

EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Via Chef

SILCOOK

SIRMAN

öztiryakiler

eka

Via Chell

EMPRENDÉ

Cocina como un profesional

Via Cheff

Via Cheff fue fundada en 1997, es líder en la importación de marcas reconocidas de utensilios de cocina y equipamiento gastronómico industrial en el país. Como una pyme familiar de tercera generación, nos caracterizamos por ofrecer productos de alta calidad que optimizan los procesos tanto en cocinas industriales como en hogares.

Nuestra misión es satisfacer las necesidades del mercado gastronómico, proporcionando soluciones confiables que impulsen la productividad y la excelencia.





GASTRONOMÍA

Via Chef

SILCOOK



FREIDORAS eléctricas

Diseños modernos y compactos que se adaptan perfectamente a cualquier cocina ocupando el mínimo espacio. Maneja grandes cantidades de alimentos con gran potencia y con total facilidad.

Freidoras eléctricas línea **Best Seller**

Via Chef



CODIGO: HEF6L-BS

6 LITROS

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 2,5 Kw

Cantidad de tanques: 1

Rango de temperatura: 30 a 200°C

Dimensión : 285 x 450 x 310 mm

Material de bacha: Acero inox 304

Peso: 4,05 Kg

CODIGO: HEF8L-BS

8 LITROS

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 2,8 Kw

Cantidad de tanques: 1

Rango de temperatura: 30 a 200°C

Dimensión : 300 x 445 x 360 mm

Material de bacha: Acero inox 304

Peso: 6,2 Kg



CODIGO: HEF8LBS-2

16 LITROS

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 2 x 2,8 Kw

Cantidad de tanques: 2

Rango de temperatura: 30 a 200°C

Dimensión : 590 x 450 x 380 mm

Material de bacha: Acero inox 304

Peso: 11 Kg



Freidoras eléctricas línea **Premium**

Via Chef



La línea premium de freidoras Silcook están equipadas con un **switch de seguridad** y su estructura está hecha 100% de **acero inoxidable 301**. Modelos de encimera, compactas y eficientes de rápida recuperación y fácil mantenimiento y limpieza.

MODELO	HEF8L	HEF11L	HEF8L-2	HEF11L-2
Capacidad (lts)	8	11	16	22
Voltaje (v)	220	220	220	220
Potencia (kw)	2.8	3.2	2.8 x 2	1.5
Cantidad de tanques	1	1	2	2
Rango de temperatura (°C)	30 a 200°C	30 a 200°C	30 a 200°C	30 a 200°C
Dimensiones (mm)	270 x 410 x 420	330 x 450 x 360	560 x 410 x 420	670 x 450 x 360
Peso (kg)	6,2	11,4	11	15

Freidoras eléctricas

Premium con canilla

Via Chiff



La línea premium de freidoras Silcook están equipadas con un **switch de seguridad** y su estructura está hecha 100% de **acero inoxidable 301**. Modelos de encimera, compactas y eficientes de rápida recuperación. Equipadas con una **canilla de desagote** que te permitirá extraer el aceite sin esfuerzo y facilitar el mantenimiento y la limpieza.

MODELO	HEF8LT	HEF11LT	HEF8L-2T	HEF11L-2T
Capacidad (lts)	8	11	16	22
Voltaje (v)	220	220	220	220
Potencia (kw)	2.8	3.2	2.8 x 2	1.5
Cantidad de tanques	1	1	2	2
Rango de temperatura (°C)	30 a 200°C	30 a 200°C	30 a 200°C	30 a 200°C
Dimensiones (mm)	270 x 470 x 420	330 x 520 x 420	560 x 410 x 420	670 x 520 x 360
CON CANILLA	SI			
Peso (kg)	6,7	11,9	11,5	15,5

Freidoras eléctricas línea **Premium**



CODIGO: HEF30L

26 LITROS

Silcook

Voltaje: 380V

Potencia 10 Kw

Cantidad de tanques: 1

Cantidad de canastos: 2

Rango de temperatura: 30 a 200°C

Dimensión : 430 x 810 x 1060 mm

CON SWITCH DE SEGURIDAD

CON CANILLA DE DESAGOTE

TIMER DIGITAL

Peso: 38 Kg

CODIGO: HEF60L

52 LITROS

Silcook

Voltaje: 380V

Potencia: 20 Kw

Cantidad de tanques: 2

Cantidad de canastos: 4

Rango de temperatura: 30 a 200°C

Dimensión : 800 x 830 x 1080 mm

CON SWITCH DE SEGURIDAD

CON CANILLA DE DESAGOTE

TIMER DIGITAL

Peso: 58 Kg



Via Chef

SILCOOK



PANINIS Y GRILLS eléctricos

Encuentra el complemento perfecto para tu café, restaurant, bar, parrilla y cualquier servicio de comidas. Tamaño compacto, controles intuitivos, velocidad de cocción y fácil limpieza.

Paninis y Grills eléctricos



CODIGO: HEG811
GRILL SUPERIOR E INFERIOR
Silcook

Voltaje: 220V
Potencia 1,8 Kw
Rango de temperatura: 30 a 300°C
Dimensión : 300 x 370 x 210 mm
Medida de la plancha: 240 x 230 mm
Cuerpo de acero inox y planchas de fundicion de hierro teflonado
Peso: 14 kg

CODIGO: HEG811A
GRILL SUPERIOR, LISO INFERIOR
Silcook

Voltaje: 220V
Potencia 1,8 Kw
Rango de temperatura: 30 a 300°C
Dimensión : 300 x 370 x 210 mm
Medida de la plancha: 240 x 230 mm
Cuerpo de acero inox y planchas de fundicion de hierro teflonado
Peso: 14 kg



CODIGO: HEG811B
PLANCHA PARA 4 WAFLES
Silcook

Voltaje: 220V
Potencia 1,6 Kw
Rango de temperatura: 0 a 300°C
Dimensión : 295 x 340 x 230 mm
Medidas de waffles: 100 x 100 mm
Cuerpo de acero inox y planchas de fundicion de hierro teflonado
Peso: 11,6 kg



Paninis y Grills eléctricos



CODIGO: HEG813

GRILL SUPERIOR E INFERIOR
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1,8 + 1,8 Kw

Rango de temperatura: 0 a 300°C

Dimensión : 465 x 340 x 230 mm

Plancha: 540 x 240 mm

Termostato y encendido individual

Cuerpo de acero inox y planchas de fundición de hierro teflonado

Peso: 26 kg

CODIGO: HEG822

PLANCHA GRILL + LISO
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 4 Kw

Rango de temperatura: 0 a 300°C

Dimensión : 730 x 500 x 270 mm

Doble controlador de temperatura

Colector de grasa

Peso: 32 kg



CODIGO: HEG820

PLANCHA LISA
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 4 Kw

Rango de temperatura: 0 a 300°C

Dimensión : 730 x 500 x 270 mm

Doble controlador de temperatura

Colector de grasa

Peso: 32 kg



Paninis y Grills **eléctricos**

CODIGO: HEG580

PLANCHA CON CARLITERO Silcook



Voltaje: 220V

Potencia 4 Kw

Rango de temperatura: 0 a 300°C

Dimensión : 580 x 450 x 330 mm

Incluye carlintero

Colector de grasa

Peso: 34 kg

CODIGO: HEG922

PLANCHA GRILL + LISO Silcook

Voltaje: 220V

Potencia: 6 kw

Rango de temperatura: 0 a 300°C

Dimensión : 760 x 600 x 350 mm

Colector de grasa

Peso: 34 kg



Via Chef

SIRMAN®



MIXERS industriales

Pica, mezcla y tritura fácilmente grandes cantidades de alimentos con nuestros mixers industriales de origen italiano. Perfectos para preparar cremas, sopas, salsas y pures con facilidad en tu cocina comercial.

Mixers Eléctricos



Modelo	STORMVV
Voltaje (v)	220
Potencia (watts)	200
Giro de cuchillas (rpm)	12.500
Asta (cm)	16
Peso (kg)	2
Variador de velocidad	Si
Capacidad de Procesado (Its)	15



Mixers Eléctricos



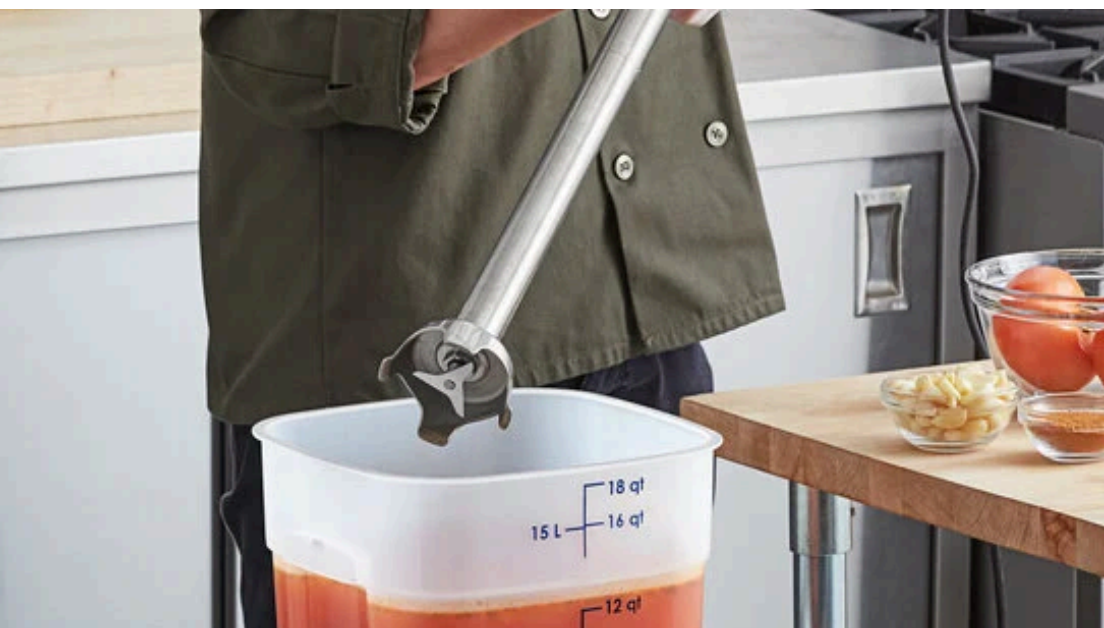
Modelo	CICLONE 25	CICLONE 28	CICLONE 35
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (watts)	360	280	360
Giro de cuchillas (rpm)	16.000	16.000	16.000
Asta (cm)	25	25	35
Peso (kg)	2,5	2,2	3,5
Capacidad de procesado (lts)	70	40	70



