

# 2022 CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Proveedor de equipos comerciales e industriales,  
venta de maquinaria y equipo para panadería,  
pastelería y gastronomía.

+502 2506 6400

[www.tecnoalsa.com.gt](http://www.tecnoalsa.com.gt)



**TECNOALSA**  
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA



# Hornos

## DIGITOP



**HORNO  
6 BANDEJAS**

- ▶ Controlador digital para tiempo, temperatura y vapor.
- ▶ Sistema de turbina de aire forzado que garantiza la uniformidad de la temperatura interior.
- ▶ Sistema de alarma con indicador digital de fallos.
- ▶ Todos los hornos operan con gas LP con regulador de baja presión.



**HORNO  
10 BANDEJAS**

- ▶ Capacidad para bandejas de 0.45m x 0.65m.
- ▶ Construido en acero inoxidable.
- ▶ Encendido automático.
- ▶ Luz interior.



**HORNO  
12 BANDEJAS**

- ▶ Puerta con cristal templado.
- ▶ Base con ruedas giratorias.
- ▶ Quemadores de fundición de alta capacidad.

# TECNOVENETA



## HORNO ROTATIVO ROTOFAN

- ▶ Horno giratorio.
- ▶ **FABRICADO 100% EN ITALIA**
- ▶ Sistemas de enganche de carro: plataforma giratoria, gancho superior o elevación automática.
- ▶ Eficaz sistema de ventilación que permite la cocción uniforme.
- ▶ **ACERO INOXIDABLE**



## HORNO SCT3 4/14

- ▶ Horno para cocer pan al piso, utiliza calor radiante por medio de la circulación de aire caliente entre piso y cielo de cada nivel, También se puede trabajar con moldes o bandejas sobre el piso.
- ▶ **FABRICADO 100% EN ITALIA**
- ▶ **VENTAJAS EN COCCIÓN:**
  - Mayor humedad en el producto.
  - Simula la cocción del horno de piedra.
  - Se puede cocer diferentes tipos de panes con temperaturas de cocción similar.
  - Se pueden utilizar cargadores manuales o mecánicos.



## MECNOSUD



**AMASADORA SP**  
60,80,100,130, 160 KG

- ▶ CALIDAD
- ▶ SIMPLE DE USAR



**AMASADORA SP**  
401, 601, 801 401, 601 Y 801

- ▶ ENERGÍA
- ▶ MANTENIMIENTO FÁCIL

- ▶ ACERO INOX
- ▶ RENDIMIENTO

## DIGITOP



**AMASADORA**  
AD 40 y AD 60

- ▶ Capacidad de 25 y 40 lbs de harina más ingredientes.
- ▶ Todos los detalles de seguridad.
- ▶ Voltaje 110 V, fácil de instalar
- ▶ Adecuada opción para el que emprende un negocio.

# SPAR



## BATIDORA MIXER

MODELO HASERIES Y MASERIES PARA  
0LTS/20LTS/24LTS/30LTS/40LTS/50LTS/60LTS/80LTS

- ▶ **FUNCIONALIDAD**
- ▶ **DURABILIDAD**
- ▶ **DISEÑADOS A MEDIDA**
- ▶ Equipada con tazón en acero inoxidable y tres aditamentos Globo, Paleta y Gancho.
- ▶ Monofásico 110 Volts. 60 Hz. Y Monofásico de 220 y Trifásico.
- ▶ Con sistema planetario y tres velocidades continuas motor de ¼ H.P.

# SIGMA



## BATIDORA

ALTA CAPACIDAD AUTOMÁTICA

- ▶ **ALTA TECNOLOGÍA**
- ▶ **DURABILIDAD**
- ▶ **SEGURIDAD**
- ▶ **FUNCIONALIDAD**
- ▶ Alta producción con rango de producción desde 60, 80, 120 y 160 litros por batch de líquido.
- ▶ Programas de trabajo según aplicación por fases de trabajo.
- ▶ Incluye raspador del tazón, elevación del tazón motorizada.
- ▶ Sonda de temperatura opcional

