



CATALOGO

Seguidos en constante desarrollo innovando en hacer nuestros productos mas duraderos y eficientes.

SOBRE NOSOTROS

Nuestra empresa ofrece servicios de trabajos a medida. Contamos con profesionales altamente capacitados y con amplia experiencia en el campo, lo que nos permite garantizar la máxima calidad en cada uno de nuestros trabajos.

Podemos adaptarnos a las necesidades específicas de cada cliente para crear piezas únicas y a medida. Si está interesado en nuestros trabajos no dude en ponerse en contacto con nosotros para obtener más información y presupuestos personalizados.



EMPANADORA REBOZADORA DE MILANESAS

Construida:

Totalmente en Acero Inoxidable AISI 304.

Ejes y Tornillos:

Acero inoxidable AISI 304.

Equipada con:

Motor-reductor de 1/4 trifásico o monofásico (llave inversora y cable de alimentación).

Producción:

50 Kgs. por hora.

CARLITEROS ELECTRICOS



CARLITERO TOSTADOR

Largo **Ancho** **Alto**
530 mm 430 mm 300 mm

Potencia: 4 elemento calefactor de 0,5 kW c/u =
2,0kW =9,1 A

Tensión de alimentación: 220 v – 50-60 Hz



CARLITERO TOSTADOR COMPACTO

Largo **Ancho** **Alto**
490 mm 240 mm 290 mm

Potencia: 2 elemento calefactor de 0,5 kW c/u = 1,0kW
=4,5 A

Tensión de alimentación: 220 v – 50-60 Hz



CARLITERO CON CHAPA HAMBURGUESERA

Largo **Ancho** **Alto**
530 mm 430 mm 300 mm

Potencia: 4 elemento calefactor de 0,5 kW c/u =
2,0kW =9,1 A

Tensión de alimentación: 220 v – 50-60 Hz

FREIDORA AUTOMÁTICA DE 8 LTS



Las dimensiones del equipo son 430 mm de **largo**, 240 mm de **ancho** y 360 mm de **alto**. Cuenta con una **potencia total** de 2,0 kW, generada por **un elemento calefactor** de 2,0 kW cada uno, con un **consumo de corriente** de 9,1 A. La **tensión de alimentación** es de 220 V y **funciona con una frecuencia** de 50-60 Hz.



BACHON DE ACERO INOXIDABLE

Construcción base: Caño estructural de 20×30 y 30×30 – Espesor 1,2 mm.

Pintura: Pintura Epoxi.

Bachón: Acero inoxidable calidad 430 Esmerilado – Espesor 1 mm.

Largo	Ancho	Altura
800 mm	500 mm	400 mm

MESA CON ZOCALO Y BACHA

Construcción base: Caño estructural de 20×30 y 30×30 – Espesor 1,2 mm.

Pintura: Pintura Epoxi.

Mesada: Acero inoxidable calidad 430 Esmerilado – Espesor 1 mm.

Largo	Ancho	Altura
1920 mm	820 mm	900 mm

MESAS DE TRABAJO

Estos productos cuentan con una **base de caño** estructural de 20×30 y 30×30, con un **espesor** de 1,2 mm, revestido con **pintura** Epoxi para mayor durabilidad. Las mesadas están constuidas de **acero inoxidable 430 esmerilado** y **emplacado** en MDF, lo que asegura **resistencia** y un **diseño estilizado**.



MEDIDAS

Largo	Ancho	Alto
1170 mm	820 mm	900 mm
1500 mm	820 mm	900 mm
1920 mm	820 mm	900 mm
2420 mm	820 mm	900 mm
2420 mm	600 mm	900 mm



MEDIDAS

Largo	Ancho	Alto
1170 mm	820 mm	900 mm
1500 mm	820 mm	900 mm
1920 mm	820 mm	900 mm
2420 mm	820 mm	900 mm
2420 mm	600 mm	900 mm



MEDIDAS

Largo	Ancho	Alto
920 mm	820 mm	900 mm
920 mm	600 mm	900 mm



MEDIDAS

Largo	Ancho	Alto
1200 mm	750 mm	900 mm



MEDIDAS

Largo	Ancho	Alto
600mm	540 mm	900 mm

EXPRIMIDOR HORIZONTAL



Largo 290 mm **Ancho** 250 mm **Alto** 380 mm

Equipada con: Motor marca WEG de 1/4 Hp 1400 rpm con capacitor permanente.

