequeños son una opción inteligente para servir postres, bebidas o aperitivos en porciones perfectas.

COLECCIÓN PULITO™ MELAMINA

Diseñada para parecerse a piezas de cerámica, esta colección de melamina en blanco natural presenta un borde texturizado de una hermosa apariencia como si se hubiesen "pegado con la mano".

**COLECCIÓN LUNARA™ MELAMINA**

Un exclusivo acabado marrón mate texturizado con motas de cobre que se asemeja a piezas de cerámica de lujo que pueden disponerse de manera elegante o informal. Esta colección es ideal tanto para cenas informales como para ambientes exclusivos.



**BANDEJAS Y TABLAS PARA SERVIR ACACIA COLLECTION™**

Aporta un encanto cálido y rústico a tu mesa con estas tablas para servir de madera hechas a mano.

DAR DE COMER EN CENTROS DE SALUD

Mejore las puntuaciones de satisfacción y la experiencia gastronómica adoptando un enfoque centrado en el paciente en su programa de reparto de comidas por habitación. Permitir a los pacientes y residentes elegir dónde, cuándo y con quién comer puede ser fácil si se utilizan productos ecológicos que reduzcan el desperdicio. Una presentación bien pensada puede transformar el apetito del paciente e influir en su disfrute de la comida. Eleve las expectativas con una vajilla y accesorios elegantes, vajillas a juego, cubiertos de calidad y servilletas de tela que hacen que la cena en un hospital sea tan placentera como la de su restaurante favorito.



BANDEJA DESECHABLE DE BAGAZO

Diseñado para la entrega de comidas de un solo uso, también es ideal para momentos en los que el lavaplatos no funciona. Lo bastante fuertes y duraderas como para usarse como bandejas independientes en carritos de entrega de comidas, estas bandejas de 35 x 45 cm pueden soportar hasta 2 kg.



DINEX®

DINET® PORCELANA

Mejore la presentación y entrega de las comidas con esta vajilla reutilizable especialmente diseñada para su uso en microondas y sistemas de recalentado. Presenta formas contemporáneas en un blanco brillante para una apariencia limpia y moderna.



CRISTALERÍA PARA PRINCIPIANTES

Cómo elegir cristalería

Menú

Tenga en cuenta qué tipos de alimentos y bebidas se sirven en su establecimiento. Los restaurantes y bares con menú completo necesitarán una vajilla de cristalería completa que incluya desde copas para agua hasta cordiales.

Decoración

La cristalería debe complementar la apariencia de la mesa. Debe armonizar con la decoración y resultar adecuada para cualquier estilo especial, como étnico, de época, colorido, formal o casual.

Durabilidad

Los restaurantes familiares y de grandes superficies donde se rompe mucha cristalería deben comprar una que sea resistente y haya sido tratada térmicamente. Una ocasión más elegante requiere patrones más atractivos y menos duraderos.

Comodidad: la cristalería debe resultar cómoda en la mano.

Transportabilidad

Los vasos cortos y robustos con fondos muy acolchados son los más estables para el uso en servicio de bandejas.

Ambiente

Para el servicio al aire libre y junto a la piscina, los vasos de plástico son la mejor opción. Hay muchas colecciones disponibles que parecen artículos hechos de vidrio, desde copas hasta vasos. El plástico también ofrece la opción adicional de unos colores y texturas divertidos para una temática acorde y en conjunto.





LA COLECCIÓN PARKER

Con la apariencia del cristal pero la durabilidad del plástico, esta línea de copas y vasos de base pesada sin duda captará las miradas. Disponible en una variedad de formas, capacidades y estilos más populares.



COPAS ARCOROC ROMEO

Romeo, la combinación perfecta de funcionalidad y estilo, es una extensa línea de copas con filos finos y transparentes para brindar resistencia y belleza.

ANCHOR HOCKING



COLECCIÓN CRISTAL LUCARIS

Diseñado y elaborado con minucia en hasta el más mínimo detalle para garantizar la máxima funcionalidad y calidad estética capaz de evocar a todos los sentidos.



