







# PONÉ EN MARCHA TU INSPIRACIÓN

## **Equipamiento de alta gama**

Llevamos cuarenta y cinco años diseñando, fabricando e instalando los mejores equipos para la gastronomía de Argentina y Latinoamérica. Un perfecto equilibrio entre tecnología y profesionalismo es el soporte de nuestra constante inspiración.

## **Ig Contract**

### **La mejor performance**

Conocer el mercado nos permite comprender la importancia de cada inversión y la forma de concretar cada idea como fue imaginada. Desde el layout del proyecto hasta la puesta en marcha del equipamiento, brindamos el asesoramiento más completo y detallado a través del Ig Contract.

## **División Servicio Técnico**

### **Te acompañamos durante todo el camino**

Nuestra calidad está presente durante todo el desarrollo del negocio. Mediante el Departamento de Instalaciones, el de Servicio de Mantenimiento y Post-venta y los T.A.S. (Talleres Autorizados de Servicio) que cubren todo el país y los países del exterior en los que Ingeniería Gastronómica está presente, todos los días de la semana, garantizamos una correcta puesta en marcha, adecuada capacitación, supervisiones de control y la segura provisión de repuestos.

## **División Comercial**

### **Para cada destino**

Más de 1500 ítems en: cocción, refrigeración, distribución, preparación, lavado y accesorios para atender rápidamente cualquier demanda.



# COCINAS CON HORNO Y ANAFES

Dos versiones en cocinas modulares y también versiones compactas según la disponibilidad de espacio y necesidades de uso.



• ANAFE HEAVY DUTY SERIE 700



• COCINA 700 HI TECH



• ISLA CENTRAL HEAVY DUTY SERIE 700

## Características

- Cocinas Modulares Heavy Duty Series 700 y 900
- Cocinas Compactas Heavy Duty Series 700 y 900
- Islas Centrales Heavy Duty Series 700 y 900  
También cocinas con apoyo central
- Cocinas Serie 75 (a Gas)



• **COCINA MODULAR  
HEAVY DUTY SERIE 900**



• **COCINA COMPACTA  
HEAVY DUTY SERIE 900**



• **SALAMANDRA  
ESTANTE MÓVIL**



# HORNOS

Hornos combinados (mixtos), convectores, pizzeros y continuos, pasteleros y panaderos.

## Características

- Ig Play Touch
- Línea GN Apilables
- Línea 1300 Apilables
- Horno OEM Pizzero Apilable
- Hornos Conectores 1500 | 750 | 250
- Hornos Panaderos Fourmatic 4 y 8



• HORNO COMBINADO IG PLAY TOUCH 201



• HORNO DOBLE GN 2 CON BASE



• HORNO 250 CONVECTOMATIC



• HORNO DOBLE GN 1300  
CON BASE



• HORNO OEM PIZZERO  
DOBLE MODELO 4 DS



• HORNO CONVECTOR CONVECTOMATIC 1500



• HORNO CONVECTOR CONVECTOMATIC  
F 750 CON BASE



# FREIDORAS

Freidoras de 27 y 47 litros, de gran poder de recuperación, aptas para alta producción.

## Características

- Freidoras Serie 700 Heavy Duty 27 y 47 litros
- Freidoras Serie 75 - 27 litros
- Filtros de aceite
- Carros
- Canastos



• FREIDORA HEAVY DUTY  
S700 27 LITROS



• FREIDORA ELÉCTRICA HEAVY DUTY CON TIMER  
MODELO S700 27 LITROS Y MANTENEDOR CALEFACCIONADO



• FREIDORA HEAVY DUTY  
S700 47 LITROS



# CUOCIPASTAS

De 27 y 47 litros, gran poder de recuperación, aptas para alta producción.

## Características

- Cuocipastas Serie 700 Heavy Duty 27 y 47 litros
- Cuocipastas Serie 75 - 27 litros



• CUOCIPASTA HEAVY DUTY  
S700 27 LITROS



• CUOCIPASTA HEAVY DUTY  
S700 47 LITROS



# MARMITAS Y SARTENES VOLCABLES

Para grandes producciones en servicios de alimentación hospitalaria, institucional y de la hotelería. Desde 50 litros hasta 500 litros de capacidad.

