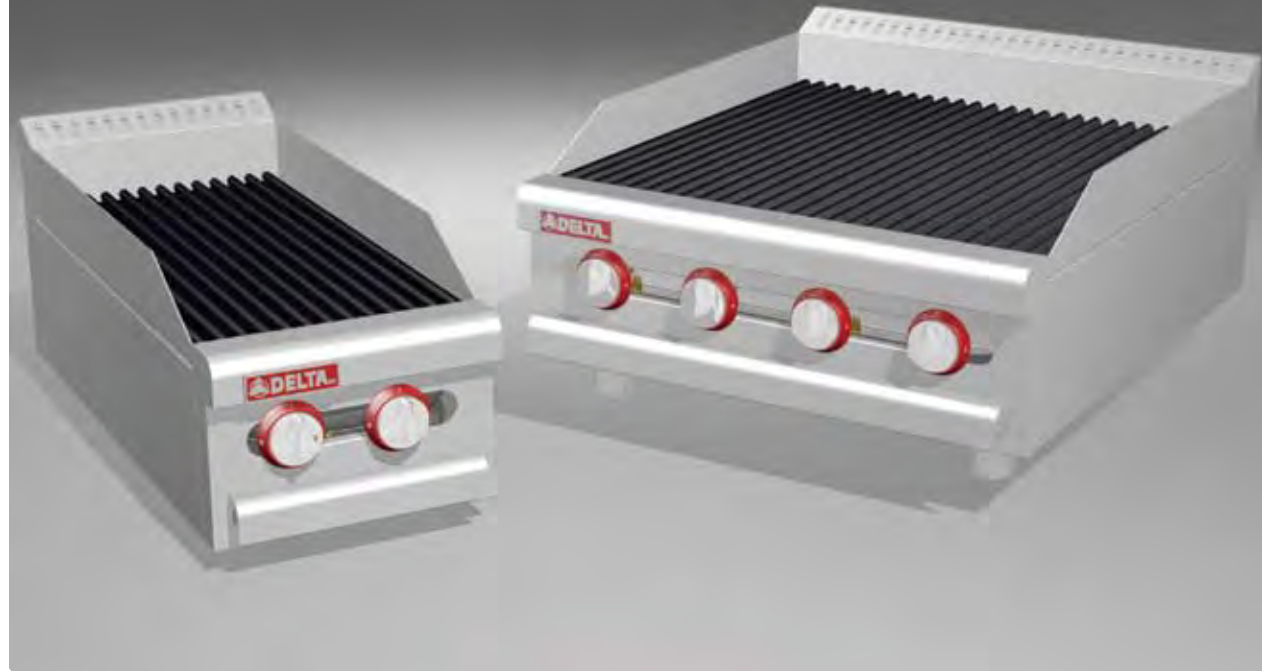


Asadores

➤ Para un mercado perfecto.



Equipos para volverse un rico negocio

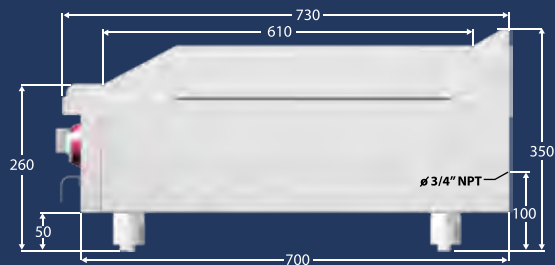
Zebrasas

➤ Características generales

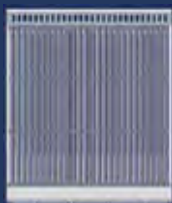
- Fabricados en acero inoxidable.
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables.
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



ASR-31 ZEBRASAS



ASR-62 ZEBRASAS



ASR-93 ZEBRASAS



ASR-124 ZEBRASAS

↘ Características opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica ↘

MODELO	DIMENSION FRETE (mm)	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
ASR-31	310	44	52	7,608	30,189	0.356	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 E	310	43	51						220	3,350	15	2
ASR-62	620	73	84	15,216	60,377	0.712	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-62 E	620	71	82						220	6,700	30	2
ASR-93	930	102	116	22,824	90,566	1.068	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-93 E	930	99	113						220	10,050	45	3
ASR-124	1,240	132	149	30,432	120,754	1.424	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-124 E	1,240	127	144						220	13,400	60	3



Calidad

ZEBRASAS, con sus parrillas de fundición y deflectores con exclusivo diseño para impedir el contacto directo de la flama con el alimento, le brinda un elegante marcado y un asado perfecto.



Flexibilidad

Las patas ó base opcional en cualquier equipo de mesa le permiten tener flexibilidad en la distribución de su mobiliario y equipo para lograr una configuración perfecta, de acuerdo a su espacio y presupuesto disponible.

Calidad

Flexibilidad



DELTA

Desde 1944

Equipos para volverse un rico negocio



catálogo

2012-2013

cocción



indice

Presentamos a los integrantes del equipo de cocción.

Principales Ventajas Generales	1
Estufas Comerciales	2
Estufas Múltiples	4
Islas Multifuncionales	6
Estufas Industriales	14
Planchas	16
Parrillas	18
Asadores	20
Mixtos	22
Teppanyakis	24
Baños María	26
Freidores	28
Cocedores de pasta	30
Salamandras	32
Estufones	34
Hornos	36
Interceptores de grasa	39



DELTA

Desde 1944

EQUIPOS PARA VOLVERSE UN RICO NEGOCIO

Principales Ventajas Generales

equipo de cocción

Inteligente e innovador diseño que se traduce en:

- Excelente calidad
- Gran funcionalidad
- La mayor capacidad
- Los mas estéticos
- El máximo rendimiento y eficiencia
- Totalmente higiénicos
- Completamente ergonómicos (operación y limpieza)
- La mayor vida útil (arriba de 20 años)
- Bajos costos de operación y de mantenimiento
- Amplia gama de productos y modelos
- Diseño modular
- Precios muy accesibles
- Cortos tiempos de entrega.
- El mejor servicio post-venta

servicio

- Presencia en la mayor parte de la República Mexicana (84%) a través de nuestra selectiva red de distribuidores.
- Servicio técnico especializado con cobertura nacional a través de agentes entrenados en fábrica, viviendo cerca de usted y disponibles los 365 días del año 24 horas para atender sus necesidades.
- Centro de servicio post-venta en fábrica con respuesta inmediata.
- Stock del 100% de refacciones en fábrica para envío inmediato.
- Garantía por 1 año, expandible a 5 años.
- Pólizas de servicio a su medida.





estufas comerciales



4

seduction

Desde la comida rápida hasta cualquier tipo de cocina internacional. Es muy recomendada para usarse en restaurantes con servicio "a la carta" y por chefs profesionales.

• Ventajas

Multifuncionales. Respaldo protector (para limpieza de cochambre) y repisa integrados, que brindan máxima comodidad en operación y limpieza.

Nueva Válvula con amplio rango de intensidad (giro de 210°) que brinda mayor rango de control y cuenta con nivel de flama mínima.

Componentes desmontables.

Parrillas individuales y desmontables. Quemadores de fundición con tapa desmontable. Charolas y grasera recolectoras desmontables.

Modulares de arriba hacia abajo y de lado a lado, que permiten crear siempre la configuración más acertada.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores abiertos (28,000 BTU) y quemador tipo flauta (18,000 BTU).

Consumos mínimos. Combustión perfecta en quemadores (aprovechamiento 100% del gas) por su diseño y nueva válvula. Calor de planchas aprovechado en gratinador.

Rápida recuperación en plancha y horno por sus potentes quemadores y diseño.

Sistema anti-atasco (líquidos derramados no caen en perforaciones de quemador).

Estética y funcionalidad.

Quemadores y parrillas desmontables, sin filos y con bordes redondeados.

• Beneficios

Optimización de inversión y espacio.

Amplio menú. Gran variedad de platillos de forma profesional en espacio muy reducido.

Ergonomía e higiene fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.

Máxima libertad para configurar su cocina y menú.

Personalización de su cocina.

Respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Operación económica y ahorro por sus bajos costos de operación en consumos de energía (gas o electricidad).

Excelente rendimiento continuo.

Profesionalismo y Elegancia.

Estética y elegante apariencia que refleja la gran categoría de su cocina.

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Horno totalmente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Parrilla niquelada para horno y gratinador.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300° C.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

H4 y H6

- Parrillas superiores de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.

- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a la flama.

GA

- Placa de cold rolled de 1/2".
- Marco perimetral de acero inoxidable antisalpicaduras.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en plancha y horno.
- Sección de gratinador.
- Grasera recolectora totalmente desmontable.

Opcionales

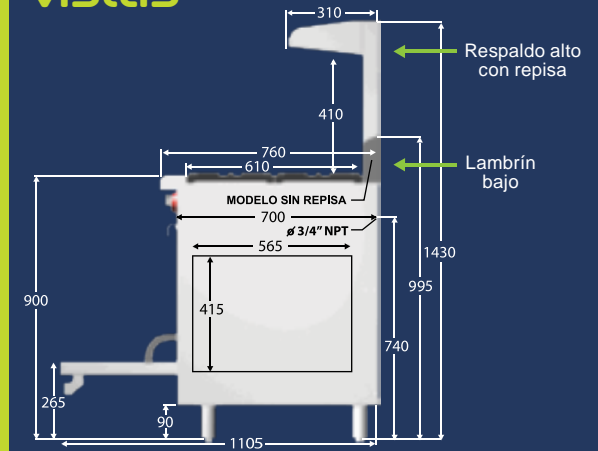
- Respaldo alto con repisa ó lambrín bajo.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



MODELO	DIMENSIONES		CAPACIDAD HORNO (ft ³)	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	HORNO (mm)		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
H4	720	545	3.9	142	165	30,812	122,262	1.304	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
H4 E	720	545	3.9	130	153						220	11,150	50	3
H6	930	755	4.9	179	205	44,241	191,423	1.820	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
H6 E	930	755	4.9	160	186						220	15,650	70	3
H4 GA	1,345	545	3.9	241	273	44,221	175,469	1.931	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
H4 GA E	1,345	545	3.9	229	261						220	17,850	81	3
H6 GA	1,555	755	4.9	279	314	61,651	244,631	2.447	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
H6 GA E	1,555	755	4.9	260	295						220	22,350	101	3

Ficha Técnica

vistas



H4 SEDUCTION



H6 SEDUCTION



H4-GA SEDUCTION



H6-GA SEDUCTION



estufas múltiples



aquiles

Todas sus necesidades cubiertas con un solo equipo, con ella usted podrá cocinar, freír, asar, hornear y gratinar cualquier tipo de alimento.

• Ventajas

Multifuncionalidad (cocina completa en un sólo equipo).

Nueva Válvula con amplio rango de intensidad (giro de 210°) que brinda mayor rango de ajuste en flama y cuenta con nivel de flama mínima.

Componentes desmontables.

Parrillas individuales y desmontables.

Quemadores de fundición con tapa desmontable. Charolas y grasera recolectoras desmontables.

Modulares de arriba hacia abajo y de lado a lado, que permiten crear siempre la configuración más acertada.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores abiertos (28,000 BTU) y quemador tipo flauta (18,000 BTU).

Consumos mínimos. Combustión perfecta en quemadores (aprovechamiento 100% del gas) por su diseño y nueva válvula. Calor de planchas aprovechado en gratinador.

Rápida recuperación en plancha y horno por sus potentes quemadores y diseño.

Sistema anti-atasco (líquidos derramados no caen en perforaciones de quemador).

Estética y funcionalidad.

Quemadores y parrillas desmontables, sin fillos y con bordes redondeados.

• Beneficios

Optimización de inversión y espacio.

Amplio menú. Gran variedad de platillos de forma profesional en espacio muy reducido.

Ergonomía e higiene fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.

Máxima libertad para configurar su cocina y menú.

Personalización de su cocina.

Respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Operación económica y ahorro por sus bajos costos de operación en consumos de energía (gas o electricidad).

Excelente rendimiento continuo.

Profesionalismo y Elegancia. Estética y elegante apariencia que refleja la gran categoría de su cocina.

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- 4 estéticas y funcionales parrillas superiores desmontables de fundición con pintura resistente a la flama.
- 4 potentes quemadores abiertos de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.
- Elegante asador de 31 cms.
- Plancha de 62 cms. de placa de cold rolled de 1/2".
- Freidor con capacidad de 4 lts.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador, plancha y horno. Potente quemador tubular en forma de "U" en el freidor.
- Sección de gratinador.
- Horno de gran capacidad completamente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300°C.
- Parrilla niquelada en horno y gratinador.
- 2 gabinetes abiertos.
- Marco perimetral antisalpicaduras en asador y plancha.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grasera recolectora totalmente desmontable para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

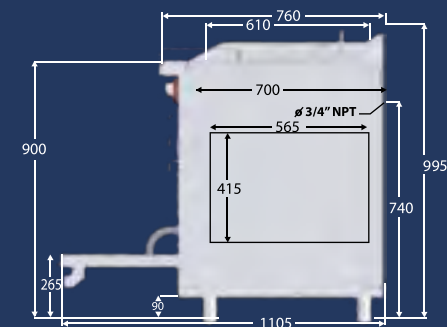
Opcionales

- Respaldo alto con repisa ó lambrín bajo.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".
- A muro o en isla.



