

MARINADORA AL VACÍO

MODELO: MV-25



¡Crea platillos fuera de lo ordinario!

| | |
|-------------|-----------------|
| Capacidad | 25 Kg / 55Lb |
| Motor | 0.2 HP/0.14 Kw |
| Volts | 127/220 Volts |
| Frecuencia | 60/50 Hz |
| Cap. Bombeo | 35 Lt/Min |
| Velocidad | 6 Rpm |
| Peso neto | 20.5 Kg / 45 Lb |



- Construcción en acero inoxidable
- Marina todo tipo de carnes
- Fácil de usar
- Marina sus carnes en un tiempo récord, menos de 20 minutos
- Fácil de desmontar sin herramientas para la limpieza

ELIGE TU IDIOMA



www.tor-rey.com



Soluciones y Calidad a tu Alcance



Sierra de Alta Velocidad



Molinos



Rebanadoras



Embutidor



Báscula Wi-Fi



Vitrina Delicatessen



Congeladores y Refrigeradores



Mesas Frías



Básculas Porcinadoas

www.tor-rey.com

SUAVIZADOR DE CARNE

MODEL: MT-43

CREA CORTES FINOS EN SEGUNDOS Y AUMENTA EL VALOR DE TU PRODUCTO



AUMENTA TUS OPCIONES

Con los kits de fajitas agiliza tu proceso de corte en segundos y ofrece a tus clientes una mayor variedad de productos.



- Hacer fajitas de Pollo
- Hacer fajitas de Calamar y mucho más.
- Suavizar carnes rojas
- Hacer fajitas de Res

Fácil de limpiar



Procesa productos de amplio tamaño



CONVIERTE TU PRODUCTO EN CORTES DE 1ERA CLASE EN SEGUNDOS!



Durabilidad y Resistencia



Aumenta la calidad de tu producto

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Modelo | MT-43 |
| Motor | 3/4 HP |
| Voltaje | 110/220 volts |
| Entrada máxima de Producto | 21 cm |
| Máximo espesor de Producto | 2 cm |
| Peso neto | 33 kg |
| Peso con empaque | 39 kg |
| Dimensiones | H 61cm W 24cm D 50cm |

- Gabinete, base y tapa en acero inoxidable.
- 43 cuchillas que cortan nervios, músculo y grasa.
- Con los kits de fajitas agiliza tu proceso de corte en segundos .

- introducir piezas de hasta 2 cm de espesor y hasta 21 cm de anchura.
- Se desarma fácilmente y sin necesidad de herramientas.

MOLINO MEZCLADOR

MODELO: MMX-32



El molino mezclador más eficiente en su clase. Se mezcla y muele hasta 1,8 toneladas por hora.

| | |
|------------------------|----------------------|
| Motor | 7.5HP -THREE PHASE |
| Volts | 220 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Molienda (3/8 Placa) | 30 Kg/Min, 66 Lb/Min |
| Molienda (3/16 placas) | 23 Kg/Min, 50 Lb/Min |
| Peso neto | 232 Kg/511 Lb |
| Peso del envío | 267 Kg/588 Lb |
| Dimensiones | 47" x 35" x 55" |



• Alta capacidad de molienda
Con capacidad para producir 1,8 toneladas / hora. La mejor opción para carnicerías, mercados, empacadoras y cocinas industriales

MOLINO ACERO INOXIDABLE

MODELO: M-22-AI



La próxima generación de molinos está aquí están tan avanzada que no requieren arandelas para proteger internamente sus transmisiones por engranajes.

| | |
|--------------------|---------------------|
| Motor | 1HP/0.74kw 1Phase |
| Volts | 110 /220 V |
| Frecuencia | 60 / 50 Hz |
| ** Molienda. (3/8) | 29 lbs/13 Kg x min |
| Primera Planta | |
| ** Molienda. (1/8) | 14 lbs/6.5 Kg x min |
| Segunda Planta | |
| Peso neto | 132 lbs / 59 Kg |
| Peso del envío | 163 lbs / 74 Kg |

** Una capacidad de molienda de 35 ° F laboratorio de carne fresca condiciones

- La mejor opción para un Supermercado
- Construcción de acero inoxidable
- Motor de 7.5 HP

- 110 libras Capacidad de la tolva
- Acepta Tamaño de cuchillo y plato de 32"
- Los sensores electromagnéticos de seguridad

- Lavable a chorro de agua
- Fácil de mover
- Sencillo de desarmar

- Disponible en 1 o 2 HP
- Fácil mantenimiento y limpieza
- Diseñado para un uso continuo y especial para carnicerías y supermercados

- Uso rudo
- Cabezal de alta capacidad
- Transmisión de engranajes para largas horas de trabajo

- La unidad de molienda, gabinete y bandeja de acero inoxidable.