COPAS DE SIMETRÍA DE CHEF Y SOMMELIER

Las suaves líneas verticales crean un impresionante telón de fondo para la bebida que se sirve. Fabricado con Krysta para una resistencia superior, un brillo duradero, una transparencia total y una acústica perfecta. Esta extensa colección ofrece opciones para vino, cócteles y vino espumoso/champán.





APRENDAMOS MÁS SOBRE LOS CUBIERTOS

Le presentamos una serie de datos importantes que quizá desconozca sobre los cubiertos.

DATOS SOBRE LOS CUBIERTOS

- 18/10 inoxidable significa que el producto contiene 18% de cromo, 10% de níquel y 72% de acero.
- 18/8 inoxidable significa que el producto contiene 18% de cromo, 8% de níquel y 74% de acero.
- 18/0 inoxidable significa que el producto contiene 18% de cromo, 0% de níquel y 82% de acero. El 18/0 es el único cubierto que es compatible con los recuperadores de cubiertos magnéticos, pero carece del lustre y brillo del 18/8 o el 18/10.

Desde diseños modernos hasta ambientes tradicionales, hay muchos patrones de cubiertos disponibles que se adaptan a cualquier estilo y presupuesto. Tenga en consideración el peso y el equilibrio, así como el estilo y el acabado a la hora de elegir sus cubiertos. El tenedor es el utensilio más utilizado y debe ser la guía a usar al comparar un patrón con otro.

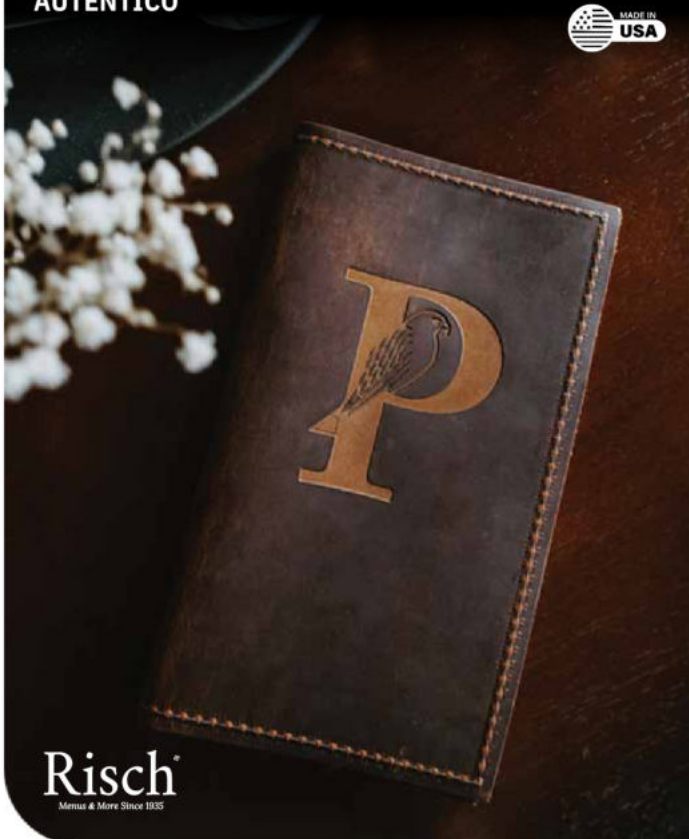


ACCESORIOS DE MESA

Las lámparas de mesa y velas pueden ser funcionales, pero se compran más para crear ambiente que para proporcionar luz. Así, se crea una atmósfera cálida y acogedora para los clientes. La iluminación de mesa crea una atmósfera íntima y tranquila y es la forma más rentable de cambiar la decoración de un restaurante y darle un aspecto nuevo y fresco. La media del dinero que se gastan los comensales aumenta, ya que los clientes tienden a quedarse más tiempo y pedirse postres y bebidas después de comer.

Otros detalles bien pensados, como presentar la cuenta final con accesorios metálicos y personalizados, brindan un precioso contraste con la vajilla y la cristalería. Rematar la presentación de la mesa con estos pequeños toques es una manera excelente de garantizar una experiencia memorable que hará que los clientes repitan.