Mixers Eléctricos



Modelo	VORTEX55VT
Voltaje (v)	220
Potencia (watts)	550
Giro de cuchillas (rpm)	12.000
Asta (cm)	45
Peso (kg)	4,7
Variador de velocidad	Si
Capacidad de procesamiento (lts)	200



Via Cheff

SILCOOK



HORNOS DE CINTA

Optimiza la cocción en grandes volúmenes de empanadas y pizzas, ofreciendo un rendimiento constante y eficiente. Con tecnología avanzada, garantizan una distribución uniforme del calor, mejorando la calidad del producto final.

Hornos industriales de **Cinta**

CODIGO: WEP12

CINTA DE 1000mm

Silcook



Voltaje: 220v.

Cuerpo de acero inoxidable.

Temperatura: 50 - 300°C.

Potencia: 6,7 Kw.

Medidas: 1100 x 570 x 360 mm.

Peso: 45 Kg.

Control analogico de temperatura superior e inferior independiente.

Rapido calentamiento y mantenimiento uniforme.

Velocidad de cinta regulable.

CODIGO: WEP18

CINTA DE 1450 mm

Silcook

Voltaje: 380v.

Cuerpo de acero inoxidable.

Temperatura: 50 - 300°C.

Potencia: 10,3 Kw.

Medidas: 1560 x 750 x 360 mm.

Peso: 65 Kg.

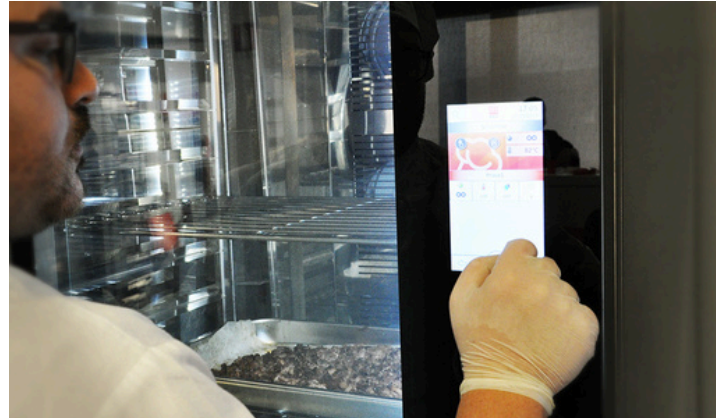
Control analogico de temperatura superior e inferior independiente.

Rapido calentamiento y mantenimiento uniforme.

Velocidad de cinta regulable.



Via Chef



EKA TECNOLOGIA

Eka es tecnología, diseño y facilidad de uso, hornos combinados diseñados para satisfacer y sorprender a los profesionales gastronómicos durante su trabajo cotidiano.



TECNOLOGIA COMBINADA



Design

Diseño minimalista y elegante para un horno profesional que añade funcionalidades e innovaciones tecnológicas que apuntan siempre a obtener la mejor calidad del trabajo en las cocinas.



Aiflowlogic

Tecnología patentada que, gracias a un cárter completamente rediseñado y a un profundo estudio de la recirculación del aire, permite alcanzar excelentes resultados en la uniformidad de cocción en todas las áreas del horno.



Drylogic

Sistema de secado rápido de la cámara que obtienen cocciones perfectas. Esta actúa introduciendo aire del ambiente exterior en el horno, para reducir la humedad presente en el interior de la cámara de cocción.



Humilogic

Sistema de vapor por ventilador, que garantiza altos niveles de humedad en la cámara de cocción para obtener cocciones al vapor de calidad, donde el vapor se encuentra con el sabor y exalta la fragancia de las especias.

Hornos industriales

Conectores



CODIGO: EKF-464-P

4 BANDEJAS 60X40cm

Eka

Voltaje: 380v.

Potencia: 6,2 Kw.

Timer de coccion: 10 - 120 minutos.

Rango de temperatura: 50 - 300°C.

Puerta doble de vidrio templado.

Dimensiones: 784 x 774 x 634 mm.

Capacidad de 4 bandejas 60x40cm.

Peso: 51,2 Kg.

Una turbina con inversion de giro

CODIGO: EKF-411-UD

CON VAPOR

Eka

Voltaje: 380v.

Potencia: 6,8 Kw.

Timer de coccion: 10 - 120 minutos.

Rango de temperatura: 50 - 300°C.

Puerta doble de vidrio templado.

Dimensiones: 784 x 752 x 634 mm.

Capacidad de 4 bandejas 60x40cm.

Peso: 58 Kg.

Doble turbina con inversión de giro

BOTON PARA PULVERIZADOR



Hornos industriales

Combinados



Diseño sólido y refinado que contiene una tecnología exclusiva para cocinar los platos más elaborados de manera uniforme. Sin renunciar a la facilidad de uso ni a la versatilidad en las preparaciones. **Guías para bandejas de 60x40cm.** Operación por pantalla táctil y mando giratorio, memoria de 500 recetas y sistema de autolimpieza.

Modelo	MKF-464-TS	MKF-664-TS
Medidas (mm)	850 x 1030 x 700	850 x 1030 x 850
Capacidad de bandejas (60x40cm)	4	6
Voltaje (v)	380	380
Potencia (kW)	7,8	11,4
Rango de temperatura (°C)	30 - 270	30 - 270
Pantalla táctil	SI	SI
Paso de guías (mm)	80	80
Peso (kg)	92,4	108,2

Hornos industriales

Combinados



Diseño sólido y refinado que contiene una tecnología exclusiva para cocinar los platos más elaborados de manera uniforme. Sin renunciar a la facilidad de uso ni a la versatilidad en las preparaciones. **Guías para bandejas gastronorm 1/1**. Operación por pantalla táctil y mando giratorio, memoria de 500 recetas y sistema de autolimpieza.

Modelo	MKF-511-TS	MKF-711-TS	MKF-1111-TS
Medidas (mm)	730 x 850 x 700	730 x 850 x 850	730 x 850 x 1130
Capacidad de bandejas (GN 1/1)	5	7	11
Voltaje (v)	380	380	380
Potencia (kW)	7,8	11,4	2 x 7,5
Rango de temperatura (°C)	30 - 270	30 - 270	30 - 270
Pantalla táctil	SI	SI	SI
Paso de guías (mm)	68	68	68
Peso (kg)	78	96	113,8

Via Chef

SILCOOK

SIRMAN®



PROCESADO DE ALIMENTOS

Diseños modernos y compactos que se adaptan perfectamente a cualquier cocina ocupando el mínimo espacio. Procesa grandes cantidades de alimentos con gran potencia y con total facilidad.

Procesado de Alimentos

Manuales



CODIGO: ABR108

ABRELATAS PROFESIONAL Silcook

Hoja y cuerpo de Acero Inox 420

Manija superior: plastica

Altura total: 590 mm.

Ancho total: 110 mm.

Profundidad: 250 mm.

Peso: 12 kg.



CODIGO: BOJ904

ABRELATAS PROFESIONAL Silcook

Estructura de hierro niquelado.

Manija superior: plástica

Altura maxima: 280 mm

Longitud de la barra: 480 mm.

Procesado de Alimentos

Manuales

CODIGO: BR238

CORTADOR DE PAPAS PROFESIONAL
Silcook

Cuerpo de fundición de hierro
Tres hojas de corte: 8, 10 y 12mm
Hojas de acero inoxidable
Canal seguro en forma de V
Con posibilidad de anclaje a la mesa
Peso: 6 kg



CODIGO: BR234

CORTADOR DE PAPAS REFORZADO
Silcook

Cuerpo de fundición de hierro.
Palanca de aluminio.
Tres hojas de corte: 8, 10 y 12mm
Hojas de acero inoxidable
Canal seguro en forma de V
Con posibilidad de anclaje a la mesa
Peso: 6 kg

Procesado de Alimentos

Industriales



Aumenta la eficiencia y ahorra tiempo en tu cocina con el **Pelador de papa industrial**. Hecho de acero inoxidable y con un recubrimiento interno de lijas permite pelar grandes cantidades de papas en tan solo minutos.

