

# *fricano*x

*Equipamiento Comercial y Gastronómico*

## [ CATÁLOGO 2026 ]



EQUIPAMOS TUS GANAS DE CRECER

# ÍNDICE



## PÁGINAS

|           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| <b>3</b>  | <b>Sobre nosotros</b>                                  |
| <b>5</b>  | <b>Aliados Ilumi</b>                                   |
| <b>6</b>  | <b>Servicio técnico</b>                                |
| <b>8</b>  | <b>Visicoolers estáticos</b>                           |
| <b>10</b> | <b>Visicoolers Fan Cooling</b>                         |
| <b>14</b> | <b>Visicoolers Inverter</b>                            |
| <b>15</b> | <b>Línea Cervecera Sub-Zero</b>                        |
| <b>17</b> | <b>Congeladores horizontales</b>                       |
| <b>21</b> | <b>Congeladores con tapas de vidrio</b>                |
| <b>24</b> | <b>Congeladores con pozas para helados artesanales</b> |
| <b>26</b> | <b>Congeladores premium para helados artesanales</b>   |
| <b>28</b> | <b>Congeladores verticales</b>                         |
| <b>31</b> | <b>Armarios frigoríficos</b>                           |
| <b>35</b> | <b>Mesas refrigeradas</b>                              |
| <b>38</b> | <b>Bases Chef refrigeradas</b>                         |
| <b>40</b> | <b>Open Coolers</b>                                    |
| <b>42</b> | <b>Ilumi Pro Line</b>                                  |
| <b>45</b> | <b>Máquinas de helado</b>                              |
| <b>47</b> | <b>Máquinas de hielo</b>                               |
| <b>49</b> | <b>Abatidores</b>                                      |
| <b>51</b> | <b>Vitrinas refrigeradas</b>                           |
| <b>55</b> | <b>Dispensadores de jugos, cremoladas y agua</b>       |
| <b>57</b> | <b>Equipos de panadería y repostería</b>               |
| <b>61</b> | <b>Línea caliente</b>                                  |
| <b>67</b> | <b>Línea Horeca</b>                                    |

# ¡VISITA NUESTRAS TIENDAS!

y pregunta por nuestras **FRICA<sup>SI</sup>FERTAS**

## ➤ LIMA

- C.C. Minka, Tienda 283, Av. Argentina 3093 - Callao
- Av. Nicolás Ayllón 921 - San Luis, Lima
- Av. Nicolás Ayllón 889 - San Luis, Lima
- Av. Nicolás Ayllón 987 - San Luis, Lima
- Av. Circunvalación 986 - La Victoria, Lima
- Jr. Unión H5, Parcela 2, Parque Industrial - Villa El Salvador, Lima
- Av. Sucre 598 - Pueblo Libre, Lima

## ➤ TACNA

- Av. Leguía 778-B (Esquina con Patricio Meléndez)

## ➤ PIURA

- Calle Libertad 437-439

## ➤ IQUITOS

- Jr. Próspero 242-244

## ➤ CHICLAYO

Av. José Balta 1126 y Leoncio Prado 919





# Somos la marca #1

en Equipamiento Comercial y Gastronómico

## Más de 29 años

Desarrollando equipos para negocios

Empezamos en 1995 fabricando congeladores y vitrinas refrigeradas optimizando constantemente su diseño y eficiencia.

Buscamos desarrollar una propuesta de valor a través de productos de óptima calidad y resistencia. Además, buscamos consolidarnos como socios estratégicos de nuestros clientes mediante atributos y servicios de post-venta.

## Nuestro ADN



### Servicio

Atendemos a tiempo las consultas de nuestros clientes.



### Resp. Ambiental

Cuidamos el medio ambiente utilizando gases ecoamigables.



### Trabajo en equipo

Compromiso y responsabilidad para beneficio de nuestros clientes.



### Innovación

Ofrecemos equipos productivos acorde a las necesidades del mercado.



### Interacción

Estamos atentos a nuestra comunidad en redes sociales.



### Estrategia

Generamos oportunidades de negocio a nuestros clientes.



### Objetivos

Brindamos productos de alta resistencia para un óptimo funcionamiento comercial.



### Crecimiento

Promovemos una cultura organizacional basada en la ética.

## Ellos son algunos de nuestros aliados



DULCEFINA

SIENNA BAKERY



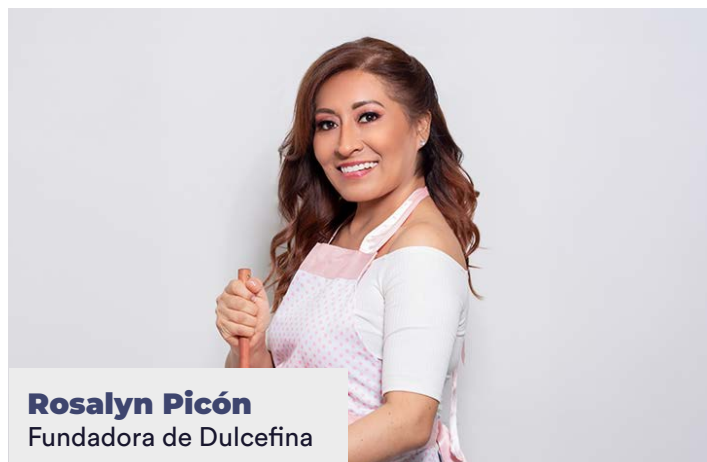
BARKER

FRËH





Nuestros Aliados son emprendedores que han transformado sus negocios con nuestros equipos y hemos compartido sus historias para inspirar a todos aquellos que también buscan hacer crecer sus negocios.







# Servicio Técnico Especializado

Nuestro canal de atención Post Venta

Lima y provincia

955 148 298 | 945 064 431

[citaspostventa@activaholding.pe](mailto:citaspostventa@activaholding.pe)





Contamos con  
**un almacén de más de**

**5,000m<sup>2</sup>**

Ubicado en Lurín

Operado por un **equipo profesional logístico** para poder gestionar la descarga de **equipos y repuestos**, así como también la distribución de los mismos y la gestión para poder entregar los equipos en **todo el Perú**.

Contamos con una **flota de 9 camiones** que cubren toda la zona de **Lima y Callao**, haciendo entregas diarias 6 días a la semana, cumpliendo así como nuestro tiempo de entrega de **72 horas hábiles** desde la compra. Cada camión está operado por 1 conductor y 2 personas para la descarga de los equipos.

## **ATENCIÓN POST VENTA**

### **TENEMOS COBERTURA A NIVEL NACIONAL**





# VISICOOLERS ESTÁTICOS

Equipos de **bajo consumo y económicos**, diseñados para brindar una temperatura uniforme y correcta exhibición para **negocios pequeños y medianos**.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



Ventilador Recirculador de frío, refrigera: 2°C hasta 10°C



Exterior brandeable: cenefa y laterales







4 repisas regulables



Puertas con doble vidrio templado







**BC-800**  
Visicooler de  
sobremesa

-  Capacidad: 80 litros
-  An.426\*Fo.460\*Al.805mm
- Kg** Peso: 24 Kg
-  2 repisas
-  Termostato manual







**BC-1200**  
Visicooler de  
sobremesa

-  Capacidad: 120 litros
-  An.535\*Fo.504\*Al.814mm
- Kg** Peso: 39 Kg
-  2 repisas
-  Termostato manual







**BC-2900**  
Visicooler  
estático

-  Capacidad: 290 litros
-  An.580\*Fo.510\*Al.1750mm
- Kg** Peso: 59 Kg
-  4 repisas
-  Termostato manual



**BC-3200**  
Visicooler  
estático  
Colores:







-  Capacidad: 320 litros
-  An.555\*Fo.565\*Al.1900mm
- Kg** Peso: 63 Kg
-  4 repisas
-  Termostato manual



**BC-3500**  
Visicooler  
estático  
Colores:



-  Capacidad: 350 litros
-  An.555\*Fo.565\*Al.1900mm
- Kg** Peso: 75 Kg
-  4 repisas
-  Termostato manual



# VISICOOLERS

## FAN COOLING

Equipos de **alto rendimiento**, cuentan con el Sistema **Fan Cooling**, que permite una refrigeración uniforme en **cualquier tipo de clima**, hechos con **materiales de gran durabilidad**.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Sistema No Frost**  
Refrigera: 2°C hasta 10°C



