



Catálogo 2023

www.torrey.net



QUIENES SOMOS?

Torrey nace en el norte del país como una empresa dedicada al mantenimiento de equipos para carnicerías, con el paso de tiempo y gracias a su esfuerzo y dedicación se logró posicionar como una empresa líder en el mercado de equipos para la industria alimenticia.



Con esta trayectoria el crecimiento de **Torrey** supero las fronteras llegando a + 50 países en 5 continentes. En enero del 2017, **Torrey** se integra a grupo Femsa, y comienza una etapa de transformación que nos ha llevado a reinventarnos, mejorando sistemas y renovando nuestra imagen.



ORGULLOSAMENTE HECHO EN MÉXICO



La integración de nuevos procesos, reingeniería y creación de equipos con tecnología de vanguardia, han sido nuestra prioridad. Nuestra extensa variedad de equipos, y acompañados de una amplia red de distribución nos hemos posicionado como la marca predilecta de nuestros clientes. En **Torrey**, seguiremos trabajando para incrementar nuestro portafolio de servicios y superar las expectativas del mercado para seguir construyendo juntos historias de éxito

NUESTRA MISIÓN

Generar valor económico y social en las diferentes industrias en las que participamos, a través de productos innovadores que garanticen el mejor rendimiento de los activos de nuestros clientes en el punto de venta.

NUESTRA VISIÓN

Ser el más rentable fabricante y comercializador de equipos y partes para la preparación de alimentos y bebidas, y con ellos duplicar el valor del negocio cada 5 años.



SUSTENTABILIDAD

En **Torrey** reafirmamos nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente, implementando esfuerzos para reducir nuestra huella de carbono en el planeta.

- Separamos y reciclamos nuestros residuos
- Implementamos gases refrigerantes naturales
- Participamos en campañas de reforestación
- Trabajamos bajo una economía circular de reciclaje de partes y materiales



Comenzamos con la instalación de paneles solares con la meta de fabricar todos nuestros equipos con energía renovable

TECNOLOGÍA INVERTER

Lanzamos una nueva línea de equipos con tecnología **Inverter**.

Nuestros equipos **Inverter** presentan grandes beneficios como:

- Ahorro de energía
- Menor desgaste del equipo
- Mejor control de temperatura
- Mayor capacidad de adaptación a las temperaturas ambientales

GAS REFRIGERANTE NATURAL



Los gases **R290 y R600** son hidrocarburos naturales, tienen un impacto ambiental bajo.

No dañan la capa de ozono, al tener un índice de GWP = 3 y ODP = 0, además de otros beneficios como aumento en la eficiencia energética, reducción de emisiones directas y ahorro de energía.

En **Torrey** utilizamos estos gases en nuestros equipos de refrigeración comercial como congeladores, refrigeradores, mesas frías y vitrinas.



* GWP: Global Warming Potential o potencial de calentamiento global
* ODP: Ozone Depletion Potential o potencial de agotamiento del ozono

INNOVACIÓN

En **Torrey** afianzamos nuestro liderazgo en el mercado, contamos con un equipo de **más de 30 ingenieros** comprometidos con la mejora continua y la innovación constante.

En el último año ampliamos nuestro portafolio de productos **integrando más de 20 equipos nuevos** y mejoramos **más de 30 equipos** de nuestro portafolio.

Ofreciendo a nuestros clientes **más de 280 equipos** para equipar y complementar sus negocios.



NUEVA LÍNEA COCCIÓN

Más fuerte. Más robusta



Estufa Profesional 6 en 1

SKU: EST-MA6

Eficiencia el área de trabajo con 6 funciones en 1:

Parrilla, plancha, asador, freidora, horno y gratinador

- Construcción en acero inoxidable
- Parrillas en hierro vaciado
- Perilla heavy duty
- Quemadores en hierro vaciado
- Charola para residuos
- Soportes niveladores
- Pilotos independientes

1

PERILLAS HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

2

CONSTRUCCIÓN EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

3

CHAROLA PARA RESIDUOS

Los equipos Torrey incluyen charolas por debajo de sus quemadores, que recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

4

HORNO DE GRAN CAPACIDAD

El horno cuenta con un volumen de 340L, de esta manera habilitando al usuario gran capacidad de cocción.

5

ENTREPAÑO DE ACERO NIQUELADO

Las parrillas del horno y el gratinador están fabricadas en acero niquelado, un material resistente al calor y que permiten colocar los alimentos.

COCCIÓN

Cocina con máxima eficiencia y arma tu cocina con nuestros equipos modulares

Estufa a gas 4 quemadores y horno

SKU: EST-4QH



- Equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación, brindando uso rudo y durabilidad.
- Charola para residuos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.
- Horno y gratinador fabricados en acero niquelado

Fogón a gas 1 quemador

SKU: FOG-1Q



- Fogón a gas construido en acero inoxidable tipo 430 para dar un mayor tiempo de vida.
- Parrillas fabricadas en hierro vaciado y quemadores de hierro fundido que mejora la distribución de calor al momento de cocinar.
- Charola para residuos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.



Parrilla a gas de 4 y 6 quemadores

SKU: PAT-4Q / PAT-6Q

- Fabricación de acero inoxidable 430 para dar mayor tiempo de vida
- Hornillas que maximizan el flujo de calor sobre toda la superficie de las parrillas
- Charola recolectora para captar residuos
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

* Disponible en 4 y 6 hornillas

Freidora a gas de 15 y 20 litros

SKU: FRT-15G / FRT-20G



- Construcción en acero inoxidable
- Termostato de seguridad
- Tubo y válvula de purga para fácil limpieza y mantenimiento
- Canastillas de acero niquelado para mayor resistencia
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

* Disponible en 15 y 20 litros

Freidora eléctrica de mesa 4 litros

SKU: FRT-4E



- Construcción en acero inoxidable 430 para dar un mayor tiempo de vida
- Canastilla de acero niquelado con mango sujetador
- Termostato eléctrico para tener un mejor control de temperatura del aceite

CERTIFICACIÓN





Freidora a gas 5 litros

SKU: FRT-5G

- Construcción en acero inoxidable
- Canastilla niquelada con mango sujetador
- Perilla heavy duty
- Tamaño versátil para trabajo en espacios reducidos

* Disponible en 4 y 6 hornillas

Plancha a gas

SKU: PLT-600G / PLT-900G



- Construcción en acero inoxidable
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente
- Perillas heavy duty
- 3 quemadores tipo H que maximizan el flujo de calor
- Charola para residuos

* Disponible de 60 y 90 cm

Asador a gas

SKU: ASA-900G / ASA 600G



- Construcción en acero inoxidable
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente
- Perillas heavy duty
- Parrillas en hierro vaciado
- Rejillas de doble vista
- 3 quemadores tipo U que maximizan el flujo de calor
- Charola para residuos

* Disponible de 60 y 90 cm

CERTIFICACIÓN



Rosticero a gas 3 varillas

SKU: RT-27 / RT-48

- Capacidad 27 pollos
- Funciona con gas LP
- Válvula de ajuste de temperatura
- Drenaje integrado
- Incluye kit de espreas para convertir a gas natural

* También disponible en 48 pollos con 6 varillas



¡NUEVO!