Modelo	PP10	PP20	PP30
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (HP)	3/4	1	2
Materia	Acero Inox	Acero Inox	Acero Inox
Capacidad (lts)	10	15	30
Procesado por hora promedio (kg)	240 - 480	480 - 900	1080 - 2106
Dimensiones (mm)	450 x 460 x 825	530 x 520 x 875	620 x 587 x 1055 mm
Peso (kg)	42	66	75

Procesado de Alimentos **Industriales**



CODIGO: HP900

CUTTER INDUSTRIAL

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1,5 HP

Medidas: 440 x 310 x 370 mm

Variador de velocidad: 1100/2800 RPM

Capacidad: 9 litros.

Estructura: Acero inoxidable

Tapa visor de policarbonato.

Cuchillas de acero inoxidable

Doble switch de seguridad y boton de STOP.

Peso: 18 Kg.

CODIGO: HP1200

CUTTER INDUSTRIAL

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 2 HP

Medidas: 480 x 310 x 370 mm

Variador de velocidad: 1100/2800 RPM

Capacidad: 12 litros

Estructura: Acero inoxidable

Tapa visor de policarbonato.

Cuchillas de acero inoxidable

Doble switch de seguridad y boton de STOP.

Peso: 20 Kg.



Procesado de Alimentos **Industriales**



CODIGO: HP600

PROCESADORA INDUSTRIAL
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1 HP

5 hojas de corte: Rallado 3mm,
Corte liso 4mm y 10mm, cubo
10x10 y baston 10mm + expulsor.

Dimension: 230 x 520 x 480 mm

Cuerpo de acero inoxidable

Transmisión: correa plana polibj.

Doble switch de seguridad.

Peso: 23 kg

CODIGO: TM2

PROCESADORA INDUSTRIAL
Sirman

Voltaje: 220V

Potencia 0.70 HP

Posee 5 hojas de corte .

Dimension: 280 x 510 x 510 mm

Cuerpo de acero inoxidable

Doble switch de seguridad.

Peso: 17,5 kg



Procesado de Alimentos **Industriales**



CODIGO: SY300A CORTADORA DE FIAMBRE Silcook

Voltaje: 220V

Potencia: 250 watts

Dimensión: 570x460x420 mm

Cuerpo de aluminio pintado.

Hoja de acero al carbono 300mm

Manija y patas plasticas

Espesor de corte: 0.2 a 15 mm

Peso: 22 kg

CODIGO: SY300S CORTADORA DE FIAMBRE Silcook

Voltaje: 220V

Potencia: 250 watts

Dimensión: 230 x 520 x 480 mm

Cuerpo con recubrimiento teflonado y
base anodizada

Hoja de acero al carbono 300mm

Manija y patas plasticas

Espesor de corte: 0.2 a 15 mm

Peso: 23 kg



Procesado de Alimentos **Industriales**



CODIGO: HK31

REBANADORA DE PAN
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 250W

Dimensión : 680 x 650 x 830 mm

Numero de cuchillas: 31 piezas

Separación entre cuchillas: 12 mm

Medidas de rebanadas: 1,2 cm

Cuerpo de acero inox y patas
antideslizantes

Peso: 44 kg

CODIGO: HR32

PICADORA DE CARNE

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 2 HP

Velocidad: 170 RPM

Cuerpo de inyección de aluminio.

Cabezal de 32mm de diametro.

Dimensiones: 295 x 490 x 520 mm

Incluye dos discos: 6mm y 8mm

Peso: 11,6 kg



Procesado de Alimentos **Industriales**



CODIGO: SY10L

EMBUTIDORA MANUAL
Silcook

Estructura y embudos de Acero inoxidable
Capacidad: 10 litros.

Medidas del cañon: 325 x 219

Incluye 4 embudos

Diámetro de embudos: 16 / 19 / 25 / 38 mm.

CODIGO: SY15L

EMBUTIDORA ELECTRICA
Silcook

Voltaje: 220v

Potencia: 120 w

Regulacion de velocidad continua.

Recipiente desmontable e inclinable.

Peso: 30kg.

Medidas: 370 x 310 x 760 mm.

Material del cuerpo: Acero inoxidable

Capacidad: 15litros.



CODIGO: SY20L

EMBUTIDORA ELECTRICA
Silcook

Voltaje: 220v

Potencia: 300 w

Regulación de velocidad continua.

Recipiente desmontable e inclinable.

Peso: 46 kg.

Medidas: 525 x 475 x 785 mm.

Material del cuerpo: Acero inoxidable

Capacidad: 20 litros.



Via Cheff

SILCOOK



LICUADORAS Y EXTRACTORES

La combinación perfecta entre potencia y simplicidad, nuestras licuadoras son especiales para los bares mas concurridos, perfectas para picar hielo y el trabajo continuo.

Licadoras **Industriales**



CODIGO: BL306

PANEL MECANICO
Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 2 hp.

Capacidad: 3 litros

Velocidad: 28.000 rpm

Switch de seguridad

Cuchilla de acero inoxidable con doble reten.

Rulemanes japoneses NTN.

Jarra de policarbonato.

PERFECTA PARA GRANIZAR HIELO
BOTON PULSADOR



BL306



BL306-R



BL306-A

CODIGO: BL306D

PANEL DIGITAL
Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 2 hp.

Capacidad: 3 litros

Velocidad: 28.000 rpm

Switch de seguridad

Cuchilla de acero inoxidable con doble reten.

Rulemanes japoneses NTN.

Jarra de policarbonato.

PERFECTA PARA GRANIZAR HIELO

FUNCION JUGO

PULSADOR DIGITAL

TIMER PRESELECCIONADOR (15 A 180 seg)

Color: **BLANCO/ROJO**



Licadoras **con cover** **Industriales**



CODIGO: FT901

PANEL MECANICO

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 2.5 hp.

Capacidad: 2 litros

Velocidad: 30.000 rpm

Switch de seguridad

Cuchilla de acero inoxidable con doble reten.

Rulemanes japoneses NTN.

Jarra de policarbonato.

PERFECTA PARA GRANIZAR HIELO

BOTON PULSADOR

COVER E INSONORIZADOR DE JARRA

CODIGO: FT901D

PANEL DIGITAL

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 2.5 hp.

Capacidad: 2 litros

Velocidad: 30.000 rpm

Switch de seguridad

Cuchilla de acero inoxidable con doble reten.

Rulemanes japoneses NTN.

Jarra de policarbonato.

PERFECTA PARA GRANIZAR HIELO

BOTON PULSADOR

COVER E INSONORIZADOR DE JARRA

**4 PROGRAMAS PRE ESTABLECIDOS: BATIDO,
JUGO, EXTRACCION Y MILSHAKE.**

TIMER PROGRAMABLE



Extractores de jugo **Industriales**



CODIGO: W4000

**CUERPO DE ACERO INOX
Silcook**

Voltaje: 220v.

Potencia: 180w.

Medidas: 358 x 300 x 220 mm

Material: Acero inoxidable

Velocidad: 1750 rpm.

Capacidad: 65 kg/h.

Peso: 8 kg.

CODIGO: W3000

**CUERPO DE ACERO INOX
Silcook**

Voltaje: 220v.

Potencia: 370w.

Medidas: 340 x 270 x 360 mm

Material: Acero inoxidable

Velocidad: 4300 rpm.

Capacidad: 100 kg/h.

Peso: 12 kg.



Exprimidores de jugo **Industriales**



CODIGO: 5015N

**CUERPO DE FUNDICION DE HIERRO
Silcook**

Embudo de acero inoxidable 304

Medidas: 170 x 280 x 400 mm.

Altura máxima: 715mm

Patas antideslizantes

Palanca con empuñadura de goma.

Peso: 6,5 kg.

CODIGO: 5015G

**CUERPO DE FUNDICION DE HIERRO
Silcook**

Embudo de acero inoxidable 304

Medidas: 170 x 280 x 400 mm.

Altura máxima: 715mm

Patas antideslizantes

Palanca con empuñadura de goma.

Peso: 6,5 kg.



Via Cheff

SILCOOK



CARROS LATEROS

Transporta bandejas, organiza tus ingredientes o facilita el movimiento dentro de tu cocina. Nuestros carros están hechos de acero inoxidable 304 de alta calidad perfectos para las normativas higiénicas de las cocinas mas exigentes.

Carros lateros

Acero inoxidable 304



Carros hechos de **acero inoxidable 304**, con carga frontal y trasera. Sus guías poseen un doble canal destinadas para dos tipos de bandejas: **GN 1/1 y bandejas 60x40cm**. Posee inmovilizador de bandejas en su cara frontal y trasera y cuatro ruedas (dos con freno).

Modelo	CL08	CL15	CL18
Medidas (mm)	470 x 630 x 1010	470 x 610 x 1745	470 x 610 x 1745
Material	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304	Acero inoxidable 304
Doble guía (GN 1/1 y Bandejas 60x40)	SI	SI	SI
Capacidad	8	15	18
Inmovilizador de bandejas	SI	SI	SI
Peso (kg)	15,5	25,5	28,5

A top-down view of three cinnamon rolls on a white ceramic plate. The rolls are golden brown with a thick white icing. Surrounding the plate are various baking items: a small black bowl of brown powder with a spoon, a metal sifter with a nut, a white ceramic pitcher, and a wooden rolling pin. The background is a dark, textured surface with some white powder scattered on it.

PASTELERIA

Via Chef

SILCOOK



BATIDORAS PLANETARIAS

Combinación perfecta entre potencia, durabilidad y versatilidad. Un gran incorporación que te permitira batir, mezclar y amasar una gran variedad de recetas en tu cocina.

