

Comisariato

Catálogo de productos para cocina industrial y food service



Ballitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS

BollitoriPro

(BollitoriPro)



Cocina



Bakery



Refrigeración



Hielo



firex

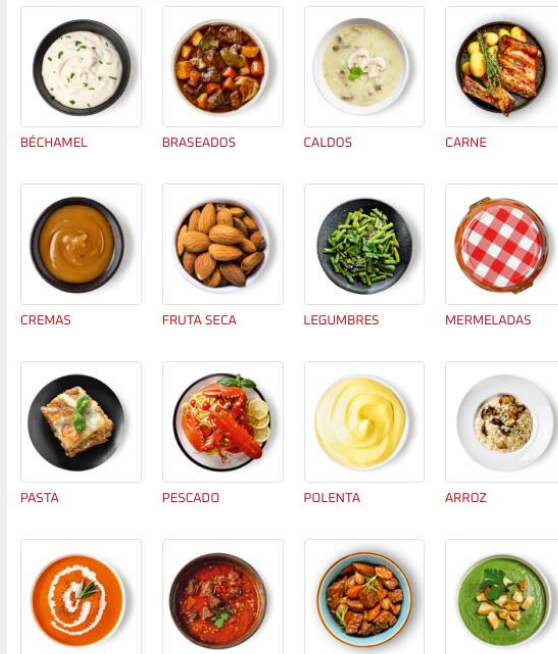


COCEDOR INDUSTRIAL CUCIMIX

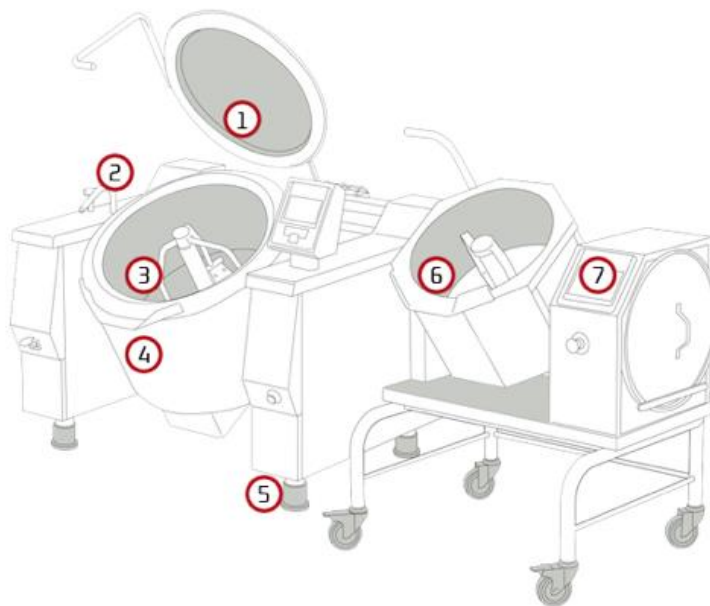
COCEDOR INDUSTRIAL POLIVALENTE AUTOMATIZADO

Cucimix, la máquina para cocinar producida en Italia ofrece la posibilidad de realizar muchísimas recetas en otros tantos modos de cocción.

Aplicaciones relacionadas



Procesos relacionados



firex



SARTEN PROFESIONAL

SARTEN PROFESIONAL BETTERPAN

Betterpan es el sartén profesional para cocción lenta con el que los chefs muy ocupados pueden contar para controlar aún los procesos más delicados en una amplia gama de elementos de menú.