HORNO DE CONVECCIÓN

COCINA DE MANERA UNIFORME



Horno de convección comercial

SKU: HCT-5PGN Y HCT-5PLP

- Ideal para alto volumen
- Exterior construido en acero inoxidable e interior recubierto en acero porcelanizado
- Turbina distribuidora de calor
- Puertas de uso rudo
- Capacidad para 5 charolas ajustables
- Diseño modular para una cocina completa y eficiente

CERTIFICACIÓN





Horno de microondas de perilla 4 niveles de potencia 1.2 pies³

sku: MIT-1.2D

- Capacidad para calentar hasta 6 minutos
- Lapsos de tiempo de 10, 30 y 60 segundos
- Panel de control dial con perilla

Horno de microondas táctil 5 niveles de potencia 1.2 pies³

sku: MIT-1.2T



- Capacidad para cocinar hasta por 60 minutos
- 23 configuraciones pre-cargadas
- 100 memorias ajustables para cocinar en 3 etapas de tiempo y potencia

Horno de microondas comercial 5 niveles de potencia 0.9 pies³

sku: MIT-0.9



- Antena rotativa inferior para calentado uniforme
- Construcción robusta en acero inoxidable
- 5 niveles de potencia
- Teclado digital
- 100 memorias programables

CONSERVACIÓN

Refrigeración profesional
para tu cocina



Línea INOX+PLUS

- Construcción robusta 100% en acero inoxidable
- Refrigerante ecológico R290, amigable con el medio ambiente y ahorra energía
- Paredes inyectadas con aislante ecológico de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- Ahorro de energía
- Puertas con auto cierre y auto apertura
- Libre de BPA
- Fácil desplazamiento





Refrigerador vertical puerta sólida

SKU: RVSA-47 UI

- Refrigerador vertical de 2 puertas
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de 0°C a 6°C



Refrigerador vertical puerta sólida

SKU: RVSA- 23UI

- Refrigerador vertical de 1 puerta
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de 0.5°C a 5°C



CONGELADOR VERTICAL

Línea INOX+PLUS



Congelador vertical puerta sólida

SKU: CVSA- 47UI

- Congelador vertical de 2 puertas
- Capacidad de 47 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de -22°C a -18°C



Congelador vertical puerta sólida

SKU: CVSA- 23UI

- Congelador vertical de 1 puerta
- Capacidad de 23 pies cúbicos
- Control digital de temperatura que reduce el consumo de energía
- Chapa de seguridad
- Gas refrigerante ecológico R290
- Rango de temperatura de -22°C a -18°C





¡CONSERVA, EXHIBE Y VENDE MÁS!

- Iluminación LED
- Parrillas de exhibición ajustables
- Control digital de temperatura

REFRIGERADORES VERTICALES

Refrigerador vertical exhibidor

3 puertas 72 pies

SKU: G372



- Puerta con doble cristal y gas argón
- Rango de temperatura: 0°C a 7°C
- Ideal para abarrotes y tiendas de autoservicio
- Control inteligente de temperatura
- Condensador de bajo mantenimiento

Disponible en: Negro Blanco

REFRIGERADORES VERTICALES

Refrigerador vertical exhibidor
17 Y 26 pies

SKU: TVC17 / TVC26



- Temperatura de 0°C a 7°C
- Piso en acero inoxidable
- Puerta con doble cristal y gas argón
- Puertas con cierre por gravedad

Disponible en: ● Negro ○ Blanco

Refrigerador vertical exhibidor
8 pies

SKU: TVC08



- Temperatura de 0°C a 7°C
- Piso en acero inoxidable
- Puerta con doble cristal y gas argón
- Puerta con sistema de autocierre

Disponible en: ● Negro ○ Blanco



Refrigerador vertical exhibidor 2 puertas 36 pies con display iluminado

SKU: R36L

- Temperatura de 2°C a 24°C
- Puerta con triple cristal
- Compresor 1/2 HP 120v/60 HZ

Disponible también en 4 puertas

Refrigerador vertical exhibidor 4 puertas 42 pies con display iluminado

SKU: VRD42-4P



- Temperatura de 2°C a 24°C
- Puerta con triple cristal
- Piso en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado

Refrigerador vertical exhibidor acero inoxidable de 4.6 pies

SKU: VRD5AI



- Temperatura de 2°C a 10°C
- Exterior de acero inoxidable
- Compresor 1/10 HP 120v/60 HZ

REFRIGERADORES VERTICALES EXHIBIDORES



Refrigerador vertical 1 puerta

SKU: VR20

- 19 pies de capacidad
- 4 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro

Refrigerador vertical 17 pies

SKU: TVC17-B1



- 17 pies de capacidad
- 5 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro

Refrigerador vertical 25 pies

SKU: TVC25



- 25 pies de capacidad
- 4 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro



Refrigerador vertical 42 pies 2 puertas

SKU: TVC42-2P

- 42 pies de capacidad
- Parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro Blanco

Refrigerador vertical 41 pies

SKU: TVC42-3P



- 41 pies de capacidad
- 10 parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro

Refrigerador vertical 19 pies

SKU: TVC19



- 19 pies de capacidad
- Parrillas ajustables
- Sistema de refrigeración por aire forzado
- Luz LED
- Ideales para misceláneas, cafeterías, restaurantes, minisúper

Disponible en: Negro Blanco



**¡INNOVAMOS
PARA OFRECERTE
LA MEJOR
TECNOLOGÍA EN
TUS EQUIPOS!**

MAYOR

Ahorro de energía
Control de temperatura

MENOR

Desgaste del compresor



¡NUEVA!
LÍNEA INVERTER

¡HASTA 50% DE AHORRO ENERGÉTICO!



SKU: 17 pies RVI-17 / 35 pies RVI-35

- Compresor con tecnología Inverter
- Rangos programados de temperatura
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad
- Iluminación LED
- Control de temperatura electrónico
- Piso en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290

¡NUEVOS!

Refrigeradores verticales Puerta piso



SKU: 19 pies RVPP-19 / 40 pies RVPP-40

- Temperatura de 0°C a 7°C
- Paredes inyectadas con ciclopentano de alta densidad
- Iluminación LED
- Control de temperatura electrónico
- Piso en acero inoxidable
- Gas refrigerante ecológico R290

¡ELEGANCIA Y FUNCIONALIDAD EN UN EQUIPO!