Batidoras planetarias

Industriales



Batidoras de tipo industrial incluye **3 ACCESORIOS**. Doble switch de seguridad, rejilla protectora y tres o cinco velocidades (segun modelo).

MODELO	B7	B7A	B10GFA	B20GA	B30GA	B60
Capacidad (lts)	7	7	10	20	30	60
Capacidad (kg)	0.5	0.7	2.5	5	6	25
Voltaje (v)	220	220	220	220	220	380
Potencia (kW)	0.35	0.55	0.55	1.12	1.50	2.23
Panel	Mecanico	Digital	Mecanico	Mecanico	Mecanico	Mecanico
Dimensiones (mm)	390 x 225 x 420.	345 x 435 x 510.	440 x 470 x 625.	480 x 500 x 800.	570 x 510 x 870.	950 x 870 x 1580.
Velocidades	3	5	3	3	3	3
Peso (kg)	22	21	58	83	88	438

Batidoras planetarias

Digitales industriales



Nueva línea de batidoras digitales Silcook con panel de control moderno, timer incorporado para mayor precisión, rejilla desmontable que facilita la limpieza y mejora la versatilidad, mejor ventilación del motor para un rendimiento más eficiente y duradero.

MODELO	BEC10	BEC15	BEC20	BEC30	BEC40
Capacidad (lts)	10	15	20	30	40
Capacidad (kg)	2.5	3.5	5	7	9
Voltaje (v)	220	220	220	220	220
Potencia (kw)	0.6	0.6	1.1	1.5	2.1
Transmision	Engranaje	Engranaje	Engranaje	Engranaje	Correa
Inverter	NO	NO	NO	NO	SI
Dimensiones (mm)	440 x 470 x 625	460 x 500 x 700	480 x 500 x 800	570 x 510 x 870	600 x 540 x 900
Peso (kg)	40	42	54	58	130

Via Chef

SILCOOK



HORNOS CONVECTORES

Nuestros hornos convectores están diseñados para ofrecer una cocción rápida, uniforme y eficiente. Con un control preciso de temperatura, estos hornos ofrecen una gran versatilidad en la preparación de alimentos en panaderías, restaurantes y grandes cocinas.

Hornos industriales

Convectores



Nuestros hornos están equipados con **dos turbinas** que ayudaran a que la convección sea correcta, distribuyendo correctamente el calor por toda la cámara. Puerta de doble vidrio templado, timer y modelos con inyección de vapor a la cámara.

Modelo	HP1A	HEB1A	HP8A-3	HP8A
Voltaje (v)	220	220	220	380
Potencia (w)	2670	2670	2800	6400
Rango de temperatura	30 a 300°C	30 a 300°C	30 a 300°C	30 a 300°C
Medida de bandeja (cm)	30x40	30x40	60x40	60x40
Capacidad	4	4	3	4
Vapor	NO	SI	NO	SI
Dimensiones (mm)	595 x 530 x 575	595 x 530 x 575	840 x 740 x 485	840 x 670 x 572
Peso (kg)	38	38	52	55

Hornos industriales

Conectores



Nueva línea de Hornos conectores FD, modelos con doble turbina perfectos para los emprendedores e industriales. Misma calidad, misma eficiencia, mayor **POTENCIA**.

Modelo	FD1A	FD4A	FD8A
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (w)	5000	5000	6200
Rango de temperatura	30 a 300°C	30 a 300°C	30 a 300°C
Capacidad	4 bandejas 44x32cm	4 bandejas 44x32cm	4 bandejas 40x60cm
Vapor	NO	SI	SI
Dimensiones (mm)	600 x 530 x 570	600 x 530 x 570	840 x 730 x 570
Peso (kg)	38	38	55

Hornos industriales

Conectores



CODIGO: HP8A-5B

GRILL SUPERIOR.

Silcook

Voltaje: 380V

Potencia 8 Kw

Dimensión : 840x700x550 mm

Con timer y sistema de vapor

Con grill superior.

Rango de temperatura: 30 - 350°C

Capacidad: 5 bandejas 60x40cm

Peso: 55 kg

CODIGO: HP7045

5 BANDEJAS 70X45CM

Silcook

Voltaje: 380V

Potencia: 9,3 Kw

Dimensión : 960 x 1430 x 820 mm

Con timer y sistema de vapor

Panel digital con 12 memorias programables.

Rango de temperatura: 0 - 350°C

Capacidad: 5 bandejas 70x45 cm

Peso: 96 kg



Hornos industriales

Convectores



CODIGO: HP4D

6 MEMORIAS PROGRAMABLES
Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 5,5 Kw

Dimensión : 680 x 580 x 500 mm

Con timer y 6 memorias programables.

Con grill superior y sistema de vapor.

Rango de temperatura: 0 - 350°C

Capacidad: 4 bandejas 30x40cm

Peso: 38 kg

CODIGO: WFC800

4 BANDEJAS 30X40CM

Silcook

Voltaje: 220V.

Potencia: 5kw

Rango de temperatura: 20° a 300°C

Display y panel digital.

Temperatura superior e inferior independiente.

Timer integrado

Sistema de inyección de vapor.

Programa de fermentación.



Horno combinado

De cocción rápida

Diseñado para preparar alimentos en **muy pocos minutos**, combinando distintas **tecnologías: Convección forzada y Microondas.**

CODIGO: HP151

Speed Oven

Voltaje: 220V.

Potencia 2990 watts

- Potencia conveccion 2200w
- Potencia Microondas 1000w
- Potencia combinada de coccion 1900w

Maxima Temp: 280 c

Medidas: 410 x 630 x 590 mm.

Medidas de Camara: 305 x 305 x 165

Capacidad: 15 lts

7" Pantalla Tactil Digital

1024 Recetas editables

Cámara de cocción de acero inox.

Ventilación trasera y filtro frontal.

Puerta con sistema de seguridad.

Sistema de enfriamiento

Control de velocidad del ventilador.

Modo de cocción manual y automático

Función precalentamiento.

Programa de enfriamiento para limpieza.

Puerto USB para programas y recetas.

Conexion WI-FI.

Peso: 52Kg.

Color: Rojo / Negro





PANADERIA

Via Chef

SILCOOK



AMASADORAS DE ESPIRAL

Maneja grandes cantidades de masas para pizza, pan, medialunas y demás recetas en tu panadería. Monitorea la temperatura de tus masas durante el proceso de amasado gracias al visor digital de temperatura de nuestras amasadoras.

Amasadoras industriales

Rápidas de espiral



Amasadoras de bajo consumo con dos velocidades, timer, botón de reversa, botón de stop y con **controlador digital de temperatura**.

¡Visor de temperatura!



Modelo	SX20	SX30	SX40
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (HP)	1,5	2,5	3
Velocidades (RPM)	107 / 203	107 / 203	107 / 203
Capacidad de secos (kg)	8	12	16
Capacidad de masa (kg)	12	18	24
Dimensiones (mm)	360 x 630 x 880	430 x 740 x 940	490 x 810 x 1060
Peso (kg)	83	97	132

Amasadoras industriales

Rápidas de espiral



Amasadoras digitales equipadas con un motor trifasico y **convertor de giro inverter**, permitiendo tomar energia 220 y simulando 380. Con timer programable.

¡Visor de temperatura!



Modelo	SX20D	SX30D	SX40D	SX50
Voltaje (v)	220	220	220	220
Potencia (HP)	1,5	2,5	3	4
Velocidades (RPM)	107 / 203	107 / 203	107 / 203	107 / 203
Capacidad de secos (kg)	8	12	16	25
Capacidad de masa (kg)	12	18	24	38
Dimensiones (mm)	360 x 630 x 880	430 x 740 x 940	490 x 810 x 1060	570 x 900 x 1080
Peso (kg)	83	97	132	168

Amasadoras industriales

Rápidas de espiral



CODIGO: SX100

**CAPACIDAD DE 50KG DE HARINA
Silcook**

Voltaje: 380V.

Potencia: 7.5 HP.

Doble motor.

Medidas: 1210 x 710 x 1160 mm.

Capacidad de ingredientes secos: 50kg.

Capacidad del bowl: 130 lts.

Dos velocidades + reversa

Velocidades: 156/235 RPM.

Comando digital.

Comando analógico.

Panel digital con control de
temperatura.

Timer integrado.

Capacidad de programar el timer
con las velocidades.

Base con ruedas.

Peso: 280 kg.

Via Chef

SILCOOK



AMASADORAS DE BRAZOS

Hechas para preparar masas densas y livianas sin transmitir calor a estas, oxigenándolas sin romper la red de gluten, permitiendo desarrollar elasticidad, esponjosidad y volumen al pan.

Amasadoras industriales de brazos.



CODIGO: SJ16

3KG DE SECOS

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1 HP

Panel digital con timer

5 velocidades

Capacidad de amasado: 5kg de masa

Dimensión : 397 x 567 x 546 mm

Velocidad: 25 - 65 RPM

MENOS FRICCION = MENOS TEMPERATURA

Peso: 50 Kg

CODIGO: SJ30

8KG DE SECOS

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1,5 HP

Panel digital con timer

5 velocidades

Capacidad de amasado: 12 kg de masa

Dimensión : 464 x 659 x 730 mm

Velocidad: 25 - 65 RPM

MENOS FRICCION = MENOS TEMPERATURA

Peso: 90 Kg



Via Chef

SILCOOK



LAMINADORAS VAIVEN

Lamina tus masas con un grosor específico y bien definido ahorrando tiempo y esfuerzo. Perfecta para masas hojaldradas, quebradas, croissant, medialunas y muchas mas.