**4 a 12 repisas regulables**



**Iluminación LED**



**Exterior brandeable: cenefa y laterales**



**Termostato digital**

Fotos referenciales



**BC-2200FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 220 litros
- An.420\*Fo.506\*Al.1920mm
- Kg** Peso: 48 Kg
- 5 repisas
- Panel digital



**BC-2900FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 290 litros
- An.535\*Fo.522\*Al.1685mm
- Kg** Peso: 53 Kg
- 4 repisas
- Panel digital



**BC-3200FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 320 litros
- An.575\*Fo.522\*Al.1885mm
- Kg** Peso: 60 Kg
- 4 repisas
- Panel digital



**BC-3500FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 350 litros
- An.610\*Fo.595\*Al.1980mm
- Kg** Peso: 66 Kg
- 4 repisas
- Panel digital







**3 cosas que debes saber antes de encender por primera vez tu visicooler:**

1. A penas recibas el equipo, déjalo reposar mínimo 4 horas, así el gas y aceite tendrán tiempo de estabilizarse.
2. Al ubicarlo frente a una pared, deja un espacio de 10 cm mínimo entre la parte trasera del equipo y la pared para tener una óptima ventilación del equipo.
3. Al colocar los productos en el interior, evita obstruir los ventiladores y mantener una distancia de 3 cm entre las paredes y los productos, para asegurar una correcta circulación del aire frío.







**BC-4600FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 460 litros
-  An.610\*Fo.700\*Al.2030mm
- Kg** Peso: 92 Kg
-  4 repisas
-  Panel digital







**BC-4900FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 490 litros
-  An.665\*Fo.685\*Al.1820mm
- Kg** Peso: 85 Kg
-  4 repisas
-  Panel digital







**BC-5502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 550 litros
-  An.800\*Fo.580\*Al.1950mm
- Kg** Peso: 100 Kg
-  8 repisas
-  Panel digital







**BC-5800FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 580 litros
-  An.830\*Fo.700\*Al.2030mm
- Kg** Peso: 116 Kg
-  4 repisas
-  Panel digital







**BC-7502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 750 litros
-  An.1080\*Fo.615\*Al.2120mm
- Kg** Peso: 115 Kg
-  8 repisas
-  Panel digital



**BC-9502FC**  
Visicooler Fan  
Cooling

-  Capacidad: 950 litros
-  An.1220\*Fo.685\*Al.2120mm
- Kg** Peso: 133 Kg
-  8 repisas
-  Panel digital



### BC-9502SD

Visicooler  
Fan Cooling  
con puertas  
corredizas

- Capacidad: 950 litros
- An.1220\*Fo.665\*Al.2120mm
- Kg** Peso: 133 Kg
- 8 repisas
- Panel digital



### BC-1102FCWC

Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 1100 litros
- An.1250\*Fo.740\*Al.2100mm
- Kg** Peso: 169 Kg
- 10 repisas
- Panel digital



### BC-12003FC

Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 950 litros
- An.1260\*Fo.625\*Al.2010mm
- Kg** Peso: 131 Kg
- 12 repisas
- Panel digital



### BC-15003FC

Visicooler Fan  
Cooling

- Capacidad: 1500 litros
- An.1510\*Fo.685\*Al.2120mm
- Kg** Peso: 165 Kg
- 12 repisas
- Panel digital

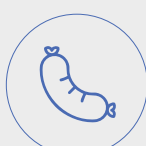


## LOS VISICOOLES FAN COOLING

*son ideales para productos como:*



Pastelería



Embutidos



Bebidas



Lácteos



Floristería



# VISICOOLERS INVERTER



**AHORRA DINERO**

Hasta

**40%**

de ahorro de energía  
en comparación con  
el consumo de un  
compresor estándar



**GARANTÍA**

**2 AÑOS**  
A NIVEL  
NACIONAL

**BC-3500IV**  
Visicooler Fan  
Cooling Inverter

- Capacidad: 350 litros
- An.615\*Fo.572\*Al.1935mm
- Kg** Peso: 66 Kg
- 4 repisas



**BC-7502IV**  
Visicooler Fan  
Cooling Inverter

- Capacidad: 750 litros
- An.1080\*Fo.600\*Al.2120mm
- Kg** Peso: 115 Kg
- 8 repisas



# LÍNEA CERVECERA

## SUB-ZERO ❄️

Asegure una **conservación óptima** y **presentación superior** de sus cervezas con nuestros visicoolers de alto rendimiento



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



Temperatura de -4°C a 4°C



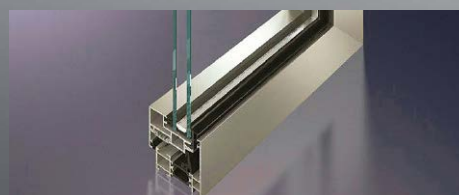
Exterior brandeable: cenefa y laterales



Iluminación LED







4 repisas regulables



Puertas con doble vidrio templado







**BC-3600SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

-  Capacidad: 360 litros
-  An.578\*Fo.605\*Al.1980mm
-  4 repisas
-  Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg** Peso: 69.4 Kg







**BC-5200SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

-  Capacidad: 520 litros
-  An.700\*Fo.690\*Al.2058mm
-  4 repisas
-  Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg** Peso: 90.8 Kg



**TF-3800SZ**  
Equipo para  
enfriamiento de  
cervezas

-  Capacidad: 380 litros
-  An.1150\*Fo.685\*Al.825mm
-  Tapa corrediza
-  Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg** Peso: 55 Kg



# CONGELADORES HORIZONTALES

Equipos con tinajas de **Acero Inoxidable**, conservan el **sabor y calidad de los alimentos**, almacena productos congelados manteniendo una **temperatura uniforme**.



Interior hecho de Acero Inoxidable



Temperatura dual:  
10°C hasta -22°C



Cierre hermético



Chapa con llave



Hasta 2 canastillas interiores

Fotos referenciales



**TFI-1100WH**  
Congelador  
dual

Capacidad: 110 litros  
An.560\*Fo.525\*Al.835mm  
Kg Peso: 23 Kg



**TFI-1700DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 170 litros  
An.735\*Fo.540\*Al.835mm  
Kg Peso: 33 Kg



**TFI-2200DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 220 litros  
An.860\*Fo.540\*Al.835mm  
Kg Peso: 35 Kg



**TFI-3400**  
Congelador  
dual

Capacidad: 320 litros  
An.1080\*Fo.600\*Al.835mm  
Kg Peso: 38 Kg

Colores:



**TFI-4402**  
Congelador  
dual

Capacidad: 440 litros  
An.1356\*Fo.670\*Al.880mm  
Kg Peso: 61 Kg

Colores:



Fotos referenciales



**TFI-5502DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 550 litros  
An.1683\*Fo.670\*Al.880mm  
Kg Peso: 71 Kg





**TFI-8002DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 800 litros  
An.1945\*Fo.757\*Al.880mm  
Kg Peso: 90 Kg



**TFI-10002DG**  
Congelador  
dual

Capacidad: 1000 litros  
An.2245\*Fo.757\*Al.908mm  
Kg Peso: 105 Kg

# EL 1<sup>ER</sup> CONGELADOR CON SISTEMA FAN COOLING

**TFI-3200FC**

Congelador dual - no frost

Capacidad: 320 litros  
An.1120\*Fo.600\*Al.835mm  
Kg Peso: 42 Kg





# CONGELADORES

## HORIZONTALES CON TINA Y CUERPO DE ACERO INOXIDABLE

Su diseño y material lo hacen **ideal para el almacenamiento de alimentos**, ya que resiste la humedad y soporta el desgaste del uso continuo, asegurando un funcionamiento confiable y de larga vida útil.

### Beneficios



Garantiza  
máxima higiene



Resistencia



Durabilidad



#### **TFI-3500SS** Congelador horizontal

- Tina y cuerpo de acero inoxidable
- Capacidad: 350 litros
- An.1115\*Fo.653\*Al.835mm
- Kg** Peso: 38 Kg



#### **TFI-4500SS** Congelador horizontal

- Tina y cuerpo de acero inoxidable
- Capacidad: 450 litros
- An.1325\*Fo.713\*Al.835mm
- Kg** Peso: 46 Kg

# CONGELADORES CON TAPAS DE VIDRIO

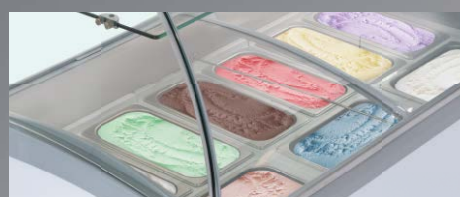
Equipos especializados en la **congelación y exhibición** de productos congelados, cuentan con puertas corredizas, **canastillas** o **pozas de Acero Inoxidable**.