MODELO	CAPACIDAD (ft ³)	PESO		CAP. TERMICA		GAS			ELECTRICOS			
		SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
EM-H	4.9	297	342	60,666	240,724	2.526	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
EM-HE	4.9	282	327						220	23,900	108	3
EM-M		182	219	52,570	208,600	2.102	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
EM-ME		165	202						220	19,050	86	3
EM-H-C	3.9	223	263	55,321	219,514	2.303	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
EM-H-CE	3.9	210	250						220	19,850	90	3
EM-M-C		161	194	43,034	170,760	1.791	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
EM-M-CE		149	182						220	15,900	72	3

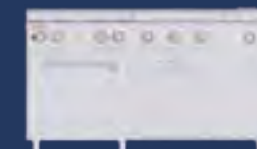
vistas



AQUILES



EM-M-C

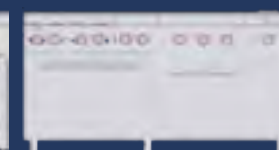


EM-H-C

AQUILES



EM-M



EM-H



egocéntricas

El profesionalismo total y absoluto aunado a una increíble y gran cocina protagonista, que va mas allá de cubrir todas sus necesidades. En ella podrá cocinar, asar, freír, gratinar, y hacer cualquier tipo de platillo a la carta.

islas

un bloque

•Ventajas

Vanguardista e innovador diseño que luce mucho.

Diseño central para aprovechar el espacio de su cocina y exhibirla más a sus comensales.

Modulares de arriba hacia abajo y de lado a lado, que permiten crear siempre la configuración más acertada.

Multifuncionalidad y gran capacidad. Sistema todo incluido en una gran cocina central, con una sola toma de gas para conectar todo el equipo.

Facilidad de limpieza.

Expandibles de acuerdo a sus necesidades.

Inteligente diseño

Componentes desmontables. Parrillas individuales y desmontables. Quemadores de fundición con tapa desmontable. Charolas y graseras recolectoras desmontables.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores abiertos (28,000 BTU) y quemador tipo flauta (18,000 BTU).

Rápida recuperación en plancha y horno por sus potentes quemadores y diseño.

Resistentes parrillas y quemadores de fundición con pintura resistente a la flama. Resistente sistema de apertura en puerta de horno (resiste hasta una persona de 90 kgs.). Quemador y pipeta en 1 sola pieza.

•Beneficios

Plusvalía y diferenciación de su negocio.

Profesionalismo y alta categoría.

Optimización de inversión y espacio.

Mayor visibilidad.

Facilitan el trabajo en equipo y supervisión de la operación.

Eficiencian operación y funcionalidad.

Máxima libertad para configurar su cocina y menú.

Personalización de su cocina.

Respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

Amplio menú. Solución para servir gran cantidad de comensales con gran variedad de platillos.

Ahorro en material de instalación.

Posibilidad de crecimiento.

Máximo confort en operación y limpieza.
Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Operación económica y ahorro

por sus bajos costos de operación en consumos de energía (gas o electricidad).

Excelente rendimiento continuo.

Mayor vida útil y lucen como nuevas por tiempo prolongado. Nueva válvula que dura 99 años y no requiere mantenimiento.

8

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable
- Estéticas y funcionales parrillas desmontables de fundición con pintura resistente a la flama
- Potentes quemadores abiertos de fundición desmontables con pintura resistente a la flama
- Elegante asador con resistente parrilla desmontable de fundición para un marcado perfecto
- Plancha de cold rolled de ½" de espesor
- Freidor de 4 litros de capacidad con tina desmontable para mantenimiento y limpieza
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador, plancha y horno
- Horno de gran capacidad completamente porcelanizado y aislado con lana mineral

Opcionales

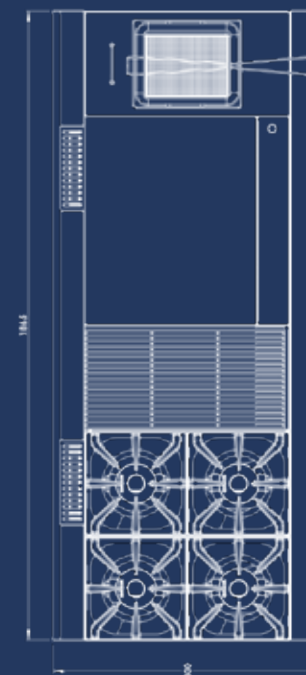
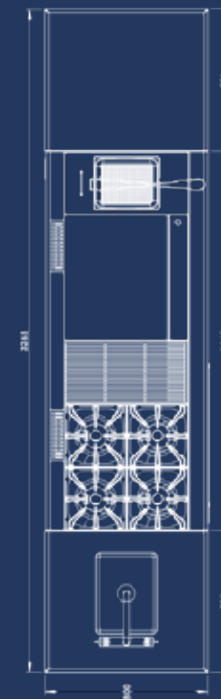
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Cualquier combinación en cubierta de IM-M e IM-H entre módulos de parrillas, planchas, asadores, freidor, fogon paellero, cocina francesa, baño maría y mesa lisa de apoyo.
- Cualquier combinación en parte inferior de IM-H entre módulos de horno H4 (72cms), horno H6 (93cms), gabinetes (abiertos y/o cerrados) y gabinete para base con cajones refrigerados.



- Termostato de gran precisión con rango de 100 a 300 °C
- Parrilla niquelada en horno y gratinador
- Marco perimetral antisalpicaduras en asadores y planchas
- Charolas recolectoras totalmente desmontables para facilitar el vaciado y la limpieza
- Perillas ergonómicas
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza
- Llave para llenado de ollas
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón en modelos con cocina francesa
- Placa de cold rolled de 5/8" de espesor en plancha de cocina francesa

- Gabinetes anexos configurables con módulos de Gabinete Liso (GL), Gabinete con Tarja (GT) y Gabinete Base Parrillas (GBP-2).
- Gabinete Base Parrillas (GBP-2) para módulos de parrilla 2-4, 2-G, ASR-62 y ASR-ARG-62.

vistas





egocéntricas

El profesionalismo total y absoluto aunado a una increíble y gran cocina protagonista, que va mas allá de cubrir todas sus necesidades. En ella podrá cocinar, asar, freír, gratinar, y hacer cualquier tipo de platillo a la carta.

islas de mesa [sin horno]

•Ventajas

Vanguardista e innovador diseño que luce mucho.
Diseño central para aprovechar el espacio de su cocina y exhibirla más a sus comensales.
Modulares de arriba hacia abajo y de lado a lado, que permiten crear siempre la configuración más acertada.

•Beneficios

Plusvalía y diferenciación de su negocio.
Profesionalismo y alta categoría.
Optimización de inversión y espacio.



10



IM-M 2A



IM-M 2C



IM-M 2B



IM-M 2D



GL-2 (Gabinete anexo)



GT-2 (Gabinete anexo)



GBP-2 (Gabinete anexo)

Generales

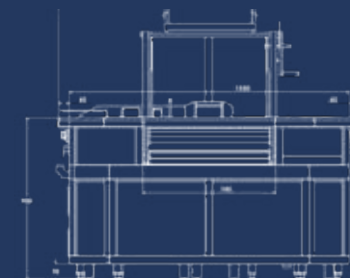
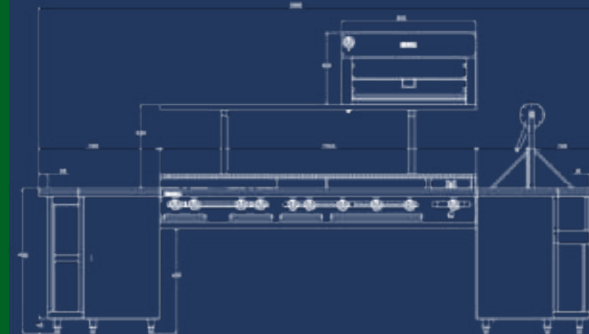
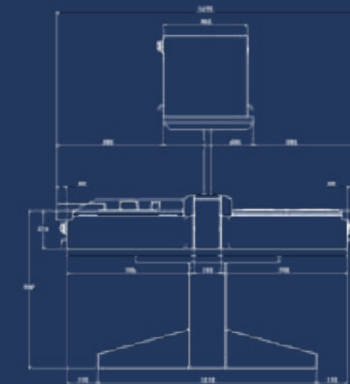
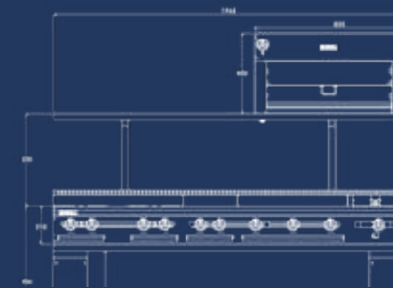
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Estéticas y funcionales parrillas desmontables de fundición con pintura resistente a la flama.
- Potentes quemadores abiertos de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.
- Elegante asador con resistente parrilla desmontable de fundición para un marcado perfecto.
- Plancha de cold rolled de ½" de espesor.
- Freidor de 4 litros de capacidad con tina desmontable para mantenimiento y limpieza.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador, plancha y horno.
- Horno de gran capacidad completamente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Termostato de gran precisión con rango de 100 a 300 °C.
- Parrilla niquelada en horno y gratinador.
- Marco perimetral antisalpicaduras en asadores y planchas.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Llave para llenado de ollas.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón en modelos con cocina francesa.
- Placa de cold rolled de 5/8" de espesor en plancha de cocina francesa.

Opcionales

- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Cualquier combinación en cubierta de IM-M e IM-H entre módulos de parrillas, planchas, asadores, freidor, fogón paellero, cocina francesa, baño maría y mesa lisa de apoyo.
- Cualquier combinación en parte inferior de IM-H entre módulos de horno H4 (72cms), horno H6 (93cms), gabinetes (abiertos y/o cerrados) y gabinete para base con cajones refrigerados.
- Gabinetes anexos configurables con módulos de Gabinete Liso (GL), Gabinete con Tarja (GT) y Gabinete Base Parrillas (GBP-2).
- Gabinete Base Parrillas (GBP-2) para módulos de parrilla 2-4, 2-G, ASR-62 y ASR-ARG-62.

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD			CAP. TERMICA			GAS	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)	HORNO GDE (ft³)	HORNO CH (ft³)	INSERTOS INTERNOS	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M³/Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
IM-H 2A	1,965	1,675	900	4,9	3,9		135,895	539,234	4,457	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2A GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		135,895	539,234	4,457	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2B	1,965	1,675	900	4,9	3,9		129,884	515,380	4,277	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2B GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		129,884	515,380	4,277	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2C	1,965	1,675	900	4,9	3,9		101,966	404,601	3,438	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2C GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		101,966	404,601	3,438	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2D	1,965	1,675	900	4,9	3,9	2	111,239	441,613	3,717	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2D GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9	2	111,239	441,613	3,717	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)

vistas



Ficha Técnica



egocéntricas

El profesionalismo total y absoluto aunado a una increíble y gran cocina protagonista, que va mas allá de cubrir todas sus necesidades. En ella podrá cocinar, asar, freír, gratinar, y hacer cualquier tipo de platillo a la carta.

islas con horno

•Ventajas

Vanguardista e innovador diseño que luce mucho.

Diseño central para aprovechar el espacio de su cocina y exhibirla más a sus comensales.

Modulares de arriba hacia abajo y de lado a lado, que permiten crear siempre la configuración más acertada.

•Beneficios

Plusvalía y diferenciación de su negocio.

Profesionalismo y alta categoría.

Optimización de inversión y espacio.



12



IM-H 2A



IM-H 2C



IM-H 2B



IM-H 2D



GL-2 (Gabinete anexo)



GT-2 (Gabinete anexo)



GBP-2 (Gabinete anexo)

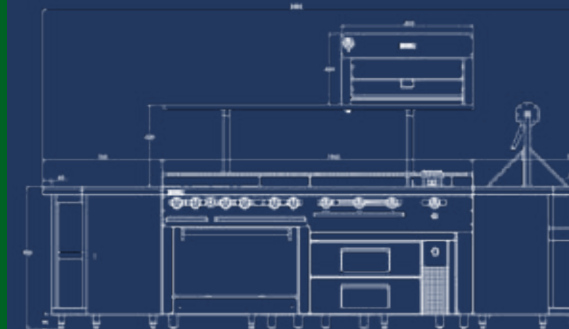
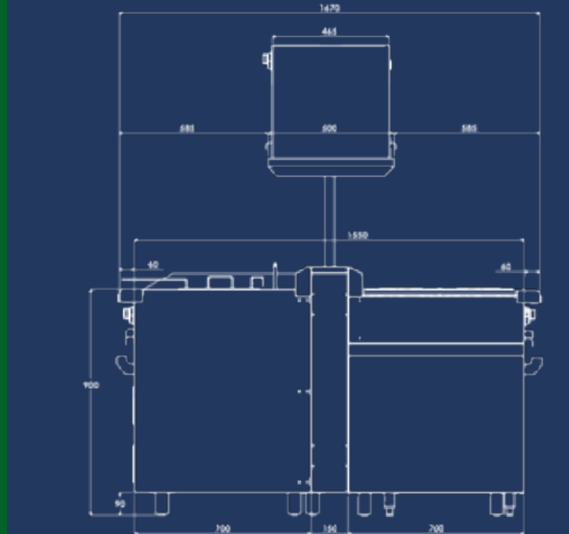
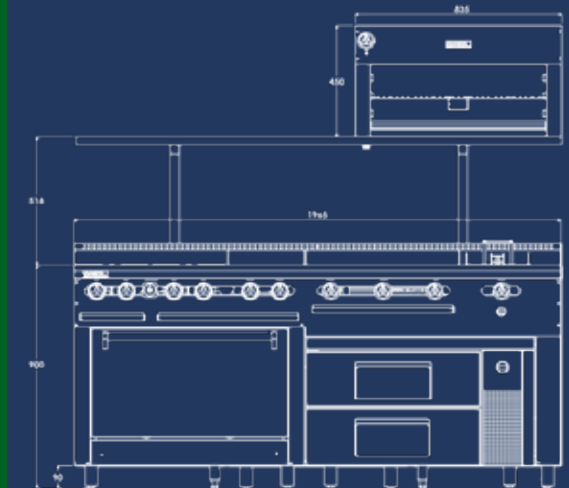
Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Estéticas y funcionales parrillas desmontables de fundición con pintura resistente a la flama.
- Potentes quemadores abiertos de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.
- Elegante asador con resistente parrilla desmontable de fundición para un marcado perfecto.
- Plancha de cold rolled de ½" de espesor.
- Freidor de 4 litros de capacidad con tina desmontable para mantenimiento y limpieza.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador, plancha y horno.
- Horno de gran capacidad completamente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Termostato de gran precisión con rango de 100 a 300 °C.
- Parrilla niquelada en horno y gratinador.
- Marco perimetral antisalpicaduras en asadores y planchas.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Llave para llenado de ollas.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón en modelos con cocina francesa.
- Placa de cold rolled de 5/8" de espesor en plancha de cocina francesa.