Laminadoras Industriales **Vaiven.**

CODIGO: JDR300/SXL300

MODELO DE MESA

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 0,37 Kw

Medidas: 710 x 1700 x 465 mm

Medidas cerrada: 820 x 740 x 710 mm

Medida de cinta: 370 x 1220 mm

Diametro del rolo: 250 mm

Capacidad: 3kg de masa

Apertura de rolo: 1 a 27 mm

Material de cinta: PVC

Doble switch de seguridad y botón de STOP.

Peso: 70 Kg.



CODIGO: JDR450B

MODELO DE MESA

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 0,56 Kw

Medidas: 820 x 1770 x 650 mm

Medidas cerrada: 820 x 740 x 710 mm

Medida de cinta: 430 x 1700 mm

Diametro del rolo: 273 mm

Capacidad: 4kg de masa

Apertura de rolo: 0.5 a 40 mm

Material de cinta: PVC

Doble switch de seguridad y botón de STOP.

Peso: 117 Kg.



Laminadoras Industriales **Vaiven.**

CODIGO: JDR520

MODELO DE PIE

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 0.75 HP

Medidas: 2550 x 880 x 1180 mm

Medida de cinta: 500 x 2160mm

Diametro del rolo: 273 mm

Capacidad: 5 kg de masa

Apertura de rolo: 1 a 40 mm

Material de cinta: PVC

Doble switch de seguridad y boton de STOP.

Con bandejas y rolo para recoger la masa.

Peso: 190 Kg.



CODIGO: JDR650N

MODELO DE PIE

Silcook

Voltaje: 220V

Potencia 1 HP

Medidas: 2950 x 1100 x 1180 mm

Medida de cinta: 630 x 2400 mm

Diametro del rolo: 273 mm

Capacidad: 6,5 kg de masa

Apertura de rolo: 1 a 40 mm

Material de cinta: PVC

Doble switch de seguridad y boton de STOP.

Con bandejas y rolo para recoger la masa.

Peso: 225 Kg.



Via Chef

SILCOOK



BOLLADORA divisora de masa

Dividí y boleá masa en segundos con precisión y uniformidad. Ideal para panaderías y fábricas que buscan agilizar la producción y estandarizar sus productos.

Bolladora y divisora **De masa industrial.**

Diseñadas para lograr porciones uniformes y precisas, optimizando los tiempos de trabajo en panaderías y obradores. Permiten estandarizar la producción, reducir el desperdicio y mejorar la presentación del producto final.



CODIGO: SX90 **SEMI AUTOMATICA** **Silcook**

Voltaje: 220V

Potencia 1 HP

Medidas: 85 x 75 x 150 cm

Rango de peso de piezas: 30 piezas de 100gr C/U

Capacidad máxima: 3 Kg

Estructura robusta de fundición con pintura epoxi

Control electromecánico fácil de usar
Batea y cuchillas de acero inoxidable para mayor durabilidad e higiene

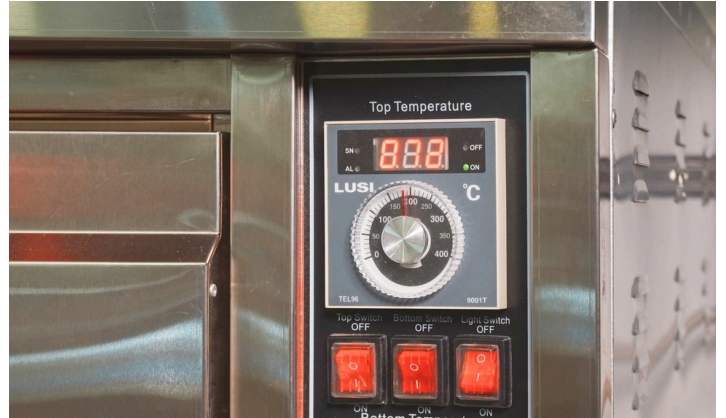
Cuchillas con corte de seguridad para mayor protección

Incluye tres bases para masa.

Peso: 360Kg.

Via Cheff

SILCOOK



HORNOS DE PISO

Hornos que aportan eficacia, rapidez y productividad. Consigue un pan de calidad, con una corteza crujiente y con un interior suave y esponjoso con el piso refractarios de nuestra linea WFC.

Hornos de piso refractario

Analógicos



Hornos industriales de una boca, hechos con una fuerte estructura de acero inoxidable, con comandos analógicos (con temperatura superior e inferior independiente) timer y un piso de piedra refractaria que ofrece una propuesta de valor capaz de satisfacer cualquier tipo de necesidad de los profesionales de panadería y pastelería.

Modelo	WFC102	WFC102CAL
Voltaje (v)	220 / 380	380
Potencia (kW)	6,6	8,6
Dimensiones (mm)	1220 x 820 x 580	1220 x 945 x 580
Capacidad (bandejas 60x40cm)	2	2
Rango de temperatura (°C)	30 - 400	30 - 400
Burlete	NO	SI
Con vapor	NO	SI (sistema de caldera)
Con memorias programables	NO	NO
Peso (kg)	67	72

Hornos de piso refractario

Digitales



Hornos industriales de una boca, hechos con una fuerte estructura de acero inoxidable, con comandos analógicos (con temperatura superior e inferior independiente) timer y un piso de piedra refractaria que ofrece una propuesta de valor capaz de satisfacer cualquier tipo de necesidad de los profesionales de panadería y pastelería.

Modelo	WFC102SA	WFC102DG
Voltaje (v)	220 / 380	220 / 380
Potencia (kW)	6,6	6,6
Dimensiones (mm)	1220 x 820 x 580	1220 x 820 x 580
Capacidad (bandejas 60x40cm)	2	2
Rango de temperatura (°C)	30 - 400	30 - 400
Burlete	NO	SI
Con vapor	NO	SI
Con memorias programables	SI (6)	SI (12)
Peso (kg)	67	67

Hornos de piso refractario

Dos bocas



Hornos industriales de dos bocas, hechos con una fuerte estructura de acero inoxidable, con comandos analógicos (con temperatura superior e inferior independiente) timer y base de piedra refractaria que ofrece una propuesta de valor capaz de satisfacer cualquier tipo de necesidad de los profesionales de panadería y pastelería.

Modelo	WFC204D	WFC204D-SA	WFC204D-CAL
Voltaje (v)	380	380	380
Potencia (kW)	13,2	13,2	17,2
Dimensiones (mm)	1220 x 820 x 1120	1220 x 820 x 1120	1220 x 945 x 1120
Capacidad (bandejas 60x40cm)	4	4	4
Rango de temperatura (°C)	30 - 400	30 - 400	30 - 400
Burlete	NO	NO	NO
Con vapor	NO	NO	SI
Con memorias programables	NO	SI (12)	NO
Peso (kg)	140	140	140

Via Chef

SILCOOK



GABINETES FERMENTADORES

Buenas materias primas y una correcta fermentación es el secreto para la elaboración de cualquier masa. Controla la temperatura, la humedad y todos los factores que influyen en este delicado proceso con nuestros gabinetes fermentadores.

Gabinetes Fermentadores



CODIGO: WFF6B

6 BANDEJAS 60x40

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 1,9 kW

Control de % de humedad y temperatura.

Rango de temperatura: 30 - 80°C

Puerta con doble vidrio templado.

Dimensiones: 500 x 690 x 910 mm

Cuerpo de acero inoxidable.

Puerta con burlete.

Capacidad: 6 bandejas 60x40 cm.

Peso: 18 kg.

CODIGO: WFF16B

16 BANDEJAS 60X40cm

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 2,6 kW

Control de % de humedad y temperatura.

Rango de temperatura: 30°C / 110°C

Dimensiones: 500 x 680 x 1890 mm

Capacidad: 16 bandejas 60x40 cm.

Cuerpo de acero inoxidable.

Puerta con burlete y doble vidrio templado.

Panel de comando manual.

Peso: 35kg.



Gabinetes Fermentadores

Capacidad de **programar frío** para retardar el leudado y luego activar **calor y humedad** en el momento justo, asegurando masas listas con calidad uniforme y mejor **organización** del trabajo.

CODIGO: WFF18C

FERMENTACION CONTROLADA Silcook



Voltaje: 220v.

Potencia: 3,8 kW

Rango de temperatura: -3°C / 60°C

Dimensiones: 620 x 968 x 2065 mm

Capacidad: 18 bandejas 60x40 cm.

Cuerpo de acero inoxidable.

Puerta con burlete y doble vidrio templado.

Ruedas con traba.

Panel de comando digital.

Función retardo.

Controlador de % de humedad

Programación de fermento 24hs.

Tipo de gas: R290

Marca de compresor: SECOP

Peso: 95kg.

Gabinetes Fermentadores

Gabinete de fermentación controlada FRIO CALOR con **Nuevo panel digital, rango de temperatura mas amplio y** un programa adicional para facilitar la automatización de tus procesos.



CODIGO: XFF-18

FERMENTACION CONTROLADA Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 1.2 kW

Rango de temperatura: -30°C / 60°C

Dimensiones: 600 x 900 x 2085 mm

Capacidad: 18 bandejas 60x40 cm.

Cuerpo de acero inoxidable.

Puerta con burlete y doble vidrio templado.

Ruedas con traba.

NUEVO PANEL DIGITAL

Función retardo.

Controlador de % de humedad

Programación de procesos +24hs.

Programacion por dias de semana.

