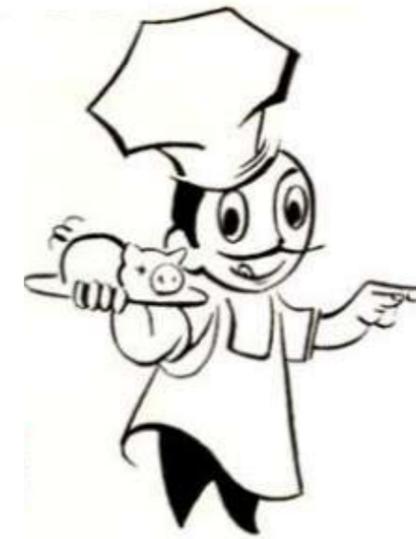




# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE



# Estufas Comerciales LINEA MAESTRA



## ESTUFAS COMERCIALES LINEA MAESTRA

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	SSZEMT	1.69	0.72	1.02	230 kg	
	ZEM	1.69	0.72	1.02	230 kg	
	ZEM-FG	1.69	0.72	1.02	230 kg	
	ZEMGNFG	1.69	0.72	1.02	230 kg	
	SS-COMPACTA	1.35	0.72	1.02	197 kg	
	SS-COMPACTA6QG	1.35	0.72	1.02	197 kg	

**Estufa San-Son Mod. Maestra** (estas características no son generales. Aplican según el caso)

- ° Exterior acero inoxidable.
- ° Quemadores de hierro fundido.
- ° Válvulas de gas San-Son Jr. (excepto ZEMGNFG)
- ° Asador para carne y pescados.
- ° 4 Quemadores de 26000 a 35000 BTU/hr.
- ° Freidor eléctrico o a gas según el caso de alta producción.

- ° Gratinador.
- ° Horno en acero inoxidable.
- ° Plancha multiusos en hierro fundido.
- ° Charolas en acero inoxidable.
- ° Doble aislamiento de fibra de vidrio.
- ° Patas con regatones nivelables
- ° 5 años de garantía en válvulas Jr. y quemadores de hierro fundido.

**Cuece, Asa, Cocina a la plancha  
Fríe, Grátina y Hornea**



# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## ESTUFAS COMERCIALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	Z6GRILL	1.37	0.75	1.46	207 kg	
	Z6	0.87	0.75	1.46	171kg	
	Z6P	0.87	0.75	1.46	171 kg	
	ECO	0.87	0.75	.95	120 kg	

### Estufa San-Son®

- ° Exterior acero inoxidable.
- ° Quemadores de hierro fundido.
- ° Válvulas de gas San-Son® Jr.
- ° Quemadores de 26000 a 35000 BTU/hr.
- ° Gratinador (sólo en Z6GRILL).
- ° Horno porcelanizado o en acero inoxidable.
- ° 5 años de garantía en válvulas y quemadores.

- ° Plancha multiusos en hierro fundido.
- ° Charola de derrames en acero inoxidable.
- ° Doble aislamiento de fibra de vidrio.
- ° Patas con regatones nivelables.

# LINEA MODULAR



## LINEA MODULAR.

LINEA MODULAR SAN-SON, Este equipo de alta calidad esta construido con acero inoxidable en todo su cuerpo en la parte exterior e interior, los quemadores son de fierro fundido de 33,000 a 37,000 BTU/HR y al igual que las parrillas tienen un tratamiento especial para altas temperaturas. Las válvulas son San-Son y los quemadores cuentan con una garantía de 5 años contra cualquier defecto de fabricación. Las planchas son de cold rolled de 5/8 de espesor con canal colector de desechos que se depositan en charola especial para limpieza. Sercha perimetral desmontable según las necesidades. La versatilidad de esta línea permite combinar de forma armónica el montaje superior al gusto del cliente, de la misma manera, el usuario puede seleccionar la base que mejor convenga a su operación.

## LINEA MODULAR.

LINEA MODULAR SAN-SON, Este equipo de alta calidad esta construido con acero inoxidable en todo su cuerpo en la parte exterior e interior, los quemadores son de fierro fundido de 35,000 BTU/HR. Las válvulas son San-Son y los quemadores cuentan con una garantía de 5 años a contra cualquier defecto de fabricación. Provista de un cajón multiperforado para el carbón mineral. Cuenta con encendido electrónico. La versatilidad de esta línea permite combinar de forma armónica el montaje superior al gusto del cliente, de la misma manera, el usuario puede seleccionar la base que mejor convenga a su operación.