Aplicaciones relacionadas



BRASEADOS



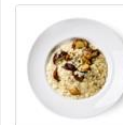
CARNE



LEGUMBRES



PESCADO



ARROZ



SALSAS



GUISOS DE CARNE



ESTOFADOS



Procesos relacionados



ESCALDAR



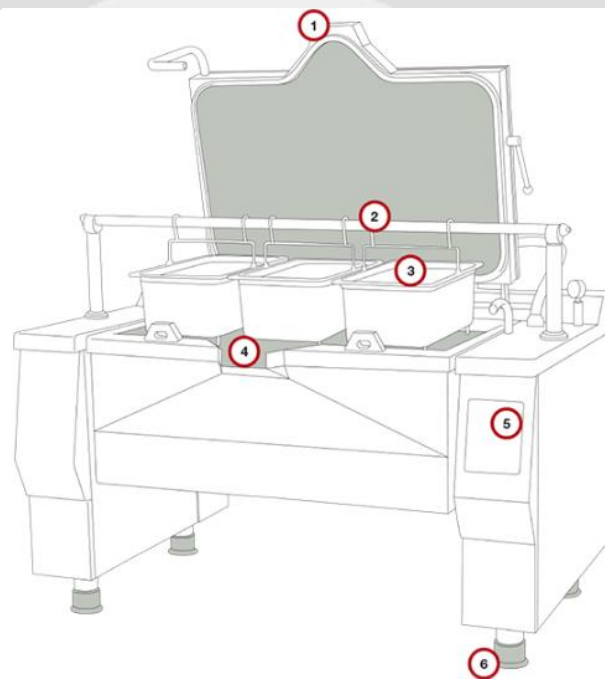
HERVIR



ESTOFAR



FREÍR



DORAR Y SOFREÍR



COCINAR A PRESIÓN



COCINAR A BAJAS TEMPERATURAS



firex



► SOLUCIONES

COCINA AUTOMATIZADA CON CICLOS CONTINUOS

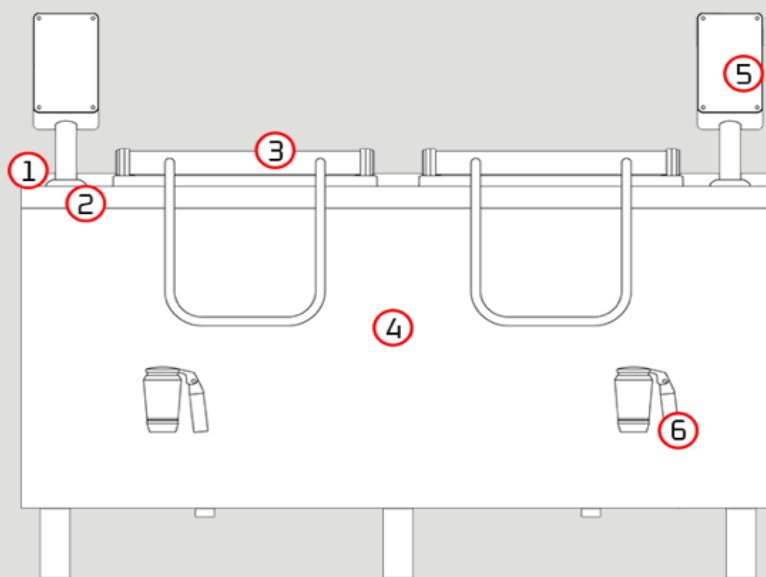
MULTICOOKER

Multicooker de Firex: máquinas para cocinar la pasta para la grande restauración.

Dedica más tiempo a crear, y menos a cocinar con Firex Touch Control.

Utiliza la pantalla táctil de 7" para ajustar tus recetas y deja que Multicooker las cocine.

- Mensajes e instrucciones fáciles de entender en varios idiomas y unidades de medida;
- Selección precisa de la temperatura de 68°F a 230°F;
- Recibirás avisos si algo necesita atención;
- Cargo automático de agua;
- Eleva-cestos automático;
- Gracias a la conexión USB puedes guardar recetas y actualizar el software.





Accesorios

-  Paleta mezcladora
-  Cuchilla lisa
-  Cuchilla microdentada
-  Cesto para confitar
-  Aeroqbo
-  Paleta vertical
-  Leonardo
-  Basquet

Qbo120

Modelo	Qbo120
Material	Acero Inox AISI 316L
Capacidad de la cuba	120 litros
Tensión trifásica	400-220-200V 50/60Hz
Temperatura máxima	120°
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30/2000 rpm
Medidas	A1994 x F1596 x H1801
Peso neto sin/con generador	1.100 kg

REBANADORA AUTOMÁTICA VA800

| GRAEF

La rebanadora automática para embutidos y quesos Graef es fabricada en acero inoxidable en Alemania.



- Capacidad de corte rectangular de 260 x 180 mm redonda de 180 mm.
- Espesor controlado electrónicamente de entre 0.5 a 10 mm.
- Capacidad de hasta 70 cortes por minuto.

GRAEF

CARACTERÍSTICAS



PANEL DE CONTROL

Programas configurables, 4 tipos de presentación de rebanadas, velocidad de corte regulable.



