

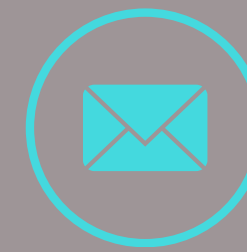
°Celsius

EQUIPOS PARA COCINA INDUSTRIAL

CONTROLA TODOS LOS
ELEMENTOS EN TU COCINA

gradoscelsius.mx/equipos_de_cocina





¿Qué **soluciones** te ofrecemos?

EQUIPOS DE LAS MEJORES MARCAS PARA TU COCINA INDUSTRIAL

CONTROLA TODOS LOS
ELEMENTOS EN TU COCINA

01.



FUEGO

Controla el fuego con nuestras estufas, parrillas, hornos, planchas y freidoras de alta potencia

02.



HIELO

Baja la temperatura con refrigeradores, bases, exhibidores y máquinas de hielo de última generación

03.



AIRE

Libérate del humo, vapor, malos olores, grasas con la eficiencia de nuestros extractores, precipitadores y filtros

04.



AGUA

Ahorra agua y mantén tus líneas trabajando con nuestras avanzadas lavavajillas y lavavasos

Precios de **Fábrica**

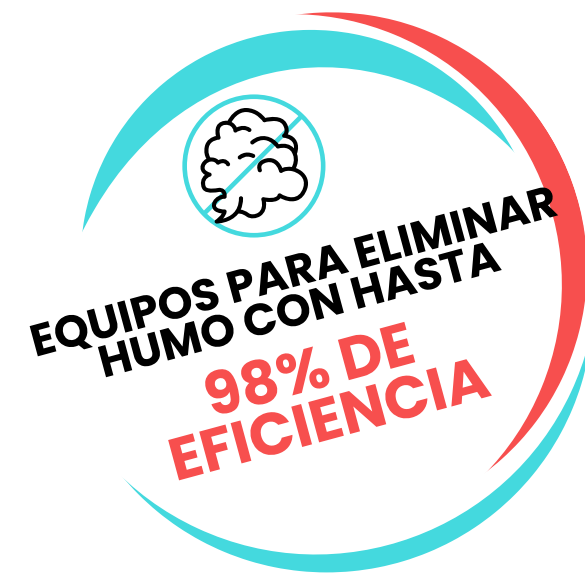


LAS MEJORES MARCAS PARA TU COCINA INDUSTRIAL

COCCIÓN-REFRIGERACIÓN-LAVADO-HORNEADO-CONGELACIÓN-PROCESAMIENTO-PANADERÍA-EXHIBICIÓN-VENTILACIÓN-GRIFERÍA

Equipos de **disponibilidad inmediata**

SOLUCIONES 360 EN EQUIPOS PARA COCINA INDUSTRIAL



- Estufas
- Refrigeradores Verticales
- Parrillas y Estufones
- Freidoras y Salamandras
- Hornos de todo tipo
- Precipitadores para Humo
- Microondas
- Cortinas de Aire
- Refrigeradores para Bares
- Botelleros
- Microondas
- Filtros de Humo
- Cortadoras
- Dispensadores de Cerveza
- Lavalozas y Lavavasos
- Exhibidores
- Vitrinas
- Bases Refrigeradas
- Panadería
- Máquinas de Hielo
- Bajobarras
- Enfriadores y Botelleros
- Grifería
- Congeladores
- Interceptores de Grasa
- Batidoras
- Procesadores y Molinos
- Extractores y Campanas

Pregunta por nuestros equipos para ambiente industrial y comercial

VENTILACIÓN-BIOCLIMATIZACIÓN-CALEFACCIÓN-DESINCRUSTACIÓN-DESHUMIDIFICACIÓN



REFRIGERACIÓN



Equipos con máxima calidad para preservar, preparar o exhibir alimentos

- Refrigeradores verticales
- Bajo barras
- Exhibidores
- Vitrinas
- Bases Refrigeradas
- Bases de Chef/Pizza
- Bases de Ensalada
- Botelleros
- Dispensadores de Cerveza



COCCIÓN

Transforma los alimentos de forma controlada con toda la potencia de nuestro equipos de última generación.



- Estufas
- Parrillas
- Freidoras
- Salamandras
- Asadores
- Planchas
- Estufones



HORNOS

Combina precisión, potencia y diseño. Lleva tus creaciones al siguiente nivel con equipos que se adaptan a cada receta y exigencia



- Rotatorios
- De Convección
- Pizzero
- De Brasa
- De Gaveta



MICROONDAS

La rapidez y eficiencia al alcance de tu cocina. Descubre la tecnología que transforma cada segundo en una oportunidad para servir calidad y sabor sin límites

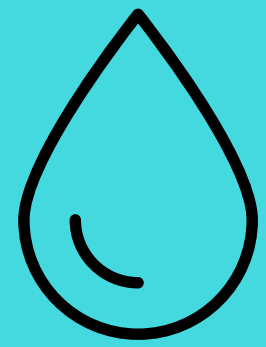


- Ligero
- Medio

- Intenso
- Rudo



LAVADO Y SANITIZADO



- De Tunel
- De Capota
- De Utensilios
- Tipo Puerta
- Lava vasos

Eleva tus estándares de limpieza con sistemas que combinan eficacia y cuidado. Mantén tu cocina impecable y segura con la tecnología que trabaja como tú: sin descanso.



