



Estufas Maestras

La línea más productiva de estufas profesionales.



Estufa SSEM



FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE

Estufa SSEMB



PARRILLA

- 4 quemadores tipo helice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 btu c/u.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.

PLANCHA

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- Cercha perimetral desmontable.

GRATINADOR

- Parrilla de alambón.
- Charola de acero para derrames.

FREIDOR

- Freidor eléctrico profesional de 4 lts.
- Resistencia de 3000 watts (125v 60hrtz).
- Tina desmontable para fácil limpieza en acero inoxidable tipo 304.
- Termostato para control de temperatura.

- Canastilla de alambón niquelado.
- Porta platos para servido cal. 16.

ASADOR RADIANTE

- Sistema de placa de acero al carbón por radiación de calor indirecto.
- Parrilla de doble marcado en hierro fundido.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.

- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar perdida de temperatura.

ALACENA

- Dos zonas de guardado.



Estufa SSE6QG

PARRILLA

- 6 quemadores tipo helice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 btu cada uno.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.

PLANCHA

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- Cercha perimetral desmontable.

GRATINADOR

- Parrilla de alambón.
- Charola de acero para derrames.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.

ALACENA

- Zona de guardado.



Estufa SSEC

PARRILLA

- 4 quemadores tipo helice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 btu cada uno.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.

PLANCHA

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- Cercha perimetral desmontable.

GRATINADOR

- Parrilla de alambón.
- Charola de acero para derrames.

ASADOR RADIANTE

- Sistema de placa de acero al carbón por radiación de

calor indirecto.

- Parrilla de doble marcado en acero inoxidable.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.

ALACENA

- Zona de guardado.



Estufa SSE4QP

PARRILLA

- 4 quemadores tipo helice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 btu cada uno.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.

PLANCHA

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Quemador de hierro fundido tipo flauta de 28,000 btu.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.



Estufa SSE6Q

PARRILLA

- 6 quemadores tipo helice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 btu cada uno.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.

Línea de Sobreponer

El equipo de sobreponer más eficiente del mercado.

La línea de Sobreponer **San-Son®** conjuga funcionalidad, eficiencia, seguridad, duración y servicio, muy por encima de los estándares tradicionales.



mod. SS4Q

Parrillas

- Quemadores tipo hélice 5.5 de hierro fundido de 33,000 btu c/u.
- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Piloto individual.
- Charola de derrames.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Válvulas San-Son® tipo junior.



mod. SSP24

Planchas

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido tipo flauta de 26,000 btu.
- Piloto individual en cada quemador.
- Cercha perimetral desmontable.
- Charola de derrames.
- Válvulas San-Son® tipo junior.



mod. SSA24

Asadores

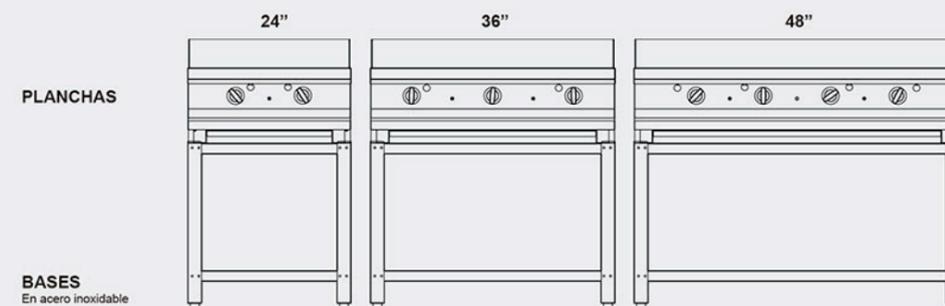
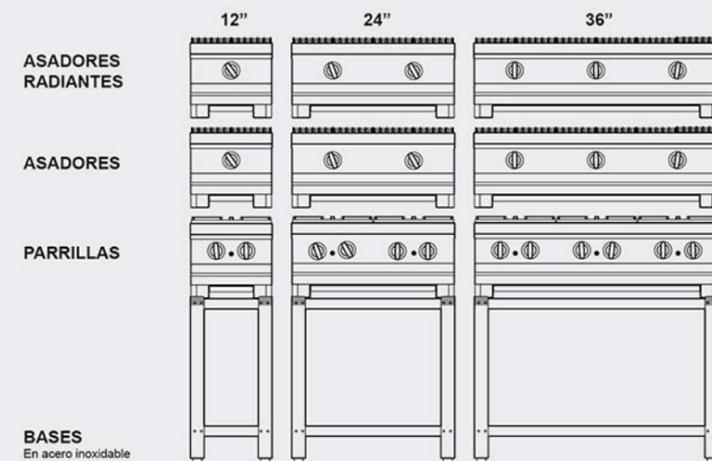
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Cajón colector para carbón mineral de acero inoxidable.
- Parrilla de doble marcado en hierro fundido.
- Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- Charola de derrames.
- Válvulas San-Son® tipo junior.



mod. SSAR24

Asadores Radiantes

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Sistema de placa de acero al carbón por radiación de calor indirecto.
- Parrilla de doble marcado en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- Piloto individual en cada quemador.
- Charola de derrames.
- Válvulas San-Son® tipo junior.



Características generales

- Encendido individual con pilotos.
- Válvula de gas San-Son® mod. Junior.
- Patas niveladoras de piso.
- Charola de derrames.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Porta platos de acero inoxidable en calibre 14.
- Perillas anti-impacto resistentes al calor.
- Panel de llaves en acabado espejo.

Quemadores y válvulas de gas San-Son® con garantía de 5 años.



Hornos Profesionales

Versatilidad y alta producción a bajo costo



mod. HCU

Este es el horno de mayor producción en el mercado y el de menor costo de producción ya que utiliza menos energía, sirve para grandes volúmenes.