Opcionales

- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Cualquier combinación en cubierta de IM-M e IM-H entre módulos de parrillas, planchas, asadores, freidor, fogón paellero, cocina francesa, baño maría y mesa lisa de apoyo.
- Cualquier combinación en parte inferior de IM-H entre módulos de horno H4 (72cms), horno H6 (93cms), gabinetes (abiertos y/o cerrados) y gabinete para base con cajones refrigerados.
- Gabinetes anexos configurables con módulos de Gabinete Liso (GL), Gabinete con Tarja (GT) y Gabinete Base Parrillas (GBP-2).
- Gabinete Base Parrillas (GBP-2) para módulos de parrilla 2-4, 2-G, ASR-62 y ASR-ARG-62.

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD			CAP. TERMICA			GAS	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)	HORNO GDE (ft³)	HORNO CH (ft³)	INSERTOS ENTERNOS	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M³/Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
IM-H 2A	1,965	1,675	900	4,9	3,9		135,895	539,234	4,457	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2A GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		135,895	539,234	4,457	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2B	1,965	1,675	900	4,9	3,9		129,884	515,380	4,277	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2B GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		129,884	515,380	4,277	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2C	1,965	1,675	900	4,9	3,9		101,966	404,601	3,438	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2C GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9		101,966	404,601	3,438	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2D	1,965	1,675	900	4,9	3,9	2	111,239	441,613	3,717	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
IM-H 2D GBP-2 Y GT-2	3,485	1,675	900	4,9	3,9	2	111,239	441,613	3,717	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)





estufas industriales



14

paquidermo

Ideales para cocinas de alta producción y largas jornadas de trabajo. En ella se puede cocinar cualquier tipo de alimento en grandes cantidades.

● Ventajas

Mayores dimensiones en áreas útiles de cocción.

Gran Capacidad. Solución para cocinas que abastecen gran cantidad de comensales y variedad de alimentos en un mismo turno, debido a sus potentes quemadores y parrillas de gran tamaño acordes para ollas, sartenes y recipientes de gran capacidad.

Resistentes. Los equipos DELTA están diseñados y preparados para operar confiablemente durante largas jornadas de trabajo.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores abiertos (30,000 BTU's) y quemador tipo flauta (21,000 BTU).

Consumos mínimos. Combustión perfecta en quemadores (aprovechamiento 100% del gas) por su diseño y nueva válvula. Aprovechamiento de energía en planchas, ya que el gratinador funciona con el calor de la plancha.

Rápida recuperación en plancha y horno por sus potentes quemadores y diseño.

Sistema anti-atasco (líquidos derramados no caen en perforaciones de quemador).

Estética y funcionalidad. Quemadores y parrillas desmontables, sin filos y con bordes redondeados.

Prácticas. Frente de controles desmontable para un ágil y simple mantenimiento o reparación.

● Beneficios

Mayores volúmenes de producción.

Mayor productividad en operación.

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Operación económica y ahorro por sus bajos costos de operación en consumos de energía (gas o electricidad).

Excelente rendimiento continuo. Profesionalismo y Elegancia.

Estética y elegante apariencia que refleja la gran categoría de su cocina.

Mayor vida útil y lucen como nuevas por tiempo prolongado. Nueva válvula que dura 99 años y no requiere mantenimiento.

Mantenimiento económico por su práctico diseño y duración de componentes.

Generales

- Extra pesadas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Horno de gran capacidad totalmente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Parrilla niquelada para el horno.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300° C.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

Opcionales

- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".

IH-4, I4-S

- Parrillas superiores de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.
- Potentes y grandes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a flama.

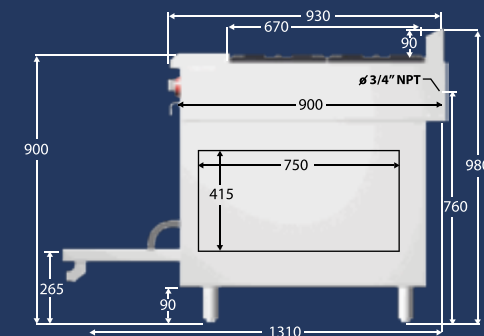
IH-P, IH-G, IP-S, IG-S

- Placa de cold rolled de 5/8".
- Marco perimetral de acero inoxidable antisalpicaduras.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón en modelos IH-P, e IP-S (Cocina Francesa) y quemadores tipo flauta de acero inoxidable en modelos IH-G, e IG-S.



MODELO	CAPACIDAD	PESO		CAR. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	HORNO (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
IH-4	6.7	224	254	37,436	148,550	1.441	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IH-4E	6.7	204	234						220	15,200	69	3
IH-G	6.7	271	301	35,251	139,877	1.505	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IH-GE	6.7	276	306						220	16,700	76	3
IH-P	6.7	275	305	25,161	99,843	1.379	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
I4-S		134	160	26,811	106,386	0.940	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
I4-SE		108	134						220	8,400	39	3
IG-S		178	204	24,623	97,704	1.003	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IG-SE		180	206						220	10,050	46	3
IP-S		182	208	14,535	57,678	0.877	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				

vistas



IH-4 PAQUIDERMO **I4-S** PAQUIDERMO **IH-G** PAQUIDERMO



IH-P PAQUIDERMO **IG-S** PAQUIDERMO **IP-S** PAQUIDERMO

Ficha Técnica



chamusca

Desde la comida rápida hasta cualquier tipo de cocina de gran nivel. Diseñada como apoyo para la elaboración de cualquier tipo de alimento.

planchas

•Ventajas

Pulido perfecto en plancha con acabado semi espejo.

Mayor cobertura. Más quemadores potentes tipo flauta para alcanzar las temperaturas requeridas en menor tiempo, con mismas temperaturas en toda el área de trabajo.

Rápida recuperación en plancha por sus potentes quemadores, cantidad y diseño.

Variedad de tamaños, ideales para satisfacer las necesidades desde un pequeño negocio hasta cocinas de alta producción.

Nueva Válvula con amplio rango de intensidad (giro de 210°) que brinda mayor rango control y cuenta con nivel de flama mínima.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores tipo flauta (18,000 BTU).

Componentes desmontables. Charolas recolectoras desmontables.

Modulares de lado a lado lo cual permite crear siempre la configuración más acertada.

•Beneficios

Gran estética e higiene.

Velocidad y calidad. Con las planchas CHAMUSCA, usted podrá cocinar exquisitos platillos en tiempos inmejorables, con un sellado perfecto.

Excelente rendimiento continuo.
Versatilidad de su cocina para lograr la configuración deseada.

Ergonomía e higiene fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Máximo confort en operación y limpieza.

Máxima libertad para configurar su cocina y menú.

Personalización de su cocina.

Respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

16



Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Placa de cold rolled de ½”.
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

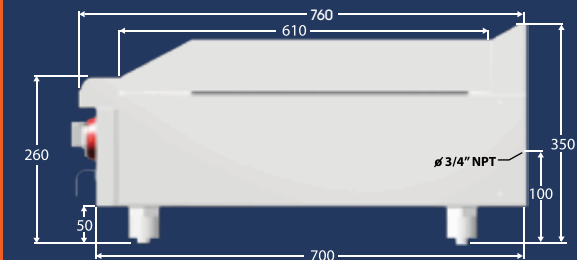
Opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



MODELO	DIMENSION	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1-G	310	40	48	4,469	17,735	0.209	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1-GE	310	43	51						220	3,350	15	2
2-G	620	67	78	13,409	53,207	0.627	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-GE	620	71	82						220	6,700	30	2
3-G	930	94	108	17,878	70,942	0.836	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
3-GE	930	99	113						220	10,050	45	3
4-G	1,240	121	138	26,818	106,415	1.254	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
4-GE	1,240	127	144						220	13,400	60	3

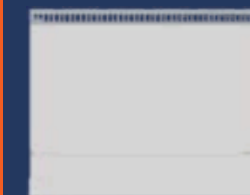
vistas



1-G CHAMUSCA



2-G CHAMUSCA



3-G CHAMUSCA



4-G CHAMUSCA



flamoon

Desde un pequeño recipiente hasta una olla o sartén de gran tamaño. Diseñada para cocinar, brasear, estofar, saltear cualquier tipo de alimento.

parrillas



18

• Ventajas

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores abiertos (28,000 BTU).

Nueva Válvula con amplio rango de intensidad (giro de 210°) que brinda mayor rango de ajuste en flama y cuenta con nivel de flama mínima.

Componentes desmontables.

Parrillas individuales y desmontables. Quemadores de fundición con tapa desmontable. Charolas recolectoras desmontables.

Consumos mínimos. Combustión perfecta en quemadores (aprovechamiento 100% del gas) por su diseño y nueva válvula.

Sistema anti-atasco (líquidos derramados no caen en perforaciones de quemador).

Resistentes parrillas y quemadores de fundición con pintura resistente a la flama. Quemador y pipeta en 1 sola pieza.

Diseño inteligente pensado en simplificarle la operación de su negocio.

• Beneficios

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Ergonomía e higiene. Fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.

Operación económica y ahorro por sus bajos costos de operación en consumos de energía (gas o electricidad).

Excelente rendimiento continuo. **Mayor vida útil** y lucen como nuevas por tiempo prolongado. Nueva válvula que dura 99 años y no requiere mantenimiento.

Generales

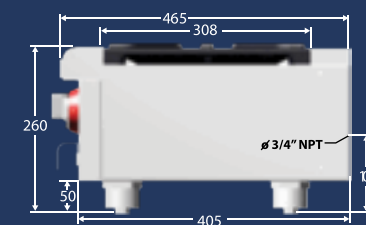
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a la flama.
- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a la flama.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

Opcionales

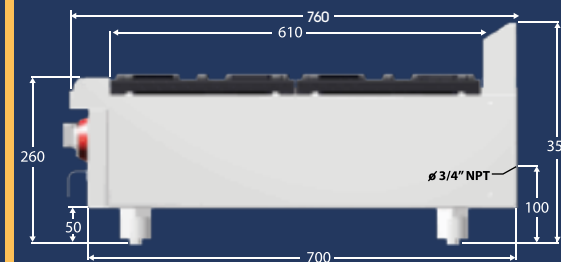
- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



vistas



1-2-H FLAMOON



1-2-V FLAMOON



2-4 FLAMOON



3-6 FLAMOON

Ficha Técnica

MODELO	DIMENSION	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1-2-H	610	31	39	12,667	50,267	0.380	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
1-2-HE	610	25	33						220	3,000	17	2
1-2-V	310	32	40	13,382	53,100	0.401	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
1-2-VE	310	26	34						220	3,600	17	2
2-4	620	55	66	26,764	106,200	0.803	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
2-4 E	620	43	54						220	7,200	33	2
3-6	930	78	92	40,146	159,300	1.205	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
3-6 E	930	60	74						220	10,800	50	3



zebrasas

Para un marcado perfecto. Recomendada como elemento central para la producción de carnes al carbón.

asadores



• Ventajas

Diseño de parrillas superiores de fundición con inclinación en barros para evitar que la flama haga contacto directo con el alimento. Mayor cantidad de barros para marcar más cualquier tamaño de alimento y lograr un asado jugoso con marcado perfecto.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores tipo flauta (18,000 BTU) con sistema radiante (deflectores).

Variedad. Disponibles con funcionamiento a gas, carbón o híbridos.

Diseño inteligente pensado en simplificarle la operación de su negocio.

• Beneficios

Excelente calidad brindando un asado muy jugoso con marcado y cocimiento perfecto.

Rápidos tiempos de cocción que permiten dar un servicio muy ágil.

Versatilidad para diferenciar su negocio en cuanto a calidad y operación.

Ergonomía e higiene fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.



Generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables.
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



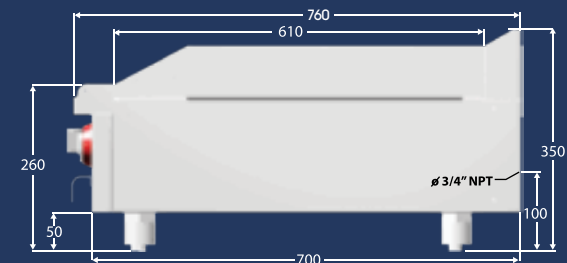
Opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.

