



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA
WWW.IG.COM.AR



NUESTROS PRODUCTOS





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 Convectores 1500 | 750 | 250
- Hornos Panaderos Fourmatic 4 y 8



• HORNO DOBLE GN 2 CON BASE



• HORNO COMBINADO IG PLAY TOUCH 201



• 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



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA**

WWW.IG.COM.AR

**Ingeniería Gastronómica S.A. | Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754 - 5000 | ventas@ig.com.ar**