- Aumenta el espacio de exhibición de productos
- Condensador de bajo mantenimiento
- Charola evaporadora de líquidos
- Enfriamiento por aire forzado





Congelador vertical exhibidor de 16 pies con display iluminado

SKU: CV16

- Temperatura de -2°C a -24°C
- 3 cristales en la puerta
- Puerta con autocierre
- Piso en acero inoxidable

También disponible en 32 pies

Congelador vertical sólido blanco 17 pies

SKU: CVSB-17D



INVERTER



- Compresor inverter
- Digital
- Capacidad 17 pies
- Gas refrigerante ecológico R600
- Rango de temperatura -14°C a -24°C

Congelador vertical sólido negro 17 pies

SKU: CVSN-17D



INVERTER



- Compresor inverter
- Digital
- Capacidad 17 pies
- Gas refrigerante ecológico R600
- Rango de temperatura -14°C a -24°C



Congelador horizontal tapa de cristal curvo 20 pies

Modelo **CHC-180CR**

- Dos puertas deslizables de cristal curvo con cerradura
- Gas refrigerante ecológico R290
- Canastilla interior
- Ruedas para fácil desplazamiento

También disponible en 8 pies y 13 pies. Modelos CHC-80CR y CHC-110CR

Congelador horizontal tapa de cristal plano 7 pies



Modelo **CHC-80PR**

- Capacidad de 165 litros
- Cristal templado de alta resistencia
- Gas refrigerante ecológico R290

También disponible en 11 pies y 20 pies
Modelos CHC-110PR y CHC-180PR

Congelador horizontal tapa de cofre 7 pies



Modelo **CH-76A**

- Mayor ahorro de energía
- Congelador de 198 litros
- Fácil limpieza
- Ahora con gas refrigerante ecológico R600

También disponible en 11 pies, 15 pies y 25 pies
Modelos CH-106A, CH-156A y CH-256A

Con su sistema dual puedes mantener temperaturas de refrigeración o congelación en un mismo equipo



Congelador horizontal 5 pies 2 en 1

Modelo **CHTC-55D**

- Control de temperatura digital
- 1 puerta abatible
- Cuenta con una canastilla
- Programable para refrigeración, media congelación y congelación
- Gas refrigerante ecológico R600

También disponible en 7 pies, 11 pies y 13 pies
Modelos CHTC-75D, CHTC-115D y CHTC-145D



Congelador horizontal 2 en 1

Modelo **CHTC-255D**

- Control de temperatura digital
- Programable para refrigeración, media congelación y congelación
- Rangos de temperatura de 10°C a -26°C
- Programación de Ultra Frío
- Gas refrigerante ecológico R290





Islas de exhibición duales

- Compresor con tecnología Inverter
- Ruedas para fácil desplazamiento
- Gas refrigerante ecológico R290
- Guía para desplazamiento de fácil apertura
- Canastillas para mejor organización
- Control de temperatura digital
- Paredes termoaislantes de ciclopentano de 80 mm

Rangos de temperatura dual

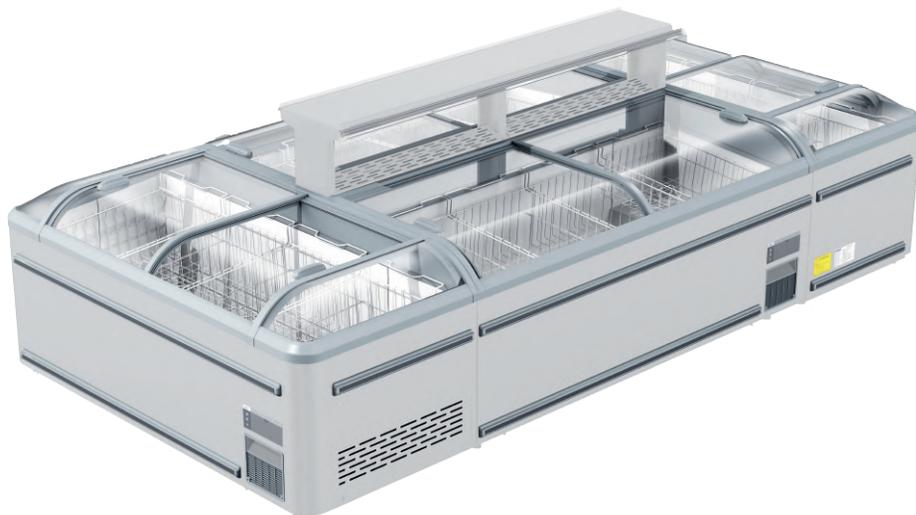
1. Refrigeración:

Rango de temperatura: 0°C a -5°C

2. Congelación:

Rango de temperatura: -18°C a -24°C

¡NUEVAS!



Modelo	Frente	Ancho	Altura	Área de exhibición
IEDI-250	250 cm	85 cm	85 cm	1.54 m ²
IEDI-200	200 cm	85 cm	85 cm	1.14 m ²
IEDI-190	190 cm	85 cm	85 cm	1.03 m ²

○ ● Disponibles en color blanco y gris



INVERTER



MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN



Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta

Modelo **PTP01**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 6 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento
- Mesa de trabajo de granito

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT44-01R1S

Mesa fría para preparación de alimentos de 2 puertas

Modelo **PTP11**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 9 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento
- Mesa de trabajo de granito

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT67-11R1S





Mesa fría para preparación bajo barra 1 puerta

Modelo **UBT01**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- Ruedas de uso ruso para fácil desplazamiento

Mesa fría para preparación de alimentos de 1 puerta + 2 cajones

Modelo **PTP21**

- Construcción en acero inoxidable
- Refrigeración por aire forzado
- Control de temperatura digital (rango de 0° a 5° C)
- 9 insertos de 1/3
- Ruedas de uso rudo para fácil desplazamiento

También disponible con mesa de sanalite.
Modelo PPT67-21R1S



MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN



Mesa fría bajo barra de 27 pulgadas

Modelo **MFB-27**

- Construida en acero inoxidable
- Puede ser utilizado como mesa o isla de trabajo en cocinas, o como un refrigerador bajo barra
- Puerta con sistema de auto cierre a 90° y auto apertura hasta 180°
- Ruedas con freno
- Agarradera embutida en la parte delantera del equipo
- Gas refrigerante ecológico R290

También disponible en 48 pulgadas MFB-48

Mesa de preparación de alimentos de 27 pulgadas

Modelo **MFS-27**

- Mesa fría de preparación de sándwich y ensaladas
- Construida en acero inoxidable
- Cuenta con insertos en la parte superior que facilitan el acceso a los distintos ingredientes
- Puerta con sistema de auto cierre a 90° y auto apertura hasta 180°
- Ruedas con freno
- Agarradera moldeada en la parte delantera del equipo
- Gas refrigerante ecológico R290



También disponible en 48 pulgadas MFS-48

VITRINAS



Vitrina delicatessen / vidrio panorámico blanca / 1 m.

Modelo **TEM-100**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Blanco Acero inoxidable

Vitrina delicatessen / vidrio panorámico negra / 1.5 m.

Modelo **TEM-150**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Negro Blanco Acero inoxidable





**Vitrina delicatessen / vidrio panorámico
blanca / 1.91 m.**

Modelo **TEM-200**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Iluminación LED
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- Ruedas incluidas
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en:  Negro  Acero inoxidable

**Vitrina carnicera / vidrio curvo /
negra / 1.91 m.**

Modelo **TEM200 CN**

- Temperatura de -2°C a 10°C
- Compresor 3/4 HP 120 V/60 HZ
- Iluminación LED
- Parrillas en acero inoxidable

Disponible en:  Negro  Acero inoxidable



VITRINAS



Vitrina exhibidora / vidrio curvo / blanca / 92 cm.