MODELO	DIMENSION			PESO		CAP. TERMICA		GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS	
ASR-31	310	44	52	8,939	35,472	0.418	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ASR-31 E	310	43	51						220	3,350	15	2	
ASR-62	620	73	84	17,878	70,942	0.836	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ASR-62 E	620	71	82						220	6,700	30	2	
ASR-93	930	102	116	26,818	106,415	1.254	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ASR-93 E	930	99	113						220	10,050	45	3	
ASR-124	1,240	132	149	35,757	141,885	1.673	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ASR-124 E	1,240	127	144						220	13,400	60	3	

MODELO	DIMENSION			PESO	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)
ASR-ARG	800	800	260	76	90

MODELO	DIMENSION			DIMENSION (Kg)	PESO		CAP. TERMICA			GAS	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)		SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
PASTORERO	405	750	700	35	40	51	6,917	27,447	0.323	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)



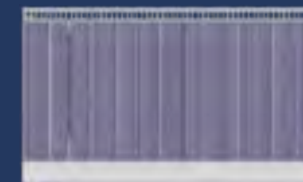
ASR-31
ZEBRASAS



ASR-62
ZEBRASAS



ASR-93
ZEBRASAS



ASR-124
ZEBRASAS



chamusca/flamoon/ zebrasas

Perfectas combinaciones para la elaboración de cualquier tipo de alimento desde comida rápida hasta cocinas de gran nivel.

mixtos

• Ventajas

Modulares. Únicos en el mercado con las combinaciones perfectas y flexibilidad para cualquier combinación deseada.

Multifuncionales. Cualquier combinación entre quemadores abiertos, plancha, asador y freidor de 4 lts.

Diseño inteligente pensado en simplificarle la operación de su negocio.

• Beneficios

Versatilidad para lograr la configuración deseada de acuerdo a sus necesidades.

Optimización de inversión y espacio.

Ergonomía e higiene. Fáciles y cómodas de manejar en operación y limpieza.

22



Opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.



Generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable. Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador y plancha.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

PLANCHA

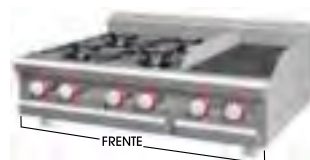
- Placa de cold rolled de ½”.

PARRILLA

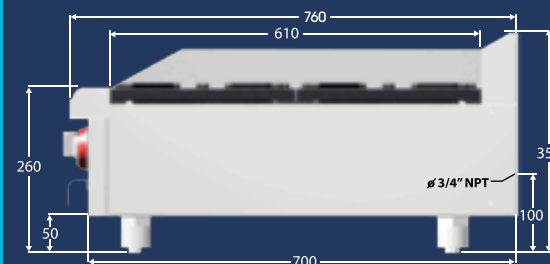
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a la flama.
- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a la flama.

ASADOR

- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables.



vistas



CHAMUSCA/FLAMMOON/ZEBRASAS



1G-2Q



2G-2Q



2-4 1G



2-4 ASR-31



ASR-31 2Q



ASR-62 2Q



ASR-31 1G



ASR-31 2G



ASR-62 1G

Ficha Técnica

MODELO	DIMENSION	PESO		CAR. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1G 2Q	620	63	74	17,851	70,836	0.611	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1G 2QE	620	59	70						220	6,950	31	2
2G 2Q	930	90	104	26,791	106,306	1.029	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2G 2QE	930	89	103						220	10,255	46	3
2-4 ASR-31	930	87	101	35,703	141,672	1.222	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-4 ASR-31 E	930	76	90						220	10,550	47	3
2-4 1G	930	84	98	31,233	123,935	1.012	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-4 1GE	930	76	90						220	10,550	47	3
ASR-31 1G	620	72	83	13,409	53,207	0.627	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 1GE	620	71	82						220	6,700	30	2
ASR-31 2G	930	98	112	22,348	88,678	1.045	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 2GE	930	99	113						220	10,050	45	3
ASR-31 2Q	620	65	76	22,321	88,836	1.043	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 2QE	620	59	70						220	6,950	31	2
ASR-62 1G	930	101	115	22,348	88,678	1.045	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-62 1GE	930	99	113						220	10,050	45	3
ASR-62 2Q	930	94	108	31,260	124,043	1.238	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-62 2QE	930	89	103						220	10,300	46	3



espectáculo

Ideal para restaurantes de comida japonesa de gran nivel.

teppanyaki



24

• Ventajas

Espectaculares. Ideales para cocinar y mantener calientes una gran variedad de platillos al mismo tiempo y a la vista de sus comensales.

Pulido perfecto en plancha con acabado semi espejo. Diseño para mantener limpieza total.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores concéntricos tipo estufón.

• Beneficios

Servicio y Concepto. Sorprenderá y antojará a sus clientes cuando vean como les preparan los platillos a su gusto y de la manera más eficaz, sencilla y sana, al mismo tiempo que disfrutarán de todo un ESPECTÁCULO.

Este concepto permite que los alimentos les sean servidos a sus comensales inmediatamente después de ser preparados.

Gran estética e higiene.

Velocidad y calidad. Tiempos inigualables de precalentamiento y de producción, cocinando exquisitos platillos.

Nota: La base y la mesa no viene incluida.

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Placa de cold rolled de ¼".
- Marco perimetral antisalpicaduras.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.

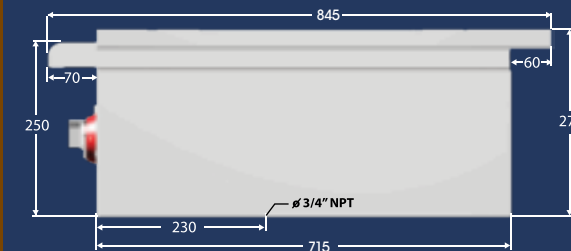
Opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles para gas natural.

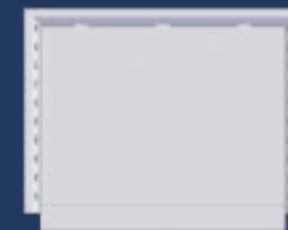


MODELO	DIMENSIONES			PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
TY-62	620	715	250	89	100	8,524	33,824	0.505	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)
TY-93	930	715	250	97	111	8,524	33,824	0.505	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

vistas



TY-62 ESPECTACULO



TY-93 ESPECTACULO



velociraptor

El complemento ideal para cualquier tipo de cocina en el que podrá mantener caliente cualquier tipo de alimento.

baño maría



• Ventajas

Veloces. Desde su encendido hasta su limpieza.

Apoyo y Variedad

Sistematiza. Encendido electrónico, llave de llenado y vaciado para operar de manera fácil y profesional.

• Beneficios

Servicio. Velociraptor le garantizará un servicio muy ágil y sorprendente, brindándole mayor probabilidad de éxito a su negocio. Los baños maría DELTA mantienen los alimentos como recién preparados y listos para servirse de inmediato.

Rentabilidad. Velociraptor es una inversión e importante complemento de su cocina para agilizar el servicio y con ello la rotación de sus comensales para incrementar sus ventas al atender una mayor cantidad de clientes.

Ergonomía y seguridad. Comodidad en operación y limpieza.

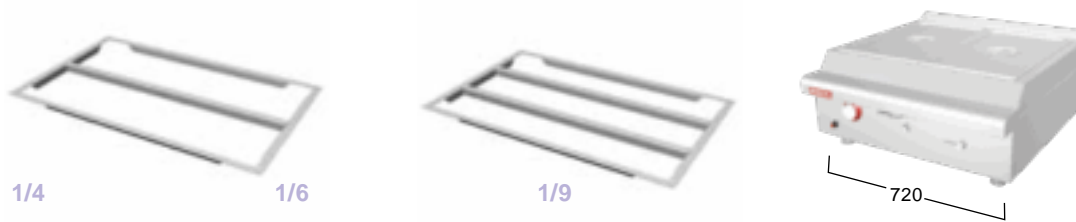
Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
 - Dos insertos enteros de acero inoxidable con tapa.
 - Quemador tubular tipo flauta.
 - Sistema de encendido electrónico.
 - Válvula de esfera para desagüe.
 - Válvula de paso para el agua.
 - Conexiones para agua y gas de 3/4".
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
 - Patas con niveladores.

Opcionales

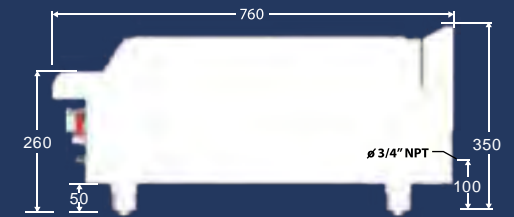
- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponible para gas natural.
- Mascarillas de 1/4, 1/6 y 1/9 para configurarlo con 4 1/2 ó 6 1/3 ó 8 1/4 ó 12 1/6 ó 18 1/9 ó (3 1/3+2 1/2)...

Mascarillas



MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD ENTEROS	PESO		CAR. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA		SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
BM-M-40	395	760	260	1	19	28	4,469	17,735	0.209	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)
BM-M-72	720	760	260	2	29	40	4,469	17,735	0.209	L. P.	28 gms/cm ²

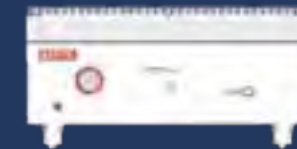
vistas



Sin tapas



Con tapas



BM-M-72



BM-M-40

VELOCIRAPTOR

Posibles configuraciones básicas



1/2

1/3

1/4



1/6



1/9



freidores

supersonic

Desde un pequeño negocio hasta una cocina con grandes cantidades de alimentos a freír.

• Ventajas

Veloces. Los freidores SUPERSONIC son los más rápidos del mercado debido a sus quemadores y sistema de calentamiento, teniendo tiempos de recuperación inmejorables.

Eficientes por su sistema de encapsulamiento en quemadores para aprovechar la energía de los potentes quemadores.

Encendido electrónico. Sistema de encendido electrónico

Calidad. Componentes de larga duración que requieren poco mantenimiento.

• Beneficios

Servicio sorprendente para sus comensales que le contribuirá con gran parte del éxito en su negocio.

Aprovechamiento total de la energía por su diseño para tener mínimos gastos de operación.

Ergonomía y seguridad. Comodidad en operación y limpieza.

Mínimos costos post-venta

28



Características

Generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tina de gran capacidad totalmente sanitaria.
- Parrilla captadora de sedimentos.
- Canastillas niqueladas.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 200° C.
- Válvula de seguridad tipo milivolt.
- Termopila extremadamente sensible.
- Potentes quemadores con sistema de encapsulamiento.
- Perilla ergonómica en modelo FM-4.
- Patas con niveladores.

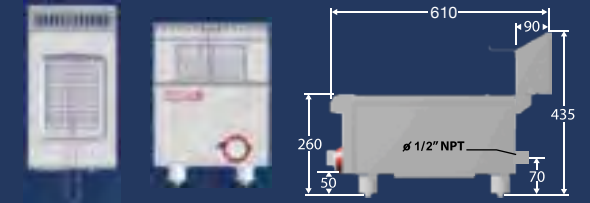
Opcionales

- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".

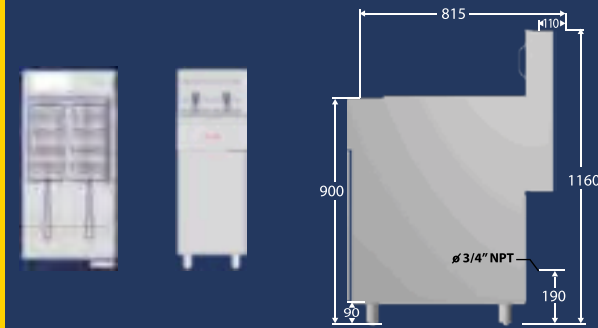


MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD TINA (Lts.)	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE	FONDO	ALTURA		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M³/Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP TOTAL	LINEAS
FM-4	310	580	260	4	14	22	2,861	11,352	0.133	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)				
FM-4 E	310	580	260	4	16	24						110	2,800	23	2
F4	395	815	900	19	78	93	16,632	65,996	0.723	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)				
F4 E	395	815	900	19	60	75						220	16,860	77	3
F-R	505	905	900	35	96	113	22,176	87,994	0.964	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)				
F-R E	505	905	900	35	74	91						220	20,100	92	3

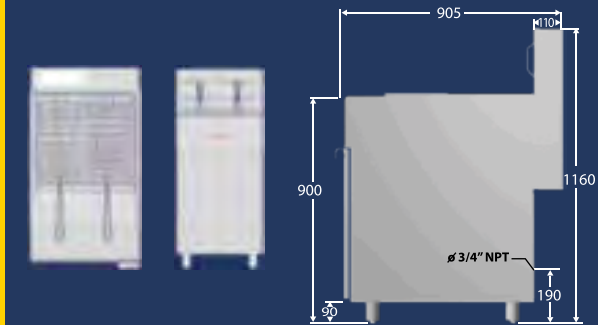
vistas



FM-4 SUPERSONIC



F4 SUPERSONIC



FR SUPERSONIC

Ficha Técnica



pastissimo

Útil para todo tipo de cocina internacional e ideal para comida italiana.

cocedor de pastas



30

• Ventajas

Eficientes por su sistema de encapsulamiento en quemadores para aprovechar la energía de los potentes quemadores y cocinar cualquier tipo de pasta en un tiempo sorprendente, porciones independientes al mismo tiempo.

Variedad tanto para un menu con pocos platillos de pasta (CP-GPA-40) como para una cocina totalmente italiana con gran variedad de menu y altos volúmenes requeridos (CP-GPA-80).

Encendido electrónico para un fácil y práctico arranque de operación.

• Beneficios

Rentabilidad por la calidad y tiempo de servicio que brinda.

Versatilidad para satisfacer cualquier necesidad de menu y crecimiento.

Seguridad por su sistema de encendido diseñando para evitar accidentes.

Generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tina de gran capacidad totalmente sanitaria.
- 2 canastillas individuales de 160 de frente x 160 de fondo x 150 de altura (medidas en mm).
- 1 canastilla horizontal de 330 de frente x 160 de fondo x 150 de altura (medidas en mm).
- Llave de cubierta con giro para llenado de la tina.
- Potentes quemadores con sistema de encapsulamiento.
- Sistema de encendido electrónico.
- Válvula de seguridad.
- Termostato con rango de 15° C a 120 ° C.
- Rebosadero.

- Válvula de esfera para desagüe.
- Conexiones para agua y gas de Ø ¾".
- Panel de control totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores

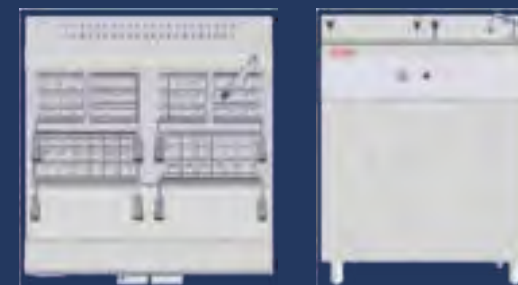
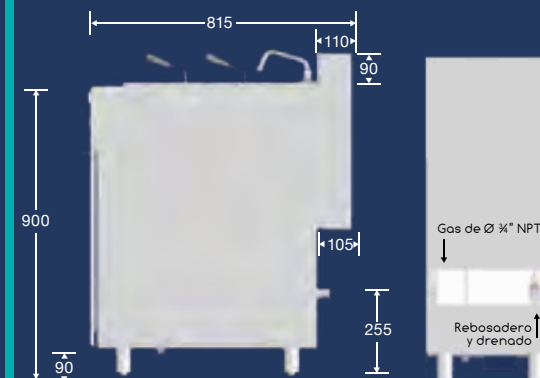
Opcionales

- Disponible para gas natural
- Ruedas de 4"



MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD CANASTILLAS	PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA		SIN EMPAQUE MADERA (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M³/Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
CP-GPA-40	395	815	900	14	64	79	16,632	65,996	0.785	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)
CP-GPA-80	790	815	900	28	108	128	27,719	109,992	1.308	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)

vistas



CP-GPA 40 PASTISSIMO



CP-GPA 80 PASTISSIMO

Ficha Técnica



cheestar

Es un práctico elemento de cocina ideal para gratinar, asar, dorar y tostar.

salamandras



32

• Ventajas

Potencia y Capacidad. Gran cupo en la cabina y 6 quemadores de fundición con gran capacidad calorífica para gratinar con máxima eficiencia y rapidez sus platillos.

Resistentes por su diseño y material.

Fijación. Única salamandra del mercado que no requiere inversión adicional para poder ser instalada, gracias a su mensula integrada para fijarla a la pared.

Charolas recolectoras totalmente desmontables

Fácil mantenimiento por su frente de controles desmontable y calidad de componentes.

• Beneficios

Tiempos inmejorables en el gratinado de los alimentos.

Mayor vida útil. Los más duraderos del mercado.

Ahorro en inversión gracias a su mensula integrada.

Ergonomía. Comodidad en operación y limpieza.

Mínimos costos post-venta.

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- 6 quemadores de fundición.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Parrillas niqueladas.
- Diferentes posibles alturas para parrillas con mecanismo de elevación ó con correderas fijas.
- Preparación para fijar a muro.
- Perilla ergonómica.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.

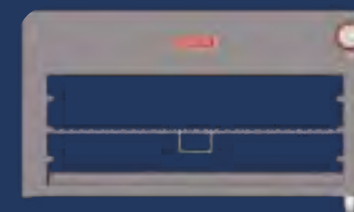
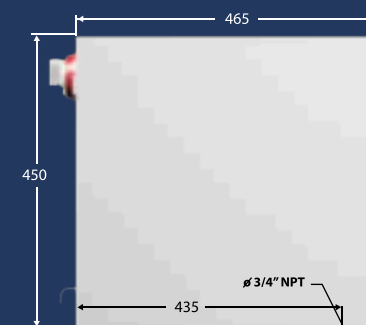
Opcionales

- Disponibles con correderas ó con mecanismo de elevación.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



MODELO	CAPACIDAD	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	CABINA (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
ISE-CC	2.6	60	72	15,345	60,890	0.835	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ISE-CCE	2.6	54	66						220	3,900	19	2
ISE-CG	2.6	68	80	15,345	60,890	0.835	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ISE-CGE	2.6	62	74						220	3,900	19	2
ISE-CC-I	2.6	52	74	15,345	60,890	0.835	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ISE-CC-IE	2.6	46	58						220	3,900	19	2

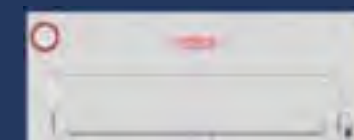
vistas



ISE-CC-I CHEESTAR



ISE-CC CHEESTAR



ISE-CG CHEESTAR



rinoceronte

Ideales para cocinas que utilizan ollas de gran peso y tamaño.

estufones



34

•Ventajas

Resistentes y duraderos. Estructura, patas y parrilla muy resistentes gracias a su diseño.

Robustos y estéticos. Diseño vanguardista que distingue a DELTA, demostrando que dichas cualidades si se pueden combinar.

Potentes y grandes. Con su juego de 3 quemadores concéntricos de alto rendimiento con gran capacidad calorífica.

Gran Capacidad de parrillas robustas y resistentes parrillas individuales y desmontables que brindan capacidad para ollas grandes y de mucho peso.

Nueva Válvula con amplio rango de intensidad (giro de 210°) que brinda mayor rango de ajuste en flama y cuenta con nivel de flama mínima.

Piloto independiente por cada sección de quemadores.

Combustión perfecta en quemadores (aprovechamiento 100% del gas) por su diseño y nueva válvula.

•Beneficios

Solidez y confianza a largo plazo.

Funcionalidad y elegancia
Rápidos tiempos de cocción

que permiten dar un servicio muy ágil.

Ergonomía en operación y limpieza.

Flexibilidad para adaptarse a las necesidades de operación, acordes al tamaño de olla o recipiente.

Ahorro. Bajos costos de operación.

Generales

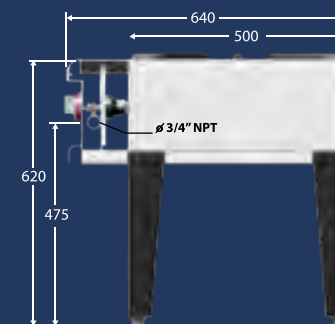
- Fabricados en acero inoxidable.
- Juego de 3 potentes quemadores concéntricos por cada sección.
- Estructura en perfil tubular cuadrado de 1 1/4 ".
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Robusta pero estética parrilla superior de fundición totalmente desmontable con pintura resistente a la flama.
- Potentes quemadores de fundición desmontables con pintura resistente a la flama.
- Piloto independiente por cada sección de quemadores.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Robustas patas tipo sanitario con niveladores.

Opcionales

- Disponible totalmente eléctrico el modelo IE-1.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



MODELO	CAPACIDAD	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
IE - 1	600	43	56	14,535	57,678	0.877	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
IE - 1-E	600	35	48						220	5,500	20	2
IE - 2	1,200	79	98	29,071	115,356	1.762	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				
IE - 3	1,800	115	140	43,607	173,035	2.643	L. P.	28 gms/cm ² (6,5 O.S.I.)				



IE-1 RINOCERONTE



IE-2 RINOCERONTE



IE-3 RINOCERONTE



rafaga

Útiles para hornear todo tipo de aplicaciones gastronómica.

hornos



36

•Ventajas

Sencillos y Sofisticados. Sistema con tecnología simple para un fácil y eficiente manejo.

Precisos para obtener los términos de cocción deseados de manera constante.

Rapidez y Calidad en cualquiera de los hornos (convencional, pizzero, convección y convección con vapor).

Estéticos y funcionales gracias al diseño inteligente que combina y potencializa estos elementos en todos los equipos DELTA..

Potencia y agilidad por sus quemadores y diseño integral total.

Rápida recuperación de calor por su potencia y conservación de calor.

•Beneficios

Simplificación de la operación con mínimo margen de error, bajos costos de capacitación y de mantenimiento.

Calidad uniforme para mantener un estándar de calidad en su negocio.

Rentabilidad de su inversión con tiempos de recuperación a corto plazo.

Profesionalismo y productividad que se refleja en el éxito de su inversión.

Crecimiento. Rápidos tiempos de cocción con excelente calidad, que le permiten dar un servicio muy ágil y crecer sin límites.

Excelente rendimiento continuo.

Economía por sus bajos costos de operación y mantenimiento.



Generales

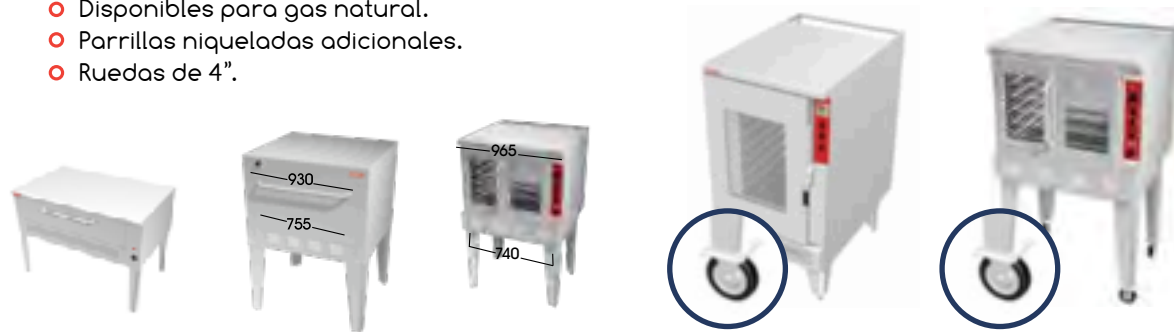
- Fabricados en acero inoxidable.
- Interiores totalmente porcelanizados.
- Parrillas niqueladas.
- Quemadores tipo flauta de acero inoxidable.
- Patas con niveladores.

HCA

- Panel de controles iluminado al encender, con sistema ahorrador de energía.
- Motor con dos velocidades: la baja a 1140 rpm y la alta a 1725 rpm.
- Sistema de calentamiento acelerado mediante una turbina.
- Puertas con doble cristal templado, coordinadas para abrir y cerrar.
- Micro switch de corte general coordinado con las puertas.
- Jaladera tubular de acero inoxidable.

Opcionales

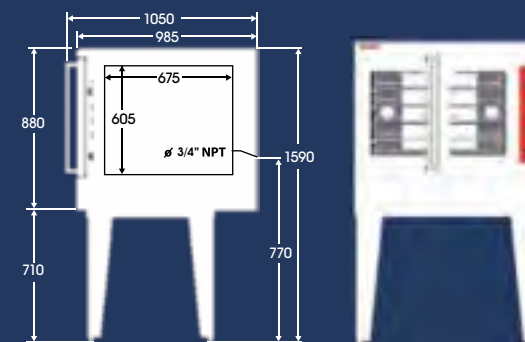
- Disponibles para gas natural.
- Parrillas niqueladas adicionales.
- Ruedas de 4".



- 11 posiciones para sus parrillas (incluye 5 parrillas niqueladas).
 - Luz interior.
 - Sensor de flama.
 - Termostato de gran precisión con rango de 50° a 300° C.
 - Temporizador con rango de 60 min.
 - Sistema de enfriamiento.
 - Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- ### IH, IH-D
- Termostato de gran precisión con rango de 50° a 300° C.
 - Puerta en acero inoxidable accionada con mecanismo de contrapesos.
 - Jaladeras tubulares en acero inoxidable.
 - Incluye 1 parrilla niquelada.

MODELO	CAPACIDAD			PESO		CAP. TERMICA		GAS			ELECTRICOS			
	HORNO (ft ³)	PIZZAS (Fam)	CHAROLA (Pan Std)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
IH	6.7			163	195	9,043	35,884	0.427	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IH-D	13.4			241	275	18,086	71,768	0.854	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
HCA	8.4			256	292	17,641	70,000	0.834	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)	120	960	8	1
HCA-D	16.8			476	512	35,282	140,000	1.668	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)	120	1,920	16	1
PIZZA 3		3		220	252	30,432	120,752	1.424	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
PIZZA 3-D		6		390	432	60,864	241,504	2.848	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
HCAV-PAN 1			10	618	654	18,086	71,768	0.854	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)	120	960	8	1

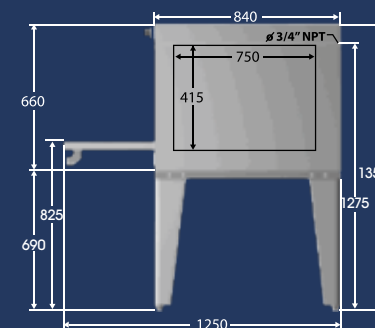
vistas



HCA RAFAGA



PIZZA 3 RAFAGA



Ficha Técnica



IH BEGINNER



IH-D BEGINNER



interceptor de grasa

confidence

Ideal para restaurantes de comida japonesa de gran nivel.

•Ventajas

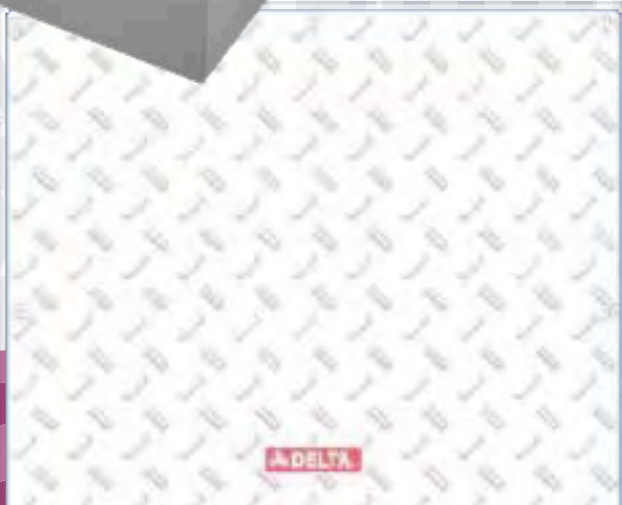
Diseño y Transparencia. Los interceptores de grasa DELTA están diseñados para poderse empotrar incluso en donde hay poca profundidad y para realizar fácilmente su limpieza.