Cenefa brandeable y/o  
removible



Incluye canastillas internas






Pozas de Acero Inoxidable



Temperatura dual:  
8°C hasta -18°C







**TF-1100**  
**Congelador con**  
**tapa de vidrio**

-  Capacidad: 110 litros
-  An.560\*Fo.525\*Al.782mm
- Kg** Peso: 22 Kg
-  Temperatura: 10°C hasta -18°C







**TF-1600**  
**Congelador**  
**dual con tapas**  
**de vidrio**

-  Capacidad: 160 litros
-  An.620\*Fo.630\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 36.5 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  2 canastillas







**TF-2600**  
**Congelador**  
**dual con tapas**  
**de vidrio**

-  Capacidad: 260 litros
-  An.820\*Fo.660\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 43.2 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  3 canastillas







**TF-3600**  
**Congelador**  
**dual con tapas**  
**de vidrio**

-  Capacidad: 360 litros
-  An.1025\*Fo.650\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 44.7 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  4 canastillas







**TF-4600**  
**Congelador**  
**dual con tapas**  
**de vidrio**

-  Capacidad: 460 litros
-  An.1234\*Fo.653\*Al.1110mm
- Kg** Peso: 50 Kg
-  Temperatura: 8°C hasta -18°C
-  5 canastillas







**IF-500WHCL**  
**Congelador**  
**Exhibidor Tipo**  
**Isla**

-  Capacidad: 500 litros
-  An.1475\*Fo.765\*Al.835mm
- Kg** Peso: 80 Kg
-  Temperatura: -18°C a 10°C
-  5 canastillas







**IF-700WHCL**  
**Congelador**  
**Exhibidor Tipo**  
**Isla**

-  Capacidad: 700 litros
-  An.2000\*Fo.765\*Al.835mm
- Kg** Peso: 98 Kg
-  Temperatura: -18°C hasta 10°C
-  7 canastillas



**IF-1000DGCL**  
**Congelador**  
**Exhibidor Tipo**  
**Isla**

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.2500\*Fo.850\*Al.850mm
- Kg** Peso: 154 Kg
-  Temperatura: -22°C a 8°C
-  6 canastillas



### **Recomendaciones de primer uso:**

1. En cuanto llegue tu congelador, debes dejarlo reposar durante 4 horas sin encender. Así el gas refrigerante tendrá tiempo de estabilizarse.
2. Después de 4 horas de reposo debes encender el equipo sin productos por un rango de 2 a 3 horas.
3. Evita sobrecargar tu congelador, deja suficiente espacio para que el aire circule y permita que los alimentos se congelen más rápido y de manera uniforme.

# CONGELADORES

## CON POZAS PARA HELADOS ARTESANALES

Equipos especializados en la **congelación y exhibición** de helados artesanales, cuentan con puertas corredizas y **pozas de Acero Inoxidable**.



GARANTÍA

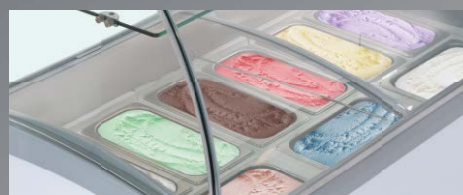
**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



Puerta corrediza



Controlador analógico



Almacenamiento interno



Doble vidrio templado





**TF-3200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 320 litros
- An.1044\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 75 Kg
- 6 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno



**TF-3200FR**  
Congelador  
con pozas  
cremoladeras

- Capacidad: 320 litros
- An.1044\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 75 Kg
- 6 pozas de acero inoxidable
- Temperatura: hasta -25°C



**TF-4200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 420 litros
- An.1314\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 86 Kg
- 9 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno



**TF-5200TG**  
Congelador  
heladero con  
pozas y vitrina

- Capacidad: 520 litros
- An.1660\*Fo.695\*Al.1315mm
- Kg** Peso: 122 Kg
- 12 pozas de acero inoxidable de 5 L
- Temperatura: hasta -25°C
- Almacenamiento interno

Modelo: TF-3200TG



# CONGELADORES PREMIUM

PARA HELADOS ARTESANALES

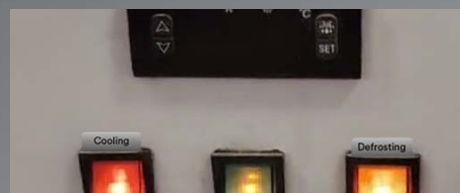


**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



Pozas de acero inoxidable



Controlador digital



Doble vidrio templado



**ICL-1200**  
Congelador  
heladero  
premium con  
fan cooling

- 12 pozas de 2.5L c/u
- An.1200\*Fo.910\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 230 Kg
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Cuenta con pantalla digital



**ICL-1600**  
Congelador  
heladero  
premium con  
fan cooling

- 16 pozas de 2.5L c/u
- An.1500\*Fo.910\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 260 Kg
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Cuenta con pantalla digital



**ICL-1200SQ**  
Congelador  
heladero  
premium con  
fan cooling

- 12 pozas de 2.5L c/u
- An.1200\*Fo.910\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 240 Kg
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Cuenta con pantalla digital



**ICL-1600SQ**  
Congelador  
heladero  
premium con  
fan cooling

- 16 pozas de 2.5L c/u
- An.1500\*Fo.910\*Al.1250mm
- Kg** Peso: 270 Kg
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Cuenta con pantalla digital





# CONGELADORES VERTICALES

Equipos verticales desarrollados para **exhibir productos congelados**, así como también equipos enfocados en la **congelación y fabricación de bolsas de hielo**.



**GARANTÍA**  
**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Puertas con doble vidrio templado**



**Iluminación LED**



**Puertas herméticas con auto cierre**



**Exterior brandeable: cenefa y laterales**







**Termostato digital**  
**Congela: hasta -22°C**









**TF-2800V**  
Congelador con  
cajones anti  
olores

-  Capacidad: 280 litros
-  An.600\*Fo.620\*Al.1495mm
-  Cajones anti-olores: 6
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 46.8 Kg






**TF-3500GD**  
Congelador con  
puerta de vidrio

-  Capacidad: 350 litros
-  An.530\*Fo.650\*Al.1980mm
-  4 repisas
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 76 Kg







**TF-4200VDG**  
Congelador con  
puerta de vidrio

-  Capacidad: 420 litros
-  An.710\*Fo.708.5\*Al.1728mm
-  Congela: -24°C
- Kg** Peso: 70 Kg



**TF-4500GD**  
Congelador con  
puerta de vidrio





-  Capacidad: 450 litros
-  An.660\*Fo.746\*Al.2090mm
-  5 repisas
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 123 Kg

Modelo: TF-4500GD









**TF-11002GDWC**  
Congelador  
con puertas de  
vidrio

-  Capacidad: 1100 litros
-  An.1256\*Fo.725\*Al.2030mm
-  10 repisas
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 150 Kg







**TF-12002GD**  
Congelador con  
puertas de vidrio

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1220\*Fo.700\*Al.2010mm
-  10 repisas
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 142 Kg

## CONGELADOR VERTICAL HIELERO



**TF-3100H**  
Congelador  
hielero

-  Capacidad: 310 litros
-  An.600\*Fo.620\*Al.1690mm
-  Repisas: 6
-  Temperatura: hasta -24°C
- Kg** Peso: 49.4 Kg



# ARMARIOS FRIGORÍFICOS

Equipos congeladores y conservadores, **hechos 100% de Acero Inoxidable**, el cual les permite tener una mayor **higiene y calidad** en la **congelación/conservación** de los productos.



