



**Desde 1995
trasformando
la forma de
hacer salsa
en México.**



TAPISA®
ACERO INOXIDABLE

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

LICUADORAS . TURBOLICUADORES . EXPRIMIDORES . EQUIPOS DE SNACK . OLLAS Y CACEROLAS

Licadoras



Poder inoxidable

**Poder, rendimiento, calidad y eficiencia
al servicio de tu cocina.**

Te presentamos las licadoras más robustas y mejor pensadas,
con el mantenimiento más barato del mercado.

Por su calidad insuperable y su diseño vanguardista
en acero inoxidable, orientado no solamente hacia la
higiene, sino también a soportar el uso rudo y eficiencia
que demanda una cocina comercial, resulta fácil ver
porque hacemos las mejores licadoras industriales del
mercado en México.

Nuestra nueva línea de licadoras de gran velocidad
revolucionaria la preparación de alimentos con su rapidez
y eficacia, ideales para usuarios que buscan resultados
rápidos y consistentes en la cocina.

**DESCUBRE TODO EL PODER Y EFICIENCIA
DE LOS EQUIPOS TAPISA.**



Modelo T 2LHSS

Ideal para lograr mezclas de consistencia fina en repostería.

Capacidad real (litros)	2
Capacidad de vaso (litros)	2.8
Amperes	3 A.
Potencia	400 W
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	18000
Peso aproximado (kg)	4 kg
Dimensiones aprox. (cm)	20 x 20 x 46 cm



Modelo T 3LHSS

Poder, capacidad e innovación a tu servicio.

Capacidad real (litros)	3.2
Capacidad de vaso (litros)	5.2
Potencia	400 W
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	18,000
Peso aproximado (kg)	5.5 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 52 cm

NUEVO

+Velocidad = +Eficiencia

Las licuadoras de alta velocidad TAPISA revolucionan la preparación de alimentos con eficiencia y rapidez; Optimiza tus tiempos en cocina.



Modelo T 3L

Si tienes una cocina pequeña o inicias un gran negocio esta licuadora es para ti.

Capacidad real (litros)	3
Capacidad de vaso (litros)	4.5
Potencia	1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3540
Peso aproximado (kg)	16 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 64 cm



Modelo T 4L

El equilibrio perfecto entre potencia y capacidad de mezcla.

Capacidad real (litros)	3.8
Capacidad de vaso (litros)	5.5
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3550
Peso aproximado (kg)	18 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 70 cm

Tip

Nuestros costos de mantenimiento son los más bajos del mercado y garantizamos la existencia de refacciones.



Modelo T 5L

La consentida del mercado por su gran capacidad.

Capacidad real (litros)	5
Capacidad de vaso (litros)	7
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3550
Peso aproximado (kg)	18 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 75 cm



Modelo T 10L

Excelente capacidad para fines institucionales de gran volumen.

Capacidad real (litros)	10
Capacidad de vaso (litros)	13
Potencia	1 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3535
Peso aproximado (kg)	20 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 81 cm

Tip

En licuadoras, las revoluciones por minuto se vuelven importantes por la relación de potencia y consumo eléctrico.



Modelo T 12L

Para altas capacidades de producción donde la cantidad sí es importante.

Capacidad real (litros)	12
Capacidad de vaso (litros)	16
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	21 kg
Dimensiones aporx. (cm)	25 x 25 x 86 cm



Modelo T 17L

Si requieres máxima capacidad de mezcla, esta es tu solución.

Capacidad real (litros)	17
Capacidad de vaso (litros)	25
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	20 kg
Dimensiones aporx. (cm)	30 x 30 x 95 cm

Tip

Al comprar una licuadora sin empaques plásticos evitas roturas o pérdidas.

Modelo **TVP 12L**

**Logra grandes volúmenes
sin cargar el vaso.**

Capacidad real (litros)	12
Capacidad de vaso (litros)	16
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	25 kg
Dimensiones aprox. (cm)	60 X 42 X 120 cm



Modelo **TVP 17L**

**Grandes volúmenes, esfuerzos
físicos mínimos.**

Capacidad real (litros)	17
Capacidad de vaso (litros)	25
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	30 kg
Dimensiones aprox. (cm)	42 x 52 x 120 cm



Tip

Las licuadoras de volteo son ideales para mezclas consistentes sin gran esfuerzo, comprueba la eficiencia de nuestros equipos, calidad en todos los detalles.