•Beneficios

Higiene y Seguridad. Mantienen su drenaje limpio para evitar contingencias en su cocina, al mismo tiempo que no contamina el drenaje público.

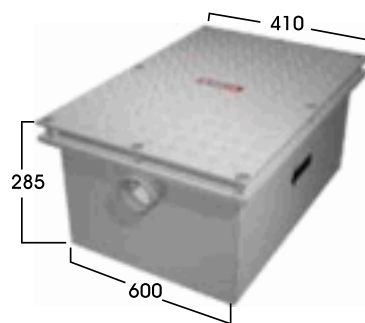


38



Generales

- Fabricada en lámina cold rolled calibre 10 esmaltada.
- Tapa de placa antiderrapante galvanizada de ¼”, que añade un toque estético al piso de su cocina y previene resbalones o accidentes.
- Gran resistencia a la corrosión y oxidación.
- Empaque de sello perimetral.
- Coples de entrada y salida para tubería de Ø 2” (TG-45) y Ø 3” (TG-90).
- Mamparas verticales removibles.
- Canastilla recolectora.
- Cespel integrado.



MODELO	CAPACIDAD			PESO		
	FRENTE	FONDO	ALTURA	ALMACENAJE	CAUDAL	CONEXIÓN
TG-45	410	600	285	18 Kgs.	45 Lts /Min	Ø 2”
TG-90	610	900	285	40 Kgs.	90 Lts /Min	Ø 3”

Ficha Técnica

vistas



TG-45 CONFIDENCE



TG-90 CONFIDENCE



DELTA

Desde 1944

www.deltainoxidables.com.mx

deltainoxidables@deltainoxidables.com

(55) 5579 7833
01800 005 9200

Cocedor de pastas

- ↘ Útil para todo tipo de cocina internacional e ideal para comida italiana.

nuevo



Equipos para volverse un rico negocio

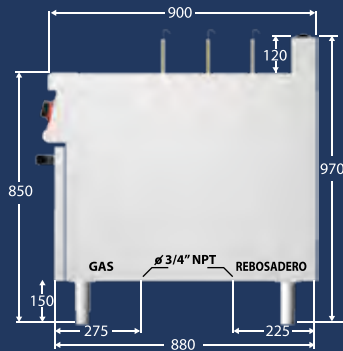
Pastissimo

↘ Características generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Tina de gran capacidad totalmente sanitaria.
- Canastillas de alambón niquelado con mango de madera.
- Potentes quemadores tubulares tipo flauta.
- Sistema de encendido electrónico.
- Válvula de seguridad.
- Perillas ergonómicas con control de dos niveles de flama.
- Válvulas para agua fría y caliente.
- Rebosaderos.
- Válvulas de esfera para desagüe.
- Conexiones para agua y gas de 3/4".
- Jaladera tubular para puerta.
- Rejilla de fundición para cubrir el ducto.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



CP-GPA 80 PASTISSIMO

↘ Características opcionales

- Disponible para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica ↙

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD CANASTILLAS	PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M³/Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
CP-GPA-80	800	900	850	12	101	136	14,974	59,419	0.84	L. P.	28 gms/cm² (6.5 O.S.I.)

Variedad

Pastissimo le permite cocinar 12 diferentes tipos de pasta al mismo tiempo.



Eficiencia

Con el nuevo Cocedor de pastas DELTA, usted podrá cocinar varias porciones de manera independiente al mismo tiempo, con lo que maximizará los recursos utilizados además de que sus platillos los tendrá listos en el momento preciso.

Estufas

Comerciales

➤ Desde la comida rápida hasta cualquier tipo de cocina internacional

Equipos para volverse un rico negocio

Seduction



➤ Características generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Horno totalmente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Parrilla niquelada para horno y gratinador.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300° C.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

H4

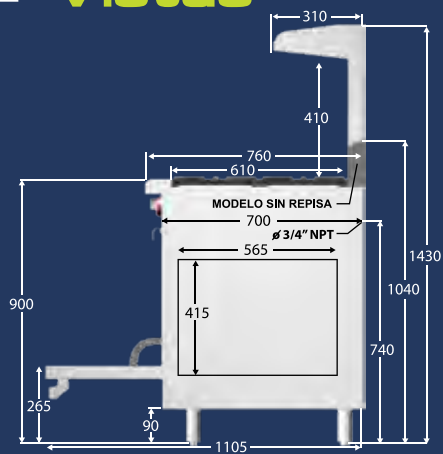
- Parrillas superiores de fundición desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.

- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.

GA

- Placa de cold rolled de 1/2".
- Marco perimetral de acero inoxidable antisalpicaduras.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en plancha y horno.
- Sección de gratinador.
- Grasera recolectora totalmente desmontable.

Vistas



Con repisa

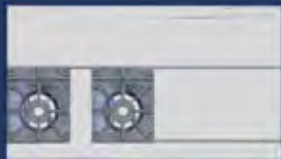


H4 SEDUCTION

Sin repisa



H6 SEDUCTION



H4-GA SEDUCTION



H6-GA SEDUCTION



Características opcionales

- Respaldo alto con repisa ó lambrín bajo.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica

MODELO	DIMENSIONES		CAPACIDAD	PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	HORNO (mm)	HORNO (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
H4	720	545	3.9	142	165	26,223	104,053	1.110	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
H4 E	720	545	3.9	130	153						220	11,150	50	3
H6	930	755	4.9	179	205	41,057	162,914	1.549	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
H6 E	930	755	4.9	160	186						220	15,650	70	3
H4 GA	1,345	545	3.9	241	273	37,635	149,336	1.644	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
H4 GA E	1,345	545	3.9	229	261						220	17,850	81	3
H6 GA	1,555	755	4.9	279	314	52,469	208,197	2.083	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
H6 GA E	1,555	755	4.9	260	295						220	22,350	101	3



Modular

Los equipos DELTA, son equipos modulares que permiten crear siempre la configuración más acertada dándole una respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

Las estufas SEDUCTION, disponibles con módulos de 4 y 6 quemadores, en combinaciones con plancha y gratinador, son las más atractivas debido a todas sus cualidades.

Diseño e higiene

Completamente ergonómicas y sanitarias.

Nuevos diseños de parrillas y quemadores haciéndolos más estéticos, ligeros y resistentes, fáciles de limpiar y con mayor capacidad calorífica.

Nuevas perillas DELTA más estéticas, ergonómicas y funcionales.



Estufas

Industriales

↘ Ideales para cocinas de alta producción y largas jornadas de trabajo.



Equipos para volverse un rico negocio

Paquidermo

↘ Características generales

- Extra pesadas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Horno de gran capacidad totalmente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Parrilla niquelada para el horno.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300° C.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

IH-4, I4-S

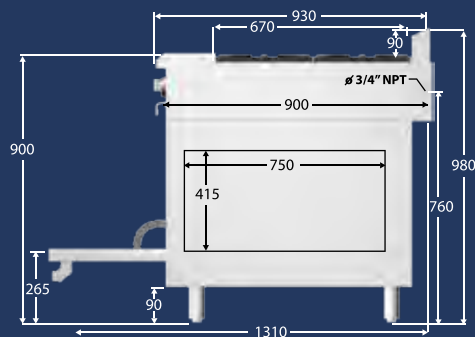
- Parrillas superiores de fundición desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Potentes y grandes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.

IH-P, IH-G, IP-S, IG-S

- Placa de cold rolled de 5/8".
- Marco perimetral de acero inoxidable antisalpicaduras.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón en modelos IH-P, e IP-S y quemadores tipo flauta de acero inoxidable en modelos IH-G, e IG-S.



Vistas



IH-4
PAQUIDERMO

I4-S
PAQUIDERMO

IH-G
PAQUIDERMO



IH-P
PAQUIDERMO

IG-S
PAQUIDERMO

IP-S
PAQUIDERMO

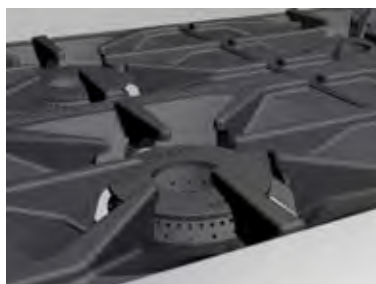
Características opcionales

- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica

MODELO	CAPACIDAD			PESO			CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS	
	HORNO (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS	
IH-4	6.7	224	254	31,861	126,426	1.227	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
IH-4 E	6.7	204	234						220	15,200	69	3	
IH-G	6.7	271	301	30,001	119,045	1.281	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
IH-G E	6.7	276	306						220	16,700	76	3	
IH-P	6.7	275	305	21,414	84,973	1.174	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
I4-S		134	160	22,818	90,542	0.800	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
I4-S E		108	134						220	8,400	39	3	
IG-S		178	204	20,956	83,153	0.854	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
IG-S E		180	206						220	10,050	46	3	
IPS		182	208	12,371	49,088	0.747	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					



Capacidad

Las estufas PAQUIDERMO son la solución para cocinas que abastecen gran cantidad de comensales y variedad de alimentos en un mismo turno, debido a sus potentes quemadores y parrillas de gran tamaño acordes para ollas y sartenes de gran capacidad.



Resistencia

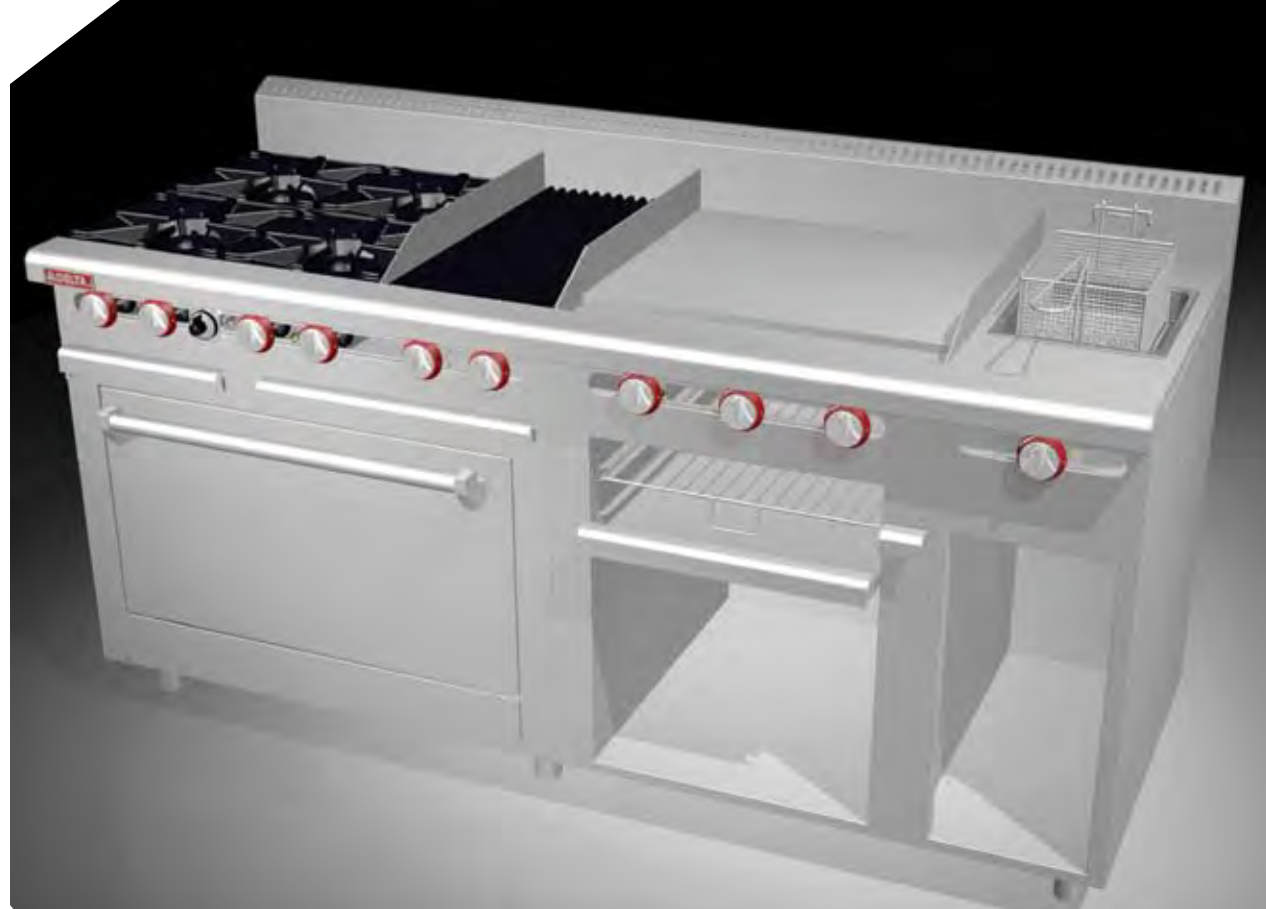
Ideal para preparación de varios platillos a la vez, con manejo de distintas temperaturas al mismo tiempo en el modelo IH-P e IP-S debido a su plancha radial y quemador tipo estufón.

Los equipos DELTA están diseñados y preparados para operar confiablemente durante largas jornadas de trabajo.