MOLINO DE CARNE

MODELO: M-12-FS



Gabinete de alto grado de acero inoxidable y una bandeja de alta resistente a la corrosión y fáciles de limpiar lo que permite una operación higiénica y un profesional presentación.

| | |
|--------------------|----------------------|
| Motor | 3/4 HP/0.55kw |
| Volts | 110 or 220 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| ** Molienda. (3/8) | 7.28 lb/3.3 kg x min |
| Primera Planta | |
| ** Molienda. (1/8) | 4 lb/1.8 kg x min |
| Segunda Planta | |
| Peso neto | 35.8 Kg / 79 lbs |
| Peso del envío | 39 Kg / 86 lbs |

** Una capacidad de molienda de 35 ° F laboratorio de carne fresca condiciones

- Transmisión de engranajes de gran alcance diseñado para largas horas de trabajo.
- Fácil de limpiar y mantener
- Tamaño compacto

- Potente 3/4 HP Motor
- Cabezal de alta capacidad
- Especialmente diseñado para el mercado de servicios de alimentos, ya de su tamaño compacto y la fiabilidad

MOLINOS DE ALTO VOLUMEN

MODELO: M-32



Alta capacidad de molienda, más de 1700 kg / 3800 libras por hora en el primer piso.

| | |
|--------------------|-------------------|
| Motor | 5HP/3.72kw 1Phase |
| Volts | 220/440 v |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| ** Molienda. (3/8) | 64 lb/29 Kg x min |
| Primera Planta | |
| ** Molienda. (1/8) | 31 lb/14 Kg x min |
| Segunda Planta | |
| Peso neto | 272 lbs/123 Kg |
| Peso del envío | 336 lbs/152 Kg |

** Una capacidad de molienda de 35 ° F laboratorio de carne fresca condiciones

- Bandeja de acero inoxidable de alto grado
- 3 o 5 HP motor
- Fácil de limpiar sin herramientas
- El diseño de la cabeza de la alta capacidad

- Contactador magnético térmico protege el motor contra sobrecargas
- Patas niveladoras
- Transmisión de engranajes de gran alcance

REBANADORA AUTOMÁTICA

MODELO: AMS-350



La mejor opción para el corte de embutidos y quesos. Con un sistema de programación que le permite tomar ventaja de su tiempo.

| | |
|----------------|------------------|
| Motor | 1/2 Hp / 0.37 Kw |
| Volts | 120 / 220 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Diámetro | 13.78 inch/35cm |
| Velocidad | 370 Rpm |
| Ancho de corte | 0-1.25"/0-31 mm |
| Peso neto | 123 lbs /55Kg |
| Peso del envío | 150 lbs /68Kg |
| Transmisión | Engrane |

- Hecho para el uso continuo y largas jornadas de trabajo
- Práctico sistema afilador integrado
- Automática o manual de uso

- Fácil de programar, la cantidad de rebanadas, tamaño y velocidad

- Diseñado ergonómicamente para mayor eficiencia
- Limpieza fácil, sin necesidad de herramientas

REBANADORA DE CARNE

MODELO: R-300-A



Rebana todo tipo de carne y queso incluyendo queso Cheddar

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Motor | 1/3 Hp / 0.25 Kw |
| Volts | 120 / 220 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Diámetro | 300 mm/ 11.8" |
| Velocidad | 380 Rpm |
| Ancho máximo de corte | 0-1in /0-25mm |
| Máximo deslizamiento | 31.75 cm / 12.5 in |
| Peso neto | 38 Kg / 83.6 Lb |
| peso del envío | 51 Kg /112.2 Lb |
| Transmisión | Engrane |

- Transmisión de engranajes de gran alcance
- Afilador Integrado
- Inclinación de 45 °
- Potencia 1/3 HP motor

- Aluminio anodizado y acero
- La operación de seguridad
- Limpieza fácil sin necesidad de herramientas

- Fijador de producto
- Larga vida útil mínima mantenimiento
- Consistencia en los cortes

REBANADORA DE CARNE

MODELO: RMS-330



La rebanadora profesional con su transmisión de engranajes de gran alcance le permite rebanar todo tipo de carnes rojas sin hueso.

| | |
|----------------------|---------------------|
| Motor | 1/3 HP / 0.25 kw |
| Volts | 115 / 220 |
| Frecuencia | 50/60Hz |
| Diámetro | 13 inch/ 330 mm |
| Velocidad | 370 Rpm |
| Ancho de corte | 0 - 1.5 in/ 0-3.8cm |
| Máximo deslizamiento | 13.75 inch/35cm |

| | |
|----------------|----------------|
| Peso neto | 56 Kg/ 123 Lbs |
| Peso del envío | 68 Kg/ 150Lbs |
| Transmisión | Engrane |