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	DESCRIPCION
 <p>Sercha</p> <p>Plancha 12"</p>	PF12	30.48	76	29	Plancha de 5/8 de cold rolled, con sercha de acero perimetral desmontable, la plancha permanece flotante con canal lateral para desechos a charola de derrames. Quemadores de fierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas San-Son. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Partes interiores de acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas con regatones nivelables.
 <p>Sercha</p> <p>Plancha 24"</p>	PF24	60.96	76	29	Plancha de 5/8 de cold rolled, con sercha de acero perimetral desmontable, la plancha permanece flotante con canal lateral para desechos a charola de derrames. Quemadores de fierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas San-Son. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Partes interiores de acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas con regatones nivelables.
 <p>Sercha</p> <p>Plancha 36"</p>	PF36	91.44	76	29	Plancha de 5/8 de cold rolled, con sercha de acero perimetral desmontable, la plancha permanece flotante con canal lateral para desechos a charola de derrames. Quemadores de fierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas San-Son. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Partes interiores de acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas con regatones nivelables.
 <p>Sercha</p> <p>Plancha 48"</p>	PF48	121.92	76	29	Plancha de 5/8 de cold rolled, con sercha de acero perimetral desmontable, la plancha permanece flotante con canal lateral para desechos a charola de derrames. Quemadores de fierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas San-Son. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Partes interiores de acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas con regatones nivelables.

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	DESCRIPCION
 <p>A12</p>	A12	30.48	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes o pescados) hecha en fierro fundido diseñada para marcar la carne y en el lado plano asa verduras, pescados y mariscos. Cuerpo, partes internas, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero inoxidable y un quemador de fierro fundido tipo flauta de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas San-Son. Perillas termo formadas de alta resistencia. Encendido electrónico.
 <p>A24</p>	A24	60.96	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes o pescados) hecha en fierro fundido diseñada para marcar la carne y en el lado plano asa verduras, pescados y mariscos. Cuerpo, partes internas, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero inoxidable y dos quemadores de fierro fundido tipo flauta de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas San-Son. Perillas termo formadas de alta resistencia. Encendido electrónico.
 <p>A36</p>	A36	91.44	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes o pescados) hecha en fierro fundido diseñada para marcar la carne y en el lado plano asa verduras, pescados y mariscos. Cuerpo, partes internas, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero inoxidable y tres quemadores de fierro fundido tipo flauta de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas San-Son. Perillas termo formadas de alta resistencia. Encendido electrónico.
 <p>A48</p>	A48	121.92	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes o pescados) hecha en fierro fundido diseñada para marcar la carne y en el lado plano asa verduras, pescados y mariscos. Cuerpo, partes internas, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero inoxidable y cuatro quemadores de fierro fundido tipo flauta de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas San-Son. Perillas termo formadas de alta resistencia. Encendido electrónico.

# Estufas Extra Pesadas LINEA HEAVY DUTY



## ESTUFAS EXTRA PESADAS LINEA HEAVY DUTY

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	ZH701-4	0.87	1.07	.90	204 kg	
	ZS-701-4	0.87	1.07	.90	127 kg	
<p>ZH701-4 Estufa Extra Pesada. Válvulas de gas Master Chef. 4 Quemadores para ollas hasta 30 cms. Ø. Exterior en acero inoxidable. Estructura de ángulo y solera. Protector contra derrames. Quemadores y parrillas en hierro fundido. Horno porcelanizado con doble aislamiento.</p> <p>ZS701-4 Mismo modelo, versión sanitaria sin horno.</p>						
	ZH-702	0.87	1.07	.90	270 kg	
	ZS-702	0.87	1.07	.90	187 kg	
<p>ZH702 Estufa Extra Pesada, Válvulas de gas Master Chef. Quemadores de hierro fundido rectangulares de 80000 BTU/hr. Con tabique refractario para distribución uniforme de calor. Exterior en acero inoxidable. Estructura de ángulo y solera. Derrames directo a charola. Horno porcelanizado con doble aislamiento.</p> <p>ZS702 Mismo modelo, versión sanitaria sin horno.</p>						
	ZH-703	0.87	1.07	.90	240 kg	
	ZS703	0.87	1.07	.90	210 kg	
<p>ZH703 Estufa Extra Pesada, Válvulas de gas Master Chef. Zona de quemadores tipo fogón de 53000 BTU/hr. Con tabique refractario para distribución uniforme de calor. Cubierta de quemadores removible. Exterior en acero inoxidable. Estructura de ángulo y solera. Horno porcelanizado con doble aislamiento.</p> <p>ZS703 Mismo modelo, versión sanitaria sin horno.</p>						
	SALAMANDRA COLGANTE CON RESPALDO	0.81	0.45	.88	91 kg	



# MASTER KING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## LINEA MODULAR.

LINEA MODULAR SAN-SON, Este equipo de alta calidad esta construido con acero inoxidable en todo su cuerpo en la parte exterior e interior, los quemadores son de hierro fundido de 33,000 BTU/HR hasta 37,000 BTU/HR (Sistema Dual que se ajusta con la presión, solo en quemadores abiertos) y al igual que las parrillas tienen un tratamiento especial para altas temperaturas. Las válvulas son San-Son y los quemadores cuentan con una garantía de 5 años contra cualquier defecto de fabricación. La versatilidad de esta línea permite combinar de forma armónica el montaje superior al gusto del cliente, de la misma manera, el usuario puede seleccionar la base que mejor convenga a su operación.

