



Mejores ideas para cocinar



[ASADORES](#)

[ESTUFONES](#)

[ESTUFAS](#)

[ELÉCTRICOS](#)

[FREIDORAS](#)

[HORNOS](#)

[INTERCEPTORES](#)

[PARRILLAS](#)

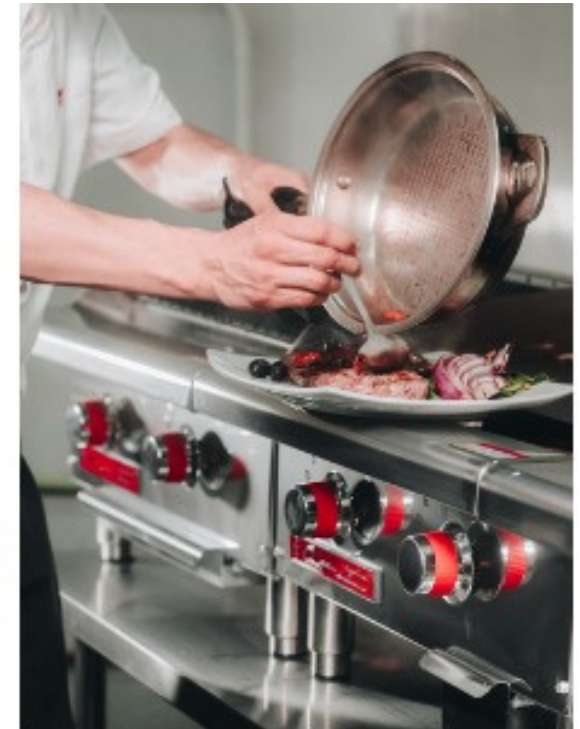
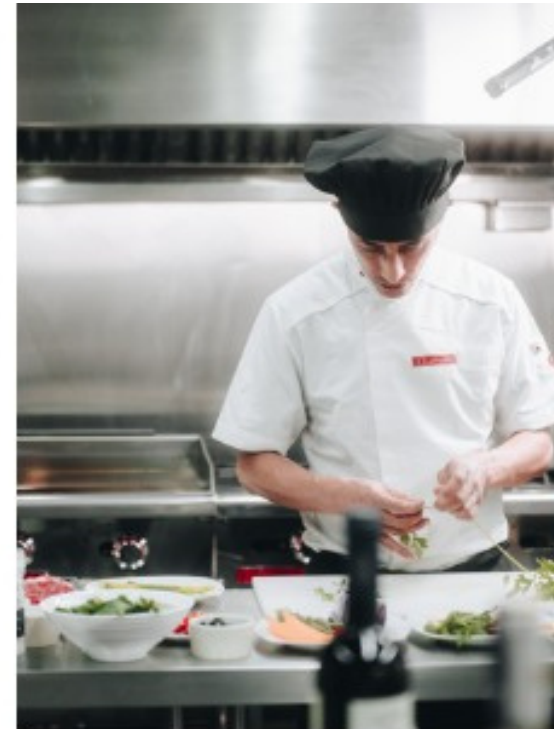
[PLANCHAS](#)

[SALAMANDRAS](#)

[BASES](#)

[BANCOS](#)

CATÁLOGO 2026



ASADORES

ACV-2 MÁSTER

10010211



2 Quemadores en U de 27,500 Btu/h
1 Capa de piedra volcánica por sección
590 x 780 x 406 mm
2 Parrillas reversibles
100% Acero inoxidable
62 Kg

ACV-3 MÁSTER

10010311



3 Quemadores en U de 27,500 Btu/h
1 Capa de piedra volcánica por sección
880 x 780 x 406 mm
3 Parrillas reversibles
100% Acero inoxidable
82 Kg

ACV-4 MÁSTER

10010211



4 Quemadores en U de 27,500 Btu/h
1 Capa de piedra volcánica por sección
1180 x 780 x 406 mm
4 Parrillas reversibles
100% Acero inoxidable
105 Kg

PLANCHAS

CV-2 MÁSTER

26010211



2 Quemadores en U de 21,000 Btu/h
1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
590 x 780 x 406 mm
1 Charola para recolección de grasa
100% Acero inoxidable
80 Kg

