



Cook Rite



Vitrinas de Calor



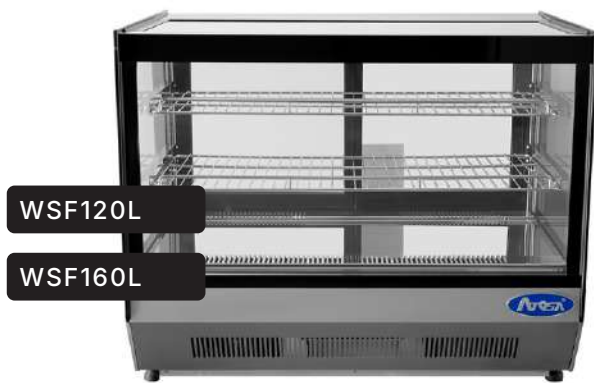
Características

Cuenta con una iluminación LED superior de alta intensidad, ideal para destacar los productos en exhibición. Incluye controlador de temperatura ajustable y display digital, que permite visualizar la temperatura interna en todo momento. Los estantes de acero inoxidable son ajustables, brindando flexibilidad para organizar distintos tipos de alimentos. Su vidrio frontal curvo mejora la visibilidad y el diseño general, mientras que las puertas corredizas facilitan el acceso y la limpieza.

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	ESTANTES	VOLTAJE	Amps	TEMPERATURA
WHF150L	67×58×70 cm	150 L	3	220 V / 50 Hz	5.5	30~90°C
WHF200L	67×58×90 cm	200 L	3	220 V / 50 Hz	7.2	30~90°C
WHY125L	67×58×70 cm	125 L	3	220 V / 50 Hz	5.5	30~90°C
WHY160L	67×58×90 cm	160 L	3	220 V / 50 Hz	7.2	30~90°C



Vitrinas sobre mostrador



Características

Equipado con 2 estantes de acero inoxidable de alta resistencia y 4 paneles de vidrio doble capa con gran diámetro, que ofrecen excelente aislación térmica y resistencia al empañamiento. Incorpora un compresor de alta eficiencia y sistema de refrigeración ventilada que permite un enfriamiento rápido y uniforme. Incluye iluminación LED de bajo consumo, controlador digital de operación confiable y sistema de deshielo automático para mayor practicidad. Utiliza refrigerante ecológico y espuma aislante C5H10, respetuosa con el medio ambiente y con alto rendimiento térmico.

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	ESTANTES	VOLTAJE	HP	REFRIGERANTE	TEMPERATURA
WSY100L	71X56X67 cm	100 L	2	220 V / 50 Hz	1/4+	R290	2~8°C
WSY125L	91X56X67 cm	125 L	2	220 V / 50 Hz	1/4+	R290	2~8°C
WSF120L	71X56X67 cm	120 L	2	220 V / 50 Hz	1/4+	R290	2~8°C
WSF160L	91X56X67 cm	160 L	2	220 V / 50 Hz	1/4+	R290	2~8°C



Hornos Combi



Características

Este equipo tiene capacidad para hasta 10 bandejas tamaño completo, organizadas en racks exclusivos tipo "grab & go" que facilitan su uso. Su pantalla táctil permite seleccionar recetas preprogramadas mediante íconos ilustrativos, lo que simplifica la operación incluso para personal sin experiencia. Gracias a su modo combi automático, el horno ajusta de forma inteligente la humedad óptima según la temperatura y el tiempo de cocción, eliminando la necesidad de configuraciones manuales. Además, cuenta con función de autolimpieza y descalcificación, lo que permite un mantenimiento rápido y cómodo. Su facilidad de uso y la consistencia de sus recetas programadas contribuyen a una mayor eficiencia operativa y ahorro en costos laborales.