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO		DESCRIPCION
	Q2	30.48	76	29		Parrilla de dos quemadores Ventury universal San-Son de hierro fundido. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas y regatones nivelables. Charola de derrames superiores e inferiores de acero inoxidable. Interior de acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Perillas aislantes del calor. Encendido electrónico. Porta platos cal.14.
	Q4	60.96	76	29		Parrilla de cuatro quemadores Ventury universal San-Son de hierro fundido. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas y regatones nivelables. Charola de derrames superiores e inferiores de acero inoxidable. Interior de acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Perillas aislantes del calor. Encendido electrónico. Porta platos cal.14.
	Q6	91.44	76	29		Parrilla de seis quemadores Ventury universal San-Son de hierro fundido. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas y regatones nivelables. Charola de derrames superiores e inferiores de acero inoxidable. Interior de acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Perillas aislantes del calor. Encendido electrónico. Porta platos cal.14.

# LINEA MODULAR



## LINEA MODULAR.

LINEA DE BASES MODULARES SAN-SON, Construidas con acero inoxidable. Cuentan con una garantía de 5 años a cualquier defecto. La versatilidad de esta línea permite combinar de forma armónica el montaje superior al gusto del cliente, de la misma manera, el usuario puede seleccionar la base de acuerdo a las medidas individuales o sumadas de los equipos que van de sobrepone. Las bases resisten hasta 300 kgs. en su cubierta c/u.

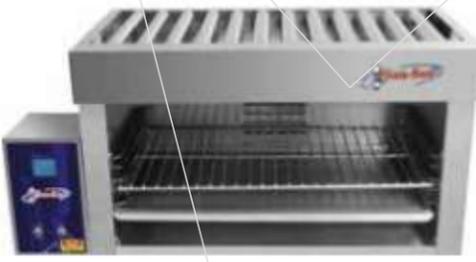
EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	DESCRIPCION
	<b>BASE SANITARIA</b>				 <p>Base tipo sanitaria con patas de acero inoxidable, con regatones nivelables, un entrepaño de apoyo. Disponible en 12", 24", 36" y 48". Estas bases son desarmables.</p>
	BM12	30.48	76	61	
	BM24	60.96	76	61	
	BM36	91.44	76	61	
	BM48	121.92	76	61	
	<b>HORNO MODULAR</b>				 <p>Base tipo horno con cavidad interior en acero inoxidable. Cuerpo externo en acero inoxidable con sistema de control de temperatura. Doble aislamiento de fibra de vidrio. Con un rango de temperatura hasta 250 °C. Patas de acero inoxidable, con regatones nivelables. Disponible en 36".</p>
	SBH	91.44	76	61	



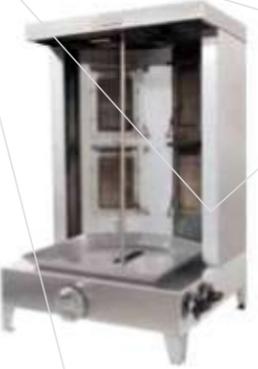
# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## SALAMANDRAS COMERCIALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	ZCOLGANTE	0.88	0.52	.51	52 kg	
<p>ZCOLGANTE Cuerpo exterior en acero inoxidable, interior porcelanizado. Sistema de quemadores tipo infrarrojo de alta temperatura, utiliza 80% aire y 20 % gas. Charola corrediza de 5 posiciones con gatillo para fijar posición. Charola de derrames.</p>						
	ZAL-75	0.78	0.52	.51	35 kg	
<p>ZAL-75 Cuerpo exterior en acero inoxidable. Sistema de quemadores tipo infrarrojo de alta temperatura, utiliza 80 % aire y 20 % gas. Charola niquelada de varias posiciones.</p>						
	ZAL-75E	0.78	0.52	.51	35 kg	
<p>ZAL-75E Cuerpo exterior en acero inoxidable. Sistema electrónico de quemadores tipo infrarrojo de alta temperatura, utiliza 80 % aire y 20 % gas. Charola niquelada de varias posiciones. Permanece apagada para ahorrar gas cuando no esta en uso. El encendido es automático y el usuario puede prefijar el tiempo necesario, después se apagará para evitar el costo excesivo de la energía.</p>						
	ZAL-140	1.45	0.52	.51	70 kg	
<p>ZAL-140 Cuerpo exterior en acero inoxidable. Sistema de quemadores tipo infrarrojo de alta temperatura, utiliza 80% aire y 20 % gas. Charola niquelada de varias posiciones.</p>						