Sistema No Frost



Cuerpo entero de Acero Inoxidable



Repisas regulables



Termostato digital: congelan hasta -22°C



Ruedas con Freno





**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
A NIVEL  
NACIONAL

# ARMARIOS FRIGORÍFICOS REFRIGERADOS



## GD-7000RE





Armario  
frigorífico  
refrigerado

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  4 repisas



## GD-11002RE





Armario  
frigorífico  
refrigerado

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: 2°C hasta 10°C
- Kg** Peso: 135 Kg
-  8 repisas



## GD-14002RE

Armario  
frigorífico  
refrigerado





-  Capacidad: 1400 litros
-  An.1382\*Fo.805\*Al.2112mm
-  Temperatura: -2°C a 8°C
- Kg** Peso: 220 Kg
-  8 repisas

# ARMARIOS FRIGORÍFICOS



## AF-7000FC





Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  3 repisas



## GD-7000FC





Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 500 litros
-  An.600\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 90 Kg
-  4 repisas









**AF-9000FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 700 litros
-  An.685\*Fo.805\*Al.2112mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 120 Kg
-  3 repisas







**GD-9000FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 700 litros
-  An.685\*Fo.805\*Al.2112mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 120 Kg
-  4 repisas







**AF-11002FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 135 Kg
-  6 repisas







**GD-11002FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 135 Kg
-  8 repisas







**AF-11004FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 135 Kg
-  6 repisas







**AF-14002FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1400 litros
-  An.1380\*Fo.800\*Al.2135mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 190 Kg
-  6 repisas







**GD-14002FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1400 litros
-  An.1380\*Fo.800\*Al.2135mm
-  Temperatura: hasta -20°C
- Kg** Peso: 226 Kg
-  8 repisas







**AF-16003FC**  
Armario  
frigorífico

-  Capacidad: 1500 litros
-  An.1800\*Fo.700\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C
- Kg** Peso: 190 Kg
-  9 repisas

## ARMARIOS FRIGORÍFICOS MIXTOS







**AF-11002MX**  
Armario  
frigorífico mixto

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C  
y conserva de 2°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 158 Kg
-  6 repisas



**AF-11004MX**  
Armario  
frigorífico mixto

-  Capacidad: 1000 litros
-  An.1200\*Fo.740\*Al.1950mm
-  Temperatura: hasta -22°C  
y conserva de 2°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 158 Kg
-  6 repisas

Modelo: AF-14002FC



# MESAS

## REFRIGERADAS

Equipamiento gastronómico enfocado en **optimizar el rendimiento en tiempo y espacio**. Para restaurantes y hoteles, las mesas refrigeradas permiten **trabajar en la parte superior y conservar/congelar en su interior**, mientras que las mesas ensaladeras permiten **organizar y conservar** las verduras en la parte superior e interior del equipo.



Cuerpo entero hecho de Acero Inoxidable



Termostato digital



Puertas con auto-cierre



Ruedas con freno



2 a 6 repisas regulables

GARANTÍA  
**2** AÑOS  
A NIVEL  
NACIONAL



**MG-2SD**  
Mesa  
conservadora

✏ An.1360\*Fo.700\*Al.890mm  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 10°C  
Kg Peso: 82 Kg



**MG-2SDBK**  
Mesa  
conservadora

✏ An.1360\*Fo.700\*Al.890mm  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
Kg Peso: 95 Kg



**MG-3SD**  
Mesa  
conservadora

✏ An.1795\*Fo.700\*Al.890mm  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 10°C  
Kg Peso: 120 Kg



**MG-3SDBK**  
Mesa  
conservadora

✏ Medidas: 1795\*700\*890  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
Kg Peso: 120 Kg



**MG-2GD**  
Mesa  
conservadora

✏ Medidas: 1360\*700\*890mm  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 10°C  
Kg Peso: 82 Kg





**MG-3GD**  
Mesa  
conservadora

✏ Medidas: 1795\*700\*890mm  
🌡 Temperatura: 2°C hasta 10°C  
Kg Peso: 102 Kg







**MG-2SDFC**  
Mesa  
congeladora

 An.1360\*Fo.700\*Al.890mm  
 Temperatura: hasta -20°C  
**Kg** Peso: 82 Kg





**MG-3SDFC**  
Mesa  
congeladora

 An.1795\*Fo.700\*Al.890mm  
 Temperatura: hasta -20°C  
**Kg** Peso: 102 Kg





**SLD-2SD**  
Mesa  
ensaladera

 An.900\*Fo.700\*Al.900mm  
 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
**Kg** Peso: 70 Kg





**SLD-3SD**  
Mesa  
ensaladera

 An.1380\*Fo.700\*Al.900mm  
 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
**Kg** Peso: 90 Kg





**SLD-2TS**  
Mesa  
ensaladera

 An.900\*Fo.700\*Al.1040mm  
 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
**Kg** Peso: 68 Kg



**SLD-3TS**  
Mesa  
ensaladera

 An.1365\*Fo.700\*Al.1040mm  
 Temperatura: 2°C hasta 8°C  
**Kg** Peso: 91 Kg

# BASES CHEF

## REFRIGERADAS

Una base refrigerada es la **solución ideal para cocinas de flujo intensivo** que exigen rapidez, organización y eficiencia. Podrás optimizar el espacio y mantener la frescura de tus insumos siempre al alcance.

Su estructura de acero inoxidable asegura resistencia y orden en cada preparación.



**Bandejas internas**



**Sistema Fan Cooling**



**Compresor de alto performance**



**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
A NIVEL  
NACIONAL



**CHB-0904**  
Base refrigerada

- Capacidad: 150 litros
- An.904\*Fo.815\*Al.665mm
- Temperatura: 1°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 77 Kg



**CHB-1230**  
Base refrigerada

- Capacidad: 250 litros
- An.1230\*Fo.815\*Al.665mm
- Temperatura: 1°C hasta 8°C
- Kg** Peso: 100 Kg



**CHB-1930**  
Base refrigerada

- Capacidad: 350 litros
- Medidas: 1930\*815\*665mm
- Temperatura: 1°C hasta 8°C
- Kg** Peso:140 Kg

Modelo: CHB-1930



# OPEN COOLERS

Exhibidores **refrigerados abiertos**, ideales para negocios de alto tránsito, cuentan con una **cortina de aire** para **disminuir la pérdida de frío** en su interior y permiten un **fácil acceso** al producto.



Iluminación LED



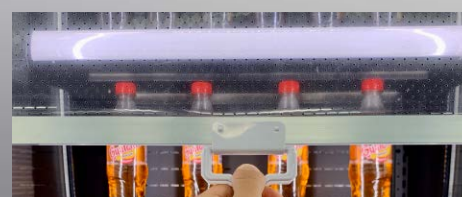
Cortina de aire



Cuerpo abierto y 4 repisas



Termostato digital  
Temperatura: -1°C a 7°C



Plástico protector





GARANTÍA

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL







**OC-11300**  
**Conservador**  
**abierto**

 An.1280\*Fo.750\*Al.1930mm  
 Temperatura: -1°C a 7°C  
Kg Peso: 210Kg



**OC-11900**  
**Conservador**  
**abierto**

 An.1890\*Fo.750\*Al.1930mm  
 Temperatura: -1°C a 7°C  
Kg Peso: 310Kg



**ilumi**  
by CORECO 

***PRO LINE***

## CATÁLOGO 2026





Eficiencia diseñada para grandes desafíos



# ARMARIOS FRIGORÍFICOS







**AF-9000FC-PRO**  
Armario  
frigorífico Pro Line

-  Capacidad: 700 litros
-  An.660\*Fo.855\*Al.2080mm
-  Temperatura: -20°C a -15°C
- Kg** Peso: 122 Kg
-  3 repisas







**AF-14002FC-PRO**  
Armario frigorífico  
Pro Line

-  Capacidad: 1400 litros
-  An.1350\*Fo.855\*Al.2080mm
-  Temperatura: -20°C a -15°C
- Kg** Peso: 193 Kg
-  6 repisas

# MESAS REFRIGERADAS







**MG-2SD-PRO**  
Armario  
frigorífico Pro Line

-  Capacidad: 280 litros
-  An.1345\*Fo.730\*Al.810mm
-  Temperatura: -2°C a 8°C
- Kg** Peso: 95 Kg
-  2 estantes interiores



**MG-3SD-PRO**  
Armario frigorífico  
Pro Line

-  Capacidad: 420 litros
-  An.1795\*Fo.700\*Al.810mm
-  Temperatura: -2°C a 8°C
- Kg** Peso: 120 Kg
-  3 estantes interiores

## CERTIFICACIONES

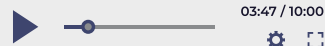




**Videos sobre nuestros equipos;** funcionalidades, armado y mucho más.



**Escanea el código**  
y conoce todos los videos



**Dictamos talleres para emprendedores** todos los meses, ¡y son **100% gratuitos!**

**Más información**  
en nuestras redes sociales

 @ilumi\_peru

 @ilumiperu

 @ilumiperu



**Programa tu visita al showroom**  
y accede a una prueba de equipos  
junto a nuestro **chef corporativo**

**Para más información**  
contacta a nuestros asesores



# MÁQUINAS DE HELADO

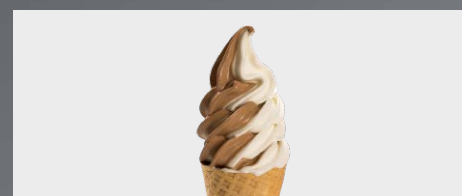
Las máquinas de helado más rentables para tu negocio, hechas para **brindar el mejor desempeño**, produciendo el helado que **necesitas en poco tiempo**.