El horno de convección San-Son® incluye un sistema de calentamiento que reutiliza las corrientes internas de aire caliente, aprovechando al máximo la energía. Con sólo 35000 BTUS/HR, se alcanzan rápidamente las temperaturas deseadas, ahorrando tiempo, gas y esfuerzo. El desempeño de estos equipos ahorra hasta el 40% de tiempo y energía.

Cuenta con espacio para 5 charolas en 10 diferentes posiciones; dispone de una turbina balanceada y las paredes del horno de doble porcelanizado reflejan el calor y aumentan la eficiencia del horno.

Su pantalla de 5" permite apreciar de mejor forma los menús y funciones del horno. Cuenta con botones de acero inoxidable robustos y duraderos lo que garantiza un mayor tiempo de vida.

Equipos de gran capacidad y versatilidad para aplicaciones gastronómicas y de panadería.

Hornea con o sin vapor alimentos de origen vegetal o animal. Insertos gastronorm o charolas. Programación de recetas con control de vapor, temperatura y humedad.



mod. HSC-U



mod. HSP-U

Cuenta con botones de acero inoxidable robustos y duraderos lo que garantiza un mayor tiempo de vida.

Horno Combi HSC-U

- Pantalla digital de 5".
- Hornea con o sin vapor alimentos de origen vegetal o animal.
- Utiliza insertos gastronorm o charolas.
- Sistema inteligente de programación de recetas con control de vapor, temperatura y humedad.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304, con terminados sanitarios.
- Sistema interior de auto-limpieza.
- Capacidad para almacenar 100 recetas con 3 secuencias diferentes.
- Sonda de temperatura.

Horno Panadero HSP-U

- Pantalla digital de 5".
- Construido en acero inoxidable.
- Rack para 8 charolas de 65 X 45 cms.
- Programación de temperatura, tiempo y niveles de humedad.
- Produce 8 charolas de pan simultáneamente.
- Sistema de vapor manual o programado.
- Ideal para panadería, pastelería y repostería, también es útil como rosticero de pollos y horno pizzero.
- Capacidad para almacenar 100 recetas con 3 secuencias diferentes.



Hornos Eléctricos

Hornos combinados de alta y variada producción.



Hornos combinados eléctricos programables.

- Pantalla digital de 5".
- Calentamiento a base de resistencia eléctrica.
- Funciona como horno de convección de alta producción con o sin vapor.
- Puede cocinar con insertos gastronorm.
- 100 espacios de memoria para recetas con 3 secuencias cada una.
- Fabricado en acero inoxidable, interior en 304.
- Dos vidrios templados (interior desmontable).
- Turbina en acero inoxidable.
- Luz interior.
- Conexión directa a red de agua y drenaje.
- Botones de acero inoxidable.

Mod. Q60-U

- Resistencia de 110 v, 3000 w.
- Insertos gastronorm.

Mod. Q90-U

- Resistencia de 220 v, 6000 w. (trifásico)
- Utiliza charolas 45 x 65 cm.



mod. Q90-U

mod. Q60-U

Fermentadora

Diseñada para proveer del calor y la humedad que se requiere para todo tipo de fermento, en especial las de masas. La fermentación sigue una combinación de baja temperatura y el nivel de la humedad determinado por el usuario, con un control termostático y un botón de encendido para humedad.

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Puerta de cristal con marco de acero.
- Capacidad de 8 charolas.
- Consume aproximadamente 2 litros de agua cada 4 horas, de pendiente del uso, la alimentación del agua es manual.
- Posee dos resistencias, una de 1200w. y otra 1000w.
- Cuatro patas con regatones nivelables.

FERMENTADORA



APLICACIONES: Horno de convección, panadero, repostero, pizzas, guisos de carnes, pescados, mariscos y vegetales, descongelar y regenerar, rostizado de aves, cupcakes, pan francés, freitte, danés, postres, galletas, etc.

APLICACIONES: PIZZA DE CUALQUIER TIPO, PARA PANES ESPECIALES, CALZZONES, GALLETAS, EMPANADAS Y ETC.



Hornos de Pizza

El horno más eficiente para un negocio de pizzería.



Horno Pizzero ZPRZ

- Horno con base de piedra refractaria.
- Termostato a 300 °C.
- Puerta de contrapeso.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Pala para pizza incluida.
- 40 pizzas medianas/hr.
- 5 años de garantía en quemadores.



Horno Pizzero ZPJR

- Horno con base de piedra refractaria.
- Termostato a 300 °C.
- Puerta de contrapeso.
- Fabricado en acero inoxidable con interior porcelanizado.
- Pala para pizza incluida.
- Sistema apilable hasta 3 hornos.
- 20 pizzas medianas/hr.

Horno Comercial ZHS

- Cuerpo en acero inoxidable.
- 1 quemador de hierro fundido de 35,000 BTU/hr.
- Termostato a 300 °C.
- Puerta de contrapeso.
- Interior porcelanizado.



Freidores Profesionales

Productos con el mejor balance entre el gasto energético y la productividad.

SS-35

- Freidor a gas.
- Freidor de alta capacidad 23 kg. de producción / hr.
- Tina con 3 zonas de temperatura: freído, caliente y fría.
- Doble canastilla porta alimentos.
- Termostato de 0 a 200° C.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Tina, cuerpo y quemadores garantizados por 5 años.



ZF-70

- Freidor de alta capacidad de 38 kg. de producción / hr.
- Dos canastillas.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Adecuado para altos volúmenes de pollo y pescado.
- 5 eficientes quemadores (150K BTU/Hr).



