



Confort & función

La comodidad y la eficiencia no son un lujo!

Bollitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS

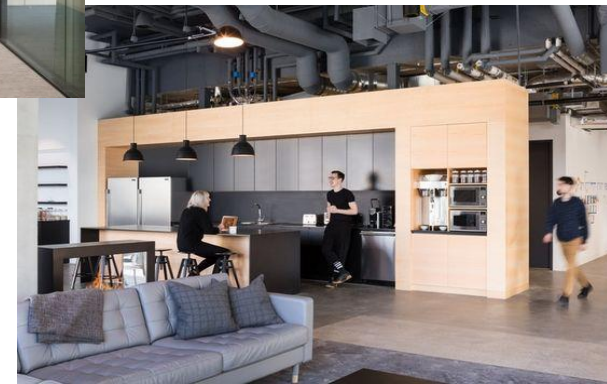
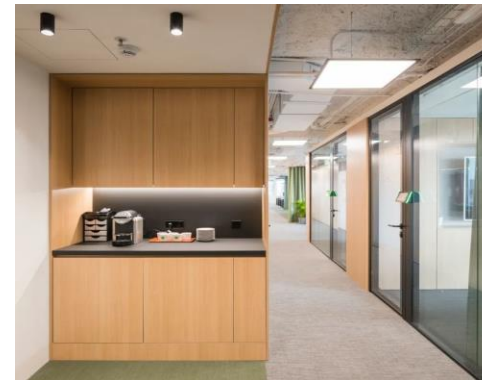
Tu espacio de trabajo merece soluciones que funcionen y que se sientan bien.

En un entorno laboral moderno, la comodidad y la eficiencia no son un lujo: son una necesidad.

Confort & Función nace como una propuesta integral de equipamiento para oficinas, comisariatos corporativos y espacios de trabajo que buscan elevar la experiencia diaria de sus colaboradores.

Este catálogo presenta una selección de equipos diseñados para ofrecer soluciones prácticas, confiables y estéticamente adaptables a cualquier instalación. Desde dispensadores de agua, jugo y hielo, hasta microondas y accesorios clave, cada producto ha sido elegido por su funcionalidad, durabilidad y facilidad de integración.

Ya sea para una sala de descanso, una cocina ejecutiva o un área de autoservicio, aquí encontrarás opciones que combinan tecnología, diseño y rendimiento.





PROFESSIONAL
Zenius

- ✓ Fácil de usar, eficiente y rápido
- ✓ Alta confiabilidad
- ✓ Hasta 70 cafés por hora
- ✓ Ideal para salas de reuniones, áreas de recepción, oficinas, cocinas de café, catering, habitaciones de hotel, áreas de seminarios



PROFESSIONAL

**NESPRESSO
MOMENTO
COFFEE**

- ✓ Ideal para un alto consumo de café en el entorno de autoservicio
- ✓ Interfaz simple con pantalla táctil
- ✓ Diseño modular que permite una reparación más rápida y minimiza el tiempo de inactividad