Estufas

Múltiples

↘ Todas sus necesidades cubiertas con un solo equipo



Equipos para volverse un rico negocio

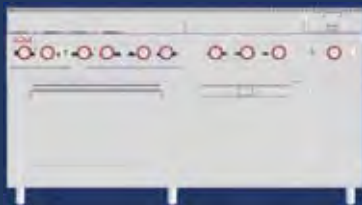
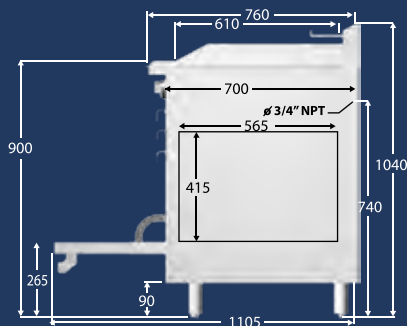
Aquiles

↘ Características generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- 4 estéticas y funcionales parrillas superiores desmontables de fundición con pintura resistente a altas temperaturas.
- 4 potentes quemadores abiertos de fundición desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Elegante asador de 31 cms.
- Plancha de 62 cms. de placa de cold rolled de 1/2 ".
- Freidor con capacidad de 4 lts.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador, plancha, freidor y horno.
- Sección de gratinador.
- Horno de gran capacidad completamente porcelanizado y aislado con lana mineral.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 300°C.
- Parrilla niquelada en horno y gratinador.
- 2 gabinetes abiertos.
- Marco perimetral antisalpicaduras en asador y plancha.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grasera recolectora totalmente desmontable para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



EM-H AQUILES



EM-M AQUILES



↘ Características opcionales

- Respaldo alto con repisa ó lambrín bajo.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica ↘

MODELO	CAPACIDAD			PESO			CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS	
	HORNO (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS	
EM-H	4.9	297	342	51,631	204,872	2.150	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
EM-H-E	4.9	282	327						220	23,900	108	3	
EM-M		182	219	44,741	177,532	1.789	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
EM-M-E		165	202						220	19,050	86	3	

Multifuncional

AQUILES con su eficiente multifuncionalidad, satisface todas sus necesidades además de brindarle una imagen muy vanguardista a su cocina.

Sus parrillas, quemadores, tapas de quemadores, charolas recolectoras y grasera recolectora desmontables, además de permitirle una perfecta y cómoda limpieza, hacen de AQUILES un equipo totalmente sanitario.



Diseño

Su estético, inteligente, ergonómico y vanguardista diseño, además de su excelente calidad, potencia, funcionalidad, fortaleza y elegancia hacen de la Estufa Múltiple DELTA, la mejor de todas.

La EM-M es la solución para quienes no requieren de horno o lo requieren por separado.

Estufones

- ↘ Ideales para cocinas que utilizan ollas de gran peso y tamaño.



Equipos para volverse un rico negocio

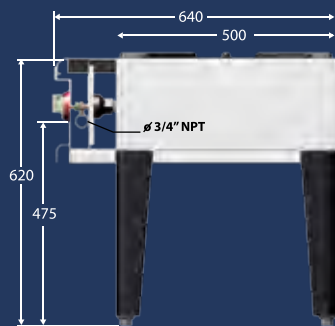
Rinoceronte

↘ Características generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Juego de 3 potentes quemadores concéntricos por cada sección.
- Estructura en perfil tubular cuadrado de 1 1/4".
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Robusta pero estética parrilla superior de fundición totalmente desmontable con pintura resistente a altas temperaturas.
- Potentes quemadores de fundición desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Piloto independiente por cada sección de quemadores.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Robustas patas tipo sanitario con niveladores.



↘ Vistas



IE-1 RINOCERONTE



IE-2 RINOCERONTE



IE-3 RINOCERONTE

↘ Características opcionales

- Disponible totalmente eléctrico el modelo IE-1.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica ↙

MODELO	CAPACIDAD		PESO		CAP. TERMICA		GAS		ELECTRICOS				
	FRENTE (mm)		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
IE - 1	600		43	56	12,371	49,088	0.747	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IE - 1-E	600		35	48						220	5,500	20	2
IE - 2	1,200		79	98	24,742	98,176	1.500	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
IE - 3	1,800		115	140	37,113	147,264	2.250	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				

Potencia

RINOCERONTE con sus grandes y potentes quemadores de alto rendimiento con gran capacidad calorífica y sus robustas y resistentes parrillas, le brindan capacidad para ollas grandes y de mucho peso.



Potencia

Diseño

Estructura y patas sumamente robustas y resistentes, manteniendo la estética que distingue a DELTA.



Diseño

Freidores

↘ Eficaces y elegantes,
ideales para cualquier tipo
de cocina.

nuevo



Equipos para volverse un rico negocio

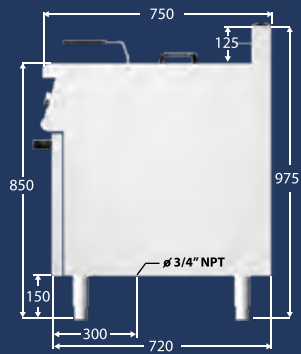
Elitist

↘ Características generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tina de gran capacidad totalmente sanitaria.
- Parrilla captadora de sedimentos.
- Canastillas niqueladas.
- Tapa protectora de aceite en la tina.
- Termostato de gran precisión con rango de 0° a 200° C.
- Potentes quemadores de fundición.
- Sistema de encendido electrónico independiente por tina.
- Válvula de seguridad independiente por tina.
- Control de nivel máximo de temperatura independiente por tina.
- Tubo de desagüe.
- Válvula de esfera para desagüe con seguro.
- Manifold con conexión para 3/4".
- Jaladera tubular para puerta.
- Rejilla de fundición para cubrir el ducto.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



F4-S ELITIST



F4-D ELITIST

↘ Características opcionales

- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica ↘

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD		PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA	CAPACIDAD TINA	CANASTILLA (cm ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
F4-S	360	750	850	17 LTS.	98	59	79	9,982	39,610	0.56	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)
F4-D	700	750	850	34 LTS.	136	104	135	19,964	79,220	1.12	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

Estética

La línea ELITIST surge al combinar diseño con tecnología, brindándole mayor categoría y una imagen más vanguardista a su cocina.

Con tapas protectoras de tina para evitar que su aceite se contamine y lograr mayor longevidad del mismo.



Funcionalidad

Los nuevos freidores ELITIST le ofrecen una operación más profesional de su cocina al contar con equipos más sofisticados que le facilitarán a los operarios el manejo de los mismos. El encendido electrónico y control de distintas temperaturas, le dará mayor exactitud al freír sus alimentos, al mismo tiempo que le ayudará a eficientar recursos. Con el nuevo freidor doble F4-D-ELITIST, usted podrá freír 2 alimentos distintos al mismo tiempo en 1 solo equipo.

Freidores

↘ Desde un pequeño negocio hasta una cocina con grandes cantidades de alimentos a freír.



Equipos para volverse un rico negocio

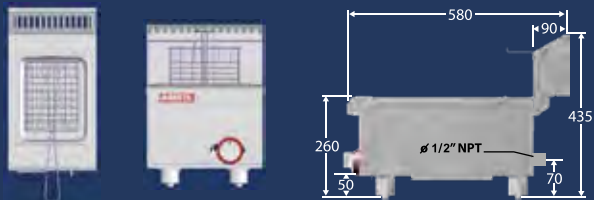
Supersonic

↘ Características generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tina de gran capacidad totalmente sanitaria.
- Parrilla captadora de sedimentos.
- Canastillas niqueladas.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 200° C.
- Válvula de seguridad tipo milivolt.
- Termopila extremadamente sensible.
- Potentes quemadores con sistema de encapsulamiento.
- Perilla ergonómica en modelo FM-4.
- Patas con niveladores.



Vistas



FM-4 SUPERSONIC



F4 SUPERSONIC



FR SUPERSONIC

Características opcionales

- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4".



Ficha técnica

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD		PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE	FONDO	ALTURA	TINA (Lts.)	CANASTILLA (cm ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO (6.5 O.S.I.)	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
FM-4	310	580	260	4	67	14	22	2,435	9,662	0.114	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
FM-4 E	310	580	260	4		16	24						110	2,800	23	2
F4	395	815	900	19	69	78	93	16,632	65,996	0.723	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
F4 E	395	815	900	19		60	75						220	16,860	77	3
F-R	505	905	900	35	110	96	113	22,176	87,994	0.964	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
F-R E	505	905	900	35		74	91						220	20,100	92	3

Rapidez

Los freidores SUPERSONIC son los más rápidos del mercado debido a sus quemadores y sistema de calentamiento, teniendo tiempos de recuperación inmejorables.



Eficiencia

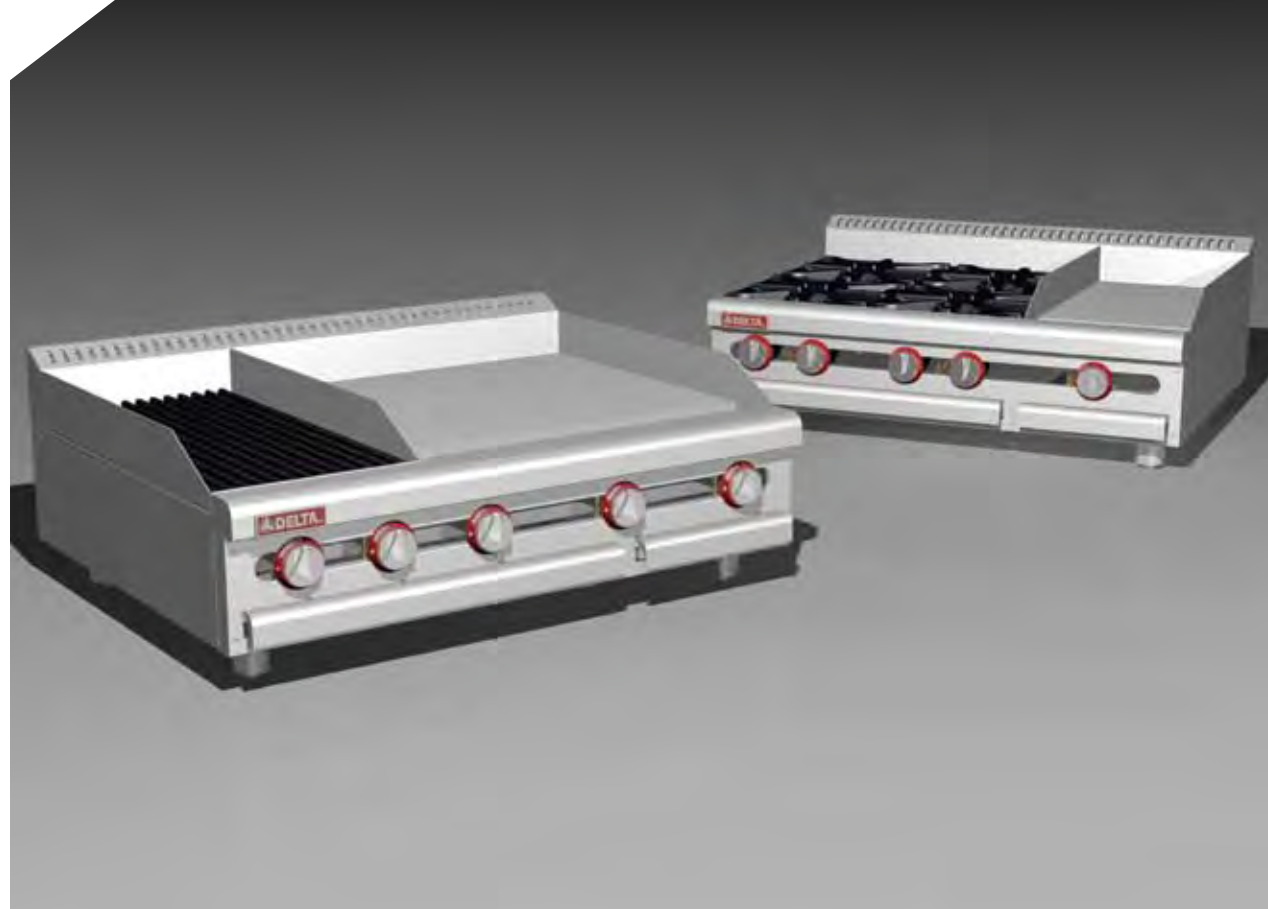
Diseño y sistema de calentamiento en la tina con el que no desperdiciará energía. Máxima longevidad en su aceite debido al sistema en la rejilla contra sedimentos.

Rapidez

Eficacia

Mixtos

- ↘ Desde la comida rápida hasta cualquier tipo de cocina de gran nivel con gran variedad de platillos.



Equipos para volverse un rico negocio

Chamusca / Flamoon / Zebrasas

↘ Características generales

- Fabricados en acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable en asador y plancha.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.

PLANCHA

- Placa de cold rolled de 1/2".

PARRILLA

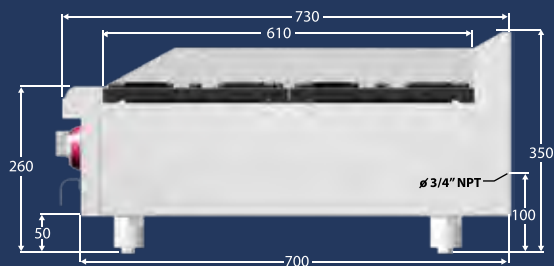
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.

ASADOR

- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables.



Vistas



CHAMUSCA/FLAMMOON/ZEBRASAS



1G-2Q



2G-2Q



2-4 1G



2-4 ASR-31



ASR-31 2Q



ASR-62 2Q



ASR-31 1G



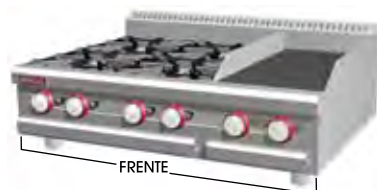
ASR-31 2G



ASR-62 1G

Características opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricos.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica

MODELO	DIMENSION		PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1G 2Q	620		63	74	15,193	60,286	0.520	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1G 2QE	620		59	70						220	6,950	31	2
2G 2Q	930		90	104	22,801	90,474	0.876	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2G 2QE	930		89	103						220	10,255	46	3
2-4 ASR-31	930		87	101	30,386	120,572	1.040	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-4 ASR-31 E	930		76	90						220	10,550	47	3
2-4 1G	930		84	98	26,582	105,477	0.862	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-4 1GE	930		76	90						220	10,550	47	3
ASR-31 1G	620		72	83	11,412	45,283	0.534	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 1GE	620		71	82						220	6,700	30	2
ASR-31 2G	930		98	112	19,020	75,471	0.890	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 2GE	930		99	113						220	10,050	45	3
ASR-31 2Q	620		65	76	18,997	75,380	0.698	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-31 2QE	620		59	70						220	6,950	31	2
ASR-62 1G	930		101	115	19,020	75,471	0.890	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-62 1GE	930		99	113						220	10,050	45	3
ASR-62 2Q	930		94	108	26,605	105,569	1.054	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
ASR-62 2QE	930		89	103						220	10,300	46	3

Optimización

Su altura compacta y sus patas con niveladores permiten acomodarlos encima de cualquier mueble aprovechando al máximo el espacio de su cocina.

Modular

Equipos modulares que permiten crear siempre la configuración más acertada, dándole una respuesta ágil y oportuna a sus necesidades.

Disponible cualquier combinación de plancha con parrilla y con asador.

Parrillas

➤ Desde un pequeño recipiente hasta una olla o sartén de gran tamaño.



Equipos para volverse un rico negocio

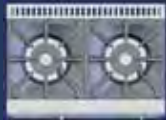
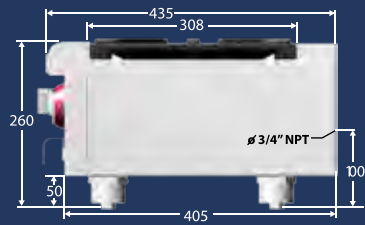
Flamoon

➤ Características generales

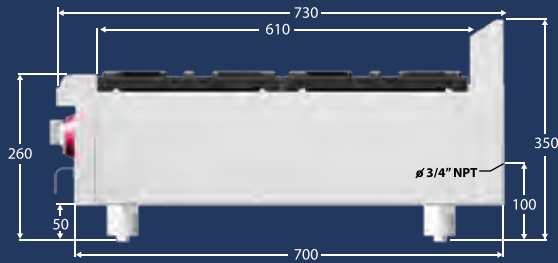
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Parrillas superiores de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Potentes quemadores abiertos de fundición totalmente desmontables con pintura resistente a altas temperaturas.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



1-2-H FLAMOON



1-2-V FLAMOON



2-4 FLAMOON



3-6 FLAMOON

↘ Características opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica ↘

MODELO	DIMENSION		PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1-2-H	610	435	31	39	10,781	42,781	0,324	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1-2-HE	610	435	25	33						220	3,000	17	2
1-2-V	310	730	32	40	11,389	45,192	0,342	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1-2-VE	310	730	26	34						220	3,600	17	2
2-4	620	730	55	66	22,778	90,383	0,684	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-4 E	620	730	43	54						220	7,200	33	2
3-6	930	730	78	92	34,167	135,575	1,026	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
3-6 E	930	730	60	74						220	10,800	50	3



Rendimiento

Las parrillas FLAMOON cuentan con los quemadores de mayor capacidad calorífica en el mercado para que usted cocine en el tiempo requerido y con la flama perfecta.

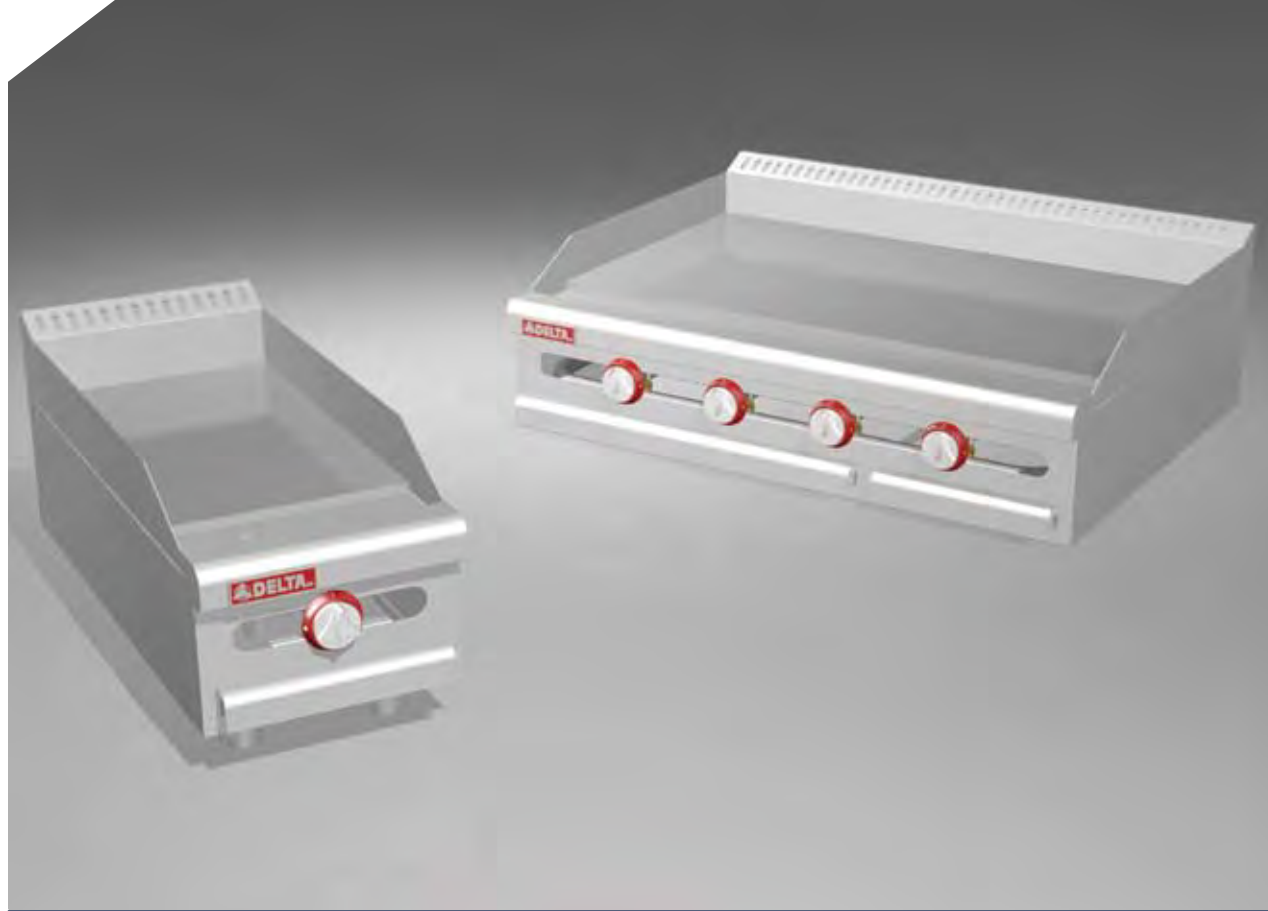


Diseño

Estéticos diseños de fundición en parrillas y quemadores que permiten una eficiente operación brindando una apariencia única.

Planchas

↘ Desde la comida rápida hasta cualquier tipo de cocina de gran nivel



Equipos para volverse un rico negocio

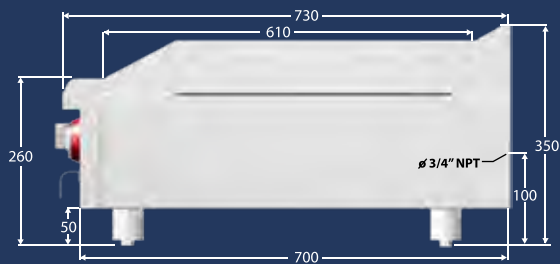
Chamusca

↘ Características generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Placa de cold rolled de 1/2".
- Marco perimetral antisalpicaduras de acero inoxidable.
- Potentes quemadores tipo flauta de acero inoxidable.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.
- Patas con niveladores.



↘ Vistas



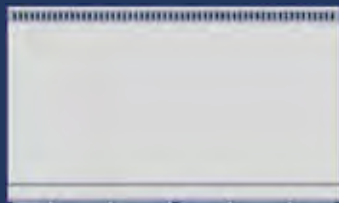
1-G CHAMUSCA



2-G CHAMUSCA



3-G CHAMUSCA



4-G CHAMUSCA

↘ Características opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica ↘

MODELO	DIMENSION		PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	FRENTE (mm)		SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS
1-G	310		40	48	3,804	15,094	0.178	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
1-G E	310		43	51						220	3,350	15	2
2-G	620		67	78	11,412	45,283	0.534	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
2-G E	620		71	82						220	6,700	30	2
3-G	930		94	108	15,216	60,377	0.712	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
3-G E	930		99	113						220	10,050	45	3
4-G	1,240		121	138	22,824	90,566	1.068	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)				
4-G E	1,240		127	144						220	13,400	60	3

Variedad

Las planchas CHAMUSCA son ideales ya sea para un pequeño negocio o hasta para cocinas de alta producción debido a sus 4 diferentes tamaños.

Velocidad

Con las planchas CHAMUSCA, usted cocinará exquisitos platillos en tiempos inmejorables, con un sellado perfecto.



Salamandras

➤ Ideales para asar y gratinar.



Equipos para volverse un rico negocio

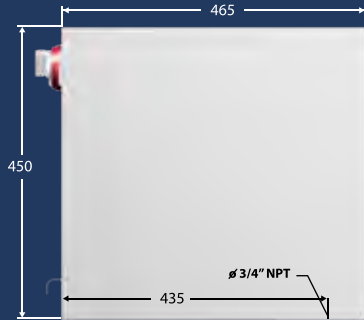
Cheestar

➤ Características generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- 6 quemadores de fundición.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Parrillas niqueladas.
- Diferentes posibles alturas para parrillas con mecanismo de elevación ó con correderas fijas.
- Preparación para fijar a muro.
- Perilla ergonómica.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.



↘ Vistas



ISE-CC CHEESTAR



ISE-CG CHEESTAR

↘ Características opcionales

- Disponibles con correderas ó con mecanismo de elevación.
- Disponibles totalmente eléctricas.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica ↙

MODELO	CAPACIDAD		PESO		CAP. TERMICA			GAS		ELECTRICOS			
	CABINA (ft ³)	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO	VOLTS	WATTS	AMP. TOTAL	LINEAS	
ISE - CC	2.6	60	72	13,060	51,822	0.711	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ISE - CC E	2.6	54	66						220	3,900	19	2	
ISE - CG	2.6	68	80	13,060	51,822	0.711	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)					
ISE - CG E	2.6	62	74						220	3,900	19	2	



Capacidad

CHEESTAR tiene gran cupo en la cabina y gran capacidad calorífica para gratinar con máxima eficiencia y rapidez sus platillos, lo que le ayudará a servirlos en el momento preciso.



Ergonomía

Funcional y fácil de utilizar. Máxima comodidad al operar el mobiliario y equipo DELTA en su cocina.

Teppanyaki

- Ideal para restaurantes de comida japonesa, sorprendiendo y antojando a sus comensales.

nuevo



Equipos para volverse un rico negocio

Espectáculo

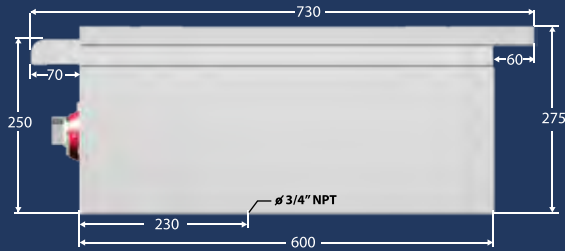
➤ Características generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Placa de cold rolled de 3/4".
- Marco perimetral antisalpicaduras.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.

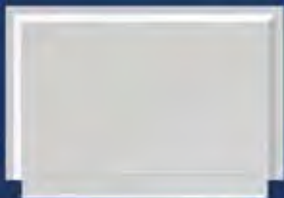
- **Nota: La base y la mesa no viene incluida.**



↘ Vistas



TY-62 ESPECTACULO



TY-93 ESPECTACULO

↘ Características opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles para gas natural.



Ficha técnica ↘

MODELO	DIMENSIONES			PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA	SIN EMPAQUE (kgs)	CON EMPAQUE (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
TY-62	620	600	250	75	86	7,255	28,787	0,43	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)
TY-93	930	600	250	82	96	7,255	28,787	0,43	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

Transparencia

Con las nuevas planchas teppanyaki DELTA, sorprenderá y antojará a sus clientes cuando vean como les preparan los platillos a su gusto y de la manera más eficaz, sencilla y sana, al mismo tiempo que disfrutarán de todo un ESPECTÁCULO. Este concepto permite que los alimentos les sean servidos a sus comensales inmediatamente después de ser preparados.



Diseño

Sencillos y elegantes, ideales para cocinar y mantener calientes una gran variedad de platillos al mismo tiempo y a la vista de sus comensales.