MINIFRYX

- Freidor de inmersión.
- Requiere solamente 4 lts de aceite.
- Canastilla de alambón niquelado con mango plastificado.
- Resistencia eléctrica de 3,000 watts.
- 12 kg. de papa/hr.
- Termostato que evita que se queme el aceite.
- Fabricado en acero inoxidable.



APLICACIONES: TODO TIPO DE VEGETALES, HARINAS PROCESADAS, PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR, AVES Y PRODUCTOS ANIMALES. PAPAS, EMPANADAS, POLLO FRITO, PESCADO FRITO, CARNES EMPANIZADAS, TEMPURA, TOTOPOS, TOSTADAS Y CUALQUIER FRITURA.



FILTRO-MAX

- Prefiltro con malla de acero inoxidable T316 para retener partículas de 1 micrón o mayores.
- Manguera para alta temperatura con cubierta de acero flexible.
- Contenedor con capacidad para 30 lts
- Motor de 1/3 hp. con flecha adaptada para altas temperaturas.
- Filtrado por succión en zonas de salida
- Filtra 2.5 lts/min
- Construido con acero inoxidable

Estufas Extrapesadas "Línea Heavy Duty"

Equipo adecuado para el cocimiento con recipientes de alto volúmen.



ZS-701-4

- 4 quemadores octogonales de 26 mil Btu/hr, seccionados con venturis regulables.
- Parrillas de superficie en hierro fundido.
- Extensión para grandes ollas.
- Piloto Individual.
- Charola de derrames para recibir deshechos.



ZS-702

- Plancha de hierro fundido formada para calentamiento rápido y alta producción.
- Dos quemadores rectangulares de 50 mil Btu/hr c/u con venturis regulable.
- Material refractario para dispersión y conservación de calor.
- Charola de derrames para recibir deshechos
- Cuerpo exterior e interior con lámina de acero inoxidable reforzado.



ZS-703

- Plancha de Cold Rolled con dos tapas centrales para sarteneo.
- Dos quemadores circulares de 50 mil Btu/hr c/u con venturis regulable.
- Material refractario para dispersión y conservación de calor.
- Charola de derrames para recibir deshechos.

ZH-701-4

PARRILLA

- 4 quemadores octogonales de 26 mil Btu/hr, seccionado con venturis regulables.
- Parrillas de superficie en hierro fundido.
- Extensión para grandes ollas.
- Piloto Individual.
- Charola de derrames para recibir deshechos.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 35,000 Btu/hr.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.
- Cuerpo exterior e interior con lámina de acero inoxidable reforzado.



ZH-702

PLANCHA

- Plancha de hierro fundido formada para calentamiento rápido y alta producción.
- Dos quemadores rectangulares de 50 mil Btu/hr c/u con venturis regulable.
- Material refractario para dispersión y conservación de calor.
- Charola de derrames para recibir deshechos.

HORNO

- Interior totalmente en Acero Inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 35,000 Btu/hr.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.
- Cuerpo exterior e interior con lámina de acero inoxidable reforzado.



ZH-703

ESTUFA CON PLANCHA TIPO FRANCESA LÍNEA EXTRAPESADA COMPUESTA POR:

PLANCHA

- Plancha de Cold Rolled con dos tapas centrales para sarteneo.
- Dos quemadores circulares de 50 mil Btu/hr c/u con venturis regulable.
- Material refractario para dispersión y conservación de calor.
- Charola de derrames para recibir deshechos.

HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 35,000 Btu/hr.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250 °c.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura.

Cuerpo exterior e interior con lámina de acero inoxidable reforzado.



Fogones

Equipo adecuado para el cocimiento con recipientes de alto volúmen.



SSCF1

- Parrilla de superficie de hierro fundido.
- Un piloto para encendido.
- 1 sección de quemador concéntrico fabricado en hierro fundido con 50,000 BTU/hr.
- Frente y estructura fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro fundido reforzada para ollas.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Regatones nivelables.
- Válvulas San-Son® tipo junior.
- 0.46 x 0.53 x 0.60 m.



SSF1

- 1 juego de triples quemadores independientes de 120000 BTU/hr.
- Panel de perillas de acero inoxidable.
- Parrilla dentada de hierro fundido.
- Charola de derrames.
- Patas con regatones nivelables.
- 0.59 x 0.83 x 0.60 m.



SSF2

- 2 juegos de triples quemadores independientes de 240000 BTU/hr.
- Panel de perillas de acero inoxidable.
- Parrilla dentada de hierro fundido.
- Charola de derrames.
- Patas con regatones nivelables.
- 1.16 x 0.83 x 0.60 m.



SSF3

- 3 juegos de triples quemadores independientes de 360000 BTU/hr.
- Panel de perillas de acero inoxidable.
- Parrilla dentada de hierro fundido.
- Charola de derrames.
- Patas con regatones nivelables.
- 1.74 x 0.83 x 0.60 m.

FOGONES LÍNEA SAN-SON®.

Estufon bajo de 1, 2 y 3 secciones, cada una con dos quemadores independientes concéntricos fabricados en hierro fundido con un total de 100,000 BTU/hr. con garantía de 10 años. Accionados por válvulas San-Son® tipo junior con garantía de 5 años. Parrilla de superficie en hierro fundido con extensiones de acero inoxidable al frente y en el posterior para soportar hasta 200 kg en caliente por sección. Perillas de termoformado resistente en su totalidad al impacto mecánico y térmico. Frente de acero inoxidable. Estructura de ángulo con regatones nivelables.



Infrarrojos

Equipo para cocinar con altas temperaturas en tiempos cortos.

SALAMANDRAS



ZCOLGANTE

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Sistema de columpio con 5 posiciones.
- Quemadores infrarrojos.
- Charola de derrames.