Ballitoni Pro

COOK TECH SOLUTIONS



Classics



Decaffeinato



Origins



Creations



X10



W8

Ballitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS





RFS 1800/2100

1800 to 2100 Watts
1.2 cu ft (34l) cavity
Fits 14" Platter



HDC 1800/2100

0.6 cu ft cavity
Small footprint
1800 to 2100 watts



HDC-Y 1800/2100

0.6 cu ft cavity
Small footprint with lower control panel
1800 to 2100 watts



RMS 1000

1000 watts
Available in Touch or Dial
0.8 cu ft (23l) cavity



RCS 1000

1000 Watts
Available in Touch or Dial
1.2 cu ft (34l) cavity



RFS 1200

1200 Watts
1.2 cu ft (34 liter) cavity
Fits 14" Platter



Ballitoni Pro

COOK TECH SOLUTIONS

marco

MIX UC3
1000880

MIX UC8
1000887

CHILLER/
CARBONATOR
1000861

3B FONT
1000862

OR

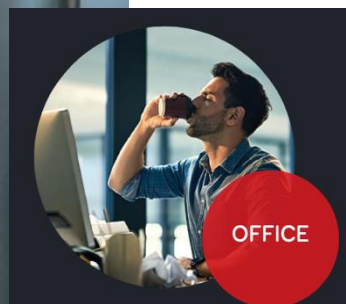


FRIIA HCS

FRIIA HCS

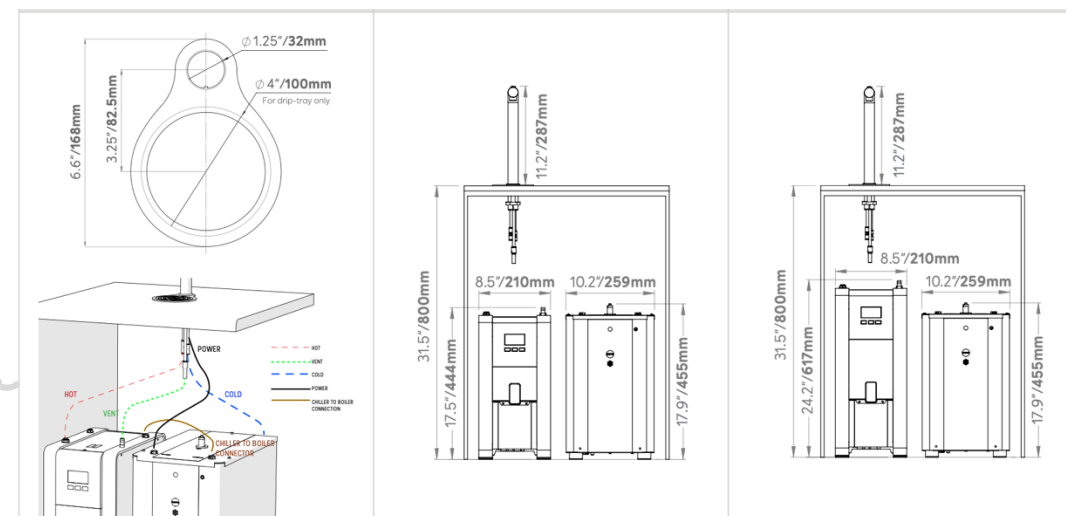
SKU: 1000865/1001865US

FRIIA HCS es un sistema de suministro de agua bajo encimera caliente/fría/con gas con una capacidad de extracción inmediata de 3 litros de agua caliente.



Bollitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS



The logo consists of the word "marco" in white lowercase letters inside a red circle.

JET6 MONOCILÍNDRICO 2,8 KW

SKU: 1000851

Sirve el café directamente en un termo portátil. El usuario configura las recetas y los volúmenes de preparación. Bloqueo de seguridad del filtro durante la preparación. Molinillo automático e inteligente. Fácil de usar, minimiza el margen de error. Control del coste por taza, temperatura precisa y eficiencia energética. Preparación continua.

Urna y molinillo se venden por separado.

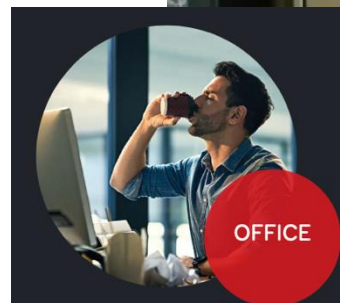
✓ Fácil de usar



Cervecería de primera
clase

Bollitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS



OFFICE



MBB23GR – Enfriador de barra trasera de 23''

Características estándar

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Controlador de temperatura electrónico
- Mantiene temperaturas entre 35°F y 38°F
- Compresor Embraco de alta resistencia con refrigerante R290 ecológico.
- Deslice el conjunto del compresor para facilitar el mantenimiento
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Luz(es) interior(es)
- Junta(s) de puerta magnética(s) estándar para el sello positivo de la puerta
- Cerradura(s) de puerta estándar
- Estantes recubiertos de epoxi preinstalados
- Astadores preinstalados

SKU: MBB23GR

Categoría: Enfriador trasero

Ballitoni Pro

COOK TECH SOLUTIONS



MGF8403GR – Refrigerador bajo encimera de 60"

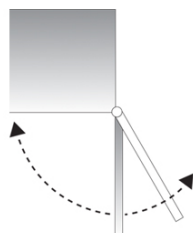
Características estándar:

- Exterior e interior de acero inoxidable con tapa de acero inoxidable reforzado
- Refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente
- Controlador de temperatura electrónico
- Mantiene temperaturas entre 35°F - 38°F
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Puerta(s) de cierre automático con función de permanecer abierta
- Junta(s) de puerta magnética(s) estándar para el sello positivo de la puerta
- Astadores preinstalados
- Un (1) estante preinstalado por sección