Modelo **DRD3-B**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/4 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco ● Acero inoxidable

Vitrina exhibidora/ vidrio curvo / blanca / 1.5 m



Modelo **DRD5-B**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco
● Acero inoxidable

Vitrina exhibidora / vidrio curvo / blanca / 1.8 m



Modelo **DRD6-AI**

- Temperatura de 2°C a 10°C
- Compresor 1/3 HP 120v/60 HZ
- 3 niveles de exhibición

Disponible en: ● Negro ○ Blanco
● Acero inoxidable



Vitrina Refrigerada Full Glass Curva

Modelo **VFG-120C**

- Vista panorámica
- Entrepaños ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en: ● Negro



¡EXHIBE MEJOR TUS PRODUCTOS!

Vitrinas FULL GLASS

con vista panorámica

- Ideales para pastelerías, cafeterías, restaurantes, bares y snacks
- Sistema de refrigeración forzado que maximiza el frío y mantiene los alimentos a la temperatura adecuada.

VITRINAS FRÍAS



Vitrina Refrigerada Full Glass Recta

Modelo **VFG-120R**

- Vista panorámica
- Entrepaños ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en: ● Negro

Vitrina Refrigerada Full Glass Recta

Modelo **VFG-150R**

- Vista panorámica
- Entrepaños ajustables
- Rango de 2° a 8°
- Luz LED
- Paredes de vidrio templado
- Gas refrigerante ecológico R290

Disponible en: ● Negro





**Vitrina carnicera / vidrio curvo /
acero inoxidable / 2 m.**

Modelo **VCA200 AI**

- Temperatura de exhibición de 2°C a 6°C
- Temperatura de almacenamiento -6°C a -10°C
- Unidad autocontenida
- Capacidad de 27 pies

Disponible en: Blanco Acero inoxidable
 Negro

**Vitrina carnicera / vidrio
curvo / blanca / 2.5 m.**

Modelo **VCA250 B**

- Temperatura de exhibición 2°C a 6°C
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Iluminación LED
- Unidad autocontenida
- Capacidad de 59 pies

Disponible en: Blanco Acero inoxidable
 Negro



VITRINAS CARNICERAS MODULARES



Vitrina carnicera modular

Modelo **TEC-130**

- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Mesa para cortes rápidos
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Disponible con parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable

Vitrina carnicera modular

Modelo **ESQTECL-UL**

- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Disponible con parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable





Vitrina carnicera modular

Modelo **TEC-250**

- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Mesa para cortes rápidos
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Disponible con piso y parrillas en acero inoxidable

Disponible en: Blanco Acero inoxidable

Vitrina con unidad remota línea carnicera

Modelo **TEC250LIFT AI**

- Vidrio frontal curvo y abatible
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- Mesa de trabajo móvil en parte trasera

Disponible en: Blanco Acero inoxidable





Vitrina exhibidora carnicera inox de 2.5m

Modelo **TEC250-INOX**

- Construcción 100% en acero inoxidable
- Temperatura de almacén: -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición: 0°C a 7°C
- Vidrio frontal curvo y abatible
- Mesa trasera de trabajo móvil

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC

Vitrina exhibidora carnicera premium de 2.5m

Modelo **TEC250LIFT-INOX PREMIUM**

- Construcción 100% en acero inoxidable
- Laterales sólidos y vidrio frontal abatible
- Temperatura de almacén -6°C a -10°C
- Temperatura de exhibición 6°C a 2°C
- Cuenta con mica precizador y patas nivelables

*Esta vitrina NO es compatible con otros equipos TEC





Cámaras Paquete

- 150 pies cúbicos de capacidad
- Puerta con sistema de auto cierre
- Chapa de seguridad
- Se ensambla e instala en menos de 2 horas
- Paredes inyectadas con 3 pulgadas de aislante ecológico de ciclopentano altamente eficiente y ecológico
- Iluminación interior
- Rampa de fácil acceso
- Cortina hawaiana
- Unidad autocontenida

Disponibles en:

1. Refrigeración:

Rango de temperatura: 1.5°C a 9.5°C

2. Meda congelación:

Rango de temperatura: -6°C a -18°C

3. Congelación:

Rango de temperatura: -10°C a -20°C



Cámara Paquete

SKU: CPAQ



Vitrina caliente para mostrador

Modelo **VC-92/136**

- Rango de temperatura de 30°C a 90°C
- Vista panorámica
- 3 parrillas ajustables
- 3 lámparas interiores LED
- 4 puertas corredizas

Vitrina caliente giratoria



Modelo **VCG-46/97**

- Rango de temperatura 30°C a 90°C
- Exhibición 360°
- 4 parrillas giratorias de 14"
- Puerta de cristal

Vitrina exhibidora fría



Modelo **VF-68 / 100**

- Rango de temperatura 2°C a 12°C
- Iluminación LED
- Descongelamiento automático
- Cristal curvo templado



Máquina de hielo en cubo 84 kg por día

Modelo **MHCD 100 / 238**

- Producción de hielo en 24 horas
- Construcción en acero inoxidable y plástico termoformado
- Unidad condensadora de aire
- Bajo mostrador



Fábrica de hielo producción de 55 kg por día

Modelo **FH-55**

- Depósito 26 kg
- Hielo tipo media luna
- Ideales para hoteles, restaurantes, bares, comedores, snacks, fuentes de sodas, etc
- 110 V
- Frente 61 x Fondo 65 x Alto 86 cm



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 21°C Agua 10°C

FÁBRICAS DE HIELO



Fábrica de hielo producción 25 kg por día

Modelo **FH-25**

- Acabado en acero inoxidable
- Fácil instalación
- Sencilla operación
- Hielo en forma de bala

También disponible en 55 kg por día (hielo media luna)

Fábrica de hielo producción de 230 kg por día

Modelo **MHC-230 / 506 MA**

- Modelo Advance tarjeta electrónica
- Construcción en acero inoxidable
- Hielo cubo 2.2 x 2.2 x 2.2 cm

También disponible en capacidades de: 235 kg, 280 kg, 320 kg, 500 kg y 708 kg por día

Depósito se vende por separado



Producción en 24 horas (condiciones ideales) Temperatura ambiente 21°C Agua 10°C



Fábrica de hielo frappé producción 230 kg por día

Modelo **MHF-230/506**

- Ventilación dual - lateral y superior de gran eficiencia
- Sistema anti microbios AG+lon
- Mínimo mantenimiento para un hielo más higiénico
- Imagen ilustrativa con dispensador de hielo automático
- DH-160

También disponible en 340 kg y 550 kg
Depósito se vende por separado

Dispensador de hielo automático capacidad de almacenaje de hasta 80 kg

Modelo **DHC-80**

- Fácil operación
- Construcción en acero inoxidable
- Dispensador de 100 gramos por minuto
- Patas niveladoras
- Compatible con fábricas MHC230/506, MHC280/625, MHC320/706 y MHC500/1109