MODELO	CAPACIDAD DE BANDEJAS	TAMAÑO DE BANDEJAS	ESPACIO ESTANTES	POTENCIA	VOLTAJE	TEMPERATURA	MEDIDAS
EPA0511-E	5	45,7 × 33 cm	6,8 cm	7,4 / 9,9 kW	380 V / 50 Hz	30~260°C	78.5×87.1×71.1 cm
EPA0711-E	7	45,7 × 33 cm	6,8 cm	11,6 / 15,2 kW	380 V / 50 Hz	30~260°C	78.5×87.1×88.9 cm
EPA01011-E	10	45,7 × 33 cm	6,8 cm	14,5 / 19 kW	380 V / 50 Hz	30~260°C	78.5×87.1×105.2 cm



Calentador de Bandejas



ATHC-9-P



ATHC-18-P

Características

Equipo fabricado en acero inoxidable, por dentro y por fuera, resistente y fácil de limpiar. El modelo ATHC-9 soporta 9 bandejas de 46 × 66 cm, y el ATHC-18 hasta 18. Cuenta con modo de calentamiento con temperatura regulable entre 27 °C y 104 °C, y modo de fermentado con 10 niveles de humedad. Incluye bandeja de agua para evitar la pérdida de humedad y conservar mejor los alimentos. Pantalla LED de fácil lectura y puerta de policarbonato transparente con apertura a 90° para facilitar la carga. El gabinete está totalmente aislado con espuma ecológica que reduce la pérdida de calor y mejora la eficiencia energética. Guías desmontables y cajón de control extraíble para una limpieza sencilla. Incluye cable de 1,8 m y cuatro ruedas, dos con traba y dos giratorias, para moverlo con facilidad.

MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA	TEMPERATURA	CAPACIDAD	MEDIDAS
ATHC-9-P	120	60	2000w	27~104°C	9 bandejas	63,8×78×108,6 cm
ATHC-18-P	120	60	2000w	27~104°C	18 bandejas	63,8×78×177,1 cm

Linea Modular / 700



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 70 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Anafes



Características

Válvula de gas tipo A60 fabricada en Taiwán, con sistema de protección contra apagado de llama y encendido manual. La parrilla cuenta con un tratamiento de esmaltado, y pertenece a la serie 700, diseñada en un formato liviano. La superficie del quemador está tratada con recubrimiento Dacromet, que ofrece mayor resistencia a la corrosión y durabilidad.

MODELO	HORNALLAS	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT7G2B-C2	2	Manual	Gas Natural	20-25	9.550 – 11.100 kcal/h	10.5 Kw	40×70×54.7 cm
			Gas Envasado	30/37/50	0.83 kg/h		
AT7G4B-C2	4	Manual	Gas Natural	20-25	25.500 – 29.700 kcal/h	28 Kw	80×70×54.7 cm
			Gas Envasado	30/37/50	2.21 kg/h		

Linea Modular / 700



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 70 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Cocinas Industriales



Características

Válvula de gas tipo A60 fabricada en Taiwán, con sistema de protección contra apagado de llama y encendido manual. La parrilla cuenta con un tratamiento de esmaltado, y pertenece a la serie 700, diseñada en un formato liviano. La superficie del quemador está tratada con recubrimiento Dacromet, que ofrece mayor resistencia a la corrosión y durabilidad.

MODELO	HORNALLAS	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT7G4BO-2	4 hornallas	Manual	Gas Natural	20-25	3.81 m3/h	36 Kw	80×70×108 cm
	1 horno	Electronico	Gas Natural	20-25	4.43 m3/h		
	4 hornallas	Manual	Gas Envasado	30/37/50	2.84 kg/h		
	1 horno	Electronico	Gas Envasado	30/37/50	2.84 kg/h		
AT7G6BO-2	6 hornallas	Manual	Gas Natural	20-25	5.29 m3/h	50 Kw	120×70×108 cm
	1 horno	Electronico	Gas Natural	20-25	6.15 m3/h		
	6 hornallas	Manual	Gas Envasado	30/37/50	3.94/kg/h		
	1 horno	Electronico	Gas Envasado	30/37/50	3.94 kg/h		

Linea Modular / 700



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 70 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Freidoras



AT7G4F-F



AT7G8F-F

Características

La válvula tipo A60, fabricada en Taiwán, está diseñada para ofrecer seguridad y rendimiento en cocinas profesionales. Cuenta con un sistema de protección contra el apagado accidental de la llama y encendido manual. Su parrilla posee un tratamiento enlozado que facilita la limpieza y prolonga la vida útil del equipo. La estructura liviana, propia de la Serie 700, permite una instalación más ágil sin comprometer la robustez. Además, la superficie del quemador ha sido tratada con Dacromet, lo que le brinda una excelente resistencia a la corrosión, ideal para entornos exigentes.