Ballitoni Pro

COOK TECH SOLUTIONS



MBF8004GRL - Refrigerador de entrada con una (1) puerta de montaje superior

Características estándar

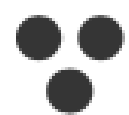
- Compresor de montaje superior con refrigerante ecológico R290
- Exterior e interior de acero inoxidable
- Controlador de temperatura electrónico
- Mantiene temperaturas entre 35°F - 38°F
- Luz(es) interior(es) LED
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Cerradura(s) de puerta estándar
- Junta(s) de puerta magnética(s) estándar para el sello positivo de la puerta
- Astadores preinstalados
- Tres (3) estantes preinstalados por sección
- Refrigeración por conductos para garantizar una distribución uniforme del aire
- Soporte de pared estándar para MBF15RSGR(L) y es necesario para su uso

TIPOS DE FRUTA

Frutas compatibles con Essential Pro

La exprimidora Essential está diseñada para ofrecer un exprimido perfecto de cítricos pequeños y medianos con sus diferentes kits. Es ideal para:

- Naranjas
- Mandarinas
- Limones
- Limas

 **zumex®**



Silver



Graphite



Orange



Black

Bollitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS

FOLLETT®

Ballitoni Pro

COOK TECH SOLUTIONS



Champion™ 7



Champion™ 15

Los dispensadores de hielo y agua Champion proporcionan hasta 100 libras de hielo de pepitas Chewblet® popular por día, con 7 libras de capacidad de almacenamiento de hielo.



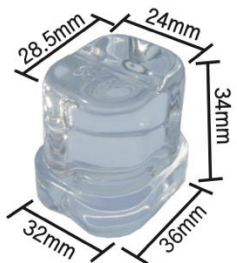


A25B15

Ballitori Pro

COOK TECH SOLUTIONS

Característica 69 libras (31 kg) diaria
Producción de hielo / 26 libras (12 kg)
Capacidad de almacenamiento de hielo
Diseño de lujo y compacto con potente
rendimiento Ventilación frontal de entrada /
salida frontal Flujo de aire: Solución de ahorro
de espacio con tipo incorporado Filtro de aire
delantero simple y de fácil acceso para
limpieza y mantenimiento



GOURMET
32 x 36 x 34 (mm)
1¼ x 1⅜ x 1⅓ (inch)



DISPENSER ICE MACHINE



ID-070AN



BUILT-In type.
- Air In from Bottom
- Air Out from Top

THREE MODES available.
- ICE/WATER/ICE & WATER selectable by touch buttons.



Optics Serving Antibacterial System
- Sterilize dispense chute and lever to eliminate possibility of bacteria



For Easy Setting and Cleaning
- One touch detachable cover
- Setting buttons located in front



ID-150AN



BUILT-In type.
- Air In from Bottom
- Air Out from Top

THREE MODES available.
- ICE/WATER/ICE & WATER selectable by touch buttons.



Optics Serving Antibacterial System
- Sterilize dispense chute and lever to eliminate possibility of bacteria



Easy & Efficient Service Availability
- Swing type front door
- Door open in front





CU50 - 50lb Cube Ice Machine

Self-Contained Under Counter Cuber with Storage

CU50



Características:

Produce hasta 64 libras de hielo gourmet en 24 horas y almacena hasta 26 libras de hielo. Ancho de gabinete de 15" para colocarlo en lugares estrechos.



24 Hour Volume Production

Air Cooled

70°F/21°C 50°F/10°C	Air Water	90°F/32°C 70°F/21°C
64/29 lb/kg		44/20 lb/kg



Gourmet Ice



Large, slow-melting ice form, ideal for mixed drinks.

Cube Dimensions
1" x 1 1/8" x 1 1/4"
(2.54 x 2.86 x 3.18 cm)

Ballitoni Pro



HID312 - Touch-Free Ice & Water Dispenser

Nugget Ice Machine / Dispenser



La opción infrarroja sin contacto de hielo y agua elimina la necesidad de tocar físicamente el dispensador para un funcionamiento más sanitario. AglON[®] y otros compuestos antimicrobianos se moldean en componentes clave para ayudar a inhibir el crecimiento de microbios, bacterias, moho y algas.



24 Hour Volume Production

Air Cooled

70°F/21°C 50°F/10°C	Air Water	90°F/32°C 70°F/21°C
320/145 lb/kg		245/111 lb/kg



H² Nugget Ice

Chewable, slow-melting ice that allows for more reliable dispensing.



3/4" x 5/16" x 3/8"
(1.9 x 0.8 x 0.95 cm)

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

Bolitori Pro

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.

Bollitori Pro

COOK SOLUTIONS

HORECA & FOODSERVICE SPECIALIST

ventas@bollitoripro.com

Cel. +52 55 6587 5050