PRESENTACIÓN

Configuración de atractivas presentaciones en formatos programables:
Apilado (hasta 4 pilaas con una altura máxima de 60 mm)
Escalonado longitudinal o transversal (hasta 4 filas)
Circular (apilado de varias capas, radio y número de rebanadas programable).



HIGIENE

Fácil montaje y desmontaje de todas las piezas para mantenerla en perfectas condiciones.

DATOS TÉCNICOS

CONCEPTO	ESPECIFICACIONES
Capacidad de corte rectangular	260 x 180 mm
Capacidad de corte redondo	180 mm
Motor	2/3 HP
Alimentación eléctrica	220 Volts 60 Hz Monofásico
Potencia	Motor de cuchilla alta potencia 500 W
Peso	69 kg

DIMENSIONES



VA802



Longitud total: 440 mm
Área libre: 230 mm

VA804



Longitud total: 640 mm
Área libre: 420 mm

VA806



Longitud total: 635 mm
Área libre: 600 mm

CORTADORA INDUSTRIAL

Cortadora industrial A660

La cortadora de carne industrial A660 cuenta con tecnología de pesaje integrada, lo que te permite obtener porciones perfectamente precisas. Además, con su fijación automática del género a cortar, puedes tener la seguridad de que cada corte será uniforme y consistente.

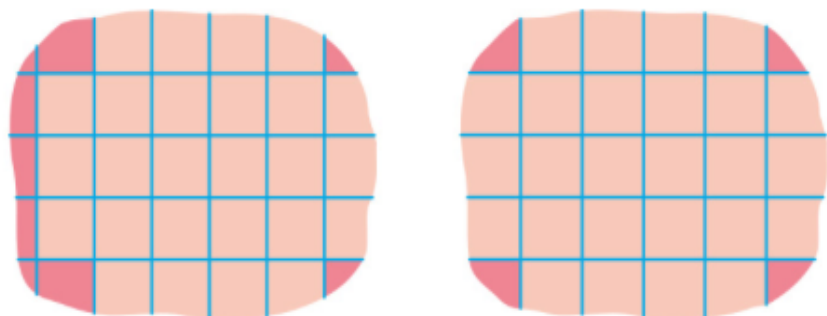




Solo se necesita una unidad para su corte en dados de pollo.

DIVISIÓN INTELIGENTE

Utilice la carne de borde de manera efectiva mediante la función de división inteligente. Maximizar el rendimiento del producto.



CASSETTE DE HOJA

1er corte, se puede ajustar reemplazando el casete de la cuchilla.

(Cambiable de 10 mm de paso por incrementos de 5 mm)

Segundo corte, se puede ajustar mediante el panel táctil.



PANEL TÁCTIL SENCILLO Y FÁCIL DE OPERAR

El elemento de operación se puede establecer en el programa.

Todos pueden operar fácilmente. La máquina puede operar tanto como el "modo de corte de dados" como el "modo de corte de hendidura". Ayuda a hacer varios productos.



EMPANAMIX MESA

REBOZADORA Y EMPANIZADORA PARA PRODUCTOS PLANOS

EQUIPO CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE
Y PIEZAS EN POLIMEROS

SISTEMA QUE EVITA EL REFINAMIENTO
TEMPRANO DE LA HARINA

EL TANQUE Y EL CINTURÓN DESMONTABLE
PARA FACILITAR LA LIMPIEZA, MONTAGE Y
DESMONTAJE

SÓLO NECESITA UM PERSONA PARA RETIRAR
LOS PRODUCTOS Y ORGANIZARLOS EM UMA
BANDEJA DE ALMACENAMENTO

TRANSPORTADORES TIENEN VELOCIDAD AJUSTABLE

THERE IS NO NEED TO INTERRUPT THE
OPERATION IN ORDER TO ADD FLOUR OR
BATTER TO THE MACHINE



CAPACIDAD HARINA:

3 Kg / 6,6 lb

CAPACIDAD LÍQUIDO:

5 L / 1,32 gal

DIMENSIONES	1248 x 574 x 345 mm 4ft 1.14" x 1ft 10.6" x 1ft 1.6"
-------------	---

ENERGIA	220V MONO 0,25kw
---------	----------------------

PESO APROX.	46 kg/ 101,4 lb
-------------	-----------------





Nuggets



Strips



Breasts

MP160 ThoroughBreader™

**¡Nuestro NUEVO Y MEJORADO
Breader!**

Después de más de dos años en desarrollo y pruebas de campo, MP está emocionado de presentar el MP160 ThoroughBreader™. Nuestros objetivos para esta empanada eran crear una empanada de 3 modos sin concesiones con la capacidad de aplicar empanado plano, empanado casero [barril] y empanado delicado tipo miga, al tiempo que logramos un control preciso de recogida y ahorros significativos de la empanada.