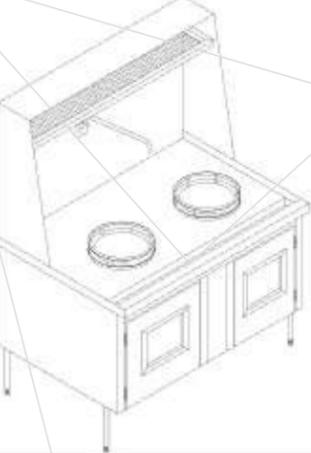
## ASADORES AL PASTOR DONERAKY

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	ZDONERAKYSM	0.43	0.64	.83	25 kg	
<p>ZDONERAKY Asador Doneraky con quemador infrarrojo que utiliza 80 % aire y 20% gas. Monta la carne sobre espada manual giratoria. Comal para tortillas. Válvulas San-Son® Jr. Perillas hechas en material termoformado con resistencia para alto impacto, patas nivelables. Válvulas con 5 años de garantía. Capacidad de carga 20 kgs.</p>						
	ZDONERAKY4	0.64	0.61	.91	40 kg	
<p>ZDONERAKY 4 Asador Doneraky con 4 quemadores infrarrojo divididos en superior e inferior, cada nivel con encendido independiente. El quemador utiliza 80 % aire y 20% gas. Monta la carne sobre espada central giratoria manual. Válvulas San-Son® Jr. Perillas hechas en material termoformado con resistencia para alto impacto, patas nivelables. Válvulas con 5 años de garantía. Capacidad de carga 40 kgs. Charola de derrames. Manivela para retirar la carga y disminuir el calentamiento y regular el asado.</p>						
	ZDONERAKY6	0.64	0.61	1.18	45 kg	
<p>ZDONERAKY 6 Asador Doneraky con 6 quemadores infrarrojo colocados en tres niveles, cada uno con encendido independiente. El quemador utiliza 80 % aire y 20% gas. Monta la carne sobre espada central giratoria manual. Válvulas San-Son® Jr. Perillas hechas en material termoformado con resistencia para alto impacto, patas nivelables. Válvulas con 5 años de garantía. Capacidad de carga 60 kgs. Charola de derrames. Manivela para retirar la carga y regular el asado.</p>						

## FOGONES PROFESIONALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	1-Z	0.70	0.85	.59	67 kg	
<p>FOGON 1-Z. 3 Quemadores concéntricos con un total de 110000 BTU/hr c/u. Con válvulas San-Son® independientes con garantía de 5 años. Parrilla dentada en fierro fundido para soportar hasta 200 kg en caliente. Frente de acero inoxidable. Estructura en ángulo cn regatones nivelables.</p>						
	2-Z	1.28	0.85	.59	120 kg	
<p>FOGON 2-Z. 2 juegos de 3 quemadores concéntricos con un total de 110000 BTU/hr c/u. Con válvulas San-Son® independientes con garantía de 5 años. Parrilla dentada en fierro fundido para soportar hasta 200 kg. en caliente por sección. Frente de acero inoxidable. Estructura en ángulo con regatones nivelables.</p>						
	3-Z	1.86	0.85	.59	176 kg	
<p>FOGON 3-Z. 3 juegos de 3 quemadores concéntricos con un total de 110000 BTU/hr c/u. Con válvulas San-Son independientes con garantía de 5 años. Parrilla dentada en fierro fundido para soportar hasta 200 kg en caliente por sección. Frente de acero inoxidable. Estructura en ángulo cn regatones nivelables.</p>						
	TG-95	0.5	0.74	.48	109 kg	
	TG-50	0.44	0.6	.28	67 kg	
<p>TG-95. Para 95 lts./min. TG-50. Para 50 lts./min. Fabricadas en fierro fundido con trampa desarmable y trampas exteriores extraíbles para limpieza.</p>						

## ESTUFAS WOKS

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	SEWOKS-061	610	860	860	85 kg	
<p><b>SEWOKS-061</b> Estufa wok de 1 quemador en acero inox. con 1 quemador redondo de 23 espreas de 100,000 BTU/HR, y tabique refractario, incluye repisa tipo marimba en la parte superior de varilla de 1/2" de acero, inox. Incluye llave de paso tipo esfera y llave de nariz encore, monta sobre patas con regatones niveladores.</p>						
	SEWOKS-140	1400	860	860	140 kg	
<p><b>SEWOKS-140</b> Estufa wok de 2 quemadores en acero inox. con 2 quemadores redondos de 23 espreas de 100,000 BTU/HR x cada quemador y tabique refractario, incluye repisa tipo marimba en la parte superior de varilla de 1/2" de acero, inox. Incluye llave de paso tipo esfera y llave de nariz encore, monta sobre patas con regatones niveladores.</p>						
	SEWOKS-180	1800	860	860	215 kg	
<p><b>SEWOKS-180</b> Estufa wok de 3 quemadores en acero inox. con 3 quemadores redondos de 23 espreas de 100,000 BTU/HR x cada quemador y tabique refractario, incluye repisa tipo marimba en la parte superior de varilla de 1/2" de acero, inox. Incluye llave de paso tipo esfera y 2 llaves de nariz encore, monta sobre patas con regatones niveladores.</p>						