Poder inoxidable

NUEVO

+Capacidad = +Eficiencia

La licuadora de 30 litros es poder concentrado en tus manos.

Equipo sin igual para crear mezclas perfectas eficientando tiempos de producción.

Experimenta el poder de la innovación con la licuadora de 30 litros; su fuerza excepcional y capacidad generosa te permiten preparar grandes lotes de salsa en un instante.

DESCUBRE TODO EL PODER Y EFICIENCIA DE LOS EQUIPOS TAPISA.

Modelo **TVP 30L**

Grandes volúmenes, esfuerzos físicos mínimos.

Capacidad real (litros)	30
Capacidad de vaso (litros)	32
Potencia	2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	40 kg
Dimensiones aprox. (cm)	45 x 54 x 155 cm

Tip

Las licuadoras de última generación destacan por su capacidad para mezclar una amplia variedad de ingredientes con precisión y eficiencia.

Turbo licuadores

No te compliques, lleva el aspa directamente a tu olla; En menos de lo que imaginas obtendrás resultados homogéneos para tus preparaciones de gran volúmen.

Modelo TLI 30

Potencia y ergonomía al servicio de tu cocina.

Brazo	30 cm
RPM	18,000
Volts	127 V.A.
Frecuencia	60 Hz
Peso	5 kg

Modelo TLI 40

Para aquellos que necesitan de resultados visiblemente finos.

Brazo	40 cm
RPM	18,000
Volts	127 V.A.
Frecuencia	60 Hz
Peso	5.5 kg

Tip

Los turbolicuadores ofrecen mezclas rápidas y homogéneas en segundos, perfectas para conservar nutrientes y sabores.



Ventilación en cuerpo de motor.



Cuchilla templada de acero inoxidable.



Fácil acoplamiento entre motor y brazo.



Brazo de transmisión templada.

Licadoras



Calidad insuperable con capacidad real de mezcla.

Rompe olas profundo

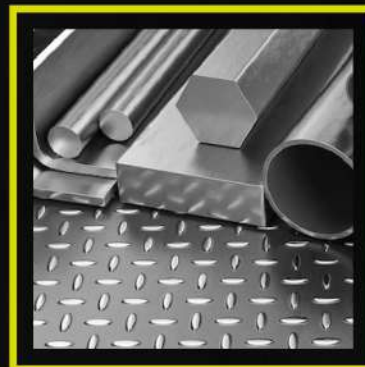
Diseñada para eficientar la mezcla generando poderosos remolinos y evitando que el contenido salga del vaso sin broches adicionales.

Fácil limpieza y óptimo funcionamiento interno.



Partes metálicas

Garantizan larga vida útil sin hules o plásticos en acoplamientos evitando rupturas.



Dobles adicionales

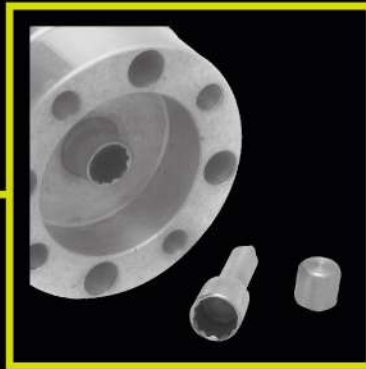
En la base del vaso otorgan rigidez y alta resistencia para soportar ligeros golpes accidentales.





Tapa

De fácil liberación, cubre y protege la mezcla permitiendo adicionar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.



Acoplamiento de acero templado

De doce lados para facilitar el embrague y evitar desgaste.



Ventilas

Adicional al protector térmico en el motor, agregamos al diseño ventilas que retrasan el sobre calentamiento prematuro.

Sólo TAPISA ofrece éste sistema.



Refacciones

Costo de mantenimiento más bajo del mercado y existencia constante de refacciones; Garantiza el pleno funcionamiento de la máquina por tiempos prolongados.

3 AÑOS de Poder inoxidable

Exprimidores



Poder inoxidable

Los exprimidores de alta potencia brindan soluciones para optimizar el rendimiento en tu cocina.

Los cítricos fungen un papel importante en la gastronomía, es por ello que la extracción del jugo también debe ser precisa, sobre todo cuando necesitamos obtener la mayor cantidad en el menor tiempo posible.

