



NUEVA VERSIÓN

MIX



# DELTA

COCINAS PROFESIONALES

Desde 1944

*Equipos para crear un rico negocio*

## COCCIÓN

MODULAR · VARIEDAD · EFICIENCIA · RENDIMIENTO  
CALIDAD · RENTABILIDAD · POTENCIA



Intertek



## VENTAJAS BENEFICIOS EXCLUSIVOS DELTA

• Certificación ETL (ANSI, NSF y CSA) *	+ Seguridad + Calidad + Eficiencia
• QUEMADORES ABIERTOS de fundición con pintura anticorrosión, resistente a la flama.	+ Vida útil • Mejor imagen
• Sistema anti-atasco.	+ Rendimiento
• PARRILLAS Individuales y desmontables.	+ Ergonomía + Higiene
• PANEL de controles desmontable.	• Fácil mantenimiento + Higiene
• PLANCHAS cold rolled ½", acabado semi - espejo.	+ Rapidez • Anti-adherente
• Aislamiento con lana mineral en HORNOS y costados en TODOS nuestros equipos.	• Evita fugas • Evita sobrecalentamientos + Aprovechamiento + Higiene + Ahorro
• Puertas en ESTUFAS Y HORNOS con contrapesos resistentes a 90 kg.	+ Durabilidad • Seguridad
• ISLAS Diseño Inteligente.	+ Plusvalía + Diferenciación
• Modulares.	+ Optimización de espacio
• ESTUFONES con Nuevo quemador más eficiente.	+ Potencia - Consumo
• Una válvula para cada quemador.	+ Rapidez
• Soportan grandes cantidades de peso.	+ Duraderos + Resistentes

### GENERALES

• Q.F.A. 30,000 BTU	+ Potencia - Consumo
Q. T. H. 35,000 BTU/HR. C/U	+ Potencia
• Sección de gratinador con parrilla niquelada.	+ Optimización
• Válvula libre de mantenimiento.	• Cero Costo post-venta
• Patas con niveladores.	+ Estabilidad

### INSTALACIÓN

- Baja presión de trabajo (28 cm c/a)
- Tubo de alimentación de 3/4" ø.

\* Algunos modelos

- Especificar si es a Gas Natural
- Precios más 16% de IVA
- Toda modificación + un 15% P.L.
- Para mayor información puedes consultar nuestro sitio web.



# LINEA MASTER 760



## Estufas comerciales Aquiles



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO	RESPALDO ALTO
<b>H4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos</li> <li>• Horno 3.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU /S/H: 163,000</li> <li>• Total KCAL/H: 67540.3</li> <li>• Consumo M3/H: 3.76</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$42,400.00	\$3,600.00
			TOP	\$37,200.00	\$3,000.00
			<b>NUEVO</b> MIX	\$24,900.00	NA
			ECO	\$23,000.00	NA
<b>H4 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 11,150 Watts</li> <li>• Peso: 133 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$56,300.00	\$3,600.00
			TOP	\$48,300.00	\$3,000.00
<b>H6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores abiertos</li> <li>• Horno 4.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU /S/H: 227000</li> <li>• Total KCAL/H: 83669.4</li> <li>• Consumo M3/H: 4.66</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$45,500.00	\$4,400.00
			TOP	\$40,300.00	\$3,700.00
			<b>NUEVO</b> MIX	\$30,300.00	NA
			ECO	\$29,100.00	NA
<b>H6 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 15,550 Watts</li> <li>• Peso: 167 kg</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$70,700.00	\$4,400.00
			TOP	\$62,600.00	\$3,700.00
<b>H4-GA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Plancha + Horno 3.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.) + Gratinador.</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU /S/H: 233000</li> <li>• Total KCAL/H: 138104.8</li> <li>• Consumo M3/H: 7.70</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$49,500.00	\$7,400.00
			TOP	\$42,100.00	\$6,200.00
			<b>NUEVO</b> MIX	\$35,100.00	NA
			ECO	\$31,800.00	NA
<b>H4-GA E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 17,850 Watts</li> <li>• Peso: 226 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$92,100.00	\$7,400.00
			TOP	\$83,000.00	\$6,200.00
<b>H6-GA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores abiertos + Plancha + Horno 4.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.) + Gratinador.</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU /S/H: 297000</li> <li>• Total KCAL/H: 154233.9</li> <li>• Consumo M3/H: 8.59</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$59,700.00	\$8,100.00
			TOP	\$53,000.00	\$6,800.00
			<b>NUEVO</b> MIX	\$42,000.00	NA
			ECO	\$39,000.00	NA
<b>H6-GA E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 22,250 Watts</li> <li>• Peso: 263 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$95,000.00	\$8,100.00
			TOP	\$85,600.00	\$6,800.00

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado



# LINEA MINI 460

Estufas comerciales **Aquiles**

**H3-GA MINI**



**H2-GA MINI**



**H3 MINI**



**H2 MINI**



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>H2 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Horno 2 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 82,704</li> </ul>	• Ruedas	TOP	<b>\$26,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$20,000.00</b>
<b>H3 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores abiertos</li> <li>• Horno 2.45 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 112,704</li> </ul>	• Ruedas	TOP	<b>\$31,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$24,500.00</b>
<b>H2-GA MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Plancha + Gratinador</li> <li>• Horno 2 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 105,408</li> </ul>	• Rueda	TOP	<b>\$36,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$28,400.00</b>
<b>H3-GA MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores abiertos</li> <li>• Plancha + Gratinador</li> <li>• Horno 2.45 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 135,408</li> </ul>	• Rueda	TOP	<b>\$42,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$34,000.00</b>