**GARANTÍA**  
**2 AÑOS**  
EN EL COMPRESOR  
1 AÑO EN EL EQUIPO



Controlador digital



Bomba de aire



Cuerpo de Acero Inoxidable



Dispensador de conos



Ruedas con Freno

# MÁQUINAS DE HELADO SOFT



**MHS-25**  
Máquina de  
helado soft

Producción: 25 litros/hora  
An.540\*Fo.722\*Al.1340mm  
Kg Peso: 96 Kg



**MHS-30PC**  
Máquina de  
helado soft con  
Pre Cooling

Producción: 30 litros/hora  
An.540\*Fo.735\*Al.1430mm  
Pre Cooling integrado  
Kg Peso: 115 Kg



**MHS-30S**  
Máquina de  
helado soft de  
sobremesa

Producción: 30 litros/hora  
An.540\*Fo.785\*Al.800mm  
Kg Peso: 96 Kg

# MÁQUINAS DE HELADO ARTESANAL



**MHA-16S**  
Máquina de helado artesanal de  
sobremesa

Producción: 16 litros/hora  
An.500\*Fo.650\*Al.800mm  
Kg Peso: 100 Kg



**MHA-20S**  
Máquina de helado artesanal de  
sobremesa

Producción: 20 litros/hora  
An.480\*Fo.790\*Al.760mm  
Kg Peso: 55 Kg



**MHA-20**  
Máquina de helado artesanal

Producción: 20 litros/hora  
An.520\*Fo.710\*Al.1180mm  
Kg Peso: 100 Kg

# MÁQUINAS DE HIELO

Potencia tu negocio con nuestras **máquinas de hielo en cubos**: producen rápida y fácilmente, brindando **eficiencia y comodidad** a tu alcance.

GARANTÍA

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



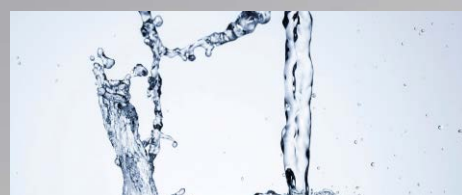
Controlador digital



Produce cubos de hielo



Piezas de Acero Inoxidable



Incluye filtro de agua



**MH-40**  
Máquina de  
hielo

Producción: Hasta 35 Kg/d  
An.500\*Fo.432\*Al.810mm  
Kg Peso: 47 Kg



**MH-60**  
Máquina de  
hielo

Producción: Hasta 40 Kg/d  
An.500\*Fo.577\*Al.859mm  
Kg Peso: 47 Kg



**MH-85**  
Máquina de  
hielo

Producción: Hasta 70 Kg/d  
An.520\*Fo.577\*Al.586mm  
Kg Peso: 50 Kg



**MH-150**  
Máquina de  
hielo

Producción: Hasta 150 Kg/d  
An.560\*Fo.850\*Al.1650mm  
Kg Peso: 80 Kg



**MH-190**  
Máquina de  
hielo

Producción: Hasta 190 Kg/d  
An.560\*Fo.850\*Al.1650mm  
Kg Peso: 80 Kg



# ABATIDORES

Potencia tu cocina con nuestro **abati-dor de temperatura**: enfría alimentos rápidamente con **seguridad y eficiencia**, asegurando frescura y cumplimiento de estándares sanitarios.



GARANTÍA

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



Cuerpo de Acero Inoxidable



Controlador digital



5 y 10 repisas



Evita la proliferación de bacterias

# ¿QUÉ ES UN ABATIDOR?

Es un equipo que enfría rápidamente alimentos calientes sin perder potencia, evitando la cristalización. Así se conserva mejor el sabor, textura y calidad de los platos cocinados, evitando la proliferación de bacterias.



## IDEAL PARA:

Mantener la calidad de los productos y mejorar la eficiencia en las cocinas industriales, pastelerías, panaderías, catering, queserías, fábricas de productos lácteos, entre otros.

## •HISTÉRESIS:

Al llegar a  $-45^{\circ}\text{C}$ , el motor se apaga y baja  $10^{\circ}\text{C}$ . Al alcanzar  $-35^{\circ}\text{C}$ , el compresor se enciende de nuevo.

## •TIPO DE ENFRIAMIENTO:

Conservación / congelación.

## •REFRIGERANTE:

Utiliza un refrigerante ecológico y eficiente para un enfriamiento más rápido.