OTROS

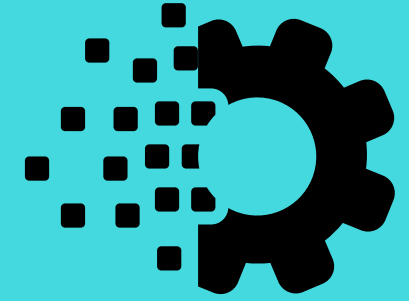
Desde máquinas de hielo hasta grifería de alto rendimiento, ofrecemos soluciones que complementan cada rincón de tu cocina.



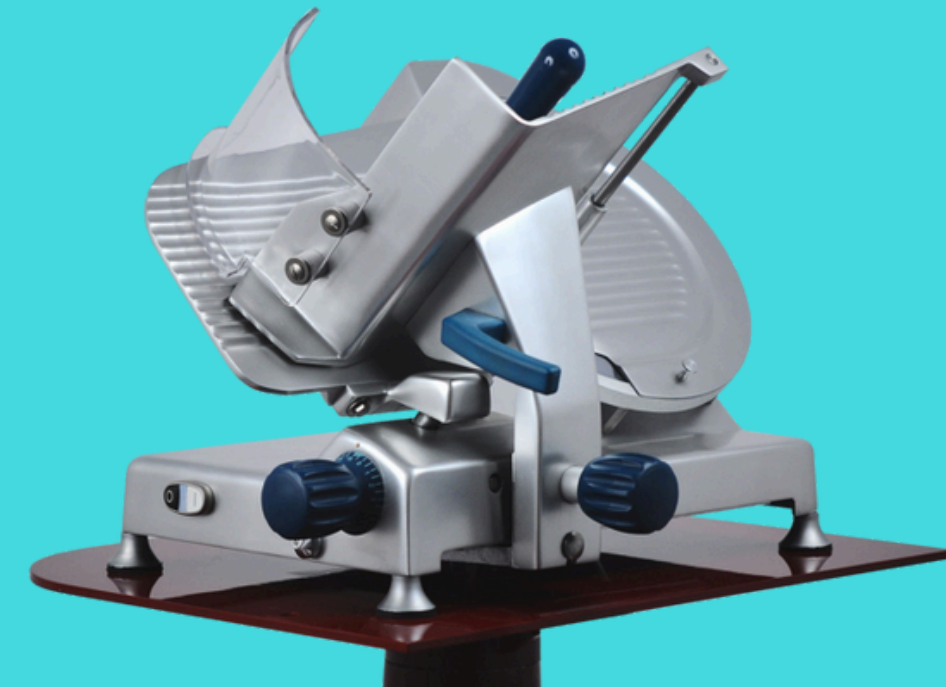
- Máquinas de Hielo
- Grifería
- Interceptores de Grasa

PROCESADO

Potencia tus operaciones con equipos diseñados para cortar, picar y procesar alimentos al ritmo de tu creatividad. Máxima versatilidad para resultados impecables.

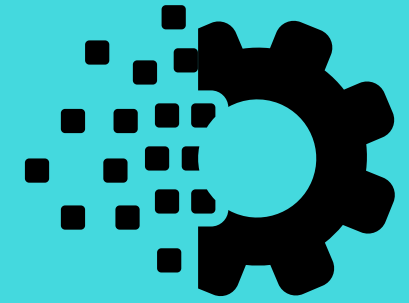


- Rebanadoras
- Molinos Sierras
- Peladoras de Papas
- Molinos Mezcladores
- Crotadoras
- Picadoras
- Procesadores FP
- Suavizadores de Carne



PANADERÍA

La magia de la panadería empieza aquí. Cada etapa con equipos que garantizan precisión y consistencia en cada creación artesanal.



- Batidoras
- Amasadoras
- Laminadoras
- Fermentadoras





**¡Olvídate de
humo, vapor, y
mal olor
en tu cocina
industrial!**



KLEANLAND

Soler&Palau
Ventilation Group

EXTRACTORES Y FILTROS

98%
de EFICIENCIA
EN PURIFICACIÓN
DE AIRE

CONTÁCTANOS

TOMA CONTROL DE TU
COCINA INDUSTRIAL
COTIZA TUS EQUIPOS AHORA



[Visita nuestro sitio web](#)



cocina@gradoscelsius.mx



(984) 131 2870



(984) 131 2870