CV-3 MÁSTER

26010311



3 Quemadores en U de 21,000 Btu/h
1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
880 x 780 x 406 mm
3 Parrillas reversibles
100% Acero inoxidable
118 Kg

CV-4 MÁSTER

26010411



4 Quemadores en U de 27,500 Btu/h
1 Capa de piedra volcánica por sección
1180 x 780 x 406 mm
4 Parrillas reversibles
100% Acero inoxidable
155 Kg

ESTUFONES

SP-1T

19010111



1 Quemador de hierro fundido de 70,000 BTU/HR

1 Parrilla superior de hierro fundido
460 x 510 x 610 mm

1 Regulador de presión de gas incluido

100% Acero inoxidable

48 Kg

SP-2T

19010211



2 Quemadores de hierro fundido de 70,000 BTU/HR c/u

2 Parrillas superiores de hierro fundido
920 x 510 x 610 mm

1 Regulador de presión de gas incluido

100% Acero inoxidable

85 Kg

SP-3T

19010311



3 Quemadores de hierro fundido de 70,000 BTU/HR c/u

3 Parrillas superiores de hierro fundido
1370 x 510 x 610 mm

1 Regulador de presión de gas incluido

100% Acero inoxidable

132 Kg

ESTUFONES

EC-1T

19011411



1 sección con 1 quemador concéntrico de 70,000 Btu/h

2 Parrillas superiores en hierro fundido.

570 x 690 x 600 mm

2 Charolas para captar escurrimientos.

100% Acero inoxidable

48 Kg

EC-2T

19011511



2 secciones con 2 quemadores concéntricos de 70,000 Btu/h

4 Parrillas superiores en hierro fundido.

1140 x 690 x 600 mm

2 Charolas para captar escurrimientos.

100% Acero inoxidable

85 Kg

EC-3T

19011611



3 secciones con 3 quemadores concéntricos de 70,000 Btu/h

6 Parrillas superiores en hierro fundido.

1710 x 690 x 600 mm

3 Charolas para captar escurrimientos.

100% Acero inoxidable

132 Kg

ESTUFAS

EC-4-HM

17010111



4 Quemadores octagonales sólidos en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
2 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada 690 x 810 x 1060
1 Horno mediano de 470 x 590 x 420 mm
137 Kg

EC-6-GRIL MÁSTER DE MESA

18010111



1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
1 Gratinador
2 Quemadores en "U" de 21,000 Btu/h c/u.
1460 x 810 x 400mm
6 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h c/u.
100% Acero inoxidable
148 Kg

EC-6-H-GRILL

16010211



1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
1 Gratinador
6 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h c/u.
1 Horno grande de 660 x 590 x 420 mm.
1370 x 510 x 610 mm
211 Kg

ESTUFAS

EC-6-HG

16010111



6 Quemadores octagonales en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
3 Parrillas superiores en hierro fundido
880 x 810 x 1060 mm
grande de 660 x 590 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
165 Kg

MINICHEF

17010211



1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espeso
1 Gratinador
2 Quemadores en "U" de 21,000 Btu/h c/u.
4 Quemadores octagonales en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
1 Horno mediano de 470 x 590 x 420 mm.
Compartimento para 5 charolas de 455 x 500 mm.
1200 x 810 x 1060 mm.
191 Kg

MINICHEF DE MESA

18010211



1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor. 1 Gratinador.
2 Quemadores en "U" de 21,000 Btu/h c/u.
4 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h c/u.
2 Parrillas superiores en hierro fundido.
1200 X 810 X 400 mm.
112 kg.

ESTUFAS

MULTICHEF MÁSTER DE PISO

17010311



1 Tina de 3 L de 204 x 300 x 150 mm
1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
1 Gratinador
4 Quemadores octagonales en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
1 Horno mediano 470 x 590 x 420 mm
1520 x 810 x 1060 mm.