# KEMPLEX



## LAMINADORA SF B 500

- ▶ **FUNCIONALIDAD**  
Ideal para trabajo sobre mesa, compacta en posición de reposo.
- ▶ **DISEÑADO A LA MEDIDA**  
Ideal para pequeños amasijos, hoteles y restaurantes.
- ▶ **CALIDAD**  
Equipo con prestaciones de una laminadora Profesional.
- ▶ **INSTALACIÓN SIMPLE**
- ▶ **FÁCIL DE USAR**



## MESA DE CORTE

- ▶ Equipo diseñado para trabajar corte de figuras especiales después de laminar puede trabajar cortes de cuadros, rectángulos, piezas redondas, croissants y otras figuras a considerar según forma y medidas.
- ▶ Motor de 2 velocidades
- ▶ Mando por pedal
- ▶ La unidad de corte incluye formas estándar.



## LAMINADORA SF 600

- ▶ **FÁCIL DE USAR**
- ▶ **INSTALACIÓN SIMPLE**
- ▶ **RENDIMIENTO**  
Laminadora ideal para centros de producción con alto requerimiento de productos laminados dulces y salados.
- ▶ **DISEÑADO A LA MEDIDA**  
Equipo diseñado para alta producción según requerimientos del cliente.
- ▶ **CALIDAD**  
Equipo Italiano



## LAMINADORA SF 500

- ▶ Laminadora ideal para centros de producción con alto requerimiento de productos laminados, dulces, salados varios tamaños de largo de bandas.



# TRIMA



## DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA

- ▶ 4,5,6 8 Bocas o pistas, producción de 6,000 a más de 9,000 piezas por hora.
- ▶ **OFRECE 3 MODELOS:**
  - BASIC** con ajustes manuales por perillas y botones de selección.
  - CLASSIC**, con complementos de ajuste por potenciómetros y manejo de masas duras o suaves con mucha humedad.
  - FUTURA**, completamente automática y manejo de una pantalla digital que permite precisión de ajustes y almacenamiento de recetas, la KE esta disponible en versiones de 4, 5, 6 y 8 bandas. Divide diferentes rangos de pesos y según se requiera otra gama de pesos puede solicitarse a fábrica.

# COLBAKE



## FORMADORAS DE BARRAS

- ▶ **INSTALACIÓN FÁCIL Y RÁPIDA**
- ▶ **ACERO INOX**  
Construida en acero inoxidable y materiales antiadherentes.
- ▶ **RENDIMIENTO Y RAPIDEZ**  
Formadoras de panes tipo barra, baguette, pan de caja, hot dog y similares con un amplio rango de peso, barras con puntas o sin puntas.
- ▶ **FUNCIONALIDAD**  
Diferentes modelos según aplicación requerida.



## PESADORA Y HEÑIDORA VOLUMÉTRICA

- ▶ **RENDIMIENTO Y RAPIDEZ**  
Divisora para masas blancas, semidulces, masas hidratadas, con un amplio rango de pesos
- ▶ **FUNCIONALIDAD**  
Según requerimientos de producción se pueden fabricar de uno, dos o mas pistones.
- ▶ **ACERO INOX**  
Equipo fabricado en acero inoxidable.
- ▶ **FABRICADO EN ESPAÑA**
  - 1 pistón 2,000 u/hora
  - 2 pistones 4,000 u/hora
  - 3 pistones 6,000 u/hora

# GEROSA



**BOLEADORA CÓNICA  
MODELO T2  
DOS FASES DE BOLEADO.**



**BOLEADORA CÓNICA  
MODELO T2  
UNA FASES DE BOLEADO.**

- ▶ Modelos de boleadoras cónicas para procesos industriales.
- ▶ Equipos fabricados para alta producción y amplio rango de peso.
- ▶ Opción estándar sin cobertura de teflón en los canales.
- ▶ Opción con cobertura de teflón en los canales.
- ▶ Opción con cobertura de felpa para productos altos en humedad.

# VITELLA

## DIVISORA BOLEADORA SEMIAUTOMÁTICO Y AUTOMÁTICO.

- ▶ **FÁCIL DE INSTALAR**
- ▶ **CALIDAD**
- ▶ **RENDIMIENTO BOLEADORA**  
Divisora boleadora de diferentes rangos de peso y opciones de operación. Producción hasta 6000 piezas por hora según habilidad del operario.