## FREIDORES PROFESIONALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	SS-35	0.40	0.75	1.21	77 kg	
<p><b>FREIDOR SS-35.</b> 3 Quemadores de acero patentados de 36000 BTU/hr c/u, con garantía de 5 años. Cuerpo en acero inoxidable. Tina de acero inoxidable con 3 zonas (fría, caliente y de freido). Tubos intercambiadores de calor de acero. Válvula Milivolt. Termostato. Válvula de extracción de aceite. Patas nivelables. 2 canastillas niqueladas. Usa 19 lts. de aceite. Produce 21 kgs de papa/hr. Tina con 5 años de garantía. Recuperación inmediata de temperatura, zona fria con capacidad para freír 23 kg. de papa congelada por hora. <b>RECUPERACION INMEDIATA DE LA TEMPERATURA.</b></p>						
	ZF-70	0.60	1.07	1.21	92 kg	
<p><b>FREIDOR ZF-70.</b> 5 Quemadores de fierro fundido de 30000 BTU/hr c/u, con garantía de 5 años. Cuerpo en acero inoxidable. Tina de acero inoxidable con 3 zonas. Tubos intercambiadores de calor de acero. Válvula Milivolt. Termostato. Válvula de extracción de aceite. Patas nivelables. 2 canastillas niqueladas. Usa 33 lts. de aceite. Tina con 5 años de garantía. Recuperación inmediata de temperatura, zona fria con capacidad para freír 36 kg. de papa congelada por hora. <b>RECUPERACION INMEDIATA DE LA TEMPERATURA.</b></p>						
	ZMINIFRY	0.38	0.53	.40	12 kg	
<p><b>FREIDOR ZMINIFRY.</b> Cuerpo en acero inoxidable. Tina de acero inoxidable con capacidad para 4 lts de aceite y una producción de 12 kg. de papa/hr. Calentamiento por resistencia blindada de acero inoxidable, controlada por termostato. Cabeza de control móvil para limpieza. Una canastilla niquelada. <b>RECUPERACION INMEDIATA DE LA TEMPERATURA.</b></p>						

# Freidores de Alto Rendimiento FRY-MAX



## FREIDORES DE ALTO RENDIMIENTO FRY-MAX

### EQUIPO



Producto patentado



Con sistema de filtrado



MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.
FRY-MAX-F	.40	.83	1.20	64 kg
FILTRO-MAX	.40	.83	0.40	20 kg
<b>FILTRO DE ACEITE</b>	Filtro para aceite comestible grado alimenticio para retener partículas hasta del tamaño de 1 micrón. ° Paquete con 10 pzs..... ° Paquete con 30 pzs.....			
<b>POLVO DEPURADOR</b>	Polvo aglutinante natural comestible para atrapar partículas menores a 1 micrón y retención de partículas carbonizadas. FDA.....			

**FRY-MAX®-F.** Freidor computarizado con sistema de filtrado para el aceite. Retiene partículas mayores a 10 micrones. Ciclo automático. Este sistema permite trabajar siempre con aceite limpio, incrementando la vida útil del aceite en un 200%, alta capacidad de producción (28 a 30 kg. de papa precocida/hr.) Bajo consumo de energía (60000 BTU/hr.) y bajo nivel de aceite (12-14 lts.). Sistema de calentamiento por intercambiador flotante y quemador tipo antorcha (ambos patentados) en tina con zona de freído y zona fría. Sistema de control de alta precisión  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Programa de ahorro de energía que se adapta a la demanda de mayor producción o menor producción. Sistema de seguridad de doble sensor de temperatura tipo PT100. El equipo impide que los aceites lleguen al punto de humeo y se descompongan. Contiene un programa para evitar el deterioro producido por la alta temperatura en el aceite nuevo. Incluye dos canastillas niqueladas. La tina y el mueble tienen una garantía de cinco años.



# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## HORNOS PROFESIONALES

### EQUIPO

MODELO    FRENTE    FONDO    ALTO    PESO NETO KG.



HCC	1.04	0.97	1.44	190 kg	
HCC DUPLEX	1.04	0.97	1.83	374 kg	

**HORNO HCC.** Horno de convección para 5 charolas de 45 x 65 cms. en 10 posiciones. Puertas 50/50. Sello de acero inoxidable con memoria. Exterior en acero inoxidable. Interior porcelanizado. Sist. de calentamiento con ahorro del 50 % de energía, tipo ecológico. Control computarizado preciso con memoria. Sist. de seguridad. Fácil de manejar y limpiar.  
- Repostería - Bollería - Galletería - Carnes - Pescado - Empanadas - Especialidades - Pasteles - Postres - Casi todo.  
**HORNO HCC DUPLEX.** Dos hornos apilados con patas cortas.