ZAL-75

- Salamandra infrarroja con quemador independiente y tabiques refractarios multiperforados.
- Cuenta con 3 posiciones para un gratinado alto, medio y bajo.
- Charola de derrames en acero inoxidable.



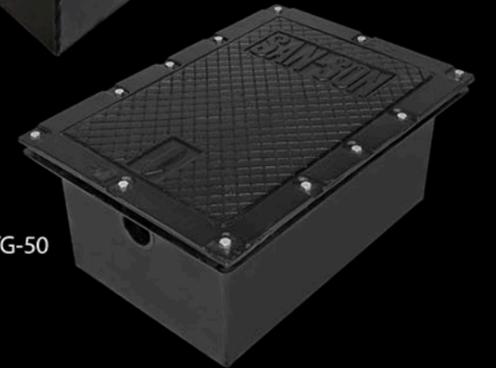
San-Son® crea para tu comodidad y servicio, las Salamandras más eficiente del mercado. Gracias a su sistema de calentamiento a gas de rayos infrarrojos que transmiten un calor intenso con el consiguiente ahorro de tiempo y energía. Su construcción sólida permite un uso continuo para todo tipo de asado y gratinado.

Trampas de Grasa

Sólida construcción, eficiencia y alta capacidad en la retención de grasa para zonas de lavado en cocinas institucionales.



TG-95



TG-50

TG-95

TG-50

- Cuerpo en placa comercial de 1/4" esmaltado epoxico al horno.
- Tapa de hierro fundido con terminado antiderrapante con espesor de 1/2" y terminado en esmalte al horno.
- Empaque integral Garlock1".
- Tubo triple con cuerda corrida de 3" para TG95
- Tubo triple con cuerda corrida de 2" para TG50
- Trampas en placa comercial de 1/4" con troquelado especial
- Capacidad de flujo: TG95: 95 Litros por minuto TG50: 50 Litros por minuto
- Capacidad de retención: TG95: 22 kgrs. de grasa TG50: 15 kgrs. de grasa



Broiler SBG

El mejor sistema del mundo para asar. (utilizado por los mejores SteakHouse del mundo)

El Broiler representa una gran herramienta para producir de manera consistente alimentos jugosos con realce en el sabor, textura agradable y una apariencia apetitosa para el comensal.

El Broiler San-Son cuenta con la tecnología más innovadora por su sistema infrarrojo y la robusta construcción del equipo. La facilidad de uso asegura el cocimiento a término de los alimentos.

Equipo cuyo diseño ofrece flexibilidad, durabilidad, productividad y eficiencia.

La combustión de nuestro quemadores con sistema infrarrojo utiliza más oxígeno que gas, lo cual se traduce en un ahorro de energía brindando costos de operación muy atractivos, por lo que resulta un gran aliado de los Chefs y de todos los que participan en la cocina al ofrecer la combinación correcta de poder y control, abriendo un mundo de posibilidades de menú.



El Broiler representa una gran herramienta para producir de manera consistente alimentos jugosos con realce en el sabor y textura.



Horno Estático

- Se puede utilizar para terminar el cocimiento de los cortes o mantenerlos calientes se mantiene alrededor de 300 °C.

Quemadores

- Cuenta con un sistema de hiper-calentamiento con cuatro quemadores de gas. Los quemadores infrarrojos proporcionan asado a alta velocidad con un secado rápido del producto para el sellado y conservación de los jugos naturales.

Gabinete

- Fabricado en acero inoxidable de dos puertas, entrepaño ajustable a diferentes alturas y cuenta con patas regulables.



Palanca reguladora

Parrillas

- Para el marcado de la carne.

Perillas

Válvulas de ajuste del piloto

Charola antiderrames



APLICACIONES: IDEAL PARA EL ASADO DE CARNE, CORTES FINOS, CARNES ASADAS, AVES, PESCADOS, MARISCOS Y VEGETALES PARA OBTENER EL ASADO PERFECTO.

Asadores de brasa

El secreto para asar un buen corte de carne.



El secreto para asar un buen corte de carne no solo está en la calidad de la materia prima, el equipo resulta una pieza fundamental.

Tanto los chefs de los restaurantes de más renombre, como aquellos amantes de las parrillas en casa, ya están experimentando con este método para generar nuevas experiencias de sabor y mayores beneficios al preparar platillos al fuego.



Horno de brasa SIGNATURE mod. HBSP/HBSPG

- Horno en acero inoxidable 304, acero 430 y acero al carbón.
- Aislamiento con fibra cerámica y lana mineral para la disipación de calor al exterior.
- Regulador de tiro superior (mínimo y máximo).
- Cortafuegos que evita la salida de llamas y chispas.
- Regulador de temperatura inferior. (abierto y cerrado).
- Tres niveles para ajustar altura de parrilla.
- Tiempo de encendido 30 minutos aprox.
- Charola de cenizas inferior.
- Charola de derrames de puerta.
- Parrilla de 412 x 416 mm.
- Capacidad de servicio 10 personas.
- Cajón de carbón con capacidad de 2 kg.



Gabinete para horno de brasa SIGNATURE SGHBS

- Cajón para utensilios.
- Elegante diseño.
- Puerta con zona para guarda de carbón.
- Ruedas para moverlo con facilidad a la zona deseada.



ROBATA

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robotayaki, hemos creado el nuevo ROBATA San-Son®.

Parrilla abierta con carbón que cuenta con varios niveles de altura y accesorios para elaborar todo tipo de alimentos con la utilización de espadas que se colocan directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.

- Parrilla inferior y superior.
- Pinzas.
- Atizador.
- Pala para cenizas.
- Cepillo de púa.
- Fabricado en acero inoxidable.