## Características

- Líneas fijas y volcables
- Líneas modulares
- Distintos sistemas de calefacción: eléctrica, gas o vapor, directas, o indirectas



• **SARTÉN VOLCABLE MODULAR  
MODELO SV 900 G**



• **MARMITA FIJA INDIRECTA 200 LTS  
MODELO MLFG 200**



• **MARMITA FIJA A VAPOR DE LÍNEA  
MODELO MLFV 200 LVL AMERICANA**



# LÍNEA DE PREPARACIÓN

En el área de preparación también ofrecemos la más amplia gama de productos:

## Características

- Mesadas, lisas y con piletas, para preparación, lavado y corte de carnes y vegetales
- Alacenas, cubierteros, estanterías para cuartos fríos y depósitos
- Cortadoras de verduras y fiambres, peladoras de papas, batidoras, amasadoras, trituradoras, picadoras y sobadoras
- Estantes de pared, tarimas de piso
- Estantes lisos y del tipo reja para escurrido
- Carros para movimiento de materiales
- Cutters. Mixers
- Racks altos y bajos (para bandejas)



- **CORTADORA DE HORTALIZAS  
MODELO CL 50**



- **BATIDORAS PLANETARIAS  
60 Y 30 LTS**



- **MESADA PARA PREPARACIÓN EN  
INOXIDABLE CON PILETA Y BASE**



# REFRIGERADORES Y FREEZERS

Amplia gama de gabinetes refrigerados, capaces de almacenar cualquier tipo de producto: bebidas y alimentos frescos o cocidos y congelados.

## Características

- Refrigeradores Gastronorm Heavy Duty desde 1 a 6 puertas
- Mostradores Refrigerados Heavy Duty 1,20 mts a 3,40 mts
- Abatidores de temperatura
- Cámaras Frías
- Vitrinas Refrigeradas, puerta ciega o puerta de vidrio
- Dispenser refrigerado para vino en copas
- Preparados para bandejas 2/1



• **MOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM HEAVY DUTY MODELO MR 1900**



• **REFRIGERADOR GASTRONORM HEAVY DUTY MODELO IG 21**



• **REFRIGERADOR GASTRONORM HEAVY DUTY MODELO IG 43**



• ABATIDOR AT 14/40



• ABATIDOR AT 5/14



• VITRINA REFRIGERADA



• VITRINA EXHIBIDORA  
REFRIGERADA  
SOBRE MOSTRADOR



# LAVADORAS

Lavadoras para vasos, tazas, platos, cubiertos, bandejas y copas. Lavadoras para pequeñas y medianas instalaciones.

Lavadoras para grandes usuarios.

## Características

- Continuas: Conveyor Type CT y Flight Type FT
- Lavadoras de capota línea LC
- Bajo Mesada línea LF



• LAVADORA DE VAJILLA LC 700 M  
CON MESADA DE ENTRADA Y SALIDA



• LAVADORA CONVEYOR TYPE  
MODELO CT 2200



• LAVADORA BAJO MESADA  
MODELO LF 322 M



• LAVADORA FLIGHT TYPE  
MODELO FT 6500



# LÍNEAS DE DISTRIBUCIÓN

Todas las alternativas para responder a las necesidades del servicio de alimentación. Las más variadas opciones de acabado exterior para líneas de autoservicio: acero inoxidable, madera, melamina, corian, mármol, etc.

## Características

- Muebles refrigerados y calientes para Self Service y Salad Bar
- Carros de venta ambulante
- Muebles neutros
- Carros para servicio de alimentación hospitalaria
- Racks con cover térmico para servicio de banquetes



• LUNCHONETTE ELÉCTRICO PARA AUTOSERVICIO



• CARRO PARA VENTA AMBULANTE



• CARRO BANQUETES CPB 120 RACIONES