Destacados

- Diseño sin áus
- Opciones hidráulicas, eléctricas e híbridas
- Alimentador de empanado ergonómico con capacidad para 6 bolsas



SVEBA DAHLEN



Sistema calentador

El intercambiador de calor de alto rendimiento en acero inoxidable ofrece una larga vida útil y, con ello, un excelente coste total.



Flujo de aire

Flujo de aire horizontal desarrollado para proporcionar un resultado de horneado de alta uniformidad en todo el carro, también con pasteles delicados de cocción breve. El flujo de aire ofrece además una mayor eficiencia y, con ello, un coste de calentamiento inferior.



Sistema de vapor

Sistema de vapor de desarrollo propio con una alta uniformidad y rendimiento y una rápida capacidad de recuperación, lo que incrementa la productividad.



Eficiencia energética

Alta eficiencia gracias a sus funciones inteligentes de ahorro de energía y el adecuado aislamiento del compartimento del horno.



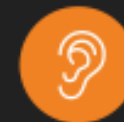
Rotación

Carro giratorio con velocidad de rotación optimizada y modificación automática del sentido de rotación del carro, lo que brinda un horneado más uniforme y un resultado superior.



Panel de control

Un panel de control inteligente y de sencillo uso que dota al usuario de pleno control sobre el proceso de horneado.



Bajo nivel de ruido

Horno extremadamente silencioso.



Sveba Connect (opcional)

Compatible con el servicio en la nube de Sveba Dahlen para hornos. Obtenga una visión de conjunto de todos los hornos conectados en tiempo real. Ahorre dinero, maximice la eficiencia de la panadería, obtenga estadísticas, información de servicio, notificaciones importantes y consiga el control total del banco de recetas.

Con capacidad industrial, equipamiento completo y resultados de horneado uniformes





Línea de Panificación 180 Glimek

La Línea de Panificación 180 de Glimek está diseñada para un **procesado continuo de masa**, ofreciendo una línea de formado de pan **eficiente, flexible y fácil de usar**, que ahorra mano de obra y se adapta tanto a panaderías pequeñas como medianas y grandes.





Atemperadoras de chocolate profesionales

Diseñado para derretir y atemperar el chocolate en un ciclo continuo. Su principal objetivo es cristalizar y atemperar rápidamente en el punto indicado la manteca de cacao contenida en el chocolate. De hecho, es gracias al atemperado del chocolate que se puede obtener un producto perfectamente acabado, con un glaseado brillante, pulido y crujiente. Disponibles en diferentes capacidades de producción, los siete modelos de la gama Selmi están equipados con un dosificador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate y con una plataforma vibratoria calentada de bajo voltaje.

Los nuevos modelos **EX GENERATION** permiten al operador insertar directamente los ingredientes añadidos, como gránulos de nueces secas y semillas, mientras que el chocolate templado en el tanque está en un ciclo continuo. Estos modelos permiten la fácil extracción de la bomba de tornillo dentro de la máquina atemperadora para que el interior de la máquina se pueda lavar rápidamente. Esto también es ideal para aquellos que desean cambiar con frecuencia el tipo de chocolate utilizado: oscuro, con leche o blanco.

EX®: made in Italy, esta es la tecnología más eficiente y limpia del mercado.





Nueva Atemperadoras SL16

Las nuevas Atemperadoras SL combinan un diseño atractivo y altos estándares de calidad con un consumo energético reducido en un 35% respecto a la media de las máquinas existentes en el mercado. SL 16, con depósito de 16 kg de capacidad, está equipado con un sinfín de acero inoxidable extraíble para cambio de chocolate y limpieza, además, a través del panel de control con pantalla táctil permite invertir la marcha para llevar el producto de nuevo a la cuba al final del proceso.