ASADOR ARGENTINO HEAVY DUTY

• Estructura robusta evitando cualquier deformación por calor extremo.

TABIQUE REFRACTARIO

• Permite reflejar y retener el calor, estabilizando el suministro de calor de la parrilla.

SISTEMA HEAVY DUTY DE ELEVACIÓN DE PARRILLA

• Sistema de manivela y ejes elevados con cadena de acero inoxidable reforzada.

PARRILLAS

• Fabricadas en acero inoxidable con sistema en "V" que permite mantener una zona de flujo de calor. Marcando la carne y canalizando los jugos a la charola de derrames.



Asadores de brasa

El secreto para asar un buen corte de carne.

Parrilla tipo VASCA mod. SPVS-120/SPVD-210

La Parrilla tipo Vasca San-Son®, permite una cocción de alta precisión al contar en cada sección con una cama para brasa completamente aislada de tabique refractario para alta temperatura, además, su sistema de elevación de la parrilla ofrece al parrillero el control total para el asado.

A diferencia de una parrilla profesional tradicional, la parrilla tipo Vasca San-Son®, cuenta con sistema de convección natural con control de flujo de aire y recolector de cenizas. La zona de brasa, llega a temperaturas de 250 °C, con un consumo diario de carbón de 36 a 40 kg. aproximadamente.



Parrilla abierta de carbón Perfecta para cocinar al estilo mangal. mod. SSMC-185

En San-Son® hemos recogido la tradición culinaria de Oriente Medio y le hemos aplicado la última tecnología en brasa.

El Mangal San-Son®, es ideal por su multifuncionalidad; gracias a tres factores clave:

- Superficie de parrilla formato extra grande.
- Cuatro niveles de braseado.
- Accesorios conjugados que permiten todo tipo de aplicaciones.

En cada nivel de braseado hay dos barras transversales ajustables que permiten ejecutar elaboraciones tanto en parrilla directa, como mediante brocheta, planchas y GNs San-Son® o atemperadores. El primer y más bajo nivel de braseado se utiliza para elaboraciones y sellados rápidos, el segundo y tercero para braseados más lentos y el cuarto para temperar y mantener calientes los alimentos.



Dos secciones independientes de parrilla

Zona de enfriamiento

Tabique refractario

Sistema de elevación individual

Zona de guardado para colocar brasa o troncos de madera

Ruedas para su fácil transportación



PARRILLA PROFESIONAL
TIPO AMERICANA

Caja ahumadora con regulación de flujo de humo

Parrilla de ángulo en forma de "V" para marcado, con inclinación para recolección de grasa

Recolector de grasa

Frente abatible



Parrilla HEAVY DUTY multifuncional con dos secciones independientes de parrilla, zona para iniciar la brasa, plancha de reposo y en el centro caja ahumadora con regulación de flujo de humo.

elevación de la parrilla ofrece AL PARRILLERO el CONTROL TOTAL para el asado.

Características:

- Sistema de elevación individual con marco para recibir parrilla por sección mediante volante de control de altura. Su caja mecánica de rotación es resistente a altas temperaturas, permitiendo movimientos

suaves y constantes de altura regulable.

- Parrillas de ángulo en forma de V para marcado, con inclinación con recolector de grasa.
- Iniciador de brasa en la parte trasera de cama de cocción con zona para colocar brasa o troncos de madera.
- Caja ahumadora con sistema cerrado para concentración del ahumado con área de regulación de flujo de aire para el control del

humo.

- Zona de enfriamiento para reposar la carne.
- Frente abatible de protección de área de cocción que se convierte en repisa de apoyo.
- Construcción robusta con estructura de PTR de ACERO INOXIDABLE, cuenta con ruedas HEAVY DUTY para su fácil transportación.



San-Son[®]
GRILL CENTER

Sanbrazz

Horno asador de brasas naturales para el asado y ahumado perfecto.



Características

- Temperatura de cocción: 300 - 450 °C.
- Tiempo de encendido: 30 min. aprox.
- Peso 280 Kg.
- Dimensión de parrillas: 2 de 745 x 470 mm. en acero inox. 304 con barras de Ø3/8".
- Parrillas de superficie: Solera cold rolled 1/2".
- Cortafuegos que evita que salga llamas o chispas hacia los conductos de la chimenea de ventilación del horno.
- Caja de carbón.
- Posición de tiro superior de mínimo a máximo.
- Puerta porcelanizada o en acero inoxidable con termómetro.
- Construido con acero inoxidable y acero estructural del hierro.
- Rejillas que permiten el flujo de aire proveniente del cajón de cenizas.

- Cajón de cenizas que permite regular la cantidad de aire que ingresa a la cámara de cocción. De la misma manera funciona para recolectar la ceniza producida por el carbón.
- Graseira
- Tiro superior regulable que permite ajustar la salida de humos, en las posiciones CERRADO (Izquierda) o ABIERTO (Derecha).
- Regatones niveladores.

APLICACIONES: CARNE DE CUALQUIER TIPO, PESCADOS, FRUTOS DEL MAR, PIZZAS, MASAS, VERDURAS, FRUTAS, ETC.



Camaras de Refrigeración y Congelación

Sistema modular de cámaras frigoríficas.

La cámara San-Son brinda flexibilidad al adaptarse a multiples espacios y aplicaciones. Está fabricada con materiales de alta calidad, resistencia, y ofrece gran variedad de configuraciones. El sistema de enfriamiento tipo mochila puede instalarse en muro o en plafón.