Imagen ilustrativa con fábrica de hielo sugerida
NO incluye fábrica de hielo





Fábrica de hielo de unidad remota capacidad de producción de 469 kg

Modelo **MHC-500 / 1109 MAR**

- Fabricada en acero inoxidable
- Unidad de condensación remota
- Sistema anti microbios AG+ion
- Tarjeta PBS para protección contra voltaje
- Depósito de hielo no incluido

También disponible en 708 kg y 771 kg por día

SIERRAS CARNICERAS

Sierra carnicera con banda de 355 cm

Modelos ST-355 AI



- Velocidad 16 m x seg
- Gabinete en acero inoxidable y cabezal en aluminio abrigantado
- Bistequador, carro, plancha y gabinete fabricados en acero inoxidable
- Interruptor termomagnético
- Procesa piezas de gran tamaño
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte

Disponible en motor trifásico 220 V



Sierra carniceira acero inoxidable con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 AI**

- Velocidad 16 m x seg
- Regulador de ancho de corte
- Lavable a chorro de agua
- Fácil de desmontar
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte
- Freno electromagnético
- Interruptores de seguridad en las puertas

También disponible en motor monofásico 1.5 HP 110 V / 220 V

Sierra carniceira alta velocidad con banda de 305 cm

Modelo **ST-305 SH**

- Velocidad de 32 m x seg.
- Fabricada en acero inoxidable
- Interruptores de seguridad en las puertas
- Fácil limpieza a chorro de agua
- Regulador de ancho de corte

Disponible en motor 3HP trifásico 220 V





Sierra carnífera con banda de 295 cm

Modelo **ST-295 PE**

- Velocidad 16 m x seg
- Cabezal de aluminio abrillantado
- Gabinete de pintura epóxica
- Empujador de último corte
- Plancha de acero inoxidable
- Gabinete de pintura epóxica de alta resistencia

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 220 V / 110 V

JR

Sierra carnífera acero con banda de 295 cm

Modelo **SJ-295**

- Velocidad 16 m x seg
- Gabinete y cabezal con pintura epóxica de alta resistencia
- Acabado gris amartillado
- Construcción de acero al carbón
- Interruptor termomagnético
- Sistema de limpiadores

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 110 V





Sierra carnicera con banda de 295 cm

Modelo **STP-295**

- Pintura de ultra resistencia y mesa de trabajo de acero inoxidable
- Alto nivel de higiene
- Ideal para lugares de baja, mediana o alta demanda
- Sistema de limpiadores
- Velocidad de 16 m / seg
- Pintura epóxica de alta resistencia y mesa de trabajo en acero inoxidable

Disponible en motor 1.5 HP monofásico 110 V / 220 V

Sierra carnicera acero inoxidable con banda de 180 cm

Modelo **ST-180-AI**

- Diseñada para cortar carne congelada con o sin hueso
- De alta durabilidad y excelente rendimiento
- Diseño compacto con plancha fija y recipiente extraíble para residuos
- Cuenta con protección IPX5
- Cuenta con sensor de seguridad

Disponible en motor 2 HP 115 V





Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **R-300A**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Plancha y carro contruidos en acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Ideal para cortar carnes rojas sin hueso
- Base de aluminio de alta resistencia
- Motor de 1/3 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm

Rebanadora 350 mm de cuchilla

Modelo **RMS-350**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en aluminio anodizado
- Transmisión de engranes
- Ideal para cortar carnes rojas sin hueso
- Motor de 1/2 HP 115 V
- Espesor máximo de corte 15 mm





Rebanadora de banda 250 mm de cuchilla

Modelo **RB-250DC**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Construida en acero inoxidable y aluminio die casting
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frías y quesos
- Motor de 1/3 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm

Rebanadora 300 mm de cuchilla

Modelo **SS-300**

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Transmisión de banda
- Ideal para rebanar carnes frías y queso
- Construcción de la base de acero inoxidable, acabado sand-blast
- Motor de 1/3 HP 110 V
- Espesor máximo de corte 15 mm



REBANADORAS



Rebanadora 330 mm de cuchilla

Modelo **RMS-330**

- Rebana carnes rojas sin hueso
- Sólida construcción de aluminio anodizado
- Transmisión de engranes
- Realiza cortes de hasta 3.81 cm de espesor
- Regulador de ancho de corte
- Motor de 1/3 HP 110 V

Rebanadora con cuchilla de 300 mm

Modelo **RB-300 DC**

- Ideal para carnes frías, verduras y vegetales
- Transmisión de banda y motor de 1/3 HP 115 V
- Recubrimiento anticorrosivo
- Equipada con protección automática de sobrecarga de corriente
- Fabricada en acero inoxidable y aluminio die casting
- Afilador diseñado para mayor rapidez de uso sin necesidad de desmontarlo
- Espesor máximo de corte 14 mm





Rebanadora de carnes con cuchilla de 350 mm

Modelo **AMS-350**

- Rebanadora automática con transmisión de engranes
- Construida en aluminio anodizado
- Afilador y protector integrados
- Plato y carro desmontables
- Regulador de ancho de corte
- Motor de 1/2 HP 115 V
- Espesor máximo de corte 0.750"

Molino para alimentos cabezal estañado
(muele 13 kg por minuto)



Modelo M22-RW

- 1HP** 1era molienda 13 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 13.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min

Molino para alimentos cabezal de acero
inoxidable (muele 17 kg por minuto)



Modelo M22-RSS

- 1HP** 1era molienda 17 kg/min
2da molienda 6.5 kg/min
- 2HP** 1era molienda 17.5 kg/min
2da molienda 7 kg/min



Molino para carne con
cabezal estañado



Modelo MJ-22

- Gabinete y charola en acero inoxidable
- Transmisión de engranes helicoidales
- Sistema de molienda acabado de hierro con baño de estaño

Primera molienda 6.75 kg/min
Segunda molienda 4.12 kg/min

Molino industrial de 5 HP



Modelo M32-5HP

- 5HP** 1era molienda 29 kg/min
2da molienda 14 kg/min

También en 3 HP
Modelo M-32-3HP

MOLINOS



Molino mezclador

Modelo **MMX-32**

- Muele 31 kg por minuto
- Construida en acero inoxidable
- 2 equipos en 1: muele y mezcla
- Fácil movilidad con sus 4 ruedas

Primera molienda 31.8 kg/min

Segunda molienda 26.9 kg/min

Molino para carne en acero inoxidable (muele 3.4 kg por minuto)



Modelo **FG-12 SS**

- Construido en acero inoxidable
- Diseño de fácil limpieza
- Tamaño compacto

Primera molienda 3.4 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min

Molino para alimentos (muele 3.3 kg por minuto)



Modelo **M-12-FS**

- Gabinete y charola de acero inoxidable
- Diseño de fácil limpieza
- Tamaño compacto
- Unidad de molienda (gusano, tuerca y cabeza) de hierro vaciado estañado