- Transmisión de engranajes de gran alcance
- Higiene y calidad
- Diseño de alta resistencia

- Afilador Integrado
- Rodajas de 0 "a 1.5"
- Operación segura

- Construida en aluminio anodizado y acero inoxidable

REBANADORA EN ACERO INOXIDABLE

MODELO: SS-300



La mejor opción en el mercado por su construcción de acero inoxidable. Ideal para el servicio de alimentos, restaurantes y mucho más!

| | |
|----------------------|--------------------|
| Motor | 1/3 HP / 0.25 kw |
| Volts | 115 / 220 |
| Frecuencia | 50/60Hz |
| Diámetro | 11.81 inch / 300mm |
| Velocidad | 380 Rpm |
| Ancho de corte | 0-1in/0-25mm |
| Máximo deslizamiento | 12.5 in/31.75cm |

| | |
|----------------|-------------|
| Peso neto | 29 Kg/64 Lb |
| Peso del envío | 32 Kg/71 Lb |
| Transmisión | Banda |

- Ahorro de tiempo y dinero
- Higiene y calidad
- Alta resistencia

- Construcción en Acero Inoxidable
- Inclinación 45°, alimentación por gravedad
- Afilador Integrado

- Consistencia en los cortes
- Interruptor de seguridad y operación
- Cuchillo de larga duración

REBANADORAS GOURMET

Rebanadas de todo tipo de carnes frías: jamón, salchicha, queso, tocino, etc.
Ideal para el servicio de alimentos y restaurantes

MODELO:
RB-250

MODELO:
RB-300



- Consistencia en los cortes
- Higiene y calidad
- Alimentación por gravedad
- Correa de transmisión fiable

| | RB-250 | RB-300 |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| Motor | 1/3 HP / 0.25 kw | 1/3 HP / 0.25 kw |
| Volts | 127/ 220 | 127/ 220 |
| Frecuencia | 50/60Hz | 50/60Hz |
| Diámetro | 9.8 inch | 11.8 inch |
| Velocidad | 430 rpm | 430 rpm |
| Ancho de corte | 0 - 0.47 in/1.19cm | 0 - 0.70 in/1.77cm |
| Tabla de Viaje | 10 inch/25cm | 10 inch/25cm |
| Peso del producto | 55 lbs /25Kg | 56 lbs /25.40Kg |
| Peso neto | 44 lbs/19.95Kg | 49 lbs/22.22kg |
| Transmisión | Banda | Banda |

- Afilador de cuchillas integrado
- La operación de segura
- Larga vida y bajo mantenimiento
- Construcción en Aluminio anodizado

SIERRA PROFESIONAL

Fabricado en acero inoxidable con rodamientos sellados, puede lavar su unidad en sólo tres minutos después de un largo día de trabajo.



MODELO:
ST-295-AI



- Motor de 1.5 HP
- Sistema de seguridad múltiples Electrónico
- Construcción de acero inoxidable
- Acero inoxidable en su mesa móvil
- Fácil de desmontar sin herramientas
- Lavable con manguera

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Longitud de Banda | 29.5cm/116" |
| Velocidad de la cuchilla | 16 m/seg |
| Ancho | 13.5 in / 34.3cm |
| Alturo | 16.5 in / 41.91cm |
| Interruptores termomagnéticos | Si |
| Bandeja de residuos | Si |
| Protector de disco | Si |
| Sellado de rodamientos | Si |
| pies de nivelación | Si |
| Motor | 1.5 hp/1.1 kw |
| Volts | 220v |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Peso neto | 362lbs/164Kg |
| Peso del producto | 475lbs/215Kg |

EMBUTIDOR

MODEL: ET-25

Usted puede preparar

- Pepperoni
- Salami
- Salchichas
- Diferentes tipos de embutidos.



Diseñado para un alto rendimiento. Nuestro embutidor procesa de 25kg en menos de un minuto.

| | |
|------------------------|-------------------------------------------------|
| Capacidad | 25 Kg / 55 Lbs |
| Potencia del motor | 1 HP |
| Frecuencia | 60/50Hz |
| Fuente de alimentación | 220 volts |
| Depósito de Aceite | 8 Liters |
| Peso del producto | 140Kg/308Lbs |
| Peso neto | 126 Kg/278Lbs |
| Dimensiones | 46cm x 54cm x 129cm 18.11" x 21.25" x 50.78" |

- Sistema hidráulico
- Palanca de activación ergonómico
- Ruedas para un fácil transporte
- Fácil de desmontar sin herramientas
- Se reduce burbujas, debido a la presión controlada
- Capacidad para 25 Kg de producto

SIERRA DE ALTA VELOCIDAD

Sierra de alta velocidad a 32 m / s, y con una hoja delgada que podrá disminuir pérdida hasta un 27% en comparación con una sierra regular.