4 ciclos: espera, retardo, fermentación 1 y fermentación 2.

Tipo de gas: R290

Marca de compresor: SECOP

Peso: 145kg.

Via Chef

SILCOOK



MESADAS DE TRABAJO

Diseño funcional, moderno y comodo, proporcionan el espacio ideal para el trabajo en cocina, manteniendo altos estándares de higiene. Hechos de acero inoxidable de gran calidad y resistencia.

Mesadas de trabajo

Acero Inox 304



El acero 304 es perfecto para ambientes húmedos o donde se manipulen productos químicos y ácidos. Al contener más cromo y níquel posee mayor resistencia al óxido y a la corrosión, siendo perfectos para la industria alimentaria. Piso superior liso con antiruido y piso inferior liso. Patas regulables hasta 1,5cm.

Modelo	VCT-304-1200	VCT-304-1400	VCT-304-1600	VCT-304-2000
Medidas (mm)	1200x750x900	1400x750x900	1600x750x900	2000x750x900
Espesor (mm)	1	1	1	1
Alto del zócalo (mm)	90	90	90	90
Acero	304	304	304	304
Estante inferior	si	si	si	si
Peso (kg)	28,3	32,2	36,3	43,3

Mesadas de trabajo

Acero Inox 430



El acero 430 tiene mas resistencia a la corrosión que el acero 201, especialmente en ambientes donde puede haber contacto con ácidos o salinidad, como en cocinas industriales. Piso superior liso con antiruido y piso inferior liso. Patas regulables hasta 1,5cm.

Modelo	VCT-430-1200	VCT-430-1400	VCT-430-1600	VCT-430-2000
Medidas (mm)	1200x600x900	1400x600x900	1600x600x900	2000x600x900
Espesor (mm)	1	1	1	1
Alto del zócalo (mm)	90	90	90	90
Acero	430	430	430	430
Estante inferior	si	si	si	si
Peso (kg)	23,9	26,6	29,9	35,5

Mesadas de trabajo con bacha

Acero Inox 304



El acero 304 es perfecto para ambientes húmedos o donde se manipulen productos químicos y ácidos, siendo perfectos para la industria alimentaria. Su piso superior posee antiruido y bacha (incluye manguera y kit de desagüe) piso inferior liso y patas regulables de hasta 1,5 cm.

Modelo	VCB-304-1200	VCB-304-1600	VCB-304-2000
Medidas (mm)	1200x750x900	1600x750x900	2000x750x900
Medida de bacha (mm)	600 x 550 x 300	600 x 550 x 300	600 x 550 x 300
Alto del zocalo (mm)	90	90	90
Acero	304	304	304
Espesor (mm)	1	1	1
Peso (kg)	23	27	29

Mesadas de trabajo con bacha

Acero Inox 430



El acero 430 tiene mas resistencia a la corrosión que el acero 201, especialmente en ambientes donde puede haber contacto con ácidos o salinidad, como en cocinas industriales. Su piso superior posee antiruido y bacha (incluye manguera y kit de desagüe) piso inferior liso y patas regulables de hasta 1,5 cm.

Modelo	VCB-430-1200	VCB-430-1600	VCB-430-2000
Medidas (mm)	1200 x 600 x 900	1600 x 600 x 900	2000x 600 x 900
Medida de bacha (mm)	600 x 410 x 300	600 x 410 x 300	600 x 410 x 300
Alto del zocalo (mm)	90	90	90
Acero	430	430	430
Espesor (mm)	1	1	1
Peso (kg)	21	24	27



HIGIENE Y LIMPIEZA

FILTROS PURIFICADORES



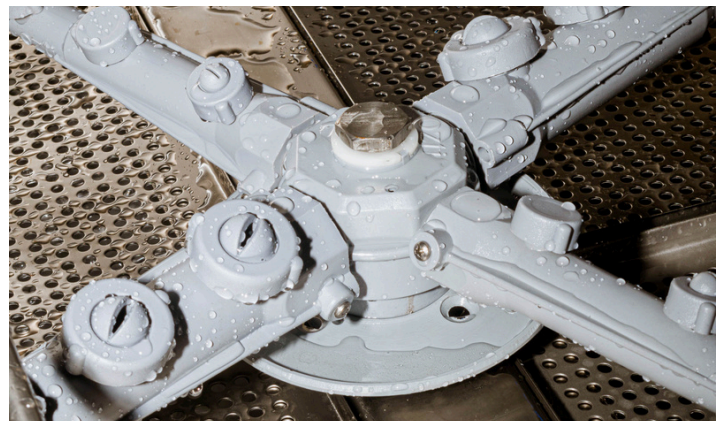
Los filtros purificadores de agua Silcook están diseñados para filtrar partículas de sedimento de hasta 3 micrones. También inhiben el crecimiento de depósitos de calcio y magnesio que reducen la eficiencia del equipo y provocarán fallas en componentes vitales de los equipos.

Via Cheff recomienda la instalación de nuestro set de filtros para aquellos equipos que trabajan conectados a la red de agua de tu local como: **fabricadoras de hielo, lavavajillas, fermentadores, hornos con vapor y otros.**

El set cuenta con tres filtros: **H3MIC** para 3 micras, **H5MIC** para 5 micras y el filtro **iónico** para sarro. Los filtros de 3 y 5 micras se encargan de eliminar partículas grandes que se encuentran comúnmente en el agua como arena, arcilla y oxido. El filtro ionico utilizan resinas o tecnologías basadas en intercambio iónico, que permiten eliminar las impurezas que generan sarro como el calcio y magnesio

Via Chef

öztiryakiler



LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Tecnología avanzada que ofrece eficiencia, durabilidad y garantía de lavados impecables en cada ciclo, optimizando tiempos y recursos. Ideales para restaurantes, hoteles y grandes cocinas, permiten una operación fluida y un ambiente limpio.

Lavavajillas y lavacopas Industriales

CODIGO: OBY500

El lavavajillas OZTI modelo OBY500 es perfecto para locales gastronomicos con poco espacio gracias a su tamaño compacto, cuenta con 5 bombas que automatizan totalmente el proceso de lavado de tus utensilios, trabaja con canastos de 50x50cm y posee un panel digital de fácil uso donde puedes seleccionar uno de sus cinco programas de lavado y te indicara el tiempo de duración de cada uno de estos.

880 platos por hora
Origen : Turquía



Cuerpo de acero inoxidable

Patas regulables

Brazos de lavado de pp reforzado

Voltaje: 220V

Potencia 5,6 Kw

INCLUYE 2 CANASTOS DE 50 X 50CM

INCLUYE 1 CANASTO DE CUBIERTOS

Panel de control digital.

Dimensiones: 595 x 645 x 830 mm

Programas: 5

Duración de lavado: 65, 130, 150, 170 y 190 seg)

Capacidad de lavado: 55, 27, 24, 21 y 18 C/h.

Bombas: (5) Carga, lavado, detergente, abrillantador y desagote.

Consumo de agua por ciclo: 2.8 Litros

Ahorro de energía, detergente y agua.

Temperatura de enjuague: 80 - 85°C

Temperatura de lavado: 55 - 60°C

Peso: 70 Kg

Lavavajillas y lavacopas Industriales

CODIGO: OBM1080

El lavavajillas de capota OBM1080 es perfecto para restaurantes, cafeterías, centros de producción, hoteles, bodegas y demás locales gastronómicos con gran demanda y necesitas tus utensilios limpios en todo momento. Cuenta con un panel digital y un sistema de bombas que automatizan todo el proceso de lavado.



1152 platos por hora
Origen : Turquía



Cuerpo de acero inoxidable

Patas regulables

Brazos de lavado de pp reforzado

Voltaje: 380V

Potencia 9,6 Kw

INCLUYE 3 CANASTOS DE 50 X 50CM

Panel de control digital.

Dimensiones: 700 x 785 x 1480 mm

Programas: 5

Duración de lavado: 55, 105, 135, 155, 195 seg

Capacidad de lavado: 72, 36, 27, 24 y 18 C/h.

Bombas: (5) Carga, lavado, detergente, abrillantador y desagote.

Consumo de agua por ciclo: 2.8 Litros

Ahorro de energía, detergente y agua.

Temperatura de enjuague: 80 - 85°C

Temperatura de lavado: 55 - 60°C

Peso: 120 Kg

Via Chef

SILCOOK



GRIFOS DUCHADORES

Diseños robustos y resistentes que aseguran un rendimiento constante en tu cocina, ofreciendo un flujo potente y regulable para una limpieza rápida y profunda de utensilios.

Grifos Duchadores

Gastronomicos



CODIGO: KF1201

COLOR ACERO

Silcook

Largo: 590 mm

Cuerpo de acero inoxidable

Cuerpo giratorio 360°

Pico ABS

Cartuchos ceramicos

Monocomando

Doble salida de agua: Comun y duchador

Color: Acero.

CODIGO: KF1201BL

COLOR NEGRO

Silcook

Largo: 590 mm

Cuerpo de acero inoxidable

Cuerpo giratorio 360°

Pico ABS

Cartuchos ceramicos

Monocomando

Doble salida de agua: Comun y duchador

Color: Negro.



Grifos Duchadores **Gastronomicos**



CODIGO: KF2201

GRIFO CON CANILLA

Silcook

Largo: 590 mm

Cuerpo de acero inoxidable

Cuerpo giratorio 360°

Pico ABS

Cartuchos ceramicos

Monocomando

Grifo duchador + Canilla comun.