MULTICHEF MÁSTER DE MESA

18010311



1 Tina de 3 L de 204x300x150 mm
1 Plancha cold rolled steel 3/4"
1 Gratinador
4 Quemador octagonal sólido en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
100% Acero inoxidable
1520 x 810 x 400 mm
140 Kg

MULTICHEF TURBO DE PISO

17010411



Tina con capacidad de de 8 L de aceite.
Quemador recuperación inmediata de 23,000 Btu/h. Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor.
1 Gratinador.
2 Quemadores de 21,000 Btu/h c/u.
4 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h c/u.
2 Parrillas superiores en hierro fundido.
1 Horno mediano.
Compartimento con capacidad para 5 charolas.
Compartimento con puerta bajo la tina y la plancha. 1520 X 880 X 1.060
280 kg.

ESTUFAS

16010311



1 Tina con capacidad de 3 L
1 Plancha cold rolled steel 3/4"
1 Gratinador
1 Asador de carnes con parrilla reversible 2
Parrillas superiores en hierro fundido
1 Horno grande de 660 x 590 x 420 mm.
1710 x 810 x 1060 mm.
290 Kg

MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA

18010411



1 Asador con parrilla reversible y piedra
volcánica
1 Tina de 3 L
1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
1 Gratinador
4 Quemadores octagonales en hierro fundido
de 24,000 Btu/h c/u.
1 Horno mediano de 470 x 590 x 420 mm
1710 x 810 x 400 mm.
170 Kg

MÚLTIPLE TURBO

16010411



1 Asador de carnes con parrilla reversible
1 Freidora de 8 L
1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor
1 Gratinador
4 Quemadores octagonales en hierro
fundido de 24,000 Btu/h c/u.
1 Horno grande de 660 x 590 x 420 mm
1710 x 810 x 1060 mm.
320 Kg

HORNOS

HC-35 MÁSTER

21010111



Quemador tubular de 26,000 Btu/h.
Compartimento para 5 charolas.
Puerta sólida con empaque perimetral
Termostato de 100 a 300°C.
Estructura sanitaria con niveladores.
880 x 740 x 1440 mm.
100% Acero inoxidable.
90 Kg.

HC-35-C



Control digital de temperatura de 50 a 250°C
2 Quemadores tubulares de 26,000 Btu/h.
5 Parrillas niqueladas dentro del horno.
980 x 900 x 1485 mm.
100% Acero inoxidable.
101 Kg.

21010311

HC-35-C-XL MÁSTER

21010411



Control digital de temperatura de 50 a 250°C
2 Quemadores tubulares de 34,000 Btu/h c/u.
5 Parrillas niqueladas dentro del horno.
1110 x 1050 x 1485 mm.
100% Acero inoxidable.
130 Kg.

HORNOS

HC-35-D MÁSTER

21010211



2 Termostatos con rango de 100 a 300°C.
2 Quemadores tubulares de 26,000 Btu/h c/u.
2 Compartimentos para 5 charolas.
2 Parrillas niqueladas dentro de cada horno.
880 x 740 x 1620 mm.
100% Acero inoxidable.
150 Kg.

PARRILLAS

25010111



2 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h.
Parrilla superior en hierro fundido .
Charola para captar escurrimientos.
295 x 780 x 320 mm.
100% Acero inoxidable
36 Kg

PCV-4 MÁSTER

25010211



4 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h.
2 Parrillas superiores en hierro fundido .
Charola para captar escurrimientos.
590 x 780 x 320 mm.
100% Acero inoxidable
65 Kg

PCV-6 MÁSTER

25010311



6 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h.
3 Parrillas superiores en hierro fundido .
Charola para captar escurrimientos.
880 x 780 x 320 mm.
100% Acero inoxidable
88 Kg

PARRILLAS

PCV-8 MÁSTER

25010411



8 Quemadores octagonales de 24,000 Btu/h.
4 Parrillas superiores en hierro fundido .
2 Charolas para captar escurrimientos.
1180 x 780 x 320 mm.
100% Acero inoxidable
113 Kg

SALAMANDRAS

SC-16.5-G

28010111



1 Quemador infra-rojo de 17,600 Btu/h. 1
Palanca para ajustar 5 diferentes posiciones.
Para un plato de 250 mm.
500 x 360 x 440 mm.
100% Acero inoxidable
23 Kg