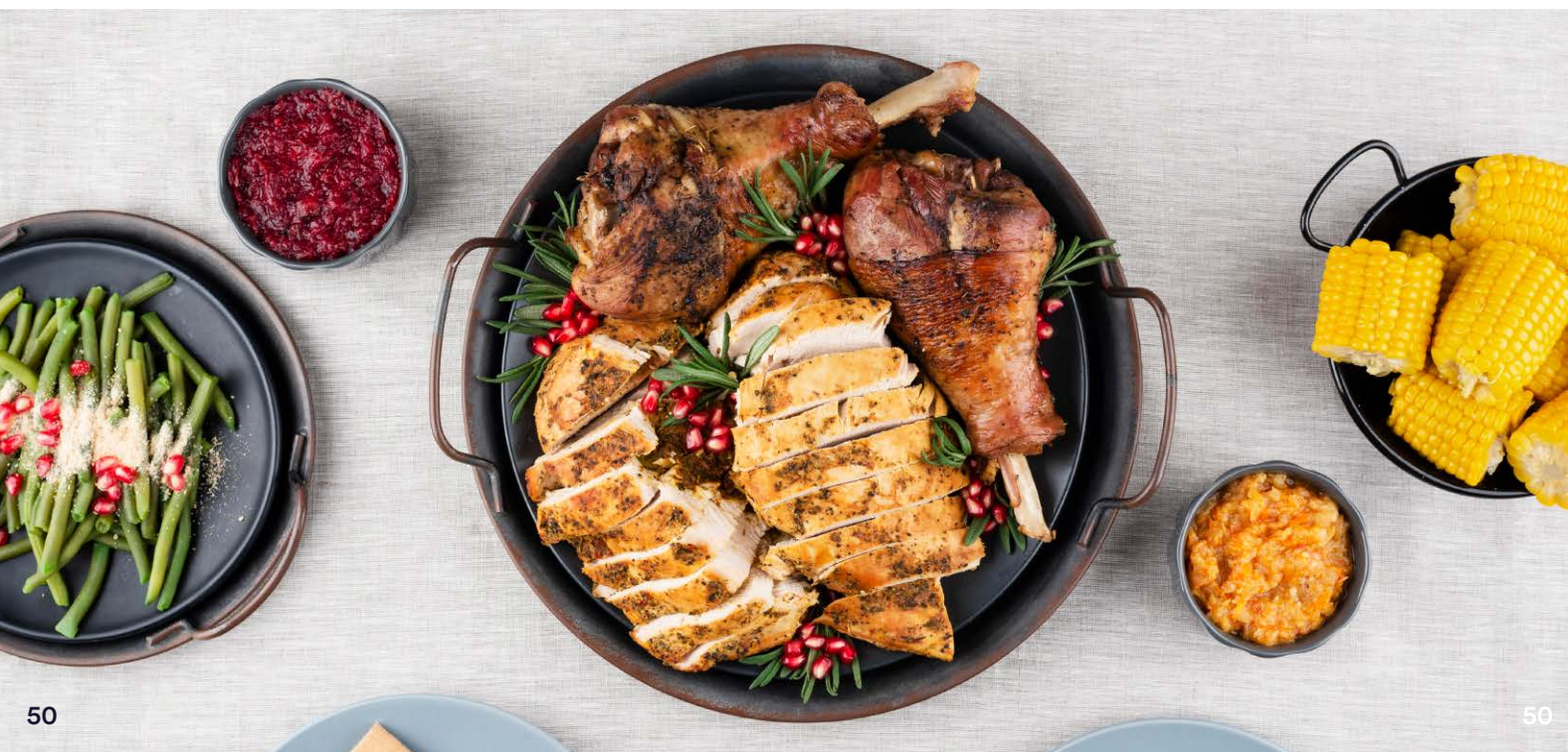
**BF-0545**  
Abatidor

5 bandejas  
An.790\*Fo.790\*Al.935mm  
Kg Peso: 93 Kg



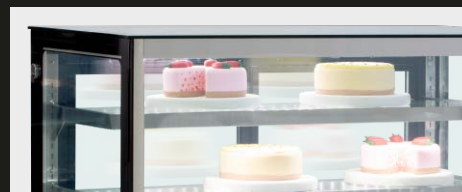
**BF-1045**  
Abatidor

10 bandejas  
An.790\*Fo.790\*Al.1415mm  
Kg Peso: 128 Kg



# VITRINAS REFRIGERADAS

Equipos fabricados en **Acero Inoxidable**, diseñados para brindar la mejor **exhibición y mantener conservados** los productos a una **temperatura uniforme**.



Doble vidrio



Iluminación LED con 2 y 3 repisas



Controlador digital  
Temperatura: 2°C hasta 10°C



Base con ruedas





# VITRINAS REFRIGERADAS RECTAS



**VRF-75CT**  
Vitrina  
refrigerada de  
sobremesa

📏 An.715\*Fo.560\*Al.670mm  
Kg Peso: 65 Kg



**VRF-90CT**  
Vitrina  
refrigerada de  
sobremesa

📏 An.915\*Fo.560\*Al.670mm  
Kg Peso: 75 Kg



**VRF-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
2 niveles

📏 An.1200\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 150 Kg



**VRF-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
2 niveles

📏 An.1500\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 170 Kg



**VRFH-1000AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

📏 An.900\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 135 Kg



**VRFH-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

📏 An.1200\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 160 Kg





**VRFH-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada plana  
3 niveles

✏ An.1500\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 180 Kg

## VITRINAS REFRIGERADAS CURVAS



**VRD-75CT**  
Vitrina  
refrigerada de  
sobremesa

✏ An.715\*Fo.560\*Al.670mm  
Kg Peso: 63 Kg



**VRD-90CT**  
Vitrina  
refrigerada de  
sobremesa

✏ An.915\*Fo.560\*Al.670mm  
Kg Peso: 70 Kg



**VRD-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
2 niveles

✏ An.1200\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 130 Kg



**VRD-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
2 niveles

✏ An.1500\*Fo.660\*Al.1200mm  
Kg Peso: 155 Kg



**VRDH-1250AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
3 niveles

📏 An.1200\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 138 Kg



**VRDH-1500AI**  
Vitrina  
refrigerada curva  
3 niveles

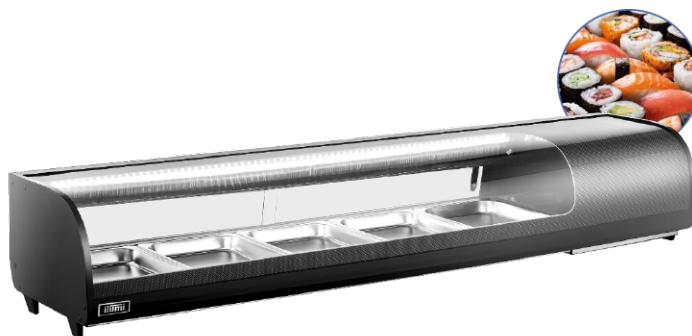
📏 An.1500\*Fo.660\*Al.1350mm  
Kg Peso: 165 Kg

## VITRINAS REFRIGERADAS DE SUSHI



**VRS-420**  
Vitrina  
refrigerada de  
sushi

📏 An.1148\*Fo.406\*Al.316mm  
Kg Peso: 35 Kg  
📏 Bandejas: 4



**VRS-620**  
Vitrina  
refrigerada de  
sushi

📏 An.1500\*Fo.406\*Al.316mm  
Kg Peso: 42 Kg  
📏 Bandejas: 5



### Consejos para aprovechar al máximo tu vitrina refrigerada

- Evita dejar abiertas las puertas del equipo, empezará a perder frío y el compresor consumirá más energía.
- Coloca en la repisa superior los productos que están próximos a caducar, esto te ayudará a rotar de manera más eficiente tus productos.
- Enciende la luz LED de tu equipo para mejorar la exhibición para tus productos.

# DISPENSADORES DE JUGOS Y CREMOLADAS

Aumenta las ventas en tu negocio, ofrece **refrescos fríos**, deliciosas **cremoladas** y **agua fría o caliente** para tu hogar u oficina.



**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Cuerpo de Acero Inoxidable  
y 2 tolvas**



**Bebidas frías  
Temperatura: 2°C a 10°C**



**Deliciosas cremoladas  
Temperatura: hasta -15°C**






**Bandejas para derrames**



**Agua fría o caliente  
al instante**






**DJ-181**  
Dispensador de  
jugos

-  Capacidad: 18 litros
-  An.250\*Fo.386\*Al.728mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 20 Kg






**DJ-182**  
Dispensador de  
jugos

-  Capacidad: 18L x 2
-  An.500\*Fo.400\*Al.728mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 32 Kg






**DJ-183**  
Dispensador de  
jugos

-  Capacidad: 18L x 3
-  An.725\*Fo.400\*Al.728mm
-  Temperatura: desde 2°C a 10°C
- Kg** Peso: 40 Kg






**CR-121**  
Dispensador de  
cremoladas

-  Capacidad: 12.5 litros
-  An.240\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 27 Kg






**CR-122**  
Dispensador de  
cremoladas

-  Capacidad: 25 litros
-  An.430\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 49 Kg



**CR-123**  
Dispensador de  
cremoladas

-  Capacidad: 12L x 3
-  An.620\*Fo.530\*Al.800mm
-  Temperatura:
  - Jugos: de 2 a 10° C
  - Cremoladas: hasta -5°C
- Kg** Peso: 60 Kg



# EQUIPOS DE **PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

Equipamiento profesional para panaderías, fabricados con **piezas de Acero Inoxidable**, enfocados en brindar **eficiencia y rapidez**.



Piezas de Acero Inoxidable



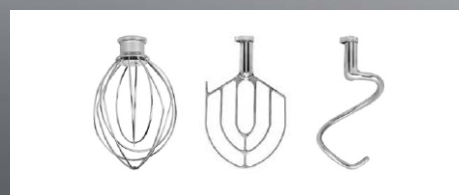
Protección y seguridad



Horno con ruedas con freno



Horneado uniforme



Batidoras incluyen: batidor, batidor plano y amasador



**AMA-15M**  
Amasadora  
monofásica

Capacidad: 15 Kg  
An.700\*Fo.530\*Al.800mm  
Kg Peso: 110 Kg



**AMA-25M**  
Amasadora  
monofásica

Capacidad: 25 Kg  
An.880\*Fo.590\*Al.940mm  
Kg Peso: 200 Kg



**B-10L**  
Batidora

Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 1Kg  
An.450\*Fo.370\*Al.600mm  
Kg Peso: 43 Kg



**B-20L**  
Batidora

Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 5Kg  
An.530\*Fo.410\*Al.780mm  
Kg Peso: 62 Kg



**B-30L**  
Batidora

Capacidad máxima de mezcla de  
masa: 6Kg  
An.570\*Fo.450\*Al.780mm  
Kg Peso: 72 Kg



**OMG-5L**  
Olla mezcladora  
5 Litros - Gris

10 niveles de velocidad  
An.544\*Fo.285\*Al.242mm  
Kg Peso: 4.4 Kg



**OMR-5L**  
Olla mezcladora  
5 Litros - Roja

10 niveles de velocidad  
An.544\*Fo.285\*Al.242mm  
Kg Peso: 4.4 Kg



**OMG-7L**  
Olla mezcladora  
7 Litros - Gris

10 niveles de velocidad  
An.544\*Fo.315\*Al.267mm  
Kg Peso: 5.9 Kg



**OMR-7L**  
Olla mezcladora  
7 Litros - Roja

10 niveles de velocidad  
An.544\*Fo.315\*Al.267mm  
Kg Peso: 5.9 Kg



**SGV-5L7L**  
Soporte p/ rotar  
olla mezcladora  
5 y 7 litros

Estructura en acero con pintura Epoxi  
An.547\*Fo.304\*Al.362mm  
Kg Peso: 3.6 Kg