PORTA CUENTAS Y MENÚ DE CUERO
AUTÉNTICO



Risch
Menus & More Since 1935



LÁMPARAS DE MESA Y VELAS DE
CERA LÍQUIDA SOFTLIGHT®



CESTAS PARA FRITOS DE
ACERO INOXIDABLE
CORTADAS POR LÁSER

SOLUCIONES PARA BUFFET

¡Oído, cocina!

Los buffets pueden ser completamente autoservicio, pero a las multitudes también les encanta ver cómo les preparan algo al momento. Los avances en equipos portátiles han permitido poner a disposición una amplia gama de alimentos. Hoy en día el límite es la imaginación de uno mismo. Con el equipo adecuado, puedes instalar una variedad de estaciones de comida al momento en todo el comedor. Esta configuración permite un mayor control sobre el flujo de tráfico y ayuda a aliviar las largas colas en la barra del buffet.



Sterno

GEL DE ETANOL VERDE



Designed
To Serve

SOLUCIONES MODULARES
PARA BUFFET STRATA



Foodservice Equipment. Design. Supplies.
An Employee Owned Company

Su socio de servicios alimentarios: desde equipos grandes a utensilios de cocina

Desde equipos de cocina comerciales industriales de alta resistencia hasta artículos pequeños y suministros de cocina, Curtis ofrece a nuestros clientes una amplia gama de opciones de suministro para el servicio de alimentos que se adaptan y superan sus necesidades, todo en un solo lugar.

Desde mesas de preparación, batidoras, hornos industriales y soluciones de refrigeración hasta suministros para bares, tablas de cortar, opciones de asientos y paquetes de iluminación, Curtis suministra e instala productos en todo Estados Unidos. Visite curtisresteq.com para obtener más información sobre nuestros servicios, comprar nuestros productos o ver nuestro trabajo.

Pásate por uno de nuestros showrooms

Springfield

555 Shelley Street,
Springfield, OR 97477
541-746-7480

Medford

742 Rossanley Dr,
Medford, OR 97501
541-779-8335

Bend

20671 High Desert Lane
Unit #100
Bend, OR 97701
541-382-7482

Boise

7590 W Victory Rd
Boise, ID 83709
208-629-4200



También puedes
contactarnos en
800-422-7818
y visita
curtisresteq.com
aprender más.



Foodservice Equipment. Design. Supplies.
An Employee Owned Company

Curtis Restaurant Equipment tiene relaciones de calidad con los principales fabricantes de equipos y suministros para servicios de alimentos de la industria. Esto garantiza que, independientemente de sus necesidades de equipos y suministros, tendremos los productos adecuados para usted.

Nuestras opciones de productos van desde modelos económicos hasta modelos de primera línea y todos los niveles intermedios. Contamos con equipos energéticamente eficientes, que seguirán ahorrándole dinero en los años venideros. Además, nuestro personal de ventas profesional le ayudará a recibir reembolsos de Energy Star. En Curtis Restaurant Equipment, los suministros y equipos de calidad son solo la mitad de la historia. Ofrecemos planificación, diseño, gestión de proyectos, entrega, instalación y soluciones de equipos personalizados. Ya sea que esté construyendo una franquicia de restaurante o un restaurante único, confíe en nosotros para todas sus necesidades.

Llame a Curtis Restaurant Equipment cerca de usted, visite una de nuestras salas de exposición en Springfield, Medford, Bend o Boise, o comuníquese con Curtis Restaurant Equipment por correo electrónico a sales@curtisresteq.com.

Springfield

555 Shelley Street,
Springfield, OR 97477
541-746-7480

Bend

20671 High Desert Lane
Unit #100
Bend, OR 97701
541-382-7482

CONTACTANOS AL

800-422-7818

para obtener precios
actuales e información
sobre productos.

Medford

742 Rossanley Dr,
Medford, OR 97501
541-779-8335

Boise

7590 W Victory Rd
Boise, ID 83709
208-629-4200

Visítenos en
curtisresteq.com