MODELO	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT7G4F-F	Automatico	Gas Natural	20-25	1.38 - 1.60 m3/h	13 kW	40×70×108 cm
		Gas Envasado	30/37/50	0.83 kg/h	11 kW	
AT7G8F-F	Automatico	Gas Natural	20-25	3.60 - 4.18 m3/h	34 kW	80×90×114 cm
		Gas Envasado	30/37/50	2.37 kg/h	30 kW	

Linea Modular / 900



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 90 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Anafes



AT9G2B-C2



AT9G4B-C2

Características

Válvula de gas tipo A60 fabricada en Taiwán, con sistema de protección contra apagado de llama y encendido manual. La parrilla cuenta con un tratamiento de esmaltado, y pertenece a la serie 700, diseñada en un formato liviano. La superficie del quemador está tratada con recubrimiento Dacromet, que ofrece mayor resistencia a la corrosión y durabilidad.

MODELO	QUEMADORES	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT9G2B-C2	2	Manual	Gas Natural	20-25	2.54 - 2.95 m3/h	24 Kw	40×90×60.2 cm
			Gas Envasado	30/37/50	1.58 Kg/h	20 Kw	
AT9G4B-C2	4	Manual	Gas Natural	20-25	5.08 - 5.91 m3/h	48 Kw	80×90×60.2 cm
			Gas Envasado	30/37/50	3.15 Kg/h	40 Kw	

Linea Modular / 900



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 90 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Anafes



AT9G4BO-2



AT9G6BO-2

Características

Válvula de gas tipo A60 fabricada en Taiwán, con sistema de protección contra apagado de llama y encendido manual. La parrilla cuenta con un tratamiento de esmaltado, y pertenece a la serie 700, diseñada en un formato liviano. La superficie del quemador está tratada con recubrimiento Dacromet, que ofrece mayor resistencia a la corrosión y durabilidad.

MODELO	QUEMADORES	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT9G4BO-2	4 hornallas	Manual	Gas Natural	20-25	5.93 m3/h	56 Kw	80×90×114 cm
	1 horno	Electrico	Gas Natural	20-25	6.89 m3/h		
	4 hornallas	Manual	Gas Envasado	30/37/50	3.79 Kg/h	48 Kw	
	1 horno	Electrico	Gas Envasado	30/37/50	3.79 Kg/h		
AT9G6BO-2	6 hornallas	Manual	Gas Natural	20-25	8.47 m3/h	80 Kw	120×90×114 cm
	1 horno	Electrico	Gas Natural	20-25	9.85 m3/h		
	4 hornallas	Manual	Gas Envasado	30/37/50	3.79 Kg/h	48 Kw	
	1 horno	Electrico	Gas Envasado	30/37/50	3.79 Kg/h		

Linea Modular / 900



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 90 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Anafes



AT9G4C-C



AT9G8C-C

Características

Equipada con válvula tipo A60 fabricada en Taiwán, esta unidad cuenta con un sistema de protección que corta automáticamente el suministro de gas en caso de apagado accidental de la llama, garantizando mayor seguridad en entornos gastronómicos exigentes.

MODELO	QUEMADORES	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT9G4C-C	1	Electrico	Gas Natural	20-25	0.95 - 1.11 m3/h	9 Kw	40×90×60.2 cm
			Gas Envasado	30/37/50	0.71 Kg/h		
AT9G8C-C	2	Electrico	Gas Natural	20-25	1.90 - 2.22 m3/h	18 Kw	80×90×60.2 cm
			Gas Envasado	30/37/50	1.42 Kg/h		

Linea Modular / 900



Las cocinas modulares están compuestas por diferentes módulos de cocina independientes que se ensamblan entre sí, permitiendo diseños personalizados. Todas las unidades comparten una profundidad de 90 cm, perfecta para un espacio de trabajo alineado y eficiente.