Color: Acero.

CODIGO: PS1019

LLENADOR DE OLLAS

Silcook

Estructura pulida de aleación de cobre y zinc resistente a la corrosión.

Cartucho cerámico.

Monocomando.

Instalacion de pared.

Doble articulacion.

Diseño giratorio de 360°

Largo: 457 mm



Grifos Duchadores Gastronomicos



CODIGO: MN1008

GRIFO CORTO 610mm

Silcook

Instalación sobre mesada.

Soporte de pared.

Cartuchos ceramicos.

Flexibles de 50 cm con rosca 1/2.

Pico movil.

Aireador integrado.

Flexible superior de 610 mm.

Incluye elementos de sujeción/instalación.

Doble comando.

Grifo duchador + Grifo comun.

CODIGO: PR1008

GRIFO LARGO 1070mm

Silcook

Instalación sobre mesada.

Soporte de pared.

Cartuchos ceramicos.

Flexibles de 50 cm con rosca 1/2.

Pico movil.

Aireador integrado.

Flexible superior de 1070 mm.

Incluye elementos de sujeción/instalación.

Doble comando.

Grifo duchador + Grifo comun.

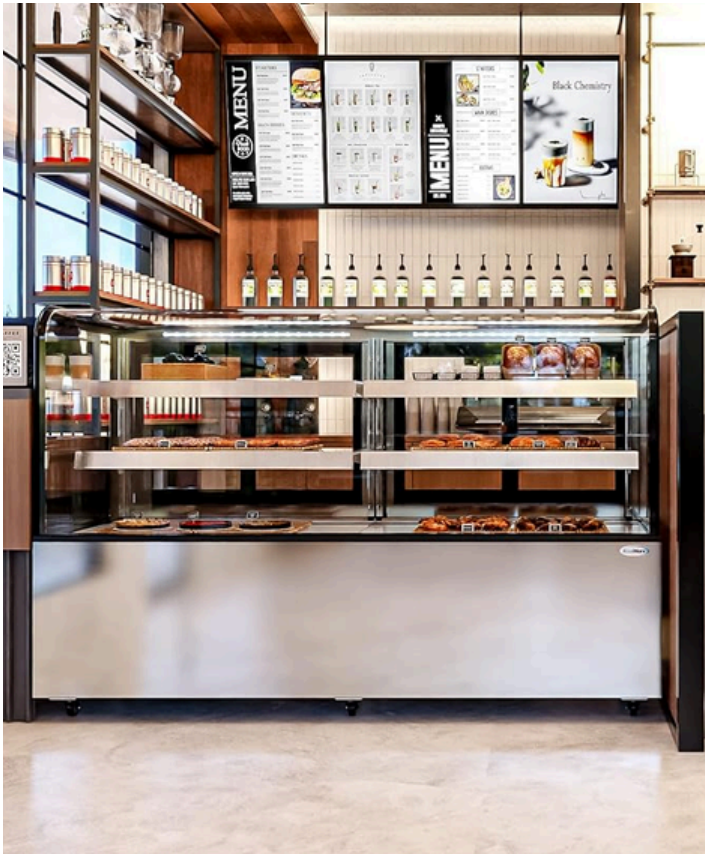




LINEA FRIO

Via Chef

SILCOOK



HELADERAS EXHIBIDORAS

Perfectas para mostrar los productos que ofreces en tu local, nuestras heladeras mantienen el contenido higiénico, refrigerados y al mismo tiempo brinda máxima visibilidad para atraer a sus clientes

Heladeras **Exhibidoras**



Construidas con una base de acero inoxidable y un cuerpo de **vidrio templado** en sus 5 caras, cuenta con un sistema de cañería hecho **100% de cobre puro** y cuenta con tecnología **heating glass** para evitar la condensación y que tus productos estén siempre visibles.

2 ESTANTES REGULABLES + PISO.

Modelo	RLB740V-S	RLB750V-S	RLB760V-S
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (w)	630	810	1050
Compresor	CUBIGEL	CUBIGEL	CUBIGEL
Potencia del compresor (w)	372	372	372
Capacidad (lts)	382	489	596
Medidas (mm)	1200 x 680 x 1200	1500 x 680 x 1200	1800 x 680 x 1200
Rango de temperatura (°C)	2 - 8	2 - 8	2 - 8
Peso (kg)	195	220	230

Heladeras **Exhibidoras**

CODIGO: FT-78L

CAPACIDAD DE 78 LTS.

Voltaje: 220v.
 Potencia: 245 watts.
 Corriente: 1.5 Amp.
 Medidas: 452 x 406 x 968 mm.
 Compresor: EMBRACO R290.
 Rango de temperatura: 2 - 12°C.
 Piso + 3 estantes regulables revestido de PVC.
 Luces LED internas.
 Sistema de enfriamiento forzado.
 Descongelamiento automático.
 Conductos de aire externo que remueve la condensación.
Control digital de temperatura.
 Peso: 36 kg.



Colores Disponibles



CODIGO: FT-98L

CAPACIDAD DE 98 LTS.

Voltaje: 220v.
 Potencia: 245 watts.
 Corriente: 1.5 Amp.
 Medidas: 452 x 406 x 1118 mm.
 Compresor: EMBRACO R290.
 Rango de temperatura: 2 - 12°C.
 Piso + 4 estantes regulables revestido de PVC.
 Luces LED internas.
 Sistema de enfriamiento forzado.
 Descongelamiento automático.
 Conductos de aire externo que remueve la condensación.
Control digital de temperatura.
 Peso: 40 kg.



Colores Disponibles

Heladeras **Exhibidoras**

CODIGO: FT-78L-1R

EXHIBIDORA FRIO/CALOR DE 78 LTS.

Voltaje: 220v.

Potencia: 245/250 watts.

Corriente: 1.5/1.3 Amp.

Medidas: 452 x 406 x 968 mm.

Compresor: EMBRACO R290.

Rango de temperatura: **2 - 12°C y 30 - 60°C**

Piso + 3 estantes regulables revestido de PVC.

Luces LED internas.

Sistema de enfriamiento forzado.

Descongelamiento automático.

Conductos de aire externo que remueve la condensación.

Control digital de temperatura.

Peso: 37 kg.



Colores Disponibles



WARMER: FRIO O CALOR EN EL MISMO EQUIPO



CODIGO: FT-235L

CAPACIDAD 235 LTS.

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 340 watts.

Corriente: 2.22 Amp.

Medidas: 515 x 486 x 1702 mm.

Compresor: EMBRACO R290.

Rango de temperatura: 2 - 12°C.

Piso + 4 estantes regulables revestido de PVC.

Luces LED internas.

Sistema de enfriamiento forzado.

Descongelamiento automático.

Control digital de temperatura.

Peso: 76 kg.



Colores Disponibles

Heladeras **Exhibidoras**

CODIGO: FT-280L

CAPACIDAD DE 270 LTS.

Silcook

Voltaje: 220v.

Potencia: 340 watts.

Corriente: 2.22 Amp.

Medidas: 515 x 486 x 1902 mm.

Compresor: EMBRACO R290.

Rango de temperatura: 2 - 12°C.

Piso + 5 estantes regulables revestido de PVC.

Luces LED internas.

Sistema de enfriamiento forzado.

Descongelamiento automático.

Puertas con doble vidrio templado

4 ruedas, dos frenos.

Gabinete de PVC.

Control digital de temperatura.

Peso: 89 kg.



Colores Disponibles

Heladeras **Exhibidoras**

CODIGO: FT-271L

CAPACIDAD DE 270 LTS.

Voltaje: 220v.
 Potencia: 340 watts.
 Corriente: 2.22 Amp.
 Medidas: 654 x 654 x 1477 mm.
 Compresor: EMBRACO R290.
 Rango de temperatura: 2 - 12°C.
 Piso + 2 estantes regulables cromados.
 Caras con triple vidrio templado
 4 ruedas con freno
 Luces LED internas.
 Sistema de enfriamiento forzado.
 Descongelamiento automático.
Control digital de temperatura.
 Peso: 135 kg.



CODIGO: FTW-200Z

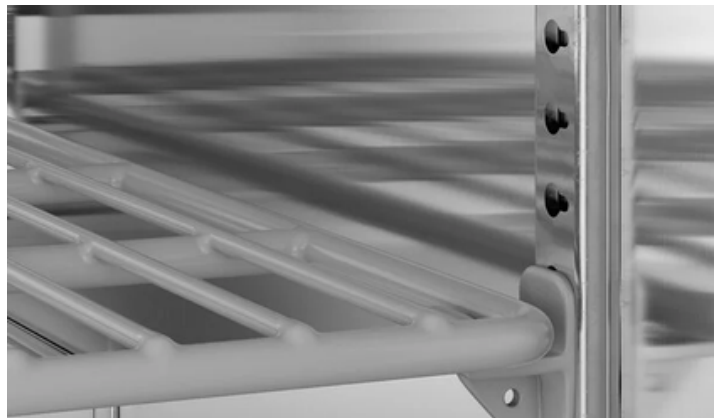
SOBRE MESA, CAPACIDAD: 200 LTS.

Voltaje: 220v.
 Potencia: 370 watts.
 Corriente: 2.5 Amp.
 Medidas: 1225 x 563 x 686 mm.
 Compresor: EMBRACO R290.
 Rango de temperatura: 2 - 12°C.
 Piso + 2 estantes regulables cromados.
 Vidrios dobles templados / Luces LED internas.
 Sistema de enfriamiento forzado.
 Descongelamiento automático.
 Conductos de aire externo que remueve la condensación.
Control digital de temperatura.
Puertas corredizas.
 Peso: 97 kg.