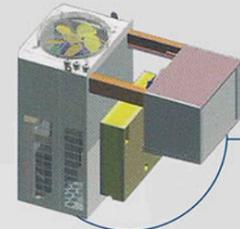
Las cámaras San-Son son un concepto modular, con temperaturas que van desde los 4° hasta los -20° C. Cuentan con diferentes espacios de acuerdo a las necesidades de almacenaje, su estructura es resistente y el compresor utiliza gas ecológico 404A para refrigeración y congelación.

La cámara San-Son esta construida con un material compuesto tipo sándwich, que combina un núcleo de poliuretano de alta densidad con una lámina prepintada en ambas caras. la adhesión del aislamiento a las paredes se logra por la inyección de poliuretano de alta densidad.

Puertas disponibles de línea o de diseño especial, corredizas o pivotantes, de 4" de espesor, exteriores en aluminio natural o laqueado, acero inoxidable o lámina pinto. Marco con rotura térmica, cierres herméticos en acero inoxidable y aluminio. Herrajes en composite gris. Apertura interior, mirilla o visor de doble cristal de 30 x 30 cms y cerraduras.

Temperaturas de 4° C hasta -20° C. Método de acomodo entre piso y plafón ausente de molduras y/o ángulos de ensamble. Los muros son de 4" de espesor y 1.10 m de ancho (modulares).

- Panel con núcleo de poliuretano
- Puerta con aluminio antiderrapante
- Sellado hermético



Instalación de montaje en pared

La cámara San-Son brinda flexibilidad al adaptarse a multiples espacios y



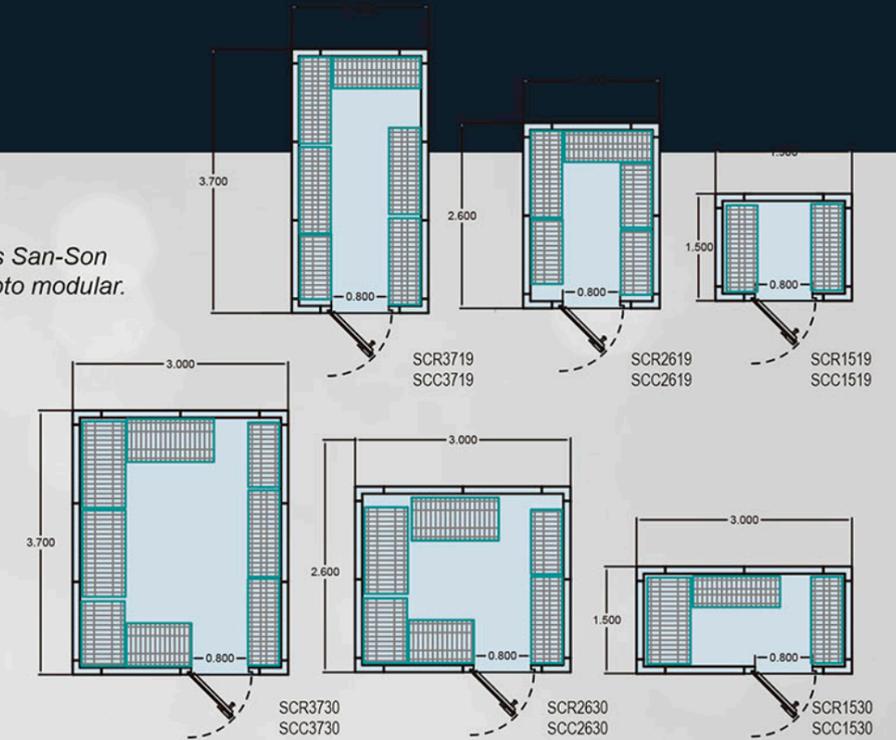
Control digital de temperatura

Puerta Semi-Empotrada

Bisagras en composite gris

Diseños personalizados, elija tipos de puerta, accesorios y acabados

Las cámaras San-Son son un concepto modular.



Puerta y piso con aluminio antiderrapante o de poliestireno extruido con firme de concreto

LOS EQUIPOS SE CARACTERIZAN POR:

- DISEÑO TROPICALIZADO PARA TEMPERATURA AMBIENTE DE 35 °C
- VÁLVULA DE EXPANSIÓN TERMOSTÁTICA
- DESESCARCHE POR GAS CALIENTE CON CONTROL DE TEMPERATURA
- EQUIPO COMPACTO DE CARGA REDUCIDA DE REFRIGERANTE, MENOR A 2.5 KG.

PISOS

Los equipos monoblock, son equipos de refrigeración compactos para su instalación en la pared de una cámara frigorífica de pequeño tamaño de refrigeración y congelación.

La cual combina las últimas tecnologías en refrigeración con soluciones tradicionales de probada eficacia en un diseño muy compacto poseen una gran robustez con un peso muy reducido y una carga de refrigerante muy ajustada. Están fabricados en estructura y carrocería de chapa de acero galvanizado con pintura poliéster.

Cada equipo ha sido optimizado y probado previamente en fábrica para garantizar un funcionamiento óptimo e ininterrumpido bajo las condiciones más adversas.



Solo para caminar (Sin carritos)

Botador interior de seguridad



Instalación de montaje en pared





Isla de Cocción

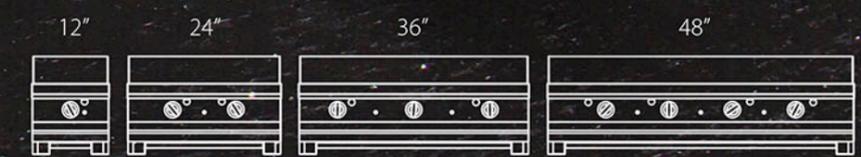
Sistema Modular Sanitario

En una base de 72" (183 cms.) usted puede seleccionar solo los equipos que funcionan para su cocina (Asadores, Parrillas, Planchas, Freidores).