MODELO:
ST-305 SH



- Motor de alta velocidad 3 HP
- Sistema de seguridad múltiple
- Construcción de acero inoxidable
- Acero inoxidable en su mesa móvil
- Fácil de desmontar sin herramientas
- Lavable con manguera

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Longitud de cuchilla | 305 cm/120" |
| Velocidad de la cuchilla | 32 m/seg |
| Ancho de garganta | 13.7 in / 34.79cm |
| Altura | 17.71in / 44.98cm |
| Interruptores Termomagnéticos | Si |
| bandeja de residuos | Si |
| Móvil protector de disco | Si |
| Sellado de rodamientos | Si |
| Pies de nivelación | Si |
| Motor | 3 hp/2.24 kw |
| Volts | 220v |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Peso neto | 472 lbs / 214Kg |
| Peso del producto | 519 lbs / 235Kg |

BÁSCULA WI-FI

MODELO: WLS



- La más alta tecnología a su alcance, ganar más dinero, pre-empaque y venta.
- La forma más fácil de conseguir más ventas, ahorrar 10.000 artículos con imágenes y organizar en carpetas para realizar transacciones más rápidas.

BÁSCULA ETIQUETADORA

MODELO: LSQ



MCE

La forma más rápida para etiquetar sus artículos a través de una sencilla programación, controlando sus ventas y negocios operación

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Capacidad: | 20 kg |
| División mínima: | 0.005 kg |
| memorias programables | 300 up to 10,000 opcional |
| Luz de fondo: | Incluido |
| Fuente de alimentación: | 240 V 50 Hz |
| máxima de tara | 9.995 kg |
| adaptador: | incluido |
| Dimensiones de la placa: | 38 x 30 cm (15" x 12") |
| Precio kg / max. | 999.99 |
| Precio \$ / max | 9999.99 |
| Temperatura de fun: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almac: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 18 kg / 39.6 lb |
| Peso del envío: | 21 kg / 46.29 lb |

- 300 PLU programables hasta 10.000 memorias (opcional)
- Hasta 20 vendedores
- 72 teclas de acceso directo programables

- Pantalla LCD de publicidad, luz incluido
- Construcción de acero inoxidable
- Conexión Ethernet



| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Capacidad: | 20 kg / 40kg |
| División mínima: | 0.005 kg / 0.010 kg |
| Memorias programables | 10,000 plu |
| Pantalla: | Pantalla a color 8" |
| Conexión: | Wi-Fi or Ethernet 10/100 |
| Fuente de alimentación: | 100/240 V 50/60 Hz |
| Dimensiones de la placa: | 38 x 30 cm (15" x 12") |
| Precio kg / max. | 999.99 |
| Precio \$ / max | 9999.99 |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 12 kg / 26.45 lb |
| Peso del envío: | 16.6 kg / 36.6 lb |

- 10.000 memorias
- Programa Administrativo para Tableta
- Conectividad en todas sus básculas para mejorar sus ventas
- Construcción de acero inoxidable
- La manera más fácil de administrar todos los productos con la conexión WiFi
- Impresión de etiquetas térmicas y entradas

- No más errores en los precios
- Organice todos sus productos con la pantalla táctil a todo color del LED

BÁSCULA COMERCIAL

MODELO: LPC



MCE

Aumente sus ventas más rápido y más fácil y organiza los elementos con 9 de acceso a memoria rápida y 100 recuerdos programable

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| Capacidad: | 20 kg / 35 kg |
| División mínima: | 5g / 10g |
| Pantalla: | (LCD) display |
| Luz de fondo: | Included |
| Fuente de alimentación: | 100/240 V 50/60 Hz |
| Adaptador Fuente de alimentación: | Included |
| Adaptador ligther de coches | Optional |
| Puerto serie: | RS-232 |
| Batería recargable: | 100 h (included) |
| Máxima de tara | 9.995 / 9.990 |
| Dimensiones de la placa: | 22.5 x 30.5 cm (8.7" x 11.8") |
| precio máximo | 999.99 |
| Precio máximo \$ / max | 9999.99 |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 5.61 kg / 12.36 lb |
| Peso del envío: | 6.65 kg / 14.66 lb |
| Memorias: | 100 products memories and 9 direct access |