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

# LINEA MASTER 760



## Estufas Múltiples Aquiles



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
EM-H	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador</li> <li>• Horno 4.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU<sup>3</sup> S/H: 279,000</li> <li>• Total KCAL/H: 70312.5</li> <li>• Consumo M3/H: 3.92</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$64,700.00
			TOP	\$54,000.00
			NUEVO MIX	\$47,400.00
			ECO	\$45,300.00
EM-H E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 23,800 Watts</li> <li>• Peso: 297 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$97,900.00
			TOP	\$86,500.00
			NUEVO MIX	\$79,800.00
EM-M	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor</li> <li>• Total BTU<sup>3</sup> S/H: 209000</li> <li>• Total KCAL/H: 52671.4</li> <li>• Consumo M3/H: 2.94</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$48,900.00
			TOP	\$42,300.00
			NUEVO MIX	\$35,600.00
EM-M E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 19,050 Watts</li> <li>• Peso: 182 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$67,600.00
			TOP	\$59,700.00
			NUEVO MIX	\$55,800.00
EM-H-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos, Plancha + Asador + Freidor + Gratinador</li> <li>• Horno 3.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU<sup>3</sup> S/H: 244000</li> <li>• Total KCAL/H: 61491.9</li> <li>• Consumo M3/H: 3.43</li> </ul>	• Rueda	PRO	\$60,900.00
			TOP	\$52,800.00
			NUEVO MIX	\$43,600.00
EM-H-C E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 19,850 Watts</li> <li>• Peso: 223 kg.</li> </ul>	• Rueda	PRO	\$92,700.00
			TOP	\$80,200.00
			NUEVO MIX	\$73,400.00
EM-M-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos, Plancha + Asador + Freidor</li> <li>• Total BTU<sup>3</sup> S/H: 209000</li> <li>• Total KCAL/H: 52671.4</li> <li>• Consumo M3/H: 2.94</li> </ul>	• Rueda	PRO	\$44,000.00
			TOP	\$36,900.00
			NUEVO MIX	\$29,200.00
EM-M-C E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 15,700 Watts</li> <li>• Peso: 161 kg.</li> </ul>	• Rueda	PRO	\$64,700.00
			TOP	\$56,000.00
			NUEVO MIX	\$49,600.00

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado



# LINEA MINI 460

## Estufas Múltiples **Aquiles**



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>EM-H MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos + Asador + Plancha</li> <li>• Freidor + Gratinador</li> <li>• Horno 2.45 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 128,112</li> </ul>	• Ruedas	TOP	<b>\$49,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$38,500.00</b>
<b>EM-M MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos + Asador + Plancha</li> <li>• Freidor</li> <li>• Total BTU: 105,408</li> </ul>	• Ruedas	TOP	<b>\$36,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$25,200.00</b>

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

# LINEA MASTER 760



Islas Múltiples (1 block) **Egocéntricas**



**IM-M**  
c/anexos



**IM-M**

MODELO	DESCRIPCIÓN	VERSIÓN	PRECIO
<b>IM-H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor, + Gratinador</li> <li>• Horno 4.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 257,352</li> </ul>	PRO	<b>\$71,300.00</b>
		TOP	<b>\$56,200.00</b>
<b>IM-H c/anexos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor, + Gratinador</li> <li>• Horno 4.9 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>• Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>• Total BTU: 257,352</li> </ul>	PRO	<b>\$117,000.00</b>
		TOP	<b>\$91,300.00</b>
<b>IM-H E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 23,800 Watts</li> <li>• Peso: 297 kg.</li> </ul>	PRO	<b>\$118,700.00</b>
		TOP	<b>\$103,100.00</b>
<b>IM-H E c/anexos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 23,800 Watts</li> <li>• Peso: 397 kg.</li> </ul>	PRO	<b>\$164,200.00</b>
		TOP	<b>\$146,800.00</b>
<b>IM-M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador</li> <li>• Total BTU: 221,352</li> </ul>	PRO	<b>\$56,800.00</b>
		TOP	<b>\$45,700.00</b>
<b>IM-M c/anexos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador</li> <li>• Total BTU: 221,352</li> </ul>	PRO	<b>\$103,000.00</b>
		TOP	<b>\$81,900.00</b>
<b>IM-M E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 19,050 Watts</li> <li>• Peso: 182 kg</li> </ul>	PRO	<b>\$111,300.00</b>
		TOP	<b>\$89,100.00</b>
<b>IM-M E c/anexos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 19,050 Watts</li> <li>• Peso: 262 kg.</li> </ul>	PRO	<b>\$135,500.00</b>
		TOP	<b>\$120,900.00</b>