Tensión de alimentación: 220 v – 50-60 Hz

Gabinete: Totalmente en acero inoxidable, calidad 430 esmerilado.



GRANIZADORA DE HIELO

El equipo mide 290 mm de largo, 250 mm de ancho y 380 mm de alto. Tiene un motor WEG de 1/4 Hp a 1400 rpm con capacitor permanente. Funciona con 220 V y 50-60 Hz. El gabinete es de acero inoxidable 430 esmerilado.



PANCHERA CON CALIENTA PAN CP600

Esta panchera cuenta con un largo de 335mm, 245mm de profundidad, y 350mm de alto. Posee un potente elemento calefactor de 600 W (2,5 A) y se alimenta a 220 V – 50-60 Hz. Su control de temperatura incluye un termostato ajustable de 30° a 120° C. Fabricada en acero inoxidable, la bacha tiene unas medidas de 300 mm x 210 mm x 95 mm y una capacidad de 5 litros.



PANCHERA SP 600

Esta panchera, con un largo de 335mm, una profundidad de 245mm y una altura de 255mm es perfecta para espacios reducidos. Su elemento calefactor de 600 W (2,5 A) opera a 220 V – 50-60 Hz y cuenta con un termostato ajustable de 30° a 120° C. Fabricada en acero inoxidable, la bacha mide 300 mm x 210 mm x 95 mm y tiene una capacidad de 5 litros, permitiendo cocinar hasta 30 salchichas.



PANCHERA SP 800

Esta panchera, con un largo de 440mm, una profundidad de 335 mm y una altura de 255mm es ideal para eventos. Su elemento calefactor de 800 W (3,6 A) opera a 220 V – 50-60 Hz, y el termostato ajustable de 30° a 120° C garantiza un control preciso de la temperatura. Fabricada en acero inoxidable, la bacha mide 400 mm x 300 mm x 95 mm y tiene una capacidad de 8 litros, perfecta para cocinar hasta 55 salchichas.

CARROS DE SERVICIO

Estos carros de servicio tienen una **estructura** y **bandeja** de acero inoxidable calidad 430 brillante, con **barral** de acero 304 y soporte de plástico. **Equipados con** ruedas de 125 mm y **horquilla** giratoria metálica con frenos, ofrece movilidad y seguridad. Un **diseño** robusto y funcional para entornos profesionales.



MEDIDAS

Largo Ancho Alto

600 mm 400 mm 900 mm

800 mm 400 mm 900 mm

900 mm 400 mm 900 mm

800 mm 450 mm 900 mm

PRODUCTOS A GAS

CARLITEROS A GAS



CARLITERA SIMPLE CON CHAPA

Largo	Ancho	Alto
530 mm	470 mm	290 mm

Incluye: Pinzas carliteras 36 x 36.

Componentes: 1 mechero / 3 velas / 1 robinete.

Carlitero: Incluyen válvulas de seguridad.

Kilocalorías / H: 3.300.

Peso: 11,800 Kg

CARLITERA DOBLE CON CHAPA

Largo	Ancho	Alto
950 mm	470 mm	290 mm

Incluye: 2 pinzas carliteras 36 x 36.

Componentes: 2 mecheros / 3 velas / 2 robinetes.

Carlitero: Incluyen válvulas de seguridad.

Kilocalorías / H: 6.600.



HORNO PARA 4 PIZZAS



HORNO 4 MOLDES CON CARLITERA

Incluye: 4 rejillas extraíbles, pirómetro analógico, válvula de seguridad y aislacion termica con lamina mineral.

Componentes: 1 mechero / 3 velas / 1 robinete.

Carlitero: Con 1 pinzas carliteras de 360 x 360.

Horno: acero inoxidable, reforzada, desarmable.

Kilocalorías / H: 3300.

Largo	Ancho	Alto
590 mm	470 mm	1340 mm



HORNO 4 MOLDES CON 2 CARLITERAS Y PLANCHA

Incluye: 4 rejillas extraíbles, pirómetro analógico, válvula de seguridad y aislacion termica con lamina mineral.

Componentes: 2 mechero / 3 velas / 2 robinetes.

Carlitero: Con 2 pinzas carliteras de 360 x 360.

Horno: acero inoxidable, reforzada, desarmable.

Plancha: Plancha de chapa negra.

Kilocalorías / H: 6.600.

Largo	Ancho	Alto
600 mm	490 mm	1270 mm

HORNO PARA 6 PIZZAS



Base: De acero inoxidable, reforzada, desarmable con aislacion termica y lamina mineral.