- 100 price memorias
- Construcción de acero inoxidable
- Batería recargable
- Conexión PC o impresora

BÁSCULA COMERCIAL

MODELO: PCS

CE



La escala de PCS proporciona la función y las características convenientes para realizar transacciones más rápidas y mejorar más ventas y proporcionar las herramientas que necesitan su empresa

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Capacidad: | 20 kg / 35 kg |
| División mínima: | 5g / 10g |
| pantalla: | (LCD) Pantalla |
| Luz de fondo: | Incluido |
| Fuente de alimentación: | 100/240 V 50/60 Hz |
| Adaptador Fuente de alimentación: | Incluido |
| Adaptador ligther de coches | Opcional |
| Puerto serie: | RS-232 |
| Batería recargable: | 100 h (incluido) |
| máxima de tara | 9.995 / 9.990 |
| Dimensiones de la placa: | 29.5 x 35.4cm |
| precio máximo | 999.99 |
| Precio máximo \$ / max | 9999.99 |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 7.64 kg / 16.84 |
| Peso del envío: | 8 kg / 17.6 lb |

- Funciones transaccionales
- 7 teclas de acceso directo a memoria
- 100 memorias de precios

- Construcción de acero inoxidable
- Batería recargable
- PC o impresora Conexión

BÁSCULA PORCIONADORA

MODELO: PZC-5



Hacer que el primero y el último plato siempre con la misma porción de alimento. Como sabrosa y buena como la primera, por el mismo precio

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Capacidad: | 5 kg / 10 lb / 10lb |
| División mínima: | 1g/0.002lb/0.05oz |
| Pantalla: | (LCD) Pantalla |
| Luz de fondo: | Incluido |
| Fuente de alimentación: | 100/240 V 50/60 Hz |
| Adaptador Fuente de alimentación: | Incluido |
| Adaptador ligther de coches | Opcional |
| Puerto serie: | RS-232 |
| Batería recargable: | 100 h (Incluido) |
| Máxima de tara | 5 kg / 10 lb / 10lb |
| Dimensiones de la placa: | 20 x 24 cm (7.8" x 9.6") |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 4.94 kg / 10.9 lb |
| Peso del envío: | 7 kg / 15.4 lb |

- Funciones de cero y tara
- Alterna entre kg / lb / oz
- Construcción de acero inoxidable

- Fácil de usar
- Capacidad de la batería recargable
- Adaptador de CA
- Pedal tara incluida



BÁSCULA PORCIONADORA

MODELO: L-EQ

CE



Pesos gramo por gramo y obtiene porciones exactas en cada plato! El aliado perfecto en la cocina para ahorrar toneladas de dinero

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Capacidad: | 4 kg / 8kg |
| División mínima: | 1 g / 2 g |
| Pantalla: | (LCD) Pantalla |
| Luz de fondo: | Incluido |
| Fuente de alimentación: | 100/240V 50/60 Hz |
| Adaptador Fuente de alimentación: | Incluido |
| Adaptador ligther de coches | Opcional |
| Puerto serie: | RS-232 |
| Batería recargable: | 100 h (incluido) |
| Máxima de tara | 4 kg / 8kg |
| Dimensiones de la placa: | 20 x 24 cm (7.8" x 9.6") |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 3.5 kg / 7.8 lb |
| Peso del envío: | 4.8 kg / 10.7 lb |

- Construcción de acero inoxidable
- Precisión: 0.002 libras (10 lb)
- Alarma alta / baja programable
- Alterna fácilmente entre KG / LB / OZ

- Tara / Zero Función
- Pedal de tara (opcional)
- Capacidad de la batería recargable

BÁSCULA DE RECIVO

MODELO: FS



La báscula fs cuenta con un grupo de funciones practicas que le ayudará a mejorar el servicio de compra-venta por conseguir siempre el peso exacto, evitando proveedores de la venta de menos y garantizar la satisfacción para comprar sin error.