Primera molienda 3.3 kg/min

Segunda molienda 1.8 kg/min



JR

Licuada de mesa y pedestal

Modelo LM-12 / LP-12

- Vaso en acero de 12 lts.
- Cubierta en acero
- Base cuadrada de acero inoxidable acabado sand-blast
- Práctico sistema de vaciado

Licuada Comercial 3 en 1

Modelo LM-357

- Construcción en acero inoxidable
- Diseño robusto y estético
- Mezclado profesional
- Incluye base y 3 vasos de 3, 5 y 7 litros





Procesador de vegetales y alimentos

Modelo **PVA-180**

- Construcción en acero inoxidable y aluminio die casting
- Incluye 5 discos intercambiables para rebanar, rallar, cortar en cubos y bastones
- 2 sensores de seguridad
- Empujador doble
- Patas de soporte anti derrapante
- Motor de 1 HP 115 V

Cortadora de pollo

Modelo **CP-20**

- Cuchilla de 200 mm
- Construida en aluminio abrigantado y acero inoxidable
- Micro switch de seguridad en la cubierta de la cuchilla





Marinadora al vacío acero inoxidable

Modelo **MV-25**

- Construida en acero inoxidable
- Capacidad de 20 kg
- Aumenta hasta 25% el peso de tu producto

Embutidora



Modelo **ET-25**

- Sistema hidráulico que permite elevar el producto sin importar la temperatura y consistencia
- Reduce burbuja
- Capacidad para 25 litros de producto

Suavizador de carne



Modelo **MT-43**

- Gabinete y base de acero inoxidable
- 86 cuchillas de acero inoxidable
- Transmisión de engranes
- Protector térmico
- Corta los nervios y hace carnes suaves

BATIDORAS



BTO-7

BTO-10

BTO-20

BTO-30

- Gabinete y plato de acero inoxidable
- 3 accesorios intercambiables (globo, paleta, gancho)
- Base de hierro vaciado
- Guarda de seguridad y palanca de elevación
- Tazón de 7, 10, 20, 30 y 46 litros

Modelo	Capacidad Lts.	Capacidad Masa	Peso	Potencia	Velocidad del eje	Alimentación eléctrica
BTO-7	7 Lts.	1.5 Kg.	15 Kg.	0.280 Kw.	60-770 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-10	10 Lts.	5 Kg.	40 Kg.	0.45 Kw	108-195-355 RPM	115 V-50-60 Hz
BTO-20	20 Lts.	10 Kg.	85 Kg.	1.1 Kw	108-195-355 RPM	115 V/1/60 Hz
BTO-30	30 Lts.	16 Kg.	204 Kg.	1.5 Kw.	108-195-355 RPM	115 V /1/60 Hz
BTO-46	40 Lts.	20 Kg.	235 Kg.	2.1 Kw.	120-187-550 RPM	220 V/1/60 Hz

Marca Blazer

AMASADORAS



AMT-20



A-46 / A-66

- Tazón de acero inoxidable
- Base de hierro vaciado
- Guarda de seguridad con paro inmediato
- Temporizador programable

Modelo	Capacidad lts.	Capacidad masa	Peso	Potencia	Velocidades del eje agitador	Alimentación eléctrica
AMT-20	20 lts.	5 a 12 Kg.	78 Kg.	1.1 Kw.	185 RPM	115 V / 1/ 60 Hz
A-46 Marca Blazer	45 lts.	20 Kg.	198 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz
A-66 Marca Blazer	66 lts.	25 Kg.	209 kg	2.1 Kw.	210 RPM	220 V / 60 Hz

TURBOLICUADORES

Con potente motor de uso rudo



TR-270



TR-350 BN



TR-750

Modelo	Potencia	Velocidad	Capacidad	Longitud brazo	Longitud total	Peso
TR-270	250 W	9000	15 lt	29.2 cm	56.7 cm	2 kg
TR-350	350 W	9000	60 lt	42.5 - 50 cm	73.5 - 81 cm	2.9 kg - 3 kg
TR-750	750 W	9000	200 lt	60 cm	93.5 cm	4.25 kg



NUEVOS

TURBOLICUADORES de inmersión

Ideal para mezclar, moler o emulsionar directo en cualquier recipiente hondo

- Brazo y cuchillas construidos en acero inoxidable para soportar largas jornadas de trabajo
- Equipado con una perilla en la parte superior para controlar la velocidad
- Cuchillas triples de acero inoxidable de larga duración
- Botón de seguridad que garantiza la protección y confianza



TRI-270
Motor de
270 watts



TRI-350
Motor de
350 watts



TRI-550
Motor de
550 watts



EVD-4
Bomba de vacío
4m³/hr



EVD-8
Bomba de vacío
8m³/hr



EVD-20
Bomba de vacío
16m³/hr



EV-20B
Bomba de vacío
16m³/hr

Modelo	Dimensiones exteriores	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Voltaje
EVD-4	450x334x305 mm	7,378 cm ³	1	28 cm	110 V
EVD-8	450x334x305 mm	7,378 cm ³	1	27 cm	110 V
EVD-20	528x493x440 mm	27,972 cm ³	1	42 cm	110 V
EV-20B	528x493x440 mm	27,972 cm ³	1	42 cm	110 V

¡AHORA CON CONTROL DE VACÍO POR PORCENTAJE!

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario, Restaurantes, Hoteles, Producción artesanal, Supermercado (Carne, aves, pescado, frutas y verduras, etc.)

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.

EMPACADORAS AL VACÍO



EVD-48
Bomba de vacío
40 m³/ hr



EVD-76
Bomba de vacío
63 m³/ hr



EVD-2C76
Bomba de vacío
63 m³/ hr



EVDA-2C160
Bomba de vacío
160 m³/ hr

Modelo	Dimensiones	Área de cámara	No. de barras selladoras	Dimensión barra selladora	Tiempo de ciclo	Voltaje
EVD-48	71x69.5x102.5 cm	52,000 cm ³	2	52 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-76	710x695x1025 mm	52,000 cm ³	2	52 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C76	106x90x117.9 cm	61,335 cm ³	4	45 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica
EVD-2C160	1545x1106x1375 mm	116,250 cm ³	4	2 x 62 cm	15-40 s	220 V 3HP trifásica

- Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias
- Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color
- Aplicación óptima de la cocina al vacío (sous vide)
- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y antioxidación
- Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad
- Reducción del volumen y ahorro de espacio en almacenamiento
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación

NUEVAS

EMPACADORAS AL VACÍO



EMPACADORAS AL VACÍO



Empacadora al vacío con capacidad de 4 m³

Modelo **EVB-4**

- Única con vacío externo para envases y botellas
- Cámara fácil de limpiar
- Tablas de aumento
- Operación fácil e intuitiva
- Barra de sellado de 26 cm
- Tapa de cristal templado
- Vacuómetro y panel digital

Empacadora al vacío con capacidad de 20 mts cúbicos

Modelo **EVB-20**

- Doble barra de sellado de 40 cm
- Sujetadores de bolsa en cada barra
- Impresión térmica en sellado de bolsa
- Cámara de fácil limpieza
- Amplio espacio de trabajo interno
- Puede empacar sólidos, líquidos y polvos
- 6 botones programables
- Única de la gama en el mercado con control, panel y vacuómetro digital