SC-31.5-G

28010211



2 Quemador infra-rojo de 17,600 Btu/h.
1 Palanca para ajustar 5 diferentes
posiciones.
Para 2 platos de 250 mm.
880 x 360 x 440 mm.
100% Acero inoxidable
38 Kg

MENSULA SC-31.5-G

30012817



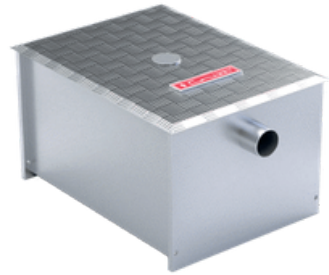
Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½ "
fabricada en acero inoxidable
900 mm x 380 mm x .480 m.
7.5 kg.

Preparada para recibir: SALAMANDRA
SC-31.5-G MASTER.

INTERCEPTORES

IC-38 MÁSTER STANDARD

31010107



Tapa antiderrapante de 1/8" de espesor.
Entrada y salida de 2 1/2" de ø. Capacidad
de almacenaje 9 kg de grasa.
390 x 530 x 320 mm.
100% Acero inoxidable
19 Kg

IC-75 MÁSTER STANDARD

31010207



Tapa antiderrapante de 1/8" de espesor.
Entrada y salida de 3 1/2" de ø. Capacidad
de almacenaje 18 kg de grasa.
390 x 600 x 440 mm.
100% Acero inoxidable
25 Kg

FREIDORAS

TURBO 16-2Q MÁSTER

20011011



Capacidad de 16 a 19 L de aceite.
2 Canastillas niqueladas ergonómicas.
2 Quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 23,000 Btu/h c/u.
320 x 788 x 1125 mm.
100% Acero inoxidable
62Kg

TURBO 20-3Q MÁSTER

20011111



Capacidad de 20 a 23 L de aceite.
2 Canastillas niqueladas ergonómicas.
3 Quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 23,000 Btu/h c/u.
406 x 788 x 1125 mm.
100% Acero inoxidable
72Kg

TURBO 25.5-4Q HD

20011211



Capacidad de 25.5 a 28.5 L de aceite.
2 Canastillas niqueladas ergonómicas.
4 Quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 23,000 Btu/h c/u.
406 x 788 x 1125 mm.
100% Acero inoxidable
83Kg

FREIDORAS

TURBO 30-5Q HD

20011311



Capacidad de 30 a 33 L de aceite.
2 Canastillas niqueladas ergonómicas.
5 Quemadores de recuperación
inmediata en hierro fundido de
23,000 Btu/h c/u.
536 x 788 x 1125 mm.
100% Acero inoxidable
92Kg

EQUIPOS ELÉCTRICOS

SC-31.5-G-E

28010213



Capacidad para 2 platillos de 0.25m de diámetro.
2 resistencias eléctricas de 1950W.
220 V
3900 W
880 x 360x 440 mm.
100% Acero inoxidable
40Kg

CHALLENGER-E MÁSTER

20011713



Capacidad de 20 L de aceite.
Termostato ajustable de 100 a 230° C
3 resistencias eléctricas de 5620W en total.
390 x 770 x 940 mm.
100% Acero inoxidable
45 Kg
220 V
16860 W

PCV-2-E MÁSTER

25010113



Cubierta sellada en acero inoxidable calibre 18.
2 platos de hierro fundido de 2600 watts c/u.
Capacidad para recipientes de hasta 30 cm de diámetro
290 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
37Kg
220 V
5200 W

EQUIPOS ELÉCTRICOS

PCV-4-E MÁSTER

25010213



Cubierta sellada en acero inoxidable calibre 18.
4 platos de hierro fundido de 2600 watts c/u.
Capacidad para recipientes de hasta 30 cm de diámetro
590 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
46 Kg
220 V
10400 W

PCV-6-E MÁSTER

25010313



Cubierta sellada en acero inoxidable calibre 18.
4 platos de hierro fundido de 2600 watts c/u.
Capacidad para recipientes de hasta 30 cm de diámetro
880 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
65 Kg
220 V
15600 W