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Capacidad: | 400 kg |
| División mínima: | 0.1 kg |
| pantalla: | (LCD) display |
| Luz de fondo: | Included |
| Fuente de alimentación: | 100/240 V 50/60 Hz |
| Adaptador Fuente de Alimentación: | Included |
| Adaptador ligther de coches | Optional |
| Puerto serie: | RS-232 |
| Batería recargable: | 100 h (included) |
| máxima de tara | 400 kg |
| Dimensiones de la placa: | 54.8 x 49.7 cm (21.6" x 19.6") |
| Temperatura de funcionamiento: | -10 to 40°C (14 to 104 °F) |
| Temperatura de almacenamiento: | -20 to 50°C (-4 to 122 °F) |
| Peso neto: | 28.76 kg / 63.4 lb |
| Peso del envío | 35 kg / 77.16 lb |

- Llantas para fácil moverse
- Batería recargable de 100 horas
- PC o impresora Conexión
- Pantalla grande con backlighth fácil de leer

MESAS DE PREPARACIÓN

Mesas Refrigeradas



PTP-170-21
 1 Puerta, 2 Cajones
 Insertos: 9
 Dimensiones
 172cm L x 89cm A x 103cm A



PTP-170-11
 2 Puertas
 Insertos: 9
 Dimensiones
 172cm L x 89cm A x 103cm A



PTP-112
 1 Puerta
 Insertos: 6
 Dimensiones
 103cm H x 89cm W
 x 103 D



UBT-1
 1 Door
 T: Polypropileno
 Dimensiones
 103cm L x 89cm A
 x 103 A



- Mesa con profubdidad de 50 cm
- Insertos en policarbonato
- Funda extraíble permite una limpieza fácil

- Parrillas de acero recubierto de vinilo ajustables para máxima utilización espacio

- El piso interior y exterior de acero inoxidable, máxima durabilidad y garantiza un funcionamiento sanitario

VITRINAS DELICATESSEN



TEMs-100
 Parrillas: 2
 Puerta abatible: 1
 Dimensiones
 101cm L x 92cm
 A x 118cm A



TEMs-150
 Parrillas: 4
 Puertas deslizables: 2
 Dimensiones
 143cm L x 92cm
 A x 118cm A



TEMs-200
 Parrillas: 4
 Puertas deslizables: 2
 Dimensiones
 191cm A x 92cm
 A x 118cm L

Disponible en:



- El refrigerante es libre de CFC
- El sistema de refrigeración de la bobina gravedad, promueve la frescura del producto
- Control de Temperatura Inteligente promueve la eficiencia energética

- El acero inoxidable en su parte superior la puedes utilizar como mesa de trabajo
- Vidrio frontal curvo proporciona una excelente presentación del producto
- LEDs de iluminación, una mejor visibilidad

- Parrillas de acero inoxidable ajustables
- Bajo consumo de energía, debido al aislamiento y y Control Inteligente de Temperatura

REFRIGERADORES Y CONGELADORES



Refrigerador / Congelador (20ft³)

Parrillas: 4
 Puerta abatible: 1
 Dimensiones
 78" L x 26" A x 33" A
 198cm L x 66cm A x 83cm A

Refrigerador / Congelador (40ft³)

Parrillas: 8
 Puerta abatible: 2
 Dimensiones
 78" L x 49.5" A x 33" A
 198cm L x 125cm A x 83cm A



PANTALLA DE LED



FÁCIL DE CONECTAR

- Acero inoxidable (interior y exterior)
- Mayor capacidad, acepta 18" x 16" (40cm x 65cm) bandeja de pan

- Los estantes ajustables
- Control de temperatura inteligente promueve la eficiencia energética

- Puerta de cierre automático
- Mantenimiento unidad condensadora libre
- Disponible en 20 y 40 metros cúbicos

CONGELADORES DE PUERTA DE CRISTAL



- El sistema de aire forzado: garantiza una temperatura uniforme a través de la carga del producto.

- Ahorro de energía: Hecho de gruesos muros que impiden el intercambio de calor.

- Los estantes ajustables: Estantes de alta resistencia diseñados para crear la maximización del espacio.

- Barra de torsión Puertas: Ser la puerta de cierre que reduce el esfuerzo compresor y ahorra energía.

- Panel Letrero luminoso para una exposición atractiva.
- LED de iluminación

- Acero inoxidable Piso: Asegura sanitaria operación y fácil limpieza



- Control Digital: Le permite establecer la temperatura adecuada para la muestra productos



Congelador CV-16(16ft³)

Niveles de Exhibición: 5
 Puerta: 1
 Dimensiones
 80" L x 30" A x 28.3" A
 203cmL x 76cmA x 76cmA
 120/220V 50/60Hz



Congelador CV-32(32ft³)

Niveles de Exhibición: 5
 Puertas: 2
 Dimensiones
 80" L x 54" A x 28.3" A
 203cmL x 137cmA x 76cmA
 120/220V 50/60Hz

