

fricanox

Equipamiento Comercial y Gastronómico

[CATÁLOGO 2026]



EQUIPAMOS TUS GANAS DE CRECER

índice



PÁGINAS

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

¡VISITA NUESTRAS TIENDAS!

y pregunta por nuestras **FRICASÉS/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. Leguia 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

* PICANTERIA
PIURANA
Alegria *

DULCEFINA

SIENNA
BAKERY

MARIA
MEZCAL

RAGGELATO

BARKER

F R Ě H

XIPE

M
A

grido

freddo

Alessandra
Penny

F & F
FLORA & FAUNA

freshmart
TO MERCADO
ONLINE

Holi

3A
L

TOTTUS

Backus

alicorp

AJE

Mass✓

La
Segoviana

Otto
Kunz

cbc

ism
Industrias San Miguel

GLACIAL

R
USTICA

Rokys

PAPAS CHICKEN
PAPAS CHICKEN

OCEANO
SEAFOOD

BRAEDT
CALIDAD ALEMANA
1883

Redondos

four
Loko

AVIA

REPSOL

Aliados ilumi

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

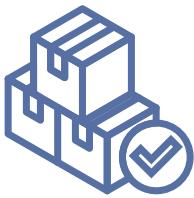
Nuestro canal de atención Post Venta

Lima y provincia

955 148 298 | 945 064 431

citaspostventa@activaholding.pe





Contamos con
un almacén de más de
5,000m²
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**.



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



Exterior brandeable: cenega 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**.



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 VISICOOLERS FAN COOLING

son ideales para productos como:



Pastelería



Embutidos



Bebidas



Lácteos



Floristería

VISICOOLERS INVERTER



AHORRA DINERO
Hasta
40%

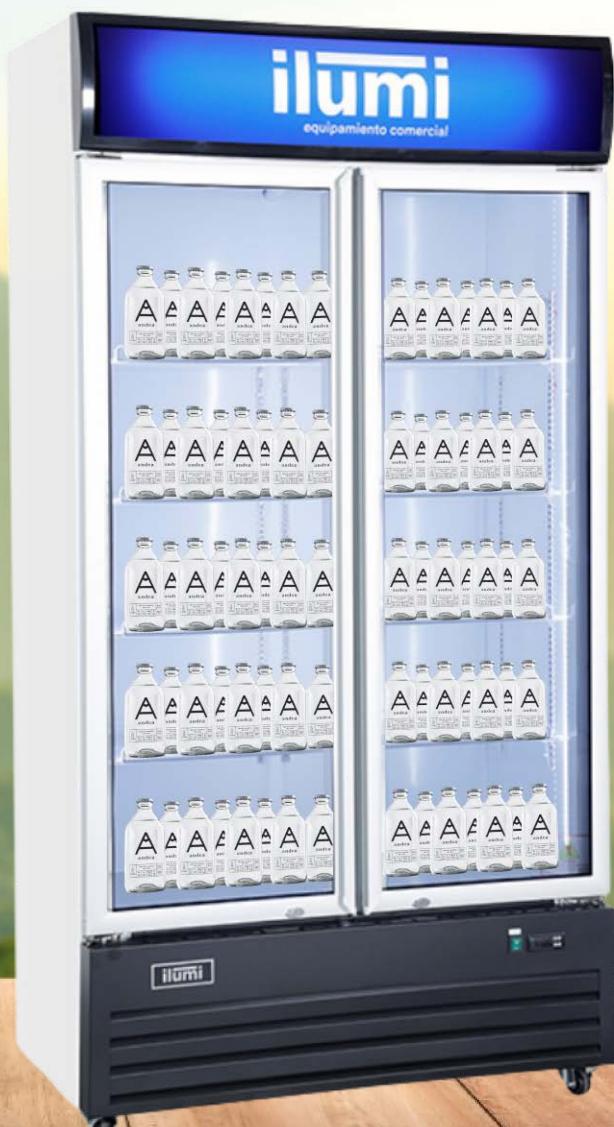
de ahorro de energía
en comparación con
el consumo de un
compresor estándar

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
- IV 4 repisas



BC-7502IV
Visicooler Fan
Cooling Inverter

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

LÍNEA CERVECERA

SUB-ZERO



GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL

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



Temperatura de -4°C a 4°C



Exterior brandeable: cenfa
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
- 玶 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
- 玶 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
- Peek Tapa corrediza
- 🌡 Temperatura: -4°C a 4°C
- Kg** Peso: 55 Kg



Fotos referenciales

CONGELADORES HORIZONTALES

Equipos con tinas 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





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

Colores:



Fotos referenciales

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



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^{ER} 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. Despues 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 congeleen 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**.



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



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



Fotos referenciales

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: cenega y laterales



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



TF-2800V

Congelador con cajones anti olores

- ⽴ Capacidad: 280 litros
- 尺 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

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



TF-4200VDG

Congelador con puerta de vidrio

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



TF-4500GD

Congelador con puerta de vidrio

- ⽴ Capacidad: 450 litros
- 尺 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

- ⽴ 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

- ⽴ 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

- ⽴ 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.