**IM-H**  
c/anexos



**IM-H**

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430

# Islas Múltiples (2 block) Egocéntricas

\*\* NOTA: BTU y Watts varían según configuración



MODELO	DESCRIPCIÓN	VERSIÓN	PRECIO
<b>IM-H 2</b>	Bloque 1: • 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador Bloque 2: Configuración a elegir, Parrillas, Asador, Plancha, Freidor, Estufón, Baño maría, Cubierta de apoyo, plancha radial • Horno 4.9 ft <sup>3</sup> (2 Q.T.F.) + Repisa central + Salamandra • Termostato: 100° a 300°C.	PRO	<b>\$293,900.00</b>
		TOP	<b>\$226,200.00</b>
<b>IM-H-2 c/gabinetes</b>	Bloque 1: • 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador Bloque 2: Configuración a elegir, Parrillas, Asador, Plancha, Freidor, Estufón, Baño maría, Cubierta de apoyo, plancha radial • (1/2) Horno 4.9 ft <sup>3</sup> (2 Q.T.F.) + Repisa central + Salamandra • Termostato: 100° a 300°C.	PRO	<b>\$375,700.00</b>
		TOP	<b>\$289,300.00</b>
<b>IM-M 2</b>	Bloque 1: • 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador Bloque 2: Configuración a elegir, Parrillas, Asador, Plancha, Freidor, Estufón, Baño maría, Cubierta de apoyo, Plancha radial Repisa central + Salamandra	PRO	<b>\$217,300.00</b>
		TOP	<b>\$169,600.00</b>
<b>IM-M-2 c/gabinetes</b>	Bloque 1: • 4 Quemadores abiertos + Asador + Plancha + Freidor + Gratinador Bloque 2: Configuración a elegir, Parrillas, Asador, Plancha, Freidor, Estufón, Baño maría, Cubierta de apoyo, Plancha radial Repisa central + Salamandra	PRO	<b>\$297,900.00</b>
		TOP	<b>\$232,600.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430





# LINEA PESADA 930

## Estufas industriales Paquidermo



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
IH-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Quemadores abiertos</li> <li>Horno 6.7 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>Total BTU: 156,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$51,500.00
			TOP	\$39,700.00
			NUEVO MIX	\$27,100.00
IH-4 E	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>15,200 Watts</li> <li>Peso: 224 kg</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$71,900.00
			TOP	\$62,400.00
			NUEVO MIX	NA
IH-G	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Quemadores t. flauta</li> <li>Horno 6.7 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>Total BTU: 132,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$53,800.00
			TOP	\$41,700.00
			NUEVO MIX	\$28,200.00
IH-G E	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>16,700 Watts</li> <li>Peso: 271 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$82,200.00
			TOP	\$71,300.00
			NUEVO MIX	NA
IH-P	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 Quemadores concéntricos</li> <li>Horno 6.7 ft<sup>3</sup> (2 Q.T.F.)</li> <li>Termostato: 100° a 300°C.</li> <li>Total BTU: 99,843</li> <li>Peso: 275 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$62,000.00
			TOP	\$47,900.00
			NUEVO MIX	\$38,000.00
I4-S	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 Quemadores abiertos</li> <li>Total BTU: 120,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$36,700.00
			TOP	\$27,100.00
			NUEVO MIX	\$20,900.00
I4-S E	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>8,400 Watts</li> <li>Peso: 134 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$47,200.00
			TOP	\$39,900.00
			NUEVO MIX	NA

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA PESADA 930

Estufas industriales **Paquidermo**



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>IG-S</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo flauta</li> <li>• Total BTU: 96,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$39,800.00</b>
			TOP	<b>\$29,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$23,800.00</b>
<b>IG-S E</b>	ELÉCTRICA <ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,500 Watts</li> <li>• Peso: 178 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$60,000.00</b>
			TOP	<b>\$51,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
<b>IP-S</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 57,678</li> <li>• Peso: 182 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$52,700.00</b>
			TOP	<b>\$36,400.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$26,600.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA MASTER 760

## Planchas Chamusca



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-G</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Quemador tipo H</li> <li>• Total BTU 'S/H: 35000</li> <li>• Total KCAL/H: 8820.6</li> <li>• Consumo M3/H: 0.49</li> </ul>	• BT-1	PRO	\$13,200.00
			TOP	\$9,400.00
			NUEVO MIX	\$9,100.00
			ECO	\$8,600.00
<b>1-G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,350 Watts</li> <li>• Peso: 40 kg.</li> </ul>	• BT-1	PRO	\$18,400.00
			TOP	\$14,700.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>2-G</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU 'S/H: 70000</li> <li>• Total KCAL/H: 17641.1</li> <li>• Consumo M3/H: 0.98</li> </ul>	• BT-2 • GBI-62	PRO	\$17,500.00
			TOP	\$13,700.00
			NUEVO MIX	\$11,100.00
			ECO	\$10,400.00
<b>2-G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 6,700 Watts</li> <li>• Peso: 67 kg.</li> </ul>	• BT-2 • GBI-62	PRO	\$27,300.00
			TOP	\$23,700.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>3-G</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU 'S/H: 105000</li> <li>• Total KCAL/H: 26461.7</li> <li>• Consumo M3/H: 1.47</li> </ul>	• BT-3 • GBI-93	PRO	\$23,600.00
			TOP	\$18,500.00
			NUEVO MIX	\$14,100.00
			ECO	\$13,200.00
<b>3-G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,050 Watts</li> <li>• Peso: 94 kg.</li> </ul>	• BT-3 • GBI-93	PRO	\$39,500.00
			TOP	\$34,300.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>4-G</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU 'S/H: 140000</li> <li>• Total KCAL/H: 35282.3</li> <li>• Consumo M3/H: 1.97</li> </ul>	• BT-4 • GBI-124	PRO	\$32,200.00
			TOP	\$25,600.00
			NUEVO MIX	\$20,500.00
			ECO	\$19,200.00
<b>4-G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 13,400 Watts</li> <li>• Peso: 121 kg.</li> </ul>	• BT-4 • GBI-124	PRO	\$55,900.00
			TOP	\$48,700.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado



# LINEA MINI 460

## Planchas Chamusca



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-G MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Quemador tipo H</li> <li>• Total BTU: 11,352</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-1 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$7,900.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$7,400.00</b>
<b>2-G MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 22,704</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2 MINI</li> <li>• GBF-62 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$11,600.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$9,000.00</b>
<b>3-G MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 34,056</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3 MINI</li> <li>• GBF-93 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$14,500.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$11,200.00</b>
<b>4-G MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 45,408</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-4 MINI</li> <li>• GBF-124 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$19,500.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$15,900.00</b>

**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA MASTER 760



**BT-BM-M-40**



**BT-1  
BT-2  
BT-3  
BT-4**



**BT-FM D**



**GBI-62**

MODELO	VERSIÓN	PRECIO
<b>BT-IV / BT-IH</b>	TOP	<b>\$1,800.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$450.00</b>
<b>BT-2</b>	TOP	<b>\$2,100.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$900.00</b>
<b>BT-3</b>	TOP	<b>\$2,600.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$1,350.00</b>
<b>BT-4</b>	TOP	<b>\$3,000.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$1,800.00</b>
<b>BT-BM-M-40</b>	TOP	<b>\$2,850.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$500.00</b>
<b>BT-BM-M-72</b>	TOP	<b>\$3,150.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$1,000.00</b>
<b>BTY-62</b>	TOP	<b>\$2,700.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$900.00</b>
<b>BTY-93</b>	TOP	<b>\$3,000.00</b>
Entrepaña	TOP	<b>\$1,350.00</b>

MODELO	VERSIÓN	PRECIO
<b>BT-FM</b>	TOP	<b>\$1,800.00</b>
	ECO	<b>\$1,350.00</b>
<b>BT-FM D</b>	TOP	<b>\$2,100.00</b>
	ECO	<b>\$1,600.00</b>

MODELO	VERSIÓN	PRECIO
<b>GBI-62</b>	TOP	<b>\$6,900.00</b>
<b>GBI-93</b>	TOP	<b>\$8,700.00</b>
<b>GBI-124</b>	TOP	<b>\$10,600.00</b>



**BTY-62**



**GBI-93**



Entrepaña



**BTY-93**



**GBI-124**



# LINEA MASTER 760

## Parrillas Flamoon



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-2-H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU' S/H: 64000</li> <li>• Total KCAL/H: 16129.0</li> <li>• Consumo M3/H: 0.98</li> </ul>	• BT-1-H	PRO	\$12,300.00
			TOP	\$9,200.00
			NUEVO MIX	\$7,400.00
			ECO	\$6,800.00
<b>1-2-H E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,600 Watts</li> <li>• Peso: 31 kg.</li> </ul>	• BT-1-H	PRO	\$15,200.00
			TOP	\$13,600.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>1-2-V</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU' S/H: 128000</li> <li>• Total KCAL/H: 16129.0</li> <li>• Consumo M3/H: 0.98</li> </ul>	• BT-1-V	PRO	\$12,300.00
			TOP	\$9,200.00
			NUEVO MIX	\$7,400.00
			ECO	\$6,800.00
<b>1-2-V E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,600 Watts</li> <li>• Peso: 32 kg.</li> </ul>	• BT-1-V	PRO	\$15,200.00
			TOP	\$13,600.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>2-4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU' S/H: 128000</li> <li>• Total KCAL/H: 32258.1</li> <li>• Consumo M3/H: 1.80</li> </ul>	• BT-2 • GBI-62	PRO	\$14,800.00
			TOP	\$12,400.00
			NUEVO MIX	\$11,900.00
			ECO	\$10,600.00
<b>2-4 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 7,200 Watts</li> <li>• Peso: 55 kg.</li> </ul>	• BT-2 • GBI-62	PRO	\$26,200.00
			TOP	\$23,100.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>3-6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU' S/H: 192000</li> <li>• Total KCAL/H: 48387.1</li> <li>• Consumo M3/H: 2.70</li> </ul>	• BT-3 • GBI-93	PRO	\$21,000.00
			TOP	\$16,700.00
			NUEVO MIX	\$16,000.00
			ECO	\$14,800.00
<b>3-6 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,800 Watts</li> <li>• Peso: 78 kg.</li> </ul>	• BT-3 • GBI-93	PRO	\$32,600.00
			TOP	\$29,100.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>4-8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU' S/H: 256000</li> <li>• Total KCAL/H: 64516.1</li> <li>• Consumo M3/H: 3.60</li> </ul>	• BT-4 • GBI-124	PRO	\$28,500
			TOP	\$24,800
			NUEVO MIX	\$22,400
			ECO	\$18,800



**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo  
**ECO:** Acero aluminizado



# LINEA MINI 460

## Parrillas Flamoon



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-1 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Quemador abierto</li> <li>• Total BTU: 30,000</li> </ul>	• BT-1-H MINI	TOP	<b>\$6,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$5,400.00</b>
<b>1-2 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU: 60,000</li> </ul>	• BT-1-V MINI	TOP	<b>\$9,600.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$8,000.00</b>
<b>1-3 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU: 90,000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3 MINI</li> <li>• GBI-93 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$13,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$11,100.00</b>
<b>1-4 MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU: 120,000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-4 MINI</li> <li>• GBI-124 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$16,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$13,800.00</b>