## DIVISORA Y PRENSA SEMIAUTOMÁTICA, HIDRAULICA

- ▶ **RENDIMIENTO PRENSA**  
Prensa de diferentes formas y configuraciones divide masas en 10, 20, 30, 40 hasta 80 piezas en una cámara rectangular, cuadrada o hexagonal, corta baguettes, chapatas a tu gusto además puedes prensar mantequilla para procesos de hojaldre.





# SAUS



## CILINDRO REFINADOR DE ARTEZA

- ▶ Robusta construcción en acero fundido.
- ▶ Arteza construida en acero inoxidable.
- ▶ Libre de vibraciones , trabajo silencioso.
- ▶ Dos velocidades.
- ▶ 220 voltios trifásico o monofásico con un cargo adicional.

# MCE



## FERMENTACIÓN CONTINUA

- ▶ FUNCIONALIDAD
- ▶ RENDIMIENTO



## FERMENTACIÓN CONTROLADA

- ▶ DISEÑADOS A MEDIDA
- ▶ ACERO INOXIDABLE



## COLBAKE



### TREN DE LABOREO

- ▶ Esta máquina deposita automáticamente el pan formado en las bandejas.
- ▶ Permite trabajar con bandejas de diferentes longitudes y número de canales.
- ▶ Dispone de un acumulador para aproximadamente 10 bandejas vacías.
- ▶ Puede entablar uno o varios productos por canal (ya sea cortando una baguette en varios trozos o de uno en uno).
- ▶ Opcionalmente se puede hacer para trabajar también con diferentes anchos de bandeja.

## TRIMA



### COMBI LINE

- ▶ **FÁCIL DE USAR**
- ▶ **ALTA PRODUCCIÓN**
- ▶ **MENOS PERSONAL**
- ▶ **CALIDAD**  
Equipo fabricado en Alemania.
- ▶ **RENDIMIENTO Y RAPIDEZ**  
Línea de producción completa para proceso de formado de diferentes tipos de pan.



## Procesos Especiales

# STM



### DOSIFICADOR DE AGUA PROFESIONAL DOX 30

- ▶ Dosificador de agua en litros o libras, guarda la última receta ingresada adicional.
- ▶ Lee la temperatura del agua.
- ▶ Es el modelo mas sencillo pero altamente preciso.



### DOSIFICADOR DE AGUA PROFESIONAL DOX 45

- ▶ Dosificador de agua por litros o libras, sin función de mezcla con caja de acero inoxidable.
- ▶ Garantiza una precisión del 1%.
- ▶ La temperatura del agua se lee en la pantalla gracias a la sonda de alta precisión integrado.



### MEZCLADOR DOSIFICADOR TriDOMIX 50/100

- ▶ Mezcladora dosificadora totalmente automática, enfocado para el mercado industrial, puede mezclar agua caliente, fría y de la red para lograr la temperatura solicitada.
- ▶ Trabaja con recetas hasta en dos fases, además puede calcular por algoritmo según las variantes de temperatura durante el día.



### DOSIFICADOR DE ACEITE (OILDOX)

- ▶ Dosificador de aceite solución ideal para la dosificación automatizada de aceites y líquidos viscosos, garantizando precisión e higiene en el proceso y seguridad en el entorno de trabajo. Ideal para uso en panaderías de procesos de bajo volumen o volumen medio.

# OVOTECH



## QUEBRADORA DE HUEVO RZ-0

- ▶ Imita el movimiento de las manos al romper el cascaron. Separa la cascara del líquido sin mezclarlo. Tiene la capacidad de separar la yema de la clara. Tiene un área de inspección para separar producto no calificado.
- ▶ Procesa hasta 2000 huevos por hora

▶ FÁCIL DE USAR

▶ RENDIMIENTO

▶ ACERO INOXIDABLE

▶ FÁCIL DE INSTALAR

▶ FÁCIL DE LIMPIAR

▶ Limpieza periódica durante el proceso recomendada. Hasta 20,000 huevos por hora según habilidad del operario



## CENTRIFUGADORA DE HUEVO UDTJ - 150

- ▶ Equipo automático utilizado para la producción de líquido de huevo fresco. Al verter los huevos en la tolva, el producto se vierte en un recipiente limpio y las cáscaras se retiran automáticamente de la máquina en una salida especial.
- ▶ Ideal para procesos de panadería de bajo y medio volumen.