Otra ventaja es que usted decide el tamaño que le exige la producción de su menú, de esta manera la cocina se ajusta a su presupuesto y espacio; y no usted a equipos pre-diseñados.

Configure según sus necesidades. Usted puede seleccionar entre la siguiente variedad de equipos: Parrillas de fuego abierto, planchas, asadores, freidores, baños maría, estufa francesa, etc. con la facilidad de que cada equipo puede ajustarse al tamaño requerido (12", 24", 36", 48").

En la parte inferior no se acumulan contaminantes ni fauna nociva por lo que usted puede estar seguro de que la limpieza se llevará a cabalidad.



Refrigeración (Refrigeradores y Congeladores)

Refrigeradores ecológicos con gran capacidad de almacenaje frío



CR-23-A

Refrigerador vertical de 24" cúbicos o 680 lts. de capacidad con una puerta sólida con jaladera. Luz y cuatro parrillas de alambón plastificado en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad de 2" de espesor. Compresor heavy duty hermético autocontenido de 1/4 Hp. Con evaporador en la parte interior. Termómetro exterior digital y termostato. Interior está fabricado en aluminio pre-pintado y el exterior en acero inoxidable.



CR-49-A

Refrigerador vertical de 49" cúbicos o 1387 lts. de capacidad con dos puertas sólida con jaladera. Luz y ocho parrillas de alambón plastificado en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad de 2" de espesor. Compresor heavy duty hermético autocontenido de 1/3 Hp. Con evaporador en la parte interior. Termómetro exterior digital y termostato. Interior fabricado en aluminio pre-pintado y el exterior en acero inoxidable.



CR-23-AC

Congelador vertical de 24" cúbicos o 680 lts. de capacidad con una puerta sólida con jaladera. Luz y cuatro parrillas de alambón plastificado en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad de 2" de espesor. Compresor heavy duty hermético autocontenido de 1/2 Hp. Con evaporador en la parte interior. Termómetro exterior digital y termostato. Interior fabricado en aluminio pre-pintado y el exterior en acero inoxidable.



CR-49-AC

Congelador vertical de 49" cúbicos o 1387 lts. de capacidad con dos puertas sólida con jaladera. Luz y ocho parrillas de alambón plastificado en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad de 2" de espesor. Compresor heavy duty hermético autocontenido de 1 Hp. Con evaporador en la parte interior. Termómetro exterior digital y termostato. Interior fabricado en aluminio pre-pintado y el exterior en acero inoxidable.

Bases Refrigeradas

Almacenes fríos con zonas de trabajo



Con cubierta lisa

Base refrigerada con cubierta lisa de trabajo, en isla de 7' cúbicos de capacidad interna. Parte inferior con dos puertas sólidas con jaladera, parrillas de alambón plastificado en la parte interior. Compresor hermético auto-contenido de 1/5 hp. Con evaporador en la parte interior. Interior fabricado en aluminio prepintado color blanco y el exterior en acero inoxidable. Montada sobre ruedas de alto rendimiento, dos con freno.



Con lambrin

Base refrigerada con cubierta lisa de trabajo, con lambrin a muro, de 7' cúbicos de capacidad interna. Parte inferior con dos puertas sólidas con jaladera, parrillas de alambón plastificado en la parte interior. Compresor hermético auto-contenido de 1/5 hp. Con evaporador en la parte interior. Interior fabricado en aluminio prepintado color blanco y el exterior en acero inoxidable. Montada sobre ruedas de alto rendimiento, dos con freno.



Preparación de alimentos

Base refrigerada con un vano en cubierta para colocar 8 insertos de 1/6 (incluidos). Tapa en área de insertos y tajo de nylonid de 1/2" de espesor a todo lo largo. Por la parte inferior dos puertas sólidas con jaladera con parrillas de alambón plastificado en la parte interior. Compresor hermético auto-contenido de 1/5 hp. Con evaporador en la parte interior. Interior fabricado en aluminio prepintado color blanco y el exterior en acero inoxidable. Montada sobre ruedas de alto rendimiento, dos con freno.



Diseñadas para brindarle la garantía de operación que su negocio necesita



Compresor hermético

Fabricadoras de Hielo

El enfriamiento que siempre esta disponible en la mesa del comensal (Sin desperdicio).



SK120PT

Dimensiones	500 X 590 X 850
Producción (lb/24hrs)	120 lb = 55 kg
Capacidad del Deposito (lb)	40 lb = 18 kg
Voltaje (V/Hz)	110/60
Poder (W)	300
Tipo de Unidad Condensadora	Aire
Refrigerante	R404A
Peso Neto (kg)	45
Peso Bruto (kg)	50

SK-500P

Dimensiones	760 X 830 X 1718
Producción (lb/24hrs)	500 lb = 227 kg
Capacidad del Deposito (lb)	275 lb = 125 kg
Voltaje (V/Hz)	220/60
Poder (W)	1240
Tipo de Unidad Condensadora	Aire/Agua
Refrigerante	R404A
Peso Neto (kg)	66
Peso Bruto (kg)	45

SK-1000P

Dimensiones	760 X 830 X 1893
Producción (lb/24hrs)	1000 lb = 455 kg
Capacidad del Deposito (lb)	275 lb = 125 kg
Voltaje (V/Hz)	220/60
Poder (W)	2300
Tipo de Unidad Condensadora	Aire/Agua
Refrigerante	R404A
Peso Neto (kg)	45
Peso Bruto (kg)	50

Electroprofesionales

Contamos con una gran variedad de electroprofesionales para cocina.