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA MASTER 760

## Asadores Zebrasas



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-ASR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU`S/H: 35000</li> <li>• Total KCAL/H: 8820.6</li> <li>• Consumo M3/H: 0.49</li> </ul>	• BT-1	PRO	\$12,700.00
			TOP	\$9,800.00
			NUEVO MIX	\$8,100.00
			ECO	\$7,900.00
<b>1-ASR E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,350 Watts</li> <li>• Peso: 44 kg.</li> </ul>	• BT-1	PRO	\$18,400.00
			TOP	\$15,100.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>2-ASR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU`S/H: 70000</li> <li>• Total KCAL/H: 17641.1</li> <li>• Consumo M3/H: 0.98</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$20,100.00
			TOP	\$15,400.00
			NUEVO MIX	\$11,900.00
			ECO	\$10,800.00
<b>2-ASR E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 6,700 Watts</li> <li>• Peso: 73 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$28,000.00
			TOP	\$24,500.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>3-ASR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU`S/H: 105000</li> <li>• Total KCAL/H: 26461.7</li> <li>• Consumo M3/H: 1.47</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$24,300.00
			TOP	\$18,300.00
			NUEVO MIX	\$15,600.00
			ECO	\$14,200.00
<b>3-ASR E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,050 Watts</li> <li>• Peso: 102 KG.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$38,300.00
			TOP	\$34,500.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA
<b>4-ASR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU`S/H: 140000</li> <li>• Total KCAL/H: 35282.3</li> <li>• Consumo M3/H: 1.97</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-4</li> <li>• GBI-124</li> </ul>	PRO	\$27,400.00
			TOP	\$21,200.00
			NUEVO MIX	\$18,600.00
			ECO	\$17,900.00
<b>4-ASR E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 13,400 Watts</li> <li>• Peso: 132 KG.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-4</li> <li>• GBI-124</li> </ul>	PRO	\$55,000.00
			TOP	\$49,600.00
			NUEVO MIX	NA
			ECO	NA

PRO: Totalmente A.I. T-304

TOP: Totalmente A.I. T-430

MIX: A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

ECO: Acero aluminizado





# LINEA MINI 460

## Asadores Zebrasas



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-ASR MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Quemador tipo H</li> <li>• Total BTU: 11,352</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-1 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$7,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$6,600.00</b>
<b>2-ASR MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 22,704</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2 MINI</li> <li>• GBI-62 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$11,600.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$9,400.00</b>
<b>3-ASR MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 34,056</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3 MINI</li> <li>• GBI-93 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$15,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$12,200.00</b>
<b>4-ASR MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo H</li> <li>• Total BTU: 45,408</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-4 MINI</li> <li>• GBI-124 MINI</li> </ul>	TOP	<b>\$19,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$15,100.00</b>

**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA MASTER 760

## Asadores Zebrasas



**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado

MODELO	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>ASR-ARG</b>	• BT-3 • GBI-93	PRO	\$26,600.00
		TOP	\$19,900.00
		<b>NUEVO</b> MIX	\$16,800.00
<b>ASR-URY</b>	NA	TOP	\$149,000.00
<b>PASTORERO</b>	NA	PRO	\$22,700.00
		<b>NUEVO</b> MIX	\$9,400.00
		ECO	\$8,000.00



# LINEA MASTER 760

Mixtos **Chamusca/Flamoon/Zebrasas**



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>1-G 2-Q</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 quemador H</li> <li>2 Quemadores abiertos</li> <li>Total BTU S/H: 99000</li> <li>Total KCAL/H: 24949.6</li> <li>Consumo M3/H: 1.39</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-2</li> <li>GBI-62</li> </ul>	PRO	<b>\$20,200.00</b>
			TOP	<b>\$14,400.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$12,300.00</b>
<b>1-G 2-Q E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 2 Líneas</li> <li>6,950 Watts</li> <li>Peso: 63 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-2</li> <li>GBI-62</li> </ul>	PRO	<b>\$25,100.00</b>
			TOP	<b>\$22,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
<b>2-G 2-Q</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 quemadores H</li> <li>2 Quemadores abiertos</li> <li>Total BTU S/H: 134000</li> <li>Total KCAL/H: 33770.2</li> <li>Consumo M3/H: 1.88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$26,700.00</b>
			TOP	<b>\$18,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$16,500.00</b>
<b>2-G 2-Q E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>10,550 Watts</li> <li>Peso: 90 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$37,100.00</b>
			TOP	<b>\$32,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
<b>2-4 1-ASR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 quemadores H</li> <li>4 Quemadores abiertos</li> <li>Total BTU S/H: 163000</li> <li>Total KCAL/H: 41078.6</li> <li>Consumo M3/H: 2.29</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$26,700.00</b>
			TOP	<b>\$18,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$16,500.00</b>
<b>2-4 1-ASR E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>10,550 Watts</li> <li>Peso: 87 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$37,100.00</b>
			TOP	<b>\$32,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
<b>2-4 1-G</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 quemadores H</li> <li>4 Quemadores abiertos</li> <li>Total BTU S/H: 163000</li> <li>Total KCAL/H: 41078.6</li> <li>Consumo M3/H: 2.29</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$26,700.00</b>
			TOP	<b>\$18,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$16,500.00</b>
<b>2-4 1-G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>220 Volts, 3 Líneas</li> <li>10,300 Watts</li> <li>Peso: 84 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BT-3</li> <li>GBI-93</li> </ul>	PRO	<b>\$37,100.00</b>
			TOP	<b>\$32,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext. acero aluminizado interior y respaldo