- Reversión para descarga de chocolate
- Dispensador de pedal con temporizador programable
- Mesa vibratoria calentada

100%
Made in Italy

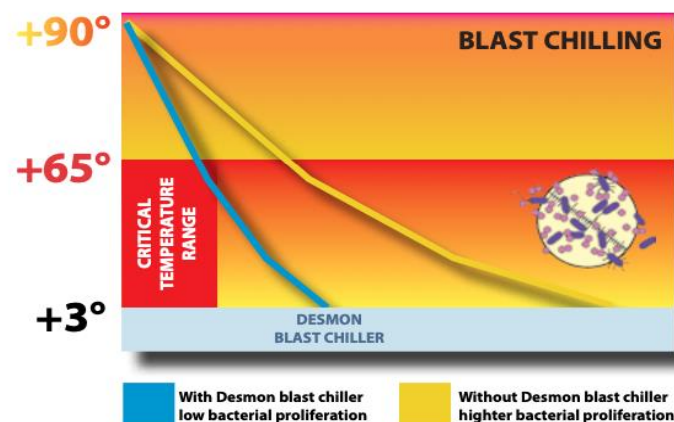


BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER



BLAST CHILLING AND SHOCK-FREEZING: GRAPHICAL EXAMPLE

Con la tecnología de enfriamiento por explosión/congelación rápida, la temperatura de los alimentos en el núcleo del producto puede reducirse muy rápido a -18°C .



Por supuesto, también en este caso los agentes bacterianos no se eliminan totalmente, pero su crecimiento se ralentiza por el choque térmico, pasando de $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C en 240 minutos, lo que alarga el tiempo de almacenamiento de los productos durante unos pocos meses.



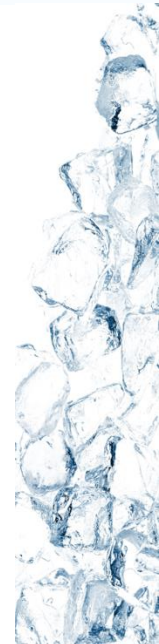


Cámaras de refrigeración / congelación

Tipo de cámaras refrigeradas, cada una diseñada para responder a requerimientos específicos:

- Cámara de **conservación**: $T^{\circ} 0^{\circ}\text{C}$ a 8°C , Se emplean para frutas, verduras, lácteos, carnes y otros alimentos frescos .
- Cámaras de **congelación**: $T^{\circ} -40^{\circ}\text{C}$ y -18°C , ideales para congelados; carnes, pescados, mariscos y alimentos preparados.
- Cámaras de **temperatura dual**: Almacena frescos y congelados en compartimientos separados en el mismo espacio físico.





Diseñado para adaptarse a todas las marcas.

La Calidad Es La Mejor Compra



Servicios



ASESORAMOS EN
EQUIPAMIENTO CON
BASE A OPERACIÓN,
MENÚ Y PROCESOS.



VENTA DE EQUIPOS
PROFESIONALES
NACIONALES E
INTERNACIONALES.



ELABORACIÓN DE
LAYOUT'S MEJORANDO
LA EFICIENCIA DE
FLUJOS DENTRO DE LA
COCINA.



SOLUCIONES PARA
COMEDORES
INDUSTRIALES Y
COMISARIATOS.

Bollitori Pro

Sectores de trabajo



Comedores
Industriales



Hospitales



Hoteles



Laboratorios



Restaurantes



Naves industriales de
producción
(Panadería)

Servicios complementarios

- Servicio técnico
- Pólizas de mantenimientos preventivos.
- Servicios correctivos
- Venta de refacciones

Nuestra Garantía de Calidad



Servicio especializado. Profesionales motivados y competentes, con la experiencia, formación y habilidades necesarias para ofrecer la solución óptima en cada proyecto.



Servicio profesional integral. Amplio catálogo de equipamiento de cocción, bebidas, panadería, cocina fría etc. y adaptado a necesidades, expectativas y recursos económicos de los clientes.



Asesoramiento técnico/operativo. Un cuerpo técnico de Servicio cualificados, especializados por sectores, que da arranque y mantenimiento a las soluciones operativas que ofrecemos.

Ubicación



- BollitoriPro dispone de una sede administrativa, en Ciudad de México, con asesores en todo el territorio nacional.

Oficina: 54714, Fundidores 6, Industrial Xhala, 54714 Cuautitlán Izcalli, Méx.

Nuestros partners técnicos se encuentran en Estados de la República Mexicana claves para poder dar el soporte de instalación, arranque o mantenimiento correctivo.

Bollitori Pro

COOK SOLUTIONS

HORECA & FOODSERVICE
SPECIALIST

ventas@bollitoripro.com

Cel. +52 55 6587 5050