▶ REEMPLAZA  
3 Personas

# ITALPAN



## FORMADORA DE GRISINES GR/25 E

- ▶ Máquina para hacer palitos de masa a medida seleccionada por el cliente, el corte de masa se realiza manualmente y puede producir hasta 50Kg/h

**Peso: 70 kilogramos**  
**Motor: HP 0,25**



## FORMADORA DE GRISINES GR/25 A

- ▶ Máquina para formar grisines y palos de masa de pan con banda de velocidad variable, corte automático, capacidad para producir hasta 50Kg/h

**Peso: 120 kilogramos**  
**Motor: HP 0,25**



## FORMADORA DE GRISINES GR/15 MINI

- ▶ **CALIDAD**  
Equipo fabricado en Italia.
- ▶ **FÁCIL DE INSTALAR**
- ▶ **FÁCIL DE USAR**
- ▶ **RENDIMIENTO**  
Producción de hasta 25 Kg/h según habilidad del operario.

# STM



## ENFRIADOR DE AGUA TÁCTIL

- ▶ **SIMPLE DE USAR**  
El panel táctil de 7" permite visualizar de forma intuitiva toda la información.
- ▶ **DISEÑADOS A LA MEDIDA**  
Equipo adaptado a las necesidades específicas y condiciones de producción de cada cliente para garantizar el mejor rendimiento.
- ▶ **DURABILIDAD E HIGIENE**  
La estructura y los componentes principales son de acero inoxidable para garantizar la máxima fiabilidad.
- ▶ **RENDIMIENTO Y RAPIDEZ**  
La temperatura deseada del agua esta asegurada durante toda la descarga, la alta eficiencia y el rápido enfriamiento del intercambiador de calor evitan la contaminación entre el agua caliente y el agua fría.
- ▶ **AHORRO DE ENERGÍA**  
La programación de arranque y apagados automáticos, junto con el eficiente sistema de enfriamiento evita el desperdicio innecesario de energía en tiempos de termostatación.



## TARTELETERA COOK-MATIC

- ▶ Es una máquina para tartaletas profesional. Este equipo permite formar y cocinar tartaletas de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de dos placas permite obtener tartaletas de distintas formas y tamaños según se desee producir dejando un producto listo para rellenar y decorar al gusto.

**Temperatura Máxima de 250°C**  
**110V/240V**





## Galleteras



### GALLETERA BABYDROP

- ▶ Trabaja con masas tipo duya masas de tipo corte de alambre también con batidos con accesorios adicionales diseñada para colocarla sobre una mesa aprovechando al máximo espacio.

**Dimensiones: 970 x 785 x H 685 mm**  
**Peso: 145 kilogramos**

# MIMAC



### GALLETERA SUPREMA

- ▶ Desafía a la imaginación en sus aplicaciones masas tipo duya, corte de alambre y estampadas batidos líquidos, espumillas, brazo gitano.
- ▶ Trabaja el doble de la velocidad de la normal.
- ▶ Mayor capacidad para trabajar.

**Dimensiones: 1110 x 895 x H 1360 mm**  
**Peso: 245 kilogramos**



# Ultracongelación



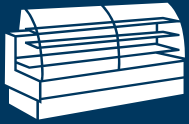
## LÍNEA LABORATORIO

- ▶ Diferentes modelos y aplicaciones según el requerimiento del proyecto.
- ▶ Acabado interno y externo en acero inoxidable y en chapa galvanizada.
- ▶ Interior armario con esquinas redondeadas y cámara con perfil sanitario para una perfecta higiene.
- ▶ Unidad de condensación tropicalizada, instalada en la máquina o de forma remota.
- ▶ Ventiladores evaporadores específicos para temperatura muy bajas.
- ▶ Descongelación por gas caliente.
- ▶ Controladores electrónico con visor táctil unidad de 7" de uso fácil y intuitivo. O electrónico con visor LCD y botones.
- ▶ Modo de funcionamiento por tiempo y por temperatura
- ▶ Cada ciclo de trabajo puede constar de varias fases para una caída controlada de la temperatura en función del tiempo. Mantenimiento automático al final del ciclo.
- ▶ Velocidad ventiladores evaporador ajustable.
- ▶ Sonda al corazón del producto.



## LÍNEA INDUSTRIAL

- ▶ Diferentes modelos y aplicaciones según el requerimiento del proyecto.
- ▶ Acabado interno y externo en acero inoxidable y en chapa galvanizada.
- ▶ Interior armario con esquinas redondeadas y cámara con perfil sanitario para una perfecta higiene.
- ▶ Unidad de condensación tropicalizada, instalada en la máquina o de forma remota.
- ▶ Generador de vapor en acero inoxidable con resistencia no sumergida en agua.
- ▶ Circulación de aire por conductos para garantizar la uniformidad de temperatura y humedad en la cámara, junto a la regulación de velocidad de los ventiladores.
- ▶ Dos modelos de controladores. MASTER, electrónico con visor táctil 7" de uso fácil y intuitivo que permite de acceder a todas las funciones de la máquina de forma remota.
- ▶ AVANT con visor LCD y cuatro botones, simple y completo.
- ▶ Dos modos de trabajo, Manuales y Automáticos. Dos programas de trabajo manuales: Refrigeración y Fermentación.
- ▶ Cuatro programas de trabajo automáticos: Hoy, Mañana, después de dos días y después de tres días.
- ▶ El controlador MASTER, en la cámara grande puede gestionar 2 sensores de temperatura y 2 sensores de humedad.



## VITRINA PASTELERA CAKE

- ▶ **CALIDAD**  
Equipo fabricado en Italia.
- ▶ **FÁCIL DE USAR**
- ▶ **FÁCIL DE INSTALAR**
- ▶ **RENDIMIENTO**  
Vitrina refrigerada ideal para Panadería.
- ▶ Disponibles en 1.5 mt , 2.0 mt y 3.0 mt de largo.
- ▶ Vitrina refrigerada estática para pastelería con cristal frontal que se abre hacia el frente, vidrio templado de gran tamaño. La encimera es de granito y el mostrador es de acero AISI 304 con cajones. Todos los vidrios están templados.
- ▶ Contiene tres estantes intermedios no refrigerados, con solo iluminación superior.
- ▶ El armario está equipado con una bandeja de drenaje de condensado de plástico con drenaje manual.
- ▶ Disponible en diferentes colores.



# SOMERSET



## LAMINADORA CDR-100F DE FONDANT / MASA

- ▶ **RENDIMIENTO**  
Lamina masa y fondant de hasta 10 " de ancho.
- ▶ Laminadora de masa pequeña diseñada para funcionar bien en donde el espacio de trabajo es escaso.  
Motor de engranajes:  
Servicio pesado ¼ HP, sin mantenimiento, monofásico, 115v / 60Hz o 220v / 50Hz.
- ▶ Peso: (30 kilogramos)



## LAMINADORA CDR-500F 500F/CDR-600F

- ▶ **RENDIMIENTO**  
Laminadora de masa y fondant ideal para arrollados de fondant, glaseados de azúcar produce láminas hasta 30 pulgadas de ancho, diseño compacto para espacios de trabajos pequeños.  
Motor de engranajes:  
Servicio pesado ¾ HP, monofásico 115v / 60Hz 220v / 50Hz.

- ▶ **CALIDAD**
- ▶ **FÁCIL DE INSTALAR**



## LAMINADORA CDR-500F DE FONDANT / MASA

- ▶ **RENDIMIENTO**  
Lamina masa y fondant de hasta 20 " de ancho ideal para producción de volumen medio y alto.
- ▶ Laminadora de masa ideal para rollos de pizza, fondant, danesas y rollos de canela.  
Motor de engranajes:  
Servicio pesado ¾ HP, sin mantenimiento, monofásico 115v / 60Hz o 220v / 50Hz

- ▶ **FÁCIL DE USAR**
- ▶ **ACERO INOXIDABLE**  
Fabricada en acero inoxidable.



## Otros Procesos

### MARMITA A GAS MGV 20

- ▶ Diseñadas a medida, cuenta con 2/3 de chaqueta de aislamiento de vapor, al no ser sometida al fuego directo evita que los productos se quemen o se peguen excesivamente. El calor se aprovecha para el cocimiento y son fáciles de limpiar.
- ▶ Ahorro de tiempo y energía para la preparación de productos como frijoles, carne de res, cerdo, pollo, etc.
- ▶ Capacidad desde 20 a 300 lts.



## MARMITA

### MEZCLADOR DE POLVOS TIPO PANTALON O CONOS OPUESTOS

- ▶ Línea para industria farmacéutica de cosméticos y alimentaria.
- ▶ Para la mezcla de polvos secos.
- ▶ Capacidad desde 30 hasta 2,000 lts útiles.
- ▶ Recipiente fabricado en acero inoxidable AISI 304 o AISI-316 con acabado sanitario y soporte tabular de acero inoxidable.



### MARMITA INDUSTRIAL CON OPCIÓN DE AGITACIÓN

- ▶ Diseñadas a medida, cuenta con 2/3 de chaqueta de aislamiento de vapor, al no ser sometida al fuego directo evita que los productos se quemen o se peguen excesivamente. El calor se aprovecha para el cocimiento, son fáciles de limpiar y muy útiles en las industrias farmacéuticas, de cosméticos y alimentaria.
- ▶ Agitación: Acción sencilla con raspadores tipo ancla (AS/CR), Acción sencilla (AS), Acción gemela (AG), Doble Acción (DA), Turbina, Turbo-licuador, Dependiendo el tipo de agitador, éstos pueden ser montados sobre brazos, puentes fijos o basculantes. Productos que puede trabajar líquidos con sólidos: crema, guisados, frijoles, sopas, salsas, jarabe, mermelada, Jalea, dulces de leche.
- ▶ Capacidad desde 25 hasta 300 lts.



- ▶ Fijas y de Volteo.
- ▶ Recipiente atmosférico, con presión o al vacío.
- ▶ Diversas presiones de trabajo.
- ▶ Aislamiento térmico.
- ▶ Termómetro.

### MARMITA SARTÉN A GAS SG-4

- ▶ Sartén ideal para freír carnes, huevos, frijoles refritos, chiles, condimentos, etc. Gracias a su versatilidad también son usados para preparar platillos como arroz y salsas entre otros.
- ▶ Fácil limpieza y mantenimiento.
- ▶ Recipiente fabricado en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario.
- ▶ Alimentación a gas.
- ▶ Termostato de control.
- ▶ Dispositivos de seguridad.
- ▶ Excelente distribución de calor de manera uniforme debido a su fondo construido con placa de acero al carbón con recubrimiento en acero inoxidable.



- ▶ Mecanismo de volteo corona-sinfin.
- ▶ Tapa con mecanismo de resorte para mantenerla abierta o cerrada soporte tubular de acero inoxidable con dispositivos para nivelar.
- ▶ Capacidad Útil desde 58 lts hasta 116 lts.





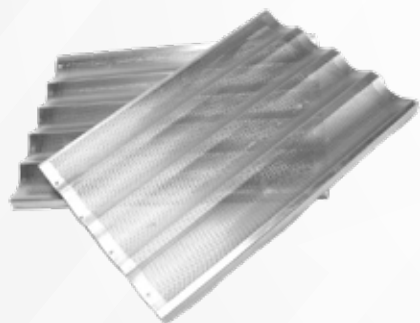
# Bandejas y Moldes

## LA IDEAL



### BANDEJA PERFORADA

Zincalum 45x65 cm  
Aluminio 45x65 cm



### BANDEJA PARA BAGUETTE

Aluminio 45x65 . 5 canales.



### BANDEJA LISA

Aluminio 45x65 cm  
Zincalum 45x65 cm



### BANDEJA PARA HOT DOG

Aluminio 45x65 cm. 18 unidades.  
5 cm de ancho una cavidad.



### BANDEJA PARA HAMBURGUESA

Aluminio 45x65. 15 unidades.  
10.5 cm una cavidad.



### BANDEJA PARA CUBILETE

- Zincalum 45x65 cm. 35 unidades  
- Zincalum 45x65 cm. 24 unidades  
- Lámina Estañada 45x65 cm. 24 unidades.



### BANDEJA PARA ZEPPELÍN

Lámina Estañada 45x65 cm.  
25 unidades.