Dispensador de bebidas

Modelo **DB-18x2**

- Temperatura de 2°C a 12°C
- Tazón de policarbonato
- Chasis de acero inoxidable
- Capacidad de 18 litros por tazones

Disponible en 2 y 3 tazones

Máquina palomera



Modelo **PC500**

- Corriente 110 V
- Capacidad de 500 gr
- Compatible con CP500
- Cacerola hecha de aluminio

CP500: Carro palomero se vende por separado

Hotdoguera



Modelo **HD12**

- Temperatura hasta 48°C
- Capacidad para 12 salchichas
- Cubierta de acrílico para mayor higiene
- Termostato de 6 posiciones



 **POLAR**

Máquina de helado

Modelo **MN-16**

- Construcción de acero inoxidable
- Produce 200 conos por hora
- Produce dos sabores de helado y uno combinado
- Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 220V

Máquina de helado

Modelo **MN-110**

- Construcción de acero inoxidable
- Produce 150 conos por hora
- Produce dos sabores de helado y uno combinado
- Producción de helado suave y nieve de yogur

Disponible en 110V



¡GARANTIZA LA SANITIZACIÓN DE TUS VAJILLAS!

Con las temperaturas de lavado de tus equipos Torrey elimina el 99.99% de las bacterias



Lavavajillas 300

Modelo **LV-300**

- Diseño compacto
- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Estructura de doble pared que retiene el calor residual ahorrando energía
- Asa embutida Easy-grip
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 30 cestas por hora



Lavavajillas 500

Modelo **LV-500**

- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento acústico y retención de calor residual por su estructura de doble pared
- Asa embutida Easy-grip
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 30 cestas por hora

LAVAVAJILLAS



Lavavajillas 950C

Modelo **LV-950C**

- Función Thermal Clock que asegura la temperatura idónea para desinfectar y sanitizar de acuerdo con la norma DIN 10534
- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento acústico y retención de calor residual por su estructura de doble pared
- Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza
- Ahorro de 30% de agua con sus brazos de lavado Hydroblade
- Lava hasta 60 cestas por hora

También disponible en 30 cestas por hora **LV-500C**

Lavavajillas 1800 / túnel de lavado

Modelo **LV-1800**

- Temperatura de lavado de 55°C - 65°C y de aclarado de 80°C - 90°C
- Fabricada en acero inoxidable 304 con acabado "Scotch Brite"
- Display digital programable
- Difusores de alto rendimiento y bajo consumo de agua
- 2 velocidades de arrastre
- Protección anti-salpicaduras



TERMOSELLADORA / CAJA REGISTRADORA



Termoselladora

Modelo **TS-500**

- Construcción de acero inoxidable
- Ajuste de rollo
- Controles de encendido independientes
- Termostato en plato sellador

Caja registradora

Modelo **ER-200**

- Almacena hasta 200 productos
- Fácil de programar
- Juego de llaves
- Alfanumérica

Disponible para almacenar 2,300 y 4,096 productos





EMT -4 AI
122 x 60 x 87 cm

EMT -5 AI
152 x 60 x 87 cm

Medidas: Frente x fondo x alto

Mesas Multiusos de acero inoxidable

- Fabricadas en acero inoxidable para mayor durabilidad
- Con entrepaño para mejor organización del área de trabajo
- Ahora con bordes redondeados para fácil limpieza
- Ideal para tiendas de abarrotes, comedores industriales, laboratorios, pescaderías, veterinarias, carnicerías, restaurantes y más

Báscula comercial de acero inoxidable



Modelo **LPCR**

- Batería recargable de 100 hrs. aprox
- 100 memorias de precio
- Funciones de caja registradora
- 4 teclas de acceso directo
- Construcción en acero inoxidable
- Teclado capacitivo sensible al tacto
- Doble display iluminado

Disponible en 20 kg y 40 kg.



Báscula comercial acero inoxidable

Modelo **PCR**

- Construida en acero inoxidable
- 100 memorias de precio
- Batería recargable de 100 hrs. aprox.
- Conexión USB
- Función de caja registradora
- 4 teclas de acceso directo
- Doble display iluminado
- Función tara
- División Mínima 0-2kg de 1g, 2-4kg de 2g y 4-20kg de 5g

Disponible en 20 kg y 40 kg

Báscula comercial de acero inoxidable grande

Modelo **MFQ**

- Batería recargable de 100 hrs. aprox.
- 100 memorias de precio
- Funciones de caja registradora
- Función de precio fijo y doble pantalla iluminada
- División mínima 0-8kg de 5g y 8-40kg de 10g

Disponible en 40 Kg





Báscula electrónica

Modelo **SX-SMART**

- Precisión multi rango
- Funciones de caja registradora
- 100 memorias y 2 accesos directos para ventas más rápidas
- Doble display iluminado (frontal y posterior)
- Batería recargable (100 hrs de uso continuo) con indicador en pantalla
- Función tara
- Divisiones Mínimas 0-4kg de 2g, 4-8kg de 5g y 8-40kg de 10g

Disponible en 40 kg

Báscula electrónica

Modelo **SXE40**

- Teclado de mayor tamaño
- Backlight para fácil lectura
- 4 pies de nivelación
- Función cuenta piezas
- Batería recargable con duración de hasta 100 hrs
- 4 teclas de acceso directo
- Función tara

Disponible en 40 kg



BÁSCULAS COMERCIALES



Báscula Electrónica Peso - Precio - Total

Modelo **SX30-PRO**

- Capacidad de 30kg
- Ahora con plato de acero inoxidable de mayor tamaño
- 300 horas de batería
- Funciones de caja registradora
- 100 memorias de precios
- Doble display iluminado (frontal y posterior)
- Batería recargable (300 horas de uso continuo)
- Indicador de carga de batería
- Capacidad multirango
- Función tara
- Divisiones Mínimas 0-3kg de 1g, 3-6kg de 2g y 6-30kg de 5g

BÁSCULA CONTADORA / ELECTRÓNICA



Báscula contadora de acero inoxidable

Modelo **QC-20**

- Construida en acero inoxidable
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable de 100 hrs.
- 50 memorias de peso unitario y 50 memorias tara
- Función de sumar piezas
- Función tara

Disponible en 5 kg, 20 kg y 50 kg



Báscula de recibo móvil

Modelo EQM

- Plataforma de acero
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable de 100 horas
- Ruedas para fácil desplazamiento
- Teclado capacitivo sensible al tacto
- Conexión USB
- Función tara

Disponible en 400 kg y 1 ton

Báscula de recibo para mostrador



Modelo EQB

- Plataforma de acero
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- Pesa en kilos y libras
- Conexión USB
- Función tara
- Batería recargable 100 horas

Disponible en 100 kg

Báscula de recibo inoxidable a prueba de agua



Modelo EQB-W

- Acero inoxidable fácil de limpiar
- Herméticas a prueba de agua
- Pesa en kilos y libras
- Batería recargable
- Función tara