Cuccipasta



AT9G4P-F



AT9G8P-F

Características

Equipada con válvula tipo A60 fabricada en Taiwán, que incorpora protección contra el apagado accidental de la llama para mayor seguridad. Incorpora un limitador de temperatura de fabricación alemana (EGO) calibrado a 240 °C, que protege el equipo ante sobrecalentamientos. El sistema de encendido piezoeléctrico permite una ignición automática, práctica y confiable en entornos de alto rendimiento gastronómico.

PILOTO PERMANENTE 53× 68.6 × 71.cm

MODELO	QUEMADORES	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	MBAR	CONSUMO	POTENCIA	DIMENSIONES
AT9G4P-F	1	Electrico	Gas Natural	20-25	1.43 - 1.66 m3/h	13.5 Kw	40×90×114 cm
			Gas Envasado	30/37/50	1.06 Kg/h		
AT9G8P-F	1	Electrico	Gas Natural	20-25	2.86 - 3.32 m3/h	27 Kw	80×90×114 cm
			Gas Envasado	30/37/50	2.13 Kg/h		

Linea Standard

Anafes



ATHP-12-2



ATHP-24-4



ATHP-36-6

Características

Construcción robusta y profesional para alto rendimiento gastronómico. Este equipo cuenta con exterior e interior de acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad, fácil limpieza y una excelente presentación. Incorpora una bandeja recolectora de migas de ancho completo, también en acero inoxidable, para una limpieza más práctica. Equipada con quemadores de alta potencia de 32.000 BTU, diseñados en hierro fundido de uso intensivo, ofrece un rendimiento confiable y consistente. Cada quemador superior abierto incluye un piloto permanente, ideal para un encendido rápido y seguro. Las rejillas superiores son de hierro fundido resistente, pensadas para soportar ollas y recipientes de gran tamaño en ambientes exigentes. Además, cada quemador cuenta con controles manuales independientes, lo que permite mayor precisión y eficiencia en la cocción. Viene con patas de acero inoxidable como equipamiento estándar, ofreciendo estabilidad y resistencia. La conexión de gas se realiza mediante una rosca trasera NPT de 3/4" con regulador incluido.

MODELO	HORNALLAS	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	INYECTOR	DIMENSIONES
ATHP-12-2	2 quemadores / control manual	Gas Natural	4	5000	#43	30.5×70.1×33 cm
		Gas Envasado	10	5000	#53	
ATHP-24-4	4 quemadores / control manual	Gas Natural	4	100000	#43	61× 70× 33.3 cm
		Gas Envasado	10	100000	#53	
ATHP-36-6	6 quemadores / control manual	Gas Natural	4	150000	#43	91.4×70×33.3 cm
		Gas Envasado	10	150000	#53	



Linea Standard

Freidoras



ATFS-40



ATFS-75

Características

Construcción robusta con tanque soldado en acero inoxidable, ideal para uso intensivo. Incorpora quemadores de alta potencia con llama permanente y piloto de espera, lo que garantiza un calentamiento rápido y constante. El termostato de alta precisión mantiene automáticamente la temperatura seleccionada entre 93 °C y 204 °C. El diseño incluye una zona de enfriamiento de aceite en la base del tanque que atrapa residuos y prolonga la vida útil del aceite. Cuenta con válvula de seguridad con estabilizador automático de voltaje y dispositivo de corte térmico con rearme automático. Viene equipada con dos canastos niquelados con mangos recubiertos, rejilla recolectora de migas, soporte para canastos, ruedas resistentes y conexión trasera de gas NPT de 3/4" con regulador. Disponible para gas natural o gas envasado (GLP).