CINAST Banda TORREY

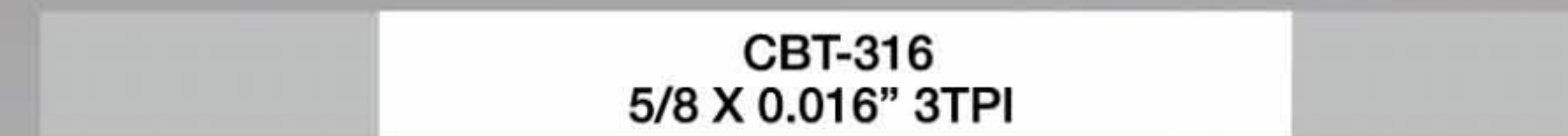


Optimiza tu poder con las cintas banda TORREY

El proceso de fabricación de nuestra banda de hoja de sierra se ha mejorado con los años. TORREY ha alcanzado los estándares de la extinción de los dientes para asegurar la más alta calidad en nuestra hoja de la sierra.

Modelos de cintas banda

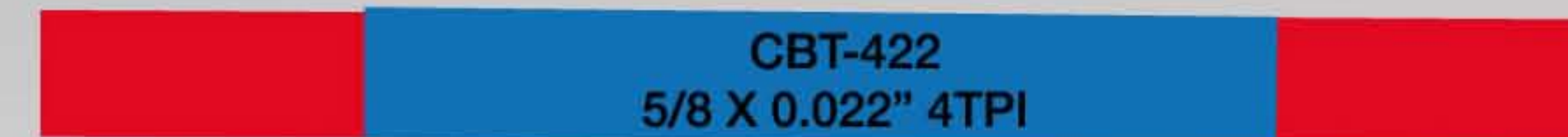
CINTAS EXCLUSIVAS DE ALTA VELOCIDAD



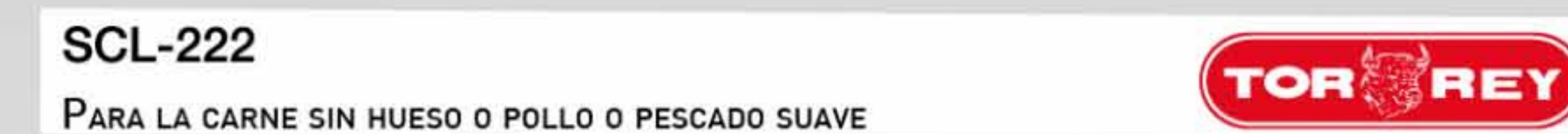
CINTAS DE ALTA VELOCIDAD



CINTAS DE BAJA VELOCIDAD



CINTAS ESPECIALES

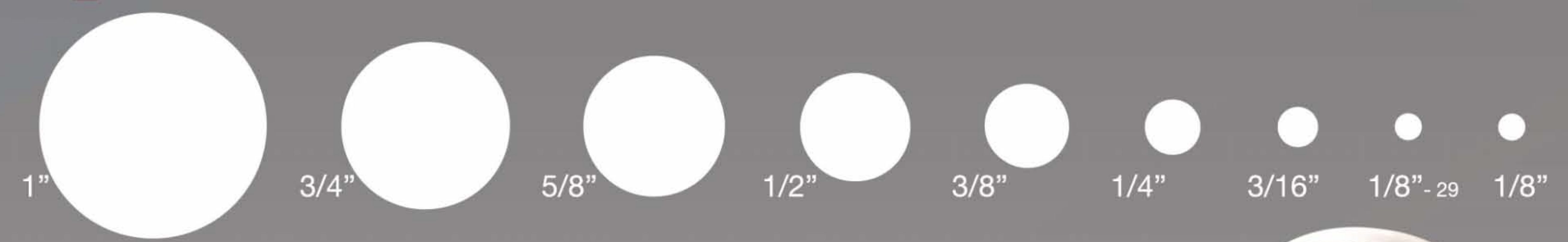


| | ESPESOR | LONGITUD | DIENTES POR PULGADA | ANCHO |
|-------------|---------|----------|---------------------|-------|
| CBT-316 | 0.016" | 60"-172" | 3 | 5/8" |
| CBT-325 | 0.025" | 60"-172" | 3 | 5/8" |
| *CBT-322 | 0.022" | 60"-172" | 3 | 5/8" |
| CBT-425 | 0.025" | 60"-172" | 4 | 5/8" |
| *CBT-422 | 0.022" | 60"-172" | 4 | 5/8" |
| SE-20 | 0.020" | 60"-172" | N/A | 5/8" |
| SCL-222 | 0.022" | 60"-172" | 2 | 5/8" |
| TI-1025 | 0.025" | 60"-172" | 10 | 5/8" |
| CBT-322-3/4 | 0.022" | 60"-172" | 3 | 3/4" |

ilable 1/2"



CEDAZOS



Los Cedazos están hechos de acero de alta calidad con un tratamiento térmico controlado, lo que los hace resistentes al desgaste y estrés. Nuestros productos, tiene los estándares de calidad establecidos por MISA (Carne Proveedores Industry Association).