Incluye: 3 rejillas extraíbles, pirómetro analógico y válvula de seguridad.

Componentes: 4 velas / 1 robinete.

Kilocalorías / H: 4.400.

Largo	Ancho	Alto
970 mm	470 mm	1330 mm



HORNO 6 MOLDES CON CARLITERO DOBLE

Incluye: 3 rejillas extraíbles, pirómetro analógico, válvula de seguridad y aislacion termica con lamina mineral.

Componentes: 2 mecheros / 3 velas / 2 robinetes.

Kilocalorías / H: 6.600.

Horno: Acero inoxidable, reforzado, desarmable.

Largo	Ancho	Alto
970 mm	470 mm	1330 mm

HORNO 6 MOLDES CON CARLITERO DOBLE Y PLANCHA

Incluye: 3 rejillas extraíbles, pirómetro analógico, válvula de seguridad y aislacion termica con lamina mineral.

Componentes: 4 mecheros / 3 velas / 4 robinetes.

Kilocalorías / H: 13.200.

Horno: Acero inoxidable, reforzado, desarmable.

Largo	Ancho	Alto
970 mm	470 mm	1270 mm



HORNO PARA 12 PIZZAS



Base: De acero inoxidable, reforzada, desarmable con aislacion termica y lamina mineral .

Incluye: 3 rejillas extraíbles, pirómetro analógico y válvula de seguridad.

Componentes: 1 mechero / 4 velas / 1 robinete.

Kilocalorías / H: 8.000.

Largo	Ancho	Alto
970 mm	790 mm	1330 mm

ANAFES



ANAFE 1 HORNALLA

Acero inoxidable
Hornalla de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 3.000

Largo	Ancho	Alto
280 mm	300 mm	250 mm

ANAFE 2 HORNALLAS HORIZONTAL

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 6.000

Largo	Ancho	Alto
550 mm	290 mm	250 mm



ANAFE 2 HORNALLAS VERTICAL

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 6.000

Largo	Ancho	Alto
280 mm	570 mm	250 mm

ANAFE 2 HORNALLAS MAS CHAPA BIFERA Y CARLITERO

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Chapa bífera y Pinza carlitera
kilocalorías/h 10.200

Largo	Ancho	Alto
280 mm	300 mm	250 mm

ANAFES



ANAFE 4 HORNALLAS MAS CHAPA BIFERA Y CARLITERO

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Chapa bífera
Pinza carlitera
kilocalorías/h 18.200

Largo	Ancho	Alto
860 mm	570 mm	250 mm



ANAFE 4 HORNALLAS

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
kilocalorías/h 16.000

Largo	Ancho	Alto
570 mm	570 mm	250 mm



ANAFE 6 HORNALLAS

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
kilocalorías/h 24.000

Largo	Ancho	Alto
850 mm	570 mm	250 mm

ANAFES CON BASE



ANAFE 1 HORNALLA

Acero inoxidable
Hornalla de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 3.000

Largo	Ancho	Alto
280 mm	300 mm	850 mm



ANAFE 2 HORNALLAS VERTICAL

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 6.000

Largo	Ancho	Alto
280 mm	570 mm	850mm

ANAFE 2 HORNALLAS HORIZONTAL

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a
horno
Kilocalorías/h 6.000

Largo	Ancho	Alto
550 mm	290 mm	850 mm

ANAFES CON BASE



ANAFE 2 HORNALLAS MAS CHAPA BIFERA Y CARLITERO

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a horno
Chapa bífera y Pinza carlitera
kilocalorías/h 10.200

Largo	Ancho	Alto
280 mm	300 mm	850 mm



ANAFE 4 HORNALLAS MAS CHAPA BIFERA Y CARLITERO

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a horno
Chapa bífera
Pinza carlitera
kilocalorías/h 18.200

Largo	Ancho	Alto
860 mm	570 mm	850 mm



ANAFE 4 HORNALLAS

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a horno
kilocalorías/h 16.000

Largo	Ancho	Alto
570 mm	570 mm	850 mm



ANAFE 6 HORNALLAS

Acero inoxidable
Hornallas de aluminio
Rejas de aluminio pintado a horno
kilocalorías/h 24.000

Largo	Ancho	Alto
850 mm	570 mm	850 mm

CONTACTANOS



Juan Manuel De Rosas 498
Area Industrial - Las Parejas (Santa Fe)



Pagina Web
www.fullacer.com.ar



WhatsApp
+54 3471 67-0496