# LINEA MASTER 760

Mixtos **Chamusca/Flamoon/Zebrasas**



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
1-ASR 1-G	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores H</li> <li>• Total BTU S/H: 70000</li> <li>• Total KCAL/H: 17641.1</li> <li>• Consumo M3/H: 0.98</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$20,200.00
			TOP	\$21,400.00
			NUEVO MIX	\$18,600.00
1-ASR 1-G E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 6,700 Watts</li> <li>• Peso: 72 KG.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$25,200.00
			TOP	\$22,000.00
			NUEVO MIX	NA
1-ASR 2-G	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores H</li> <li>• Total BTU S/H: 105000</li> <li>• Total KCAL/H: 26461.7</li> <li>• Consumo M3/H: 1.47</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$26,700.00
			TOP	\$18,800.00
			NUEVO MIX	\$16,500.00
1-ASR 2-G E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,050 Watts</li> <li>• Peso: 98 KG.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$37,100.00
			TOP	\$22,200.00
			NUEVO MIX	NA
1-ASR 2-Q	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 quemadores H</li> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU S/H: 99000</li> <li>• Total KCAL/H: 24949.6</li> <li>• Consumo M3/H: 1.39</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$20,200.00
			TOP	\$14,400.00
			NUEVO MIX	\$12,300.00
1-ASR 2Q E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 6,950 Watts</li> <li>• Peso: 65 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-2</li> <li>• GBI-62</li> </ul>	PRO	\$25,200.00
			TOP	\$24,600.00
			NUEVO MIX	NA
2-ASR 1-G	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 quemadores H</li> <li>• Total BTU S/H: 105000</li> <li>• Total KCAL/H: 26461.7</li> <li>• Consumo M3/H: 1.47</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$26,700.00
			TOP	\$20,800.00
			NUEVO MIX	\$17,700.00
2-ASR 1-G E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 1,050 Watts</li> <li>• Peso: 101 KG.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$37,100.00
			TOP	\$22,000.00
			NUEVO MIX	NA
2-ASR 2Q	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 quemador H</li> <li>• 2 Quemadores abiertos</li> <li>• Total BTU S/H: 134000</li> <li>• Total KCAL/H: 33770.2</li> <li>• Consumo M3/H: 1.88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$26,700.00
			TOP	\$18,800.00
			NUEVO MIX	\$16,500.00
2-ASR 2-Q E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 10,300 Watts</li> <li>• Peso: 94 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BT-3</li> <li>• GBI-93</li> </ul>	PRO	\$37,100.00
			TOP	\$32,700.00
			NUEVO MIX	NA

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

# Teppanyaki **Espectáculo**



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>TY-62</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 33,824</li> <li>• Peso: 89 kg.</li> </ul>	• BTY-62	PRO	<b>\$24,600.00</b>
			TOP	<b>\$19,200.00</b>
<b>TY-93</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 33,824</li> <li>• Peso: 97 kg.</li> </ul>	• BTY-93	PRO	<b>\$32,800.00</b>
			TOP	<b>\$25,000.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430



# LINEA MASTER 760

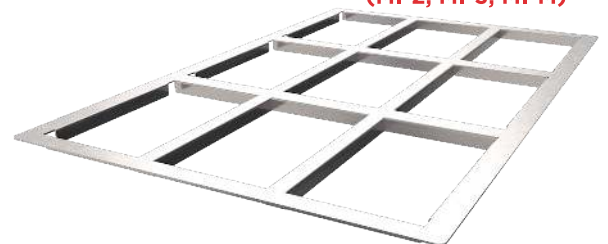
## Baño María **Velociraptor**



MODELO	VERSIÓN	PRECIO
<b>MI-2</b>	PRO	<b>\$1,050.00</b>
	TOP	<b>\$950.00</b>
<b>MI-3</b>	PRO	<b>\$1,100.00</b>
	TOP	<b>\$1,000.00</b>
<b>MI-M</b>	PRO	<b>\$1,200.00</b>
	TOP	<b>\$1,100.00</b>

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>BM-M-40</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador tipo H</li> <li>• Peso: 19 kg.</li> <li>• Total BTU S/H: 35,000</li> <li>• Total KCAL/H: 35282.3</li> <li>• Consumo M3/H: 1.97</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BTBM-40</li> <li>• MI-2 / MI-3 / MI-M</li> </ul>	PRO	<b>\$19,600.00</b>
			TOP	<b>\$17,900.00</b>
<b>BM-M-40 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 1,950 Watts</li> <li>• Peso: 19 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BTBM-40</li> <li>• MI-2 / MI-3 / MI-M</li> </ul>	PRO	<b>\$26,000.00</b>
			TOP	<b>\$23,700.00</b>
<b>BM-M-72</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador tipo H</li> <li>• Peso: 19 kg.</li> <li>• Total BTU S/H: 35000</li> <li>• Total KCAL/H: 35282.3</li> <li>• Consumo M3/H: 1.97</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BTBM-72</li> <li>• MI-2 / MI-3 / MI-M</li> </ul>	PRO	<b>\$25,200.00</b>
			TOP	<b>\$22,700.00</b>
<b>BM-M-72 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 1,950 Watts</li> <li>• Peso: 29 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BTBM-72</li> <li>• MI-2 / MI-3 / MI-M</li> </ul>	PRO	<b>\$30,400.00</b>
			TOP	<b>\$26,900.00</b>