ZPRZ	1.45	1.2	1.05	270 kg	
------	------	-----	------	--------	--

**ZPRZ.** Cuerpo en acero inoxidable, piso de piedra refractaria (habilitadas para cambio seguro y fácil) conserva el calor, 2 quemadores cuadrangulares de hierro fundido de 45000 BTU/hr. c/u. Termostato a 300 °C. Puerta de contrapeso, pala para pizza, interior porcelanizado. Produce 50 pizzas familiares/hr.



ZPJR	1.01	0.75	1.07	101 kg	
------	------	------	------	--------	--

**ZPJR.** Cuerpo en acero inoxidable, piso de piedra refractario conserva el calor, 1 quemador de hierro fundido de 45000 BTU/hr. Termostato a 300 °C. Puerta de contrapeso, pala para pizza, interior porcelanizado. Produce 20 pizzas familiares/hr.



ZHS	.87	0.77	1.25	94 kg	
-----	-----	------	------	-------	--

**ZHS.** Cuerpo en acero inoxidable, 1 quemador de hierro fundido de 35000 BTU/hr. Termostato a 300 °C. Puerta de contrapeso. Interior porcelanizado.

# Hornos Computarizados a Gas

El precio de estos productos incluye un curso y la puesta en marcha para su manejo. NO incluye viáticos.



## HORNOS COMPUTARIZADOS A GAS

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	HSG-8	1.13	1.12	1.15	218 kg	
<p><b>HORNO CONVECCIÓN HSG-8 PARA 8 CHAROLAS DE 45 X 65 CMS.</b> Cuerpo en acero inoxidable, interior en acero inoxidable BA 304, con sistema de convección y calentamiento a base de gas. Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla (se puede usar aún sin leer el manual). Modalidades: Convección con y sin vapor, vapor programable y manual. Mantiene en memoria 39 recetas con tres secuencias de 3 pasos cada una. <b>NO INCLUYE BASE.</b> Utiliza charola panadera, charola para baguettes, charola para rostizar (18 pollos/hr.).                      - Hornea - Cuece al vapor - Pan francés - Galletería - Biscochería - Pizzería - Rosticería. 127v 60 hz. Requiere toma de agua.  <b>APLICACIONES:</b> Panadería: (1000 baguettes/turno, 2300 bisquets/turno). Pizzería: (70 pizzas familiares/hr.) Cocimiento al vapor: (8 charolas de verduras o frutos del mar cada 20 min.) Convección: (Todas las aplicaciones de horno). Rosticero: (18 pollos cada 75 min.)</p>						
	SHC-10	1.00	0.95	1.06	175 kg	
<p><b>HORNO SHC-10.</b> Horno combinado con cuerpo en acero inoxidable, interior en acero inoxidable BA 304, con sistema de convección y calentamiento a base de gas con un quemador patentado marca San-Son® con 80000 BTU/hr. Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla (se puede usar aún sin leer el manual). Modalidades: Convección, Cocimiento por vapor, Combinado, Regeneración, Baño maría, Memoria programable para 39 recetas con tres secuencias de 3 pasos cada una. Con capacidad para 10 insertos gastronorm de 10 cms. de profundidad. Sistema de autolavado y sonda para control del cocimiento. <b>NO INCLUYE BASE.</b>                      Cocina con insertos gastronorm, charola para rostizar, charolas planas y perforadas.                      - Hornea - Cuece - Asa - Cuece al vapor - Pan francés - Galletería - Biscochería - Pizzería - Rosticería - Grill - Fríe productos precocidos.                      127 v monofásico 60 hz. Requiere toma de agua y salida a drenaje.</p>						
	BASEI60Q	0.63	0.70	.80	20 kg	
<p>Construida con acero inoxidable para colocar charolas y accesorios con patas nivelables</p>						
	BASEI90Q	0.85	0.90	.75	20 kg	
<p>Construida con acero inoxidable para colocar charolas y accesorios con patas nivelables</p>						