MODELO	QUEMADORES	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	INYECTOR	DIMENSIONES
ATFS-40	3 quemadores / control manual	Gas Natural	4	102000	#36	39.6×76.5×112.8 cm
		Gas Envasado	10	90000	#52	
ATFS-50	4 quemadores / control manual	Gas Natural	4	136000	#36	39.6×76.5×112.8 cm
		Gas Envasado	10	12000	#52	



Linea Standard

Planchas



Características

Planchas de cocción de alto rendimiento con diseño resistente y duradero. Construcción completa en acero inoxidable, tanto en el exterior como en el interior, con cajón recolector de grasa en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Equipada con una placa de cocción de acero pulido de 3/4" de espesor, ideal para trabajos intensivos en cocinas profesionales. Cada sección de 30 cm (12") cuenta con un quemador de 30.000 BTU, lo que asegura una distribución uniforme del calor y excelente capacidad térmica. Incluye patas de acero inoxidable ajustables y conexión trasera de gas NPT de 3/4" con regulador como equipamiento estándar

MODELO	QUEMADORES	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	INYECTOR	DIMENSIONES
ATMG-24	2 quemadores / control manual	Gas Natural	4	60000	#37	61×72.6×38.6 cm
		Gas Envasado	10	60000	#51	
ATMG-36	3 quemadores / control manual	Gas Natural	4	90000	#37	61×70×33.3 cm
		Gas Envasado	10	90000	#51	
ATMG-48	4 quemadores / control manual	Gas Natural	4	120000	#37	121×65×38.6 cm
		Gas Envasado	10	120000	#51	

Linea Standard

Quemador



Características

Planchas de cocción de alto rendimiento con diseño resistente y duradero. Construcción completa en acero inoxidable, tanto en el exterior como en el interior, con cajón recolector de grasa en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Equipada con una placa de cocción de acero pulido de 3/4" de espesor, ideal para trabajos intensivos en cocinas profesionales. Cada sección de 30 cm (12") cuenta con un quemador de 30.000 BTU, lo que asegura una distribución uniforme del calor y excelente capacidad térmica. Incluye patas de acero inoxidable ajustables y conexión trasera de gas NPT de 3/4" con regulador como equipamiento estándar

MODELO	QUEMADORES	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	INYECTOR	DIMENSIONES
ATSP-18-2	1 quemador / control indep.	Gas Natural	4	80000	#32	61×72.6×38.6 cm
		Gas Envasado	10	80000	#49	
ATSP-18-2	2 quemadores / control indep.	Gas Natural	4	160000	#32	35.6×105.9× 57cm
		Gas Envasado	10	80000	#49	

Linea Standard

Quemador



ATSP-18-1



ATSP-18-2

Características

MODELO	QUEMADORES	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	INYECTOR	DIMENSIONES
ATSP-18-2	1 quemador / control indep.	Gas Natural	4	80000	#32	61×72.6×38.6 cm
		Gas Envasado	10	80000	#49	
ATSP-18-2	2 quemadores / control indep.	Gas Natural	4	160000	#32	35.6×105.9× 57cm
		Gas Envasado	10	80000	#49	



Linea Standard

Wok



Características

Planchas de cocción de alto rendimiento con diseño resistente y duradero. Construcción completa en acero inoxidable, tanto en el exterior como en el interior, con cajón recolector de grasa en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Equipada con una placa de cocción de acero pulido de 3/4" de espesor, ideal para trabajos intensivos en cocinas profesionales. Cada sección de 30 cm (12") cuenta con un quemador de 30.000 BTU, lo que asegura una distribución uniforme del calor y excelente capacidad térmica. Incluye patas de acero inoxidable ajustables y conexión trasera de gas NPT de 3/4" con regulador como equipamiento estándar

MODELO	ENCENDIDO	TIPO DE GAS	PRESION TUBO	TOTAL B.T.U./h	VALVULA	DIMENSIONES
ATW-16	Manual	Gas Natural	5	110000	PILOTO PERMANENTE	53× 68.6 × 71.cm
		Gas Envasado	10	110000	PILOTO PERMANENTE	