Modelos de Cedazos

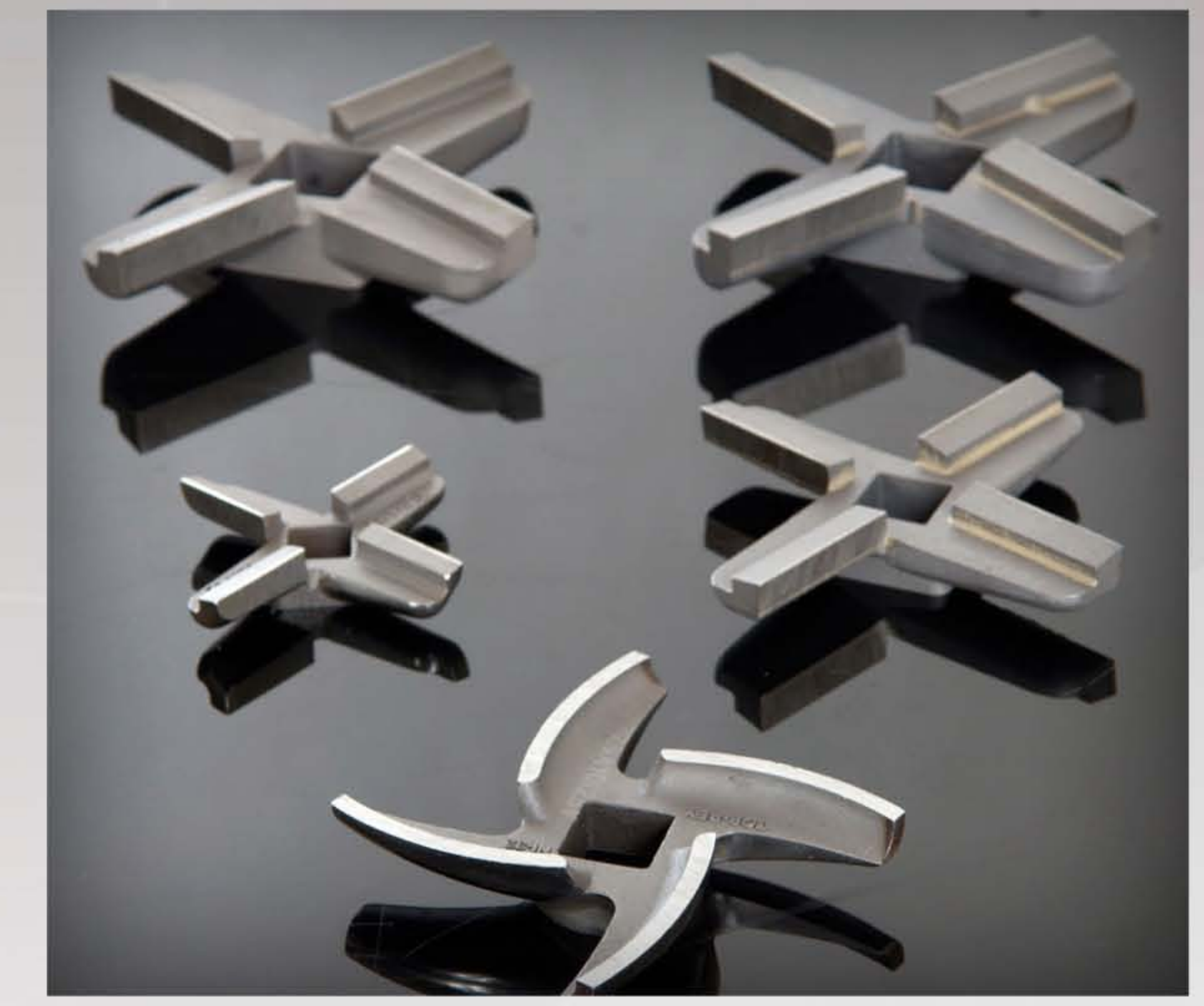
- Stainless Steel
- Long Life
- HUB reversibles

Tamaños
12, 22, 32, 52, 56



NAVAJAS

TORREY cuchillas de molienda se fabrican con acero de calidad con un tratamiento térmico controlado, haciéndolos más resistentes al desgaste y estrés. Su rectificado de precisión garantiza un uniforme superficie, lo que ayuda a mejorar el rendimiento.



NAVAJA DE ACERO (NI) NAVAJA DE ACERO (NIR) LARGA VIDA (NLV)