GARANTÍA
2 AÑOS
A NIVEL NACIONAL



Sistema No Frost



Cuerpo entero de Acero Inoxidable



Repisas regulables



Termostato digital: congelan hasta -22°C



Ruedas con Freno

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
 - Peso: 226 Kg
 - 8 repisas



AF-16003FC

Armario frigorífico

-  Capacidad: 1500 litros
 -  An.1800*Fo.700*Al.1950mm
 -  Temperatura: hasta -22°C
 -  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
 -  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

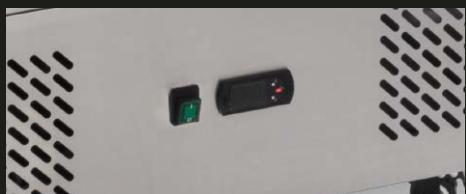


MESAS REFRIGERADAS

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



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**

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

**CHB-1230****Base refrigerada**

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

**CHB-1930****Base refrigerada**

- ⽴ 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 perdida de frío** en su interior y permiten un **fácil acceso** al producto.

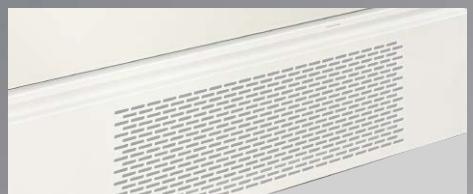


GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



Iluminación LED



Cortina de aire



Cuerpo abierto y 4 repisas



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



Plástico protector



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 **PRO LINE**
by CORECO 

CATÁLOGO 2026

Eficiencia diseñada para grandes desafíos

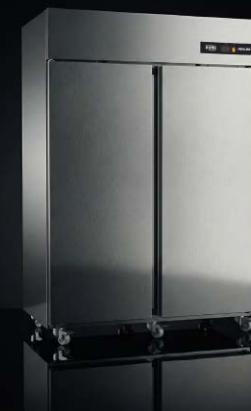


ARMARIOS FRIGORÍFICOS



AF-9000FC-PRO
Armario
frigorífico Pro Line

- Capacidad: 700 litros
- An.660*Fo.855*Al.2080mm
- Temperatura: -20°C a -15°C
- 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
- 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
- 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
- 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 **abatidor de temperatura**: enfria 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 enfria 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°C, el motor se apaga y baja 10°C. Al alcanzar -35°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.



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.



GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



Piezas de Acero Inoxidable



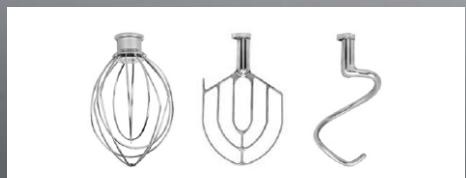
Protección y seguridad



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

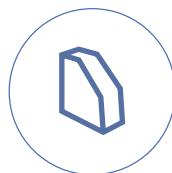
- 2 superficies de piedra refractaria
- An.1050*Fo.900*Al.970mm
- Temperatura: 20°C - 400°C
- Kg Peso: 130 Kg

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.



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: 300x300mm
- An.600*Fo.600*Al.800+150mm
- Kg Peso: 15 Kg
- Trabaja con válvula de baja presión



IND-200
Cocina
Industrial

- Quemador: 300x300mmx2
- An.1000*Fo.600*Al.800+150mm
- Kg Peso: 22 Kg
- Trabaja con válvula de baja presión



IND-300
Cocina
Industrial

- Quemador: 300x300mmx3
- An.1500*Fo.600*Al.800+150mm
- Kg Peso: 29 Kg
- Trabaja con válvula de baja presión

HORNILLA WOK



WOK-100
Hornilla Wok

- Quemador: 400x400mm
- 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



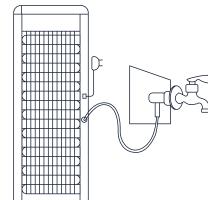
CH-06

Dispensador de agua con bidón

Colores:



- Capacidad friobar: 20 litros
- An.310*Fo.330*Al.960mm
- Bidón insertado
- Refrigeria: 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
- Inlcuye 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
- Nº de bandejas: 8



DO-1600
Horno
deshidratador

- Temperatura: 30-90°C
- An.520*Fo.510*Al.670mm
- Kg Peso: 21.4 Kg
- Nº de bandejas: 16



DO-3000
Horno
deshidratador

- Temperatura: 30-90°C
- An.530*Fo.438*Al.1380mm
- Kg Peso: 47.5 Kg
- Nº de bandejas: 30



DO-8000
Horno
deshidratador

- Temperatura: 30-90°C
- An.935*Fo.535*Al.1675mm
- Kg Peso: 102 Kg
- Nº 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
Moledor 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.**
- **Reducan 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