**Mascarillas  
(MI-2, MI-3, MI-M)**

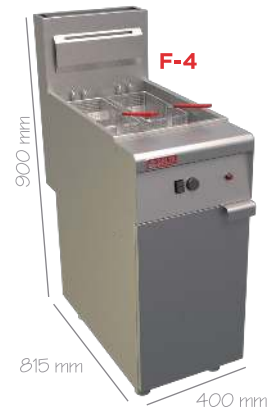


**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430



# LINEA MINI 460

## Freidores Supersonic



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>FM-4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador tipo "H"</li> <li>• Total BTU: 11,352</li> <li>• Capacidad: 4 Its.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$9,700.00
			TOP	\$6,900.00
			NUEVO MIX	\$6,100.00
			ECO	\$5,900.00
<b>FM-4 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 110 Volts, 1 Línea</li> <li>• 1,800 Watts</li> <li>• Peso: 14 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$12,700.00
			TOP	\$11,100.00
			NUEVO MIX	\$10,700.00
			ECO	NA
<b>FM-4 D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador tipo "H"</li> <li>• Total BTU: 22,704</li> <li>• Capacidad: 8 Its.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$15,800.00
			TOP	\$11,600.00
			NUEVO MIX	\$9,800.00
			ECO	\$9,000.00
<b>FM-4 D E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,600 Watts</li> <li>• Peso: 25 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$23,100.00
			TOP	\$20,200.00
			NUEVO MIX	\$18,300.00
			ECO	NA
<b>F-16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores encapsulados de Fundición.</li> <li>• Total BTU: 65,996</li> <li>• Capacidad: 16 Its.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$35,100.00
			TOP	\$27,300.00
			NUEVO MIX	\$24,900.00
			ECO	\$22,100.00
<b>F-4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores encapsulados de Fundición.</li> <li>• Total BTU: 65,996</li> <li>• Capacidad: 19 Its.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$38,200.00
			TOP	\$30,200.00
			NUEVO MIX	\$27,000.00
			ECO	\$24,800.00
<b>F-4 E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 16,860 Watts</li> <li>• Peso: 78 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$50,300.00
			TOP	\$45,300.00
			NUEVO MIX	\$41,000.00
			ECO	NA
<b>F-R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores encapsulados de Fundición.</li> <li>• Total BTU: 87,994</li> <li>• Capacidad: 35 Its.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$51,300.00
			TOP	\$35,700.00
			NUEVO MIX	\$32,000.00
			ECO	\$28,000.00
<b>F-R E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 20,100 Watts</li> <li>• Peso: 96 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	\$62,300.00
			TOP	\$56,100.00
			NUEVO MIX	\$51,700.00
			ECO	NA



**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado



## Cocedores de pasta **Pastissimo**



Nota: Patas incluidas

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>CP-GPA-40</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores encapsulados de Fundición.</li> <li>• Total BTU: 65,996</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$50,700.00</b>
			TOP	<b>\$41,000.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$37,500.00</b>
<b>CP-GPA-80</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Quemadores encapsulados de Fundición.</li> <li>• Total BTU: 109,992</li> <li>• Capacidad: 28 lts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$82,200.00</b>
			TOP	<b>\$65,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$59,700.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** Frente, costados y charolas A.I. T-430  
 Estruct. Int., respaldo post. acero aluminizado

## Salamandras **Cheestar**



MODELO	DESCRIPCIÓN	VERSIÓN	PRECIO
<b>ISE-CC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores de fundición</li> <li>• Total BTU: 60,890</li> <li>• Capacidad: 2 platos</li> </ul>	PRO	<b>\$27,700</b>
		TOP	<b>\$20,400</b>
		ECO	<b>\$16,200</b>
<b>ISE-CC-E MINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,900 Watts</li> <li>• Peso: 60 kg.</li> </ul>	PRO	<b>\$29,600</b>
		TOP	<b>\$24,600</b>
<b>ISE-CG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores de fundición</li> <li>• Total BTU: 60,890</li> <li>• Capacidad: 2 platos</li> </ul>	PRO	<b>\$27,700</b>
		TOP	<b>\$20,400</b>
		ECO	<b>\$16,200</b>
<b>ISE-CG E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 3,900 Watts</li> <li>• Peso: 68 kg.</li> </ul>	PRO	<b>\$29,600</b>
		TOP	<b>\$24,600</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**ECO:** Acero aluminizado



# Estufones Rinoceronte



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>IE-1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Jgo. Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 57,678</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$16,100.00</b>
			TOP	<b>\$11,600.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$10,900.00</b>
			ECO	<b>\$7,100.00</b>
<b>IE-1E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 2 Líneas</li> <li>• 5,500 Watts</li> <li>• Peso: 43 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$19,900.00</b>
			TOP	<b>\$18,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$15,900.00</b>
			ECO	<b>NA</b>
<b>IE-2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Jgo. Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 115,356</li> <li>• Peso: 79 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$26,500.00</b>
			TOP	<b>\$19,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$16,900.00</b>
			ECO	<b>\$11,700.00</b>
<b>IE-3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Jgo. Quemadores concéntricos</li> <li>• Total BTU: 173,035</li> <li>• Peso: 115 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruedas</li> </ul>	PRO	<b>\$36,800.00</b>
			TOP	<b>\$28,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$26,700.00</b>
			ECO	<b>\$16,300.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado

## Hornos Convencionales **Ráfaga**



MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>I-H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Quemadores tipo flauta</li> <li>• Total BTU: 36,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$40,600.00</b>
			TOP	<b>\$32,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$19,600.00</b>
			ECO	<b>\$17,500.00</b>
<b>I-H E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 6,790 Watts.</li> <li>• Peso: 163 kg</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$52,700.00</b>
			TOP	<b>\$45,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
			ECO	<b>NA</b>
<b>I-H D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo flauta</li> <li>• Total BTU: 72,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$63,100.00</b>
			TOP	<b>\$47,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$34,300.00</b>
			ECO	<b>\$30,800.00</b>
<b>I-H D E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 13,580 Watts</li> <li>• Peso: 241 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$86,300.00</b>
			TOP	<b>\$74,800.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
			ECO	<b>NA</b>

## Hornos Convección **Ráfaga**

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>HCA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Quemadores tipo flauta</li> <li>• Total BTU: 72,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$99,600.00</b>
			TOP	<b>\$81,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$60,400.00</b>
			ECO	<b>\$57,400.00</b>
<b>HCA E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 10,050 Watts</li> <li>• Peso: 256 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$99,600.00</b>
			TOP	<b>\$81,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
			ECO	<b>NA</b>
<b>HCA-D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Quemadores tipo flauta</li> <li>• Total BTU: 144,000</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$185,700.00</b>
			TOP	<b>\$139,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$118,000.00</b>
			ECO	<b>\$109,100.00</b>
<b>HCA-D E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220 Volts, 3 Líneas</li> <li>• 20,100 Watts</li> <li>• Peso: 476 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$185,700.00</b>
			TOP	<b>\$139,300.00</b>
			NUEVO MIX	<b>NA</b>
			ECO	<b>NA</b>



**PRO:** Totalmente A.I. T-304  
**TOP:** Totalmente A.I. T-430  
**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo  
**ECO:** Acero aluminizado



## Hornos Combi **Ráfaga**

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>HC-6</b>	Multicontrol programable con pantalla de alta definición, controla temperatura, tiempo de cocción, tiempo de vapor, ventilador, luz interior del horno y encendido electrónico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REGATONES</li> <li>• QUEMADOR TIPO H</li> <li>• ZAMACK</li> <li>• INOX. 304</li> </ul>	PRO	<b>\$99,600.00</b>
			TOP	<b>\$81,700.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$60,400.00</b>
			ECO	<b>\$57,400.00</b>

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**MIX:** A.I. 430 ext, acero aluminizado interior y respaldo

**ECO:** Acero aluminizado



## Hornos Pizzeros **Ráfaga**

MODELO	DESCRIPCIÓN	A. OPCIONALES	VERSIÓN	PRECIO
<b>PIZZA 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quemadores tipo "H"</li> <li>• Total BTU: 120,752</li> <li>• Peso: 220 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$68,700.00</b>
			TOP	<b>\$59,100.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$56,600.00</b>
			ECO	<b>\$43,200.00</b>
<b>PIZZA 3-D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quemadores tipo "H"</li> <li>• Total BTU: 241,504</li> <li>• Peso: 390 kg.</li> </ul>	• Ruedas	PRO	<b>\$121,400.00</b>
			TOP	<b>\$82,900.00</b>
			NUEVO MIX	<b>\$79,000.00</b>
			ECO	<b>NA</b>





## Interceptores de grasa **Confidence**



MODELO	DESCRIPCIÓN	VERSIÓN	PRECIO
TG-45	Almacenaje: 18 kgs. Caudal: 45 lts/min	PRO	\$19,400.00
		TOP	\$15,200.00
		ECO	\$10,800.00
TG-90	Almacenaje: 40 kgs. Caudal: 90 lts/min	PRO	\$27,200.00
		TOP	\$22,000.00
		ECO	\$16,900.00

**PRO:** Totalmente A.I. T-304

**TOP:** Totalmente A.I. T-430

**ECO:** Acero aluminizado



***Equipos para crear un rico negocio***

**01800 81 DELTA**

Tel. 5579 7833

**[cocinasdelta@cocinasdelta.com](mailto:cocinasdelta@cocinasdelta.com)**

Aldama No. 16-A, Col. San Pedro  
Deleg. Iztacalco. C.P. 08220  
México, D.F.

**[www.cocinasdelta.com](http://www.cocinasdelta.com)**

	Extensión	Móvil	Mail
Atención a clientes	101/117	(55) 2049 6184	admonventas2@cocinasdelta.com
Ventas zona centro		(55) 1256 6218	zonacentro@cocinasdelta.com
Ventas zona norte		(55) 3859 8920	zonanorte@cocinasdelta.com
Ventas zona sur		(55) 2025 3716	zonasureste@cocinasdelta.com
Servicios y Refacciones	117	(55) 2351 5537	servicios@cocinasdelta.com
Atención a clientes	119	(55) 2049 6184	admonventas2@cocinasdelta.com
Conmutador	136		