a)



b)



c)



d)

a) Crepera

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Superficie de hierro fundido con cubierta anti-adherente.
- Crepas de hasta 40 cms.
- Control de temperatura por termostato.
- 1500 watts.
- Administra y ahorra energía.

b) Horno de Microondas

- Horno industrial de 1" cubicos.
- 1000 watts de potencia.
- 3 niveles de poder.
- Puerta panorámica.
- Luz interior y panel digital de 10 funciones preprogramadas.
- Timer de 99 minutos y opción con memorias programables.
- Fabricado en acero inoxidable.

c) Licuadora ICESMART para bebidas frías

- Licuadora ICESMART para bebidas frías, con motor de 2.5 H.P.
- Vaso de policarbonato de 2 litros.
- Tarjeta digital con 6 programas de velocidad y pulsador manual.
- Switch de seguridad.

d) Caja antiruido ICESMARTBOX

- YA NO MÁS RUIDO**
- La caja antiruido ICESMARTBOX reduce en un 50% el ruido de tu licuadora.
 - Caja antiruido ICESMARTBOX para licuadora.

Electroprofesionales

El complemento eficiente para cocinas efectivas



Anaqueles Epóxicos

- Anaqueles para almacén y cámaras.
- 4 entrepaños de alambón.
- 4 postes ajustables.
- Acabado green epoxy.



Rack de Charolas

- Rack espigero en aluminio.
- 18 charolas (65 x 45 cms).

PARRILLAS DE INDUCCIÓN

- Calentamiento extra rápido. • Ahorro de energía. • Fácil transportación (potátil). • Sensor de seguridad. • Superficie lisa de vidrio templado de alta calidad y fácil limpieza.
- Transmisión de calor de forma directa y rápida. • Alcanza temperaturas de hasta 300° C.
- Panel digital programable; tiempo y temperatura.



INDUXSTYLE
• Pantalla LCD



INDUXSAN
• Marco resistente en acero inoxidable.
• Uso rudo.
• Panel digital.

Lavalozas Profesionales

La línea más completa de estufas profesionales para restaurantes, hoteles, etc etc



2350 PLATOS/HR

Lavamax 1000

- Booster integrado.
- Fabricada en acero inoxidable 304.
- Ciclos de lavado y abrillantado independientes.
- 3 ciclos de lavado automático.
- Tina embutida.
- Ciclos de 120-180 segundos, hasta 30 racks /hr.
- Potencia total: 5050 watts.

2350 PLATOS/HR

Arrastre

- Fabricada en acero inoxidable 304.
- Booster integrado.
- 100 racks por hora.

Mobiliario en Acero Inoxidable

Equipo de alta resistencia, diseñado para el uso sanitario y continuo.



a)



b)



c)



d)



e)

a) De trabajo

Las mesas de trabajo se caracterizan por tener alta resistencia. Las patas cuentan con regatones niveladores. La cubierta soporta un peso distribuido de 500 kgs. cada entrepaño soporta 40 kgs. extra. Con o sin entrepaño.

b) Picado

Mesa preparada para recibir cubierta de nylamid de 3/4" de espesor (incluido). Cuenta con refuerzo estructural al centro. Con o sin entrepaño.

c) Gabinete

Las cubiertas funcionan como mesas de trabajo, los gabinetes cuentan con un entrepaño que puede colocarse a diferentes alturas y piso en acero inoxidable.

El equipo tiene dos presentaciones: En isla y con tope a muro. El segundo entrepaño es opcional.

d) Con tarja

Esta mesa cuenta con borde antiderrames para evitar el desbordamiento de líquidos. La tarja de 45 x 40 x 25 cms. es útil para el lavado de cristalería y/o de alimentos.

e) Fregadero con doble tarja

El fregadero cuenta con 2 tarjas de 45 x 40 x 25 cms. Útil para el lavado de cristalería, ollas y utensilios. Todos los acabados son sanitarios.

Sucursales San-Son®

- CDMX 1 Av. Chapultepec 68, Colonia Doctores, Del. Cuauhtémoc, CDMX. C.P. 06720. Tels.: 55 55 14 78 16
- CDMX 2 Av. Chapultepec 197, Colonia Juárez, Del. Cuauhtémoc, CDMX C.P. 06600. Tels.: 55 44 38 59 03
- TLALNEPANTLA. Mariano Escobedo No. 48, Col. Centro, Tlalnepantla, Edo. de Méx. C.P. 54000. Tels. 55 88 48 32 59
- GUADALAJARA. Av. de la Paz 944. Col. Centro, Guadalajara, Jalisco. C.P. 44100. Tels.: 33 33 32 00 16

- CANCÚN. Av. Chichén Itzá Sm. 27 M.11 Lot. 08, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560. Tels.: 99 82 96 98 49
- AGUASCALIENTES. Av. de la Convención de 1914 Norte. No. 1004-A. Fraccionamiento Circunvalación Norte. Aguascalientes, Aguascalientes. C.P. 20020. Tels. 44 94 54 15 53
- PUEBLA. Av. 25 Poniente 502, Chulavista Puebla, Puebla, C.P. 72420. Tels.: 22 23 79 06 13

CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO EN TODA LA REPÚBLICA

- QUERÉTARO. Av. Tecnológico 130, San Ángel, Santiago de Querétaro, Qro. C.P. 76030. Tels.: 442 454 02 04
- MONTERREY. Av. Simón Bolívar 1661, Col. Mitras Centro. Monterrey, N. L. C.P. 64320. Tels.: 81 24 74 65 97
- FÁBRICA COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V. Protón No. 9 Col. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez Estado de México. C.P. 53370. Tels.: 55 21 66 33 77 al 81

www.san-son.com

ventas@san-son.com



Grupo San-Son Oficial