Tapisa cuenta con una línea de exprimidores que se adapta fácilmente a tus necesidades.

Los dobleces de nuestras perillas están diseñados para acoplarse ergonómicamente a la mano y de esta forma poder obtener grandes cantidades de jugo sin poner en riesgo tu seguridad.

Descubre todo el poder y eficiencia de Tapisa.



Modelo T 12

Obtén el mejor sabor extrayendo sólo la pulpa del cítrico.

Motor	1/2 H.P.
Capacidad Lt/Hr:	20-25
Tensión:	127 V. CA
Frecuencia	60 Hz.
Vel. Rot.:	1745 RPM
Acabado interior:	Satinado
Acabado exterior:	Brillante
Peso:	13 kg
Dimensiones aprox. (cm)	24 x 27 x 41 cm



Modelo T 12R

El mejor rendimiento en cítricos de gran volumen: toronjas, mandarinas y tangerinas.

Motor	1/2 H.P.
Capacidad Lt/Hr:	20-25
Tensión:	127 V. CA
Frecuencia	60 Hz.
Vel. Rot.:	1745 RPM
Acabado interior:	Satinado
Acabado exterior:	Brillante
Peso:	13 kg
Dimensiones aprox. (cm)	26 x 34 x 43 cm

Tip

Nuestros exprimidores poseen la velocidad adecuada que permite la sujeción correcta del cítrico sin afectar la potencia del motor; eliminando riesgos.

Equipos de snack



Poder inoxidable

Maximiza tus ganancias con la calidad y eficiencia de nuestros equipos.

Los equipos de gran calidad son fundamentales para la producción de snacks debido a su eficiencia, precisión y durabilidad. Garantizan la consistencia del producto final, optimizan los procesos de fabricación y aseguran la satisfacción del cliente. Son una inversión crucial para la industria alimentaria.

Los calentadores de chocolate y queso Tapisa mantienen los productos en estado óptimo y amplían las opciones gastronómicas mejorando la rentabilidad de tu negocio.

Las creperas Tapisa son un negocio rentable por su versatilidad y demanda constante. Con la oferta de crepas dulces y saladas, atraen a una amplia clientela. Su rápida preparación y bajos costos las hacen atractivas en restauración, generando beneficios sostenibles.

Calentadores de chocolate y queso.



Cuerpo y tapa en acero inoxidable. Foco piloto integrado. Termostato regulable a 90° C. y manija de baquelita. Cucharón de acero inoxidable de 1 oz.

Modelo CHW2

Volts:	127 V C.A.
Frecuencia:	60 Hz
Potencia:	500 W
Peso aprox.:	4.5 Kg.
Dimensiones aprox.	25 X 25 X 29 cm

Modelo CHW4

Volts:	127 V C.A.
Frecuencia:	60 Hz
Potencia:	1000 W
Peso aprox.:	7.5 Kg.
Dimensiones aprox.	28 X 28 X 33 cm

Crepera

Descubre la excelencia en la preparación de crepas con nuestros equipos; Diseñados para garantizar resultados irresistibles.



Modelo CR40

Diám. disco:	40 cm
Volts:	127 V
Frecuencia:	60 Hz
Corriente:	10 Amperes
Potencia:	1200 W
Dimensiones:	40 x 15 cm
Peso aprox.:	15 Kg.
Capacidad:	60 pxx hora

Tip

Busca siempre la mejor calidad en equipos de snack. Invierte en tu negocio a largo plazo.

Ollas y Cacerolas

TAPISA[®]
ACERO INOXIDABLE

Poder inoxidable

La calidad de nuestros equipos se combina con una eficiencia sobresaliente, logrando acelerar el proceso de cocción de manera notable.

Hemos desarrollado una línea de ollas que satisface los más altos estándares de higiene y funcionalidad que una cocina institucional requiere.

Cada olla y budinera que sale de línea de producción posee una durabilidad extrema que resistirá el trabajo más rudo.

Fabricadas en acero inoxidable tipo 304, nuestra línea ollas y budineras serán tus mejores aliadas en la cocina.

Descubre todo el poder y eficiencia de Tapisa.

Ollas y Cacerloas

Herramientas con poder inoxidable.

Para los comedores institucionales, TAPISA ha creado una línea de ollas y budineras, que cumplen con los lineamientos estipulados y los estándares de higiene más elevados.