CV-2-E MÁSTER

26010213



Plancha de acero cold rolled.
2 resistencias de 3350 watts c/u.
Termostatos ajustables de 50°C a 300°C.
290 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
75 Kg
220 V
6700 W

EQUIPOS ELÉCTRICOS

CV-3 MÁSTER

26010313



Plancha de acero cold rolled.
3 resistencias de 3350 watts c/u.
Termostatos ajustables de 50°C a 300°C.
880 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
90 Kg
220V
10050 W

CV-4-E MÁSTER

26010413



Plancha de acero cold rolled.
4 resistencias de 3350 watts c/u.
Termostatos ajustables de 50°C a 300°C.
1180 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
170 Kg
220 V
13400 W

EC-6-HG-E

16010113



6 platos de hierro fundido de 2600W c/u. 1
horno con resistencia de 4870 W.
}Puerta abisagrada para cierre hermético
880 x 810 x 1070 mm.
100% Acero inoxidable
170 Kg
220 V
20470 W

EQUIPOS ELÉCTRICOS

EC-6-H-GRILL-E MÁSTER

16010213



Combinación de platos, plancha, gratinador y horno.
6 platos de hierro fundido de 2600W c/u
Plancha de acero cold rolled
Horno de 660 mm x 580 mm x 430 mm
460 x 810 x 1070 mm
270 Kg
220 V
27170 w

EC-4-HM-E MÁSTER

17010113



Combinación de platos y horno
Cubierta sellada en acero inoxidable calibre 18.
4 platos de hierro fundido de 2600 watts c/u.
Capacidad para recipientes de hasta 30 cm de diámetro
880 x 810 x 420 mm.
100% Acero inoxidable
65 Kg
220 V
15600 W

MÚLTIPLE-E MÁSTER

16010313



Combinación de platos, plancha, freidora, gratinador y horno
6 platos de hierro fundido de 2600W c/u
Plancha de acero cold rolled
Horno de 660 mm x 580 mm x 430 mm
460 x 810 x 1070 mm
270 Kg
220 V
27170 w

EQUIPOS ELÉCTRICOS

EC-1-E MÁSTER

19010113



Plancha de acero cold rolled de 508 x 508 mm
Termostato ajustable de 100 a 300° C
2 resistencias de 2600W y 2900W
510 x 510 x 620 mm
220V
25A / línea
5500W
60Hz

HC-35-E MÁSTER

21010113



Medidas de horno 660 x 580 x 430 mm
Puerta abisagrada para cierre hermético.
Resistencia para horno de 4870W.
880 x 810 x 1420 mm.
100% Acero inoxidable
100 Kg
220 V
4870 W

HC-35-D-E

21010213



Dos compartimentos de horno de medidas de 660 x 580 x 430
Puertas abisagradas para cierre hermético.
2 resistencias para horno de 4870W
880 x 810 x 1620 mm.
100% Acero inoxidable
200 Kg
220 V
4870 W

BASES

BASE 29 CM MÁSTER

30010517



BASE 59 CM MÁSTER

30010717



BASE 88 CM MÁSTER

30010917



Compatible con:



PCV-2

Compatible con:



CV-2



PCV-4



ACV-2

Compatible con:



CV-3



PCV-6



ACV-3

BASES

BASE 188 CM MÁSTER

30011117



Compatible con:



CV-4



ACV-4

BASE EC-6-GRILL MESA MÁSTER

30012017



Compatible con:



EC-6-GRIL MÁSTER DE MESA

BASE MINICHEF MESA MÁSTER

30012117



Compatible con:



MINICHEF MÁSTER DE MESA.

BASES Y BANCOS

BASE MULTICHEF MESA MÁSTER

30012317



Compatible con:



MULTICHEF MÁSTER DE MESA.

BASE MULTIPLE MESA MÁSTER

30012517



Compatible con:



MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA

BANCO 29 CM

37010517



Compatible con:



PCV-2

BASES Y BANCOS

BANCO 59 CM 37010717



Compatible con:



CV-2 PCV-4 ACV-2

BANCO 88 CM 37010917



Compatible con:



CV-3 PCV-6 ACV-3

BANCO 118 CM 37011117



Compatible con:



CV-4 ACV-4