Disponible en 20 kg, 50 kg y 100 kg

BÁSCULAS DE RECIBO

Báscula de recibo electrónica

Modelo SR



- Plataforma ligera de uso rudo
- Cable tipo telefónico retráctil
- Pesa en kilos y libras
- Pantalla iluminada con salida para conexión a computadora
- Display móvil alámbrico
- Construido en acero al carbón
- Batería recargable con duración de 20 hrs

Disponible en 50 kg

Báscula de recibo móvil



Modelo FS

- Plataforma móvil de uso rudo
- Pesa en kilos y libras
- Pantalla grande e iluminada
- Dos ruedas traseras para fácil transporte
- Conexión USB
- Función Tara para eliminar el peso de recipientes

Disponible en 250 kg y 500 kg con cubierta en acero inoxidable

Báscula de recibo para mostrador



Modelo FS-200

- Pesa en kilos y libras
- Plataforma de uso rudo
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- Conexión USB
- Función Tara para eliminar el peso de recipientes

Disponible en 200 kg y también con cubierta en acero inoxidable



Báscula comercial de recibo móvil

Modelo **PCP**

- Módulo de funciones peso-precio-total
- Resistente construcción de acero para uso rudo
- Ruedas para fácil desplazamiento
- 100 memorias y 4 accesos directos
- Conexión USB
- Batería recargable con duración de 100 hrs

Disponibile en 500 kg. También disponible con plato de acero inoxidable.

Báscula comercial de recibo para mostrador

Modelo **PCB**

- Módulo de funciones peso-precio-total
- Resistente construcción de acero para uso rudo
- Pantalla iluminada para fácil lectura
- 100 memorias y 4 accesos directos
- Conexión USB

Disponibile 100 kg



BÁSCULA ETIQUETADORA



Báscula etiquetadora de acero inoxidable con torreta

Modelo **W-LABEL**

- Almacena hasta 200,000 productos y 35 accesos directos
- Impresor térmico
- Ticket y etiqueta configurable
- Conexión Wi-Fi, Ethernet y Adhoc Hotspot
- Reportes de ventas
- Función de autoimpresión

Disponible en 20 kg y 40 kg. Cuenta con aplicación móvil y software de escritorio

BÁSCULA PORCIONADORA

Báscula porcionadora de acero inoxidable



Modelo **LEQ**

- Plato y gabinete de acero inoxidable
- Pesa en kilos, libras y onzas
- Display iluminado para fácil lectura
- Alarma límite de peso máximo y mínimo

Disponible en 5 kg y 10 kg

Báscula porcionadora LAB



Modelo **LAB-500**

- Capacidad de 500 g, 1 lb, 16 oz, 2500 ct
- División mínima 0.1 g, 0.0002 lb, 0.005 oz, 0.5ct
- Baterías 2 pilas AA
- Pantalla digital



Plataforma de bajo perfil

Modelo **PLP ALÁMBRICA**

- Construida para soportar el trabajo más duro sin margen de error
- Con la capacidad y tamaño adecuado para pesar lotes completos
- Controla entradas y salidas
- Pesa en kilogramos y libras

Disponible en 1 ton, 2,5 ton y 5 ton
Medidas disponibles 90 x 90 cm, 120 x 120 cm y 150 x 150 cm.

Báscula ganadera

Modelo **PG**

- Corral con puertas corredizas
- Sensores de carga para uso en exteriores
- Ideal para pesaje de ganado
- Pesa en kilogramos y libras
- División mínima de 0.5 kg

Disponible en 2 toneladas



BÁSCULAS COLGANTES



CRS-300



CRS-500



CRS-1000

Modelo	Dimensiones	Peso	Capacidad	División mínima	Pesada mínima	Display	Batería
CRS-300	8.1 x 26.5 x 4.6 cm	620 g	300 kg	0.1 kg	2 kg	LED numérico	3 x AA (1.5V)
CRS-500	13 x 22 x 6 cm	1 kg	500 kg	0.2 kg	4 kg	LCD	3 x AA (1.5V)
CRS-1000	22 x 36 x 13.5 cm	4.5 kg	1000 kg	0.5 kg	10 kg	Pantalla LED	Recargable 6V / 5 Ah



También disponible en 5, 10 y 15 toneladas

CEDAZOS



Modelo	Diámetro del molino	Medidas para molino	Tipo		
Cedazo 1/8"	1/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/16"	3/16"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH) / Reversible (CDHR)
Cedazo 3/8"	3/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/4"	1/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1/2"	1/2"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 5/8"	5/8"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 1K	1k"	22 ,32, 52, 56	Larga Vida	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 3/4"	3/4"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)
Cedazo 2K o 3K	2k" o 3k"	12, 22, 32, 52, 56	Acero Inoxidable (CI)	Larga Vida (CD)	HUB (CDH)

*CI: Fabricado en acero aleado con alto contenido de cromo que brinda máxima higiene y alta resistencia a la oxidación.

*CD: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, diseñado para altos volúmenes de trabajo.

*CDH y CDHR: Fabricado en acero aleado con un alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio, cuenta con una versión reversible que permite cambiar el HUB de lado, cuando se le haya agotado el filo.

CINTAS BANDA



Modelo	Espesor	Dientes por pulgada		Longitud	
CBT-316 5/8	0.016"	3	73" a 119.5"	120" a 142"	140" a 142"
CBT-322 5/8	0.022"	3	43" a 119" 153" a 175"	120" a 129.5" 182" a 200"	131" a 152" 212" a 244"
CBT-325 5/8	0.025"	3	61" a 119" 164" a 166"	120" a 130" 182" a 216"	131" a 154"
CBT-322 3/4	0.022"	3	69" a 135"	164" a 167.5"	
CBT-325 3/4	0.025"	3	108" a 127"	135" a 167"	
CBT-416 5/8	0.016"	4	116" a 120"		
CBT-422 5/8	0.022"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"
CBT-425 5/8	0.025"	4	63" a 119.5"	120" a 130"	131.5" a 157"

NAVAJAS



Inoxidable (NI)



Inoxidable Recta (NIR)



Larga Vida (NLV)

Modelo	Medidas para molino		Tipo	
Navaja para molino	12, 22, 32, 52, 56	Inoxidable (NI)	Inoxidable Recta (NIR)	Larga Vida (NLV)

*NI: Fabricada en acero inoxidable con alto contenido de cromo, su diseño facilita la velocidad de molienda haciéndola ideal para volúmenes bajos

*NIR: Fabricada en acero inoxidable, su corte recto que permite mayor precisión, minimizando el tiempo de paro y haciéndola ideal para volúmenes medios

*NLV: Es la de mayor duración y resistencia gracias a sus insertos de carburo soldados con plata que la hacen ideal para altos volúmenes

Hotel y Restaurant



Chafers clásico / lujo

Cuchillería



Cuchillos varios

Cocina



Ollas y sartenes

Otros



Baterías recargables



Insertos inoxidables



Chairas



Utensilios



Guantes para todo tipo de uso



Dispensador de jugos



Afilador easy2sharp



Termómetros



Arcos y seguetas

ACCESORIOS



Visita

www.torrey.net