El grueso de nuestras ollas (Cal. 18), te garantizará una duración casi ilimitada, podrás trabajar una y otra vez con ellas con la tranquilidad de saber que posees las mejores herramientas para preparar tus platillos.



Asas reforzadas

Diseño ergonómico, evita accidentes y garantiza máxima seguridad en el manejo.

Fuerza, durabilidad y estilo, son cualidades que posee nuestra línea de ollas y budineras. El acero inoxidable proporcionará toda la higiene necesaria; Tenemos capacidades precisas para todo tipo de restaurante, o comedor constitucional.

Tip

Cuidamos todos los detalles para garantizar un producto durable y eficaz

Manufacturadas en Acero Inoxidable T304.

Apostamos por la calidad del acero inoxidable en tu cocina comercial.

Imagen de calidad

El uso de cacerolas de acero inoxidable en la cocina comercial proyecta una imagen de calidad y profesionalismo.

Ahorro a largo plazo:

Su resistencia y durabilidad reducen los costos de reemplazo a largo plazo, lo que resulta en ahorros significativos.

Versatilidad en acción:

Son adecuadas para diferentes tipos de cocina, lo que permite una mayor flexibilidad en la preparación de alimentos.

Higiene alimentaria:

El acero inoxidable es fácil de limpiar y no reacciona con los alimentos, lo que garantiza la seguridad alimentaria y el cumplimiento de normativas.

Satisfacción total:

La calidad de los utensilios utilizados influye en la calidad de los platos, lo que puede traducirse en una mayor satisfacción y fidelidad del cliente.

Ollas con Tapa

Código	Cap.	Dim.	Cal.
708	6 lts.	20 x 20 cm	20
710	8 lts.	22.5 x 22.5 cm	20
712	12 lts.	25 x 25 cm	20
714	20 lts.	30 x 30 cm	18
716	30 lts.	35 x 35 cm	18
718	50 lts.	40 x 40 cm	18
720	70 lts.	45 x 45 cm	18
722	100 lts.	50 x 51 cm	18
726	170 lts.	60 x 61 cm	18

Cacerolas con Tapa

Código	Cap.	Dim.	Cal.
742	5 lts.	25 x 10 cm	20
744	7.5 lts.	30 x 11 cm	20
746	10 lts.	35 x 11 cm	18
748	15 lts.	40 x 12.5 cm	18
750	20 lts.	45 x 13.5 cm	18
752	30 lts.	50 x 16 cm	18
756	56 lts.	60 x 20 cm	18

Fondos Falsos

Código	Diámetro	Calibre
762	20 cm	20
764	30 cm	20
766	35 cm	18
768	40 cm	18
770	45 cm	18
772	50 cm	18
776	60 cm	18

Tip

Cuidamos todos los detalles para garantizar un producto durable y eficaz

Manufacturados en Acero Inoxidable T304.



Nuestra promesa

En Tapisa, nos comprometemos a ofrecerte soluciones integrales para mantener tu producción en marcha. Entendemos que cada minuto de inactividad representa pérdidas, por eso te garantizamos **acceso rápido a refacciones originales y servicios técnicos directos de fábrica.**

Al optar por nuestras refacciones originales, te aseguras de mantener la calidad y la eficiencia de tus equipos. Con más del 95% de nuestros componentes fabricados en México, reducimos costos y tiempos de envío, permitiéndote volver a operar en el menor tiempo posible.

Nuestro equipo de técnicos especializados conoce a la perfección tus máquinas, lo que significa que pueden diagnosticar y solucionar problemas de manera ágil y eficiente. Esto se traduce en menos tiempo de inactividad y una producción continua y sin interrupciones.

En Tapisa, estamos comprometidos a ser tu socio confiable en el mantenimiento de tus equipos, brindándote la tranquilidad de que siempre estaremos ahí para mantener tu operación en marcha.

30 AÑOS

Poder de inoxidable

Deseamos expresar nuestro más profundo agradecimiento y respeto a toda nuestra gente por su arduo trabajo y lealtad que han sido fundamentales para el éxito y crecimiento continuo.

¡ Gracias por ser parte fundamental en estos primeros 30 años de historias compartidas !



Importante: Las fotos de productos en éste catálogo pueden variar al producto final.



Poder inoxidable



www.tapisa.com.mx

☎ 55 5537 7015 . 55 5537 6008 @ ventas@tapisa.com.mx