**MASTERKING**  
SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## HORNOS COMBINADOS ELÉCTRICOS PROFESIONALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.	
	QX-LIGHT60	0.63	0.70	.65	71 kg	
<p><b>HORNO Q-60.</b> Horno combinado eléctrico con cuerpo en acero inoxidable. Interior en acero inoxidable BA 304. Con sistema de convección y calentamiento con elementos blindados de incoloy. Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla (se puede usar aún sin leer el manual). Modalidades: Convección, Cocimiento por vapor, Combinado, Regeneración, Baño maría, Memoria programable para 45 recetas con tres secuencias de 3 pasos cada una.                      Cocina con insertos gastronorm, charola tipo plana, charola para rostizar.                      - Hornea - Cuece - Asa - Cuece al vapor - Pan francés - Galletería - Biscochería - Pizzería - Rosticería - Grill - Fríe. 127V 60 hz. Requiere toma de agua y salida a drenaje</p>						
	QX-LIGHT90	0.85	0.90	.75	102 kg	
<p><b>HORNO Q-90.</b> Horno combinado eléctrico con cuerpo en acero inoxidable, interior en acero inoxidable BA 304, con sistema de convección y calentamiento con elementos blindados de incoloy. Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla (se puede usar aún sin leer el manual). Modalidades: Convección, Cocimiento por vapor, Combinado, Regeneración, Baño maría, Memoria programable para 45 recetas con tres secuencias de 3 pasos cada una. Con capacidad para charolas de 45 x 65 cms.                      Cocina con insertos gastronorm, charola panadera, charola para rostizar.                      - Hornea - Cuece - Asa - Cuece al vapor - Pan francés - Galletería - Biscochería - Pizzería - Rosticería - Grill - Fríe. 220V Bifásico 60 hz. Requiere toma de agua y salida a drenaje.</p>						
	BASEI60Q	0.63	0.70	.80	20 kg	
<p>Construida con acero inoxidable para colocar charolas y accesorios con patas nivelables</p>						
	BASEI90Q	0.85	0.90	.75	20 kg	
<p>Construida con acero inoxidable para colocar charolas y accesorios con patas nivelables</p>						

## ELECTRO PROFESIONALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.
	ZMISSBLEND	31.2	52.07	45.5	17.7 kg
<p><b>LICUADORA MISS BLEND</b> Licuadora para uso industrial. Vaso, tapa y base en acero inoxidable 304. Transmisión reforzada totalmente en acero inoxidable de aleación especial. Sello mecánico contra fugas. Triple cuchilla en acero inoxidable tipo 316 calibre 16. Juego de tres rompeolas en acero inoxidable. Apagador industrial de 20 amp. Cono y contra en aluminio fundido. Asas para vaso y base. Interior del vaso con terminado sanitario. Embargue múltiple. Cable de uso rudo 3 x 12 con clavija integrada. No muele en seco.</p>					



## FREIDORES PROFESIONALES

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.
	SIGFRY	0.80	.83	1.14	128 kg
<p><b>SIGFRY.</b> Freidor de alta producción de frituras o para frituras voluminosas (pescados, aves, etc.). Con sistema de temperatura exacta, recuperación de temperatura para una producción continua.</p> <p>Zona Fría con prefiltro en zona de freido para retención de partículas mayores. Sistema de Filtrado programable, retiene partículas mayores a 10 micrones.</p> <p>Equipo construido en acero inoxidable y sistema de combustión patentado de 120,000 BTU/Hr. Utiliza de 24 a 30 lts. de aceite. Capacidad de producir 50 kilos de papa por hora. Incluye 4 canastillas niqueladas. Patas en acero con regatones nivelables.</p>					
	FRYMAX-2	0.80	.83	1.14	128 kg
<p><b>SIGFRY.</b> Freidor doble de alta producción de frituras. Con sistema de temperatura exacta, recuperación de temperatura para una producción continua. Cada freidor trabaja en forma independiente, con temperaturas y procesos diferentes. Zona Fría con prefiltro en zona de freido para retención de partículas mayores. Sistema de Filtrado programable, retiene partículas mayores a 10 micrones.</p> <p>Equipo construido en acero inoxidable y sistema de combustión patentado de 60000 más 60000 BTU/Hr. Utilizan c/u de 12 a 14 lts. de aceite. Capacidad para producir 25 kilos de papa por hora por sección. Incluye 4 canastillas niqueladas. Patas en acero con regatones nivelables.</p>					

# Equipo de Cocción LINEA ECOCHEF



## LINEA ECOCHEF

Equipo de cocción de alta capacidad para cocinas de todos los tamaños

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO		DESCRIPCION
	ECO2Q	30.48	76	29		Parrilla de dos quemadores de hierro fundido con 26,000 BTU/HR de capacidad. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas de acero y charola de derrames deslizable en acero Inox. Interior de acero galvanizado y válvulas para gas de uso comercial. Perillas aislantes del calor. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.
	ECO4Q	60.96	76	29		Parrilla de cuatro quemadores de hierro fundido con 26,000 BTU/HR de capacidad. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas de acero y charola de derrames deslizable en acero Inox. Interior de acero galvanizado y válvulas para gas de uso comercial. Perillas aislantes del calor. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.
	ECO6Q	91.44	76	29		Parrilla de seis quemadores de hierro fundido con 26,000 BTU/HR de capacidad. Cuerpo externo de acero inoxidable con patas de acero y charola de derrames deslizable en acero Inox. Interior de acero galvanizado y válvulas para gas de uso comercial. Perillas aislantes del calor. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.



# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## LINEA ECOCHEF

Equipo de cocción de alta capacidad para cocinas de todos los tamaños

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO		DESCRIPCION
	ECOP12	30.48	76	29		Plancha multiusos de cold rolled, con sercha de acero perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de hierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas comerciales. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Garantía de 1 año en defectos de fabricación. Perillas aislantes al calor resistentes al alto impacto.
	ECOP24	60.96	76	29		Plancha multiusos de cold rolled, con sercha de acero perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de hierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas comerciales. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Garantía de 1 año en defectos de fabricación. Perillas aislantes al calor resistentes al alto impacto.
	ECOP36	91.44	76	29		Plancha multiusos de cold rolled, con sercha de acero perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de hierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas comerciales. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Garantía de 1 año en defectos de fabricación. Perillas aislantes al calor resistentes al alto impacto.
	ECOP48	121.92	76	29		Plancha multiusos de cold rolled, con sercha de acero perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de hierro fundido en forma de "H" con 30,000 BTU/HR. Válvulas de gas comerciales. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inox. Garantía de 1 año en defectos de fabricación. Perillas aislantes al calor resistentes al alto impacto.

# Equipo de Cocción LINEA ECOCHEF



## LINEA ECOCHEF

Equipo de cocción de alta capacidad para cocinas de todos los tamaños

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	DESCRIPCION
	ECOA12	30.48	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes y pescados) hecha en hierro fundido diseñada para marcar la carne y asarla. Cuerpo, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero y un quemador de hierro fundido de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas comercial. Perillas termoformadas. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.
	ECOA24	60.96	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes y pescados) hecha en hierro fundido diseñada para marcar la carne y asarla. Cuerpo, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero y dos quemadores de hierro fundido de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas comercial. Perillas termoformadas. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.
	ECOA36	91.44	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes y pescados) hecha en hierro fundido diseñada para marcar la carne y asarla. Cuerpo, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero y tres quemadores de hierro fundido de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas comercial. Perillas termoformadas. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.
	ECOA48	121.92	76	29	Asador con parrilla reversible de dos caras (carnes y pescados) hecha en hierro fundido diseñada para marcar la carne y asarla. Cuerpo, charola y patas de acero inox. Caja contenedora de carbón en acero y cuatro quemadores de hierro fundido de 35,000 BTU/HR. Válvula de gas comercial. Perillas termoformadas. Garantía de 1 año en defectos de fabricación.



# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

## FREIDORES DE ALTO RENDIMIENTO ECOFRY

EQUIPO	MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO NETO KG.
	ECOFRY	.40	.75	1.14	50 kg

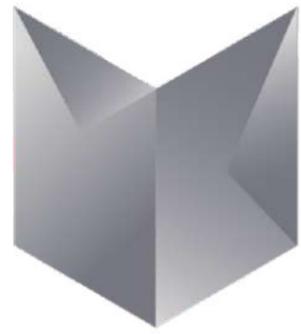
Producto patentado

ECOFRY es un freidor de alta capacidad, bajo consumo de energía y bajo consumo en aceite. Controla la temperatura y la histeresis con precisión de  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Su construcción es industrial para uso pesado e intenso. Se recomienda su uso para cualquier fritura comestible como: vegetales, pollos, aves, pescados, mariscos, empanadas, productos de harina, etc.

- 1.- Sistema preciso para el control de la temperatura.
- 2.- Ajuste automático para mantener producción normal o alta eficiencia (+15%).
- 3.- Encendido inmediato y seguro con pulsar un botón.
- 4.- Calentamiento de temperatura ambiente a  $180^\circ\text{C}$  en 13 minutos.
- 5.- Sistema de retención de calor sin rompeflamas para maximizar el uso de energía (patente en trámite).
- 6.- Quemadores de acero con garantía de 5 años.
- 7.- Tina de acero inoxidable con capacidad de 12 ó 14 lts con garantía de 5 años.
- 8.- Frente y laterales en acero inoxidable.
- 9.- Temperaturas controladas automáticamente para no quemar el aceite y mantener la fritura sin penetración de aceite.
- 10.- Recuperación inmediata de la temperatura para freído continuo.
- 11.- Código de colores para informar el desempeño y detección de errores.
- 12.- Termopar tipo "J" para monitoreo de temperatura.
- 13.- Dos canastillas niqueladas.
- 14.- Sistema de seguridad para evitar sobrecalentamiento (opcional).
- 15.- Patas con regatones regulables.
- 16.- Charola multiperforada de soporte a canastillas y retención de partículas grandes (opcional).
- 17.- Zona fría con declive para fácil remoción de desechos.
- 18.- Tubo de drenaje con válvula de esfera manual.
- 19.- Sistema de calentamiento a gas LP o natural (aclararlo a la compra).

Las garantías del equipo son contra defectos de fabricación, en mano de obra y partes.





# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE