



TECNOALSA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

CATÁLOGO

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

 +502 2506 6400

 www.tecnoalsa.com.gt





Hornos

INOXFORNI



HORNO PEREGRINO P10

- ▶ Capacidad para 10 bandejas de 66x46 cm.
- ▶ Controlador digital.
- ▶ Inyección de vapor.
- ▶ Iluminación LED.



HORNO HARPÍA H20

- ▶ Capacidad para 20 bandejas de 66x46 cm.
- ▶ Controlador Smart o LCD.
- ▶ Memoria de recetas y 6 fases de cocción.
- ▶ Inyección de vapor.
- ▶ Iluminación LED.



HORNO HARPÍA H20 A 2/1

- ▶ Capacidad para 40 bandejas de 46x33 cm.
- ▶ Controlador Touch o LCD.
- ▶ Memoria de recetas y 6 fases de cocción.
- ▶ Inyección de vapor.
- ▶ Carro de cocción giratorio.
- ▶ Carro de cocción giratorio.
- ▶ Cocción uniforme.
- ▶ Alta productividad, potente y eficiente.

INOXForni



HORNO AMERICAN A6 DIGITAL

- ▶ Controlador digital
- ▶ Quemador Premix
- ▶ Turbina con doble giro sentido de giro
- ▶ Turbina con doble sentido de giro
- ▶ Inyección de vapor
- ▶ Iluminación LED
- ▶ Potente
- ▶ 6 bandejas de 66x46 cm
- ▶ Eficiente y diseño compacto



HORNO AMERICAN A6 SMART 5"

- ▶ Controlador TOUCH
- ▶ Quemador Premix
- ▶ Turbina con velocidad variable
- ▶ Turbina con doble sentido de giro
- ▶ 6 bandejas de 66x46cm
- ▶ Inyección de vapor
- ▶ Iluminación LED
- ▶ Memoria para 48 recetas
- ▶ Eficiente

INOXFORNI



CÁMARA DE LEUDO L20, L20 A4/1, L16

- ▶ Capacidad:
L20: 20 bandejas.
L16: 16 bandejas.
- ▶ Cámara turbo ventilada para un leudo uniforme.
- ▶ Control automático del tiempo, la humedad y la temperatura.

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**



Producción de Pan y Pastelería

STARMIX



**BATIDORA PLANETARIA
PL80N KILOS**

- ▶ Capacidad 80 kilos
- ▶ Variador electrónico de velocidad con inverter
- ▶ Panel de comando electromecánico
- ▶ Elevación automático del perol
- ▶ Protección de seguridad fija giratoria de plástico "F"
- ▶ Accesorios



**BATIDORA PLANETARIA
PL160N KILOS**

- ▶ Capacidad cuba 160 kilos
- ▶ Variador electrónico de velocidad con inverter
- ▶ Panel de comando electromecánico
- ▶ Elevación automático del perol
- ▶ Extracción del perol sin tener que extraer el utensilio en uso
- ▶ Protección de seguridad fija giratoria de plástico "F"
- ▶ Accesorios

Mezcladores Planetarios Serie PL 80, 100, 120,140 , 160 hasta 300 kilos

Estructura sólida, dimensionamiento correcto del sistema de transmisión, motores poderosos y formas de las herramientas mezcladoras, permitan a las mezcladoras planetarias STARMIX obtener una mezcla perfecta de las masas para pastelerías artesanales e industriales. La transmisión principal completamente de correa garantiza un bajo nivel de ruido en el tiempo y mantenimiento limitado.

SPAR



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

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

EFFEDUE



AMASADORA EFFEDUE 40, 60, 80, 100, 130, HASTA 300 KG

- ▶ Construido de carpintería metálica de acero. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.
- ▶ El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.
- ▶ Es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.
- ▶ La instalación eléctrica es de baja tensión (24 V), con sistema de protección automático.
- ▶ Cuadro de mandos es extremadamente simple y permite el uso de la máquina en manual o automático.

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.

COLBAKE



DIVISORA HEÑIDORA CON PANTALLA TÁCTIL

- ▶ Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).
- ▶ La máquina puede dividir masa con un contenido mínimo de agua entre el 50% (50 litros de agua por cada 100kg de harina).
- ▶ Pantalla táctil de 7 pulgadas con conexión a internet, permite trabajar con recetas y guardar todos los parámetros para cada producto.
- ▶ Selección de peso motorizada.
- ▶ Harinador con motor trifásico
- ▶ Variador de frecuencia electrónico
- ▶ Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo)
- ▶ Cubiertas de acero inoxidable
- ▶ Ruedas altas giratorias



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

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

- ▶ Ajuste/control de la máquina manualmente mediante perillas.
- ▶ Tolva de eje (sin cintas de alimentación) y 2 harinadores .
- ▶ Cinta de descarga continua, elevable.
- ▶ Todas las puertas aseguradas con llaves.
- ▶ Todas las puertas aseguradas con llaves.
- ▶ Cubiertas de acero inoxidable.
- ▶ Máquina móvil y dirigible con rodos.

CLASSIC

- ▶ Ajuste/control de la máquina manualmente mediante perillas.
- ▶ Tolva estándar con cintas de alimentación y 2 harinadores .
- ▶ Cinta de descarga continua, elevable.
- ▶ Todas las puertas aseguradas eléctricamente mediante switch de seguridad.
- ▶ Opciones para masas blandas y duras.
- ▶ Piezas de conexión eléctrica para añadir posteriormente a una línea de producción .
- ▶ Embrague de seguridad.
- ▶ Cubiertas de acero inoxidable.
- ▶ Máquina móvil y dirigible con rodos.

FUTURA

- ▶ Ajuste/control de máquina con panel táctil y servomotores.
- ▶ Tolva estándar con cintas de alimentación y 2 harinadores.
- ▶ Cinta de descarga continua, elevable.
- ▶ Todas las puertas aseguradas eléctricamente mediante switch de seguridad.
- ▶ Opciones para masas blandas y duras.
- ▶ Piezas de conexión eléctrica para añadir posteriormente a una línea de producción.
- ▶ Embrague de seguridad.
- ▶ Cubiertas de acero inoxidable.
- ▶ Máquina móvil y dirigible con rodos.

GEROSA



**BOLEADORA CÓNICA
MODELO T2**
DOS 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.



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

VITELLA / WAICO

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**



Líneas de Trabajo

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.

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.
- ▶ **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.

- ▶ **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.

OVOTECH



QUEBRADORA DE HUEVO RZ-0

- ▶ Limita 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



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.

▶ 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

▶ REEMPLAZA
3 Personas

ICB



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

MIMAC



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



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 unidígita 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, glaceados 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.



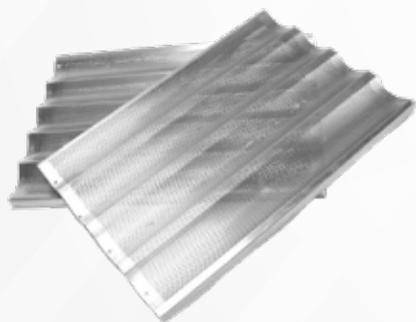
Bandejas y Moldes

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.