Via Chef

SILCOOK



HELADERAS ALMACENAMIENTO

Las heladeras Silcook combinan refrigeración eficiente, calidad y gran capacidad para almacenar alimentos, ideal para uso intensivo en locales gastronómicos, panaderías y cocinas comerciales.

Heladeras **Mostrador**



Hechas en acero inoxidable con base de patas antideslizantes, equipadas con un compresor **CUBIGEL**, usan refrigerante R290 y hechos con cañería de cobre 100% puro. Cuentan con un sistema de **enfriamiento forzado** y descongelamiento automático.

Modelo	TA300L2R	TA400L2R	TA500L2R
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (hp)	1/3	1/3	1/3
Dimensiones (mm)	1500 x 750 x 850	1800 x 750 x 850	2000 x 750 x 850
Cantidad de puertas	2	3	3
Cantidad de estantes	1 + piso	1 + piso	1 + piso
Rango de temperatura (°C)	0 a 10°C	0 a 10°C	0 a 10°C
Material	Acero inox SS201	Acero inox SS201	Acero inox SS201
Capacidad (lts)	300	440	550
Peso (kg)	95	105	115

Heladeras **Mostrador**



Hechas en acero inoxidable con una base de ruedas para facilitar su movilidad, equipadas con un compresor **CUBIGEL**, usan refrigerante R290 y cañerías de hierro. Cuentan con un sistema de **enfriamiento forzado** y descongelamiento automático.

Modelo	TG300	TG500
Voltaje (v)	220	220
Potencia (hp)	1/3	1/3
Dimensiones (mm)	1500 x 750 x 850	2000 x 750 x 850
Cantidad de puertas	2	3
Cantidad de estantes	1 + piso	1 + piso
Rango de temperatura (°C)	0 a 10°C	0 a 10°C
Material	Acero inox SS201	Acero inox SS201
Capacidad (lts)	300	480
Peso (kg)	80	95

Freezers **Mostrador**



Hechas en acero inoxidable con una base de ruedas para facilitar su movilidad y puertas auto batientes. Sistema de **refrigeración forzada** de alta eficiencia con compresor **CUBIGEL**.

Modelo	FR300L2R	FR500L2R
Voltaje (v)	220	220
Potencia (hp)	1/2	1/3
Dimensiones (mm)	1500 x 750 x 850	2000 x 750 x 850
Cantidad de puertas	2	3
Cantidad de estantes	1 + piso	1 + piso
Rango de temperatura (°C)	-18 a -12°C	-18 A -12°C
Material	Acero inox SS201	Acero inox SS201
Capacidad (lts)	300	480
Peso (kg)	75	100

Heladera y Freezer Vertical Ciegos



CODIGO: G05 REFRIGERADOR CIEGO Silcook

Voltaje: 220v.
Potencia: 1/3 hp.
Corriente: 1.3 Amp.
Capacidad: 500 lts.
Rango de temperatura: 0 a 10 °C.
Control digital de temperatura.
Clase de climatización: 5
Compresor CUBIGEL
Refrigerante R290.
Cuerpo de acero inoxidable 201.
2 puertas: Inferior y superior.
Ruedas para facilitar su movilidad.
Dimensiones: 620 x 760+50 x 1980 mm.
Peso: 170 kg.

CODIGO: D05 FREEZER CIEGO. Silcook

Voltaje: 220v.
Potencia: 1/2 hp.
Corriente: 2.1 Amp.
Capacidad: 500 lts.
Rango de temperatura: -18 a -12 °C.
Control digital de temperatura.
Clase de climatización: 5
Compresor CUBIGEL
Refrigerante R290.
Cuerpo de acero inoxidable 201.
2 puertas: Inferior y superior.
Ruedas para facilitar su movilidad.
Dimensiones: 620 x 760+50 x 1980 mm.
Peso: 170 kg.



ABATIDORES ENFRIADORES



Nuestros abatidores son capaces de realizar tanto **enfriamiento rápido** como **congelación ultrarrápida**, enfriando tus alimentos de forma rápida y eficiente, superando la zona de peligro de temperatura, para proteger carnes, pescados, frutas y verduras, y otros alimentos de bacterias transmitidas por los alimentos.

El proceso de **enfriamiento rápido** es el mejor método para prolongar la vida útil de los alimentos e ingredientes, garantizando siempre su frescura y aroma. **El congelamiento ultrarrápido** es el mejor método para conservar los alimentos durante muchos meses evitando la macrocristalización.

ABATIMIENTO: Enfriamiento rápido.

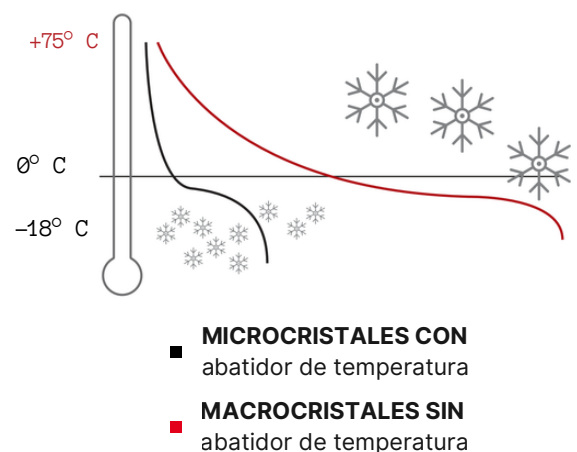
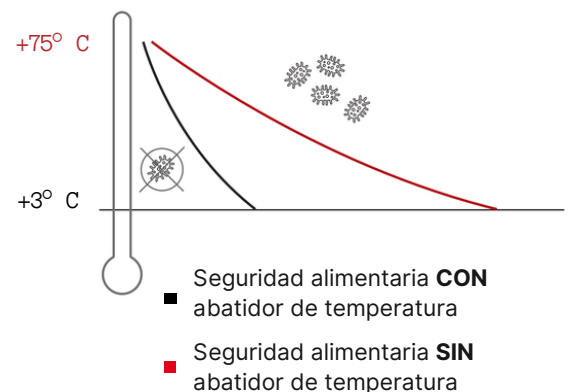
La función de abatimiento rápido mejorará la calidad de sus alimentos, incluso los fermentados (o leudados), donde se bloqueará la evaporación del agua, manteniendo el alimento suave.

Enfriamiento rápido de los alimentos a 3°C y bloqueo de la proliferación bacteriana.

CONGELACION: Congelamiento ultrarrápido.

La velocidad de la congelación profunda crea microcristales y la textura de los alimentos permanece inalterada. La pérdida de agua en la fase de descongelación se reducirá considerablemente, mejorando la calidad de sus alimentos y el tamaño de las porciones.

Descenso uniforme de la temperatura a -18°C.



Abatidores

Enfriadores rápidos



Hechas en acero inoxidable con puerta de cierre magnético y base con ruedas para facilitar su desplazamiento. **Posee un rango de temperatura de -40°C a 3°C** y tipo de climatización **CLASE 4**. Enfría tus alimentos de forma rápida y eficiente, superando la **zona de peligro de temperatura**, para proteger carnes, pescados, frutas y verduras, y otros alimentos.

Modelo	BCF25	BCF45	BCF65
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (w)	950	1250	1900
Dimensiones (mm)	800 x 800 x 1000	800 x 800 x 1385	800 x 800 x 1920
Capacidad de bandejas (GN 1/1 y 60x40cm)	5	10	15
Capacidad (lts)	110	210	305
Marca del compresor	CUBIGEL	TECUM	TECUM
Capacidad de abatimiento (kg)	25	50	75
Tiempo de enfriamiento (min) (75 a 3°C)	90	90	90
Capacidad de congelamiento (kg)	12.5	25	37.5
Tiempo de congelamiento (min) (75 a -18°C)	240	240	240

Via Chef

SILCOOK



FABRICADORAS DE HIELO

Asegúrese de tener hielo disponible para su bar, café o restaurant. Equipos destinados producir grandes cantidades de hielo con forma de cubos en poco tiempo y ser almacenados en su deposito.

Fabricadoras de hielo

Industriales



CODIGO: ZBY20

PRODUCCION DE 20 KG
Silcook

Voltaje: 220v.
Potencia: 135 w.
Medidas: 380 x 480 x 600 mm
Material: Acero inoxidable
Refrigerante: R290 (50gr)
Producción cada 24hs: 20 kg
Capacidad de almacenaje: 8 kg
Tipo de hielo: Cubito
Peso: 30 kg.

CODIGO: ZBY40E

PRODUCCION DE 40 KG
Silcook

Voltaje: 220v.
Potencia: 350 w.
Medidas: 656 x 505 x 900 mm
Material: Acero inoxidable
Refrigerante: R290 (50gr)
Producción cada 24hs: 40 kg
Capacidad de almacenaje: 16 kg
Tipo de hielo: Cubito
Peso: 48 kg.



Fabricadoras de hielo

Industriales



Modelo	ZBY40	ZBY60	ZBY90
Voltaje (v)	220	220	220
Potencia (w)	350	420	520
Medidas	500 x 900 x 650	656 x 610 x 900	710 x 900 x 650
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Capacidad de producción por día (kg)	45	60	90
Capacidad de almacenaje (kg)	18	22	28
Tipo de hielo	Cubito	Cubito	Cubito
Peso (kg)	50	52	57