**OM-10LGLP**  
Olla mezcladora  
10 litros a gas

5 niveles de velocidad  
An.528\*Fo.353\*Al.545mm  
Kg Peso: 14.4 Kg



**HCM-200**  
Horno  
convector  
eléctrico de  
sobremesa

- ☐ 4 bandejas
- An.595\*Fo.530\*Al.570mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 39 Kg



**HCM-400**  
Horno  
convector  
eléctrico de  
sobremesa

- ☐ 4 bandejas
- An.835\*Fo.770\*Al.575mm
- Temperatura: hasta 300°C
- Kg** Peso: 60 Kg



**HC-5000**  
Horno  
convector a gas  
de sobremesa

- ☐ 5 bandejas
- An.900\*Fo.1375\*Al.790mm
- Temperatura: hasta 350°C
- Kg** Peso: 182 Kg



**HC-10000**  
Horno  
convector a gas

- ☐ 10 bandejas
- An.900\*Fo.1375\*Al.1470mm
- Temperatura: hasta 350°C
- Kg** Peso: 222 Kg



**HC-12000**  
Horno  
convector a gas

- ☐ 12 bandejas
- An.900\*Fo.1375\*Al.1600mm
- Temperatura: 20°C a 350°C
- Kg** Peso: 313 Kg



# NUEVO HORNO CON CARRO BANDEJERO

## HC-12000T

Horno convector a gas con trolley

□ 12 bandejas

✂ An.1610\*Fo.1080\*Al.1890mm

🌡 Temperatura: 20°C a 400°C

**Kg** Peso: 495 Kg



### HPE-301 Horno pizzero eléctrico

□ 1 superficie de piedra refractaria

✂ An.570\*Fo.560\*Al.280mm

🌡 Temperatura: 50°C - 350°C

**Kg** Peso: 20 Kg



### HPE-302 Horno pizzero eléctrico

□ 2 superficies de piedra refractaria

✂ An.570\*Fo.560\*Al.400mm

🌡 Temperatura: 50°C - 350°C

**Kg** Peso: 29 Kg



### HGM-601 Horno a gas multiuso

□ 1 superficie de piedra refractaria

✂ An.1050\*Fo.900\*Al.550mm

🌡 Temperatura: 20°C - 400°C

**Kg** Peso: 75 Kg



### HGM-602 Horno a gas multiuso

□ 2 superficies de piedra refractaria

✂ An.1050\*Fo.900\*Al.970mm

🌡 Temperatura: 20°C - 400°C

**Kg** Peso: 130 Kg

# HORNOS

## CONVECTORES A GAS



### Características



Frente, panel y puerta  
de acero inoxidable



Visores de  
vidrio templado



Función vapor  
accionamiento manual



**PRP-5000**  
Horno  
convector a gas

- Capacidad para 5 bandejas
- An.910\*Fo.1230\*Al.1530mm
- Temperatura: 50°C a 250°C
- Kg Peso: 128 Kg



**PRP-10000**  
Horno  
convector a gas

- Capacidad para 10 bandejas
- An.970\*Fo.1260\*Al.1850mm
- Temperatura: 50°C a 250°C
- Kg Peso: 255 Kg



**PRP-12000**  
Horno  
convector a gas

- Capacidad para 12 bandejas
- An.970\*Fo.1305\*Al.1850mm
- Temperatura: 50°C a 250°C
- Kg Peso: 277 Kg

# LÍNEA CALIENTE

El mejor equipamiento para pizzerías, restaurantes, hoteles y cafeterías, consigue la mejor **cocción** y **exhibición en tus alimentos**.

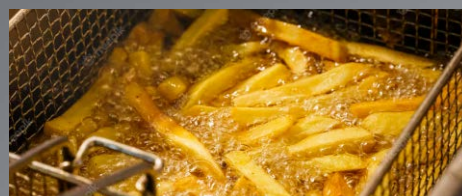


**GARANTÍA**

**1 AÑO**  
A NIVEL  
NACIONAL



**Piezas de Acero Inoxidable**



**Freidoras con termostato  
Robert Shaw**



**Vitrinas calientes con  
iluminación LED y 2 repisas**

# VITRINAS CALIENTES



**VCM-66**  
Vitrina caliente

- 2 bandejas
- An.660\*Fo.486\*Al.620mm
- Temperatura: hasta 50°C
- Kg Peso: 17 Kg



**VCM-96**  
Vitrina caliente

- 3 bandejas
- An.952\*Fo.486\*Al.620mm
- Temperatura: hasta 50°C
- Kg Peso: 32 Kg



**VCM-120**  
Vitrina caliente

- 4 bandejas
- An.1200\*Fo.486\*Al.620mm
- Temperatura: hasta 50°C
- Kg Peso: 41 Kg

Modelo: VCM-96





# FREIDORAS A GAS



**GF-900**  
Freidora a gas

Cuenta con termostato y válvula Robertshaw

- 🔥 3 quemadores
- 📏 An.395\*Fo.765\*Al.1128mm
- 📦 Capacidad: 26.4 litros
- ⚖️ Kg Peso: 60 Kg



**GF-1200**  
Freidora a gas

Cuenta con termostato y válvula Robertshaw

- 🔥 4 quemadores
- 📏 An.395\*Fo.765\*Al.1128mm
- 📦 Capacidad: 26.6 litros
- ⚖️ Kg Peso: 66 Kg

# FREIDOR ELÉCTRICO



**EF-800**  
Freidor eléctrico de sobremesa

- 📦 Capacidad: 8L
- 📏 An.280\*Fo.440\*Al.360mm
- 🌡️ Temperatura: 50-200°C
- ⚖️ Kg Peso: 5.5 Kg



**EF-802**  
Freidor eléctrico de sobremesa

- 📦 Capacidad: 8L + 8L
- 📏 An.550\*Fo.440\*Al.361mm
- 🌡️ Temperatura: 50-200°C
- ⚖️ Kg Peso: 8.9 Kg

**GF-1200**



# COCINAS INDUSTRIALES



**IND-100**  
Cocina  
Industrial

- ⌚ Quemador: 300×300mm
- 📏 An.600\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 15 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión



**IND-200**  
Cocina  
Industrial

- ⌚ Quemador: 300×300mmx2
- 📏 An.1000\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 22 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión



**IND-300**  
Cocina  
Industrial

- ⌚ Quemador: 300×300mmx3
- 📏 An.1500\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 29 Kg
- 🔧 Trabaja con válvula de baja presión

# HORNILLA WOK



**WOK-100**  
Hornilla Wok

- ⌚ Quemador: 400×400mm
- 📏 An.600\*Fo.600\*Al.800+150mm
- Kg** Peso: 18 Kg

# LÍNEA HORECA

Ofrecemos productos diseñados para **durabilidad y eficiencia en operaciones profesionales.**



# LICUADORAS INDUSTRIALES



**LIC-04LT**  
Licuadora

Capacidad: 4L  
An.275\*Fo.260\*Al.630mm  
Kg Peso: 9.50 Kg



**LIC-06LT**  
Licuadora

Capacidad: 6L  
An.310\*Fo.300\*Al.720mm  
Kg Peso: 9.60 Kg



**LIC-08LT**  
Licuadora

Capacidad: 8L  
An.330\*Fo.320\*Al.750mm  
Kg Peso: 9.80 Kg



**LIC-10LT**  
Licuadora

Capacidad: 10L  
An.340\*Fo.330\*Al.780mm  
Kg Peso: 10 Kg



**LIC-15LT-P**  
Licuadora

Capacidad: 15L  
An.365\*Fo.525\*Al.1120mm  
Kg Peso: 19 Kg



**LIC-25LT-P**  
Licuadora

Capacidad: 25L  
An.390\*Fo.525\*Al.1180mm  
Kg Peso: 22.4 Kg



# LICUADORAS ENCAPSULADAS PRO



**LIC-20CP**  
Licuadora  
Encapsulada Pro

☐ Capacidad: 1.6L  
📏 An.233\*Fo.284\*Al.480mm  
Kg Peso: 7.3 Kg



**LICT-20CP**  
Licuadora  
Encapsulada Pro  
con Timer

☐ Capacidad: 2L  
📏 An.235\*Fo.235\*Al.480mm  
Kg Peso: 7.5 Kg

¡INCLUYE UNA CÁPSULA  
 **REDUCTORA  
DE RUIDO!**



## LICUADORAS PRO



**LIC-40JR**  
Licuadora Pro

☐ Capacidad: 4L  
📏 An.270\*Fo.245\*Al.580mm  
Kg Peso: 6 Kg



**LICT-40JR**  
Licuadora Pro  
con Timer

☐ Capacidad: 3.8L  
📏 An.270\*Fo.245\*Al.580mm  
Kg Peso: 10 Kg

# DISPENSADORES DE AGUA

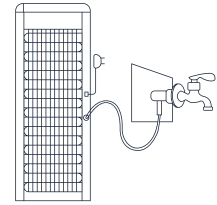


## CH-06 Dispensador de agua con bidón

Colores:



- Capacidad friobar: 20 litros
- An.310\*Fo.330\*Al.960mm
- Bidón insertado
- Refrigerera: 2°C a 10°C
- Calienta: 85°C
- Ambiente: 21°C



• Filtro conectado a la red de agua potable

## CH-08UF Dispensador de agua con filtro

Colores:



- An.310\*Fo.330\*Al.1050mm
- Incluye 4 filtros
- Fría: 4°C a 6°C
- Caliente: 85°C

## FILTROS DE AGUA

### •FILTRO DE ALGODÓN PP:

Puede eliminar eficazmente impurezas como sólidos suspendidos, partículas y óxido del líquido.

Plazo máximo de reemplazo: 6 meses.

### •FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO CTO:

Filtra de manera efectiva colores anormales, olores, metales pesados y trihalometanos, inhibe firmemente la propagación bacteriana.

Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.

### •FILTRO DE ULTRAFILTRACIÓN UF:

Elimina sedimento, óxido, sólidos suspendidos, coloides y materia orgánica macromolecular en el agua.

Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.

### •FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO T33:

Puede eliminar de manera efectiva el olor y el cloro residual del agua, también hacer que el agua filtrada se decolore, sea transparente y mejore su sabor.

Plazo máximo de reemplazo: 12 meses.



# WAFLERAS



**WR-01**  
Waflera

⊕ Cantidad de wafleras: 1  
 📏 An.248\*Fo.485\*Al.315mm  
 Kg Peso: 8.3 Kg



**WR-02**  
Waflera

⊕ Cantidad de wafleras: 2  
 📏 An.500\*Fo.485\*Al.315mm  
 Kg Peso: 14.7 Kg

# CREPERAS



**CM-01**  
Crepera

⊖ Diámetro de superficie: 400mm  
 📏 An.480\*Fo.450\*Al.240mm  
 Kg Peso: 16.3 Kg



**CM-02**  
Crepera

⊖ Diámetro de superficie: 400mm  
 📏 An.940\*Fo.660\*Al.300mm  
 Kg Peso: 26.1 Kg

# PANINI GRILL



**PG-01**  
Panini grill

📏 An.370\*Fo.300\*Al.210mm  
 🌡 Temperatura: 50-300°C  
 Kg Peso: 12.5 Kg



**PG-02**  
Panini grill

📏 An.560\*Fo.370\*Al.210mm  
 🌡 Temperatura: 50-300°C  
 Kg Peso: 21.3 Kg

# MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO



**VM-200T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 260×8 mm  
An.500\*Fo.340\*Al.360mm  
Kg Peso: 27 Kg



**VM-300T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 300×8 mm  
An.460\*Fo.390\*Al.400mm  
Kg Peso: 37 Kg



**VM-400T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 400×10 mm  
An.540\*Fo.490\*Al.450mm  
Kg Peso: 60 Kg



**VM-500T**  
Máquina de  
envasado al  
vacío

↔ Longitud de sellado: 500×10 mm  
An.650\*Fo.575\*Al.480mm  
Kg Peso: 72 Kg





# HORNO DESHIDRATADOR



**DO-800**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.413\*Fo.300\*Al.355mm  
Kg Peso: 6.8 Kg  
📏 N° de bandejas: 8



**DO-1600**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.520\*Fo.510\*Al.670mm  
Kg Peso: 21.4 Kg  
📏 N° de bandejas: 16



**DO-3000**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.530\*Fo.438\*Al.1380mm  
Kg Peso: 47.5 Kg  
📏 N° de bandejas: 30



**DO-8000**  
Horno  
deshidratador

🌡 Temperatura: 30-90°C  
📏 An.935\*Fo.535\*Al.1675mm  
Kg Peso: 102 Kg  
📏 N° de bandejas: 80



# REBANADORA DE EMBUTIDOS



**MS-180**  
Rebanadora de embutidos

✂ Espesor de corte: 0.2 - 15 mm  
📏 An.450\*Fo.320\*Al.390mm  
Kg Peso: 17.5 Kg  
⊖ Diámetro: 21cm



**MS-220**  
Rebanadora de embutidos

✂ Espesor de corte: 0.2 - 16 mm  
📏 An.480\*Fo.450\*Al.380mm  
Kg Peso: 21 Kg  
⊖ Diámetro: 25cm

# MOLEDORA DE CARNE



**MG-60**  
Moledora de carne

🔄 Velocidad de rotación: 170 r/m  
📏 An.300\*Fo.170\*Al.330mm  
Kg Peso: 11 Kg



**MG-120**  
Moedor de carne

🔄 Velocidad de rotación: 170 r/m  
📏 An.370\*Fo.220\*Al.420mm  
Kg Peso: 21 Kg





**MG-150**  
Moledora de carne

🔄 Velocidad de rotación: 170 r/m  
📏 An.390\*Fo.230\*Al.390mm  
Kg Peso: 27 Kg

# PELADORA DE PAPA





**MPP-160**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.490\*Fo.480\*Al.800mm  
**Kg** Peso: 40 Kg  
 Potencia: 1.5kW





**MPP-200**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.520\*Fo.570\*Al.880mm  
**Kg** Peso: 50 Kg  
 Potencia: 2.2kW



**MPP-250**  
Máquina  
peladora de  
papa

 An.660\*Fo.510\*Al.1100mm  
**Kg** Peso: 55 Kg  
 Potencia: 2.2kW



# HERVIDORA ELÉCTRICA



**HE-25LT**  
Hervidora  
eléctrica

🌡 Temperatura: 30-110°C  
📏 Diámetro 265 \* Alto 565 mm  
Kg Peso: 3.7 Kg

# CAFETERA ELÉCTRICA



**CE-25LT**  
Cafetera  
eléctrica

🌡 Temperatura: 30-110°C  
📏 Diámetro 265 \* Alto 565 mm  
Kg Peso: 4Kg

# EXPRIMIDOR DE NARANJAS



**OJM-01AI**  
Exprimidor de  
naranjas

🍊 Tamaño de naranjas: 40-80 mm  
📏 An.470\*Fo.490\*Al.880mm  
Kg Peso: 46 Kg





## Responsabilidad Ambiental

**30 años de experiencia** nos han consolidado como expertos en el diseño y desarrollo de equipos, así como en sistemas de refrigeración. Todos nuestros productos de refrigeración y congelación están equipados con Gas Refrigerante Ecológico, lo que implica que:

- **No dañen la capa de ozono.**
- **Sean altamente eficientes.**
- **Reduzcan la huella de carbono.**
- **Tengan menor riesgo de fugas y no sean tóxicos.**

En Ilumi, estamos constantemente buscando materiales y procesos amigables con el medio ambiente que contribuyan a reducir la contaminación. Por ejemplo, utilizamos un refrigerante ecológico R290 que es respetuoso con el entorno y tampoco afecta la capa de ozono.

Asimismo, **el ahorro energético es una meta fundamental en nuestro proceso de desarrollo de equipamiento.** Para alcanzar este objetivo, seguimos utilizando e implementando las últimas tecnologías con el fin de mejorar nuestros sistemas y aumentar la eficiencia de cada equipo.


**¡Esto nos permite ofrecer productos profesionales que garantizan un desempeño rentable y seguro para cada tipo de negocio en todo el Perú!**

# ***fricanox***

*Equipamiento Comercial y Gastronómico*

Síguenos en:

 @FricanoxEquipamientoComercial

 @fricanox

 fricanox.com