



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

CATÁLOGO
GENERAL

20
26

MORETTI
FORNI



HORNOS

Hornos de gaveta, y de cadena



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

HORNOS

Serie X



Lleva la cocción a un nivel superior

Con AnyChef™ Technology.

La tecnología se convierte en exclusiva con AnyChef™ Technology, una innovativa lógica de algoritmos que controla de manera autónoma el ciclo de cocción ideal, sugiriendo a través de la pantalla la mejor zona para hornear. Los mapas de cocción han sido optimizados para todos y cada tipo de producto: pizza, pan, pastelería y gastronomía en general. Los ciclos de cocción se pueden además personalizar con la receta del propio producto hasta el mínimo detalle, desde el tipo de harina hasta el tamaño de las piezas a hornear, así como la hidratación de la masa o la textura deseada. A través de los intuitivos controles es posible calibrar en detalle los distintos parámetros de cocción.

Serie P



Estable, funcional, resistente: La esencia de la cocción

serieP es el horno estático profesional que destaca por su robustez y espesor de aislamiento: equipado con aislamiento de alta densidad y puertas de gran resistencia. Los hornos de esta serie, homologados con certificación ETL para el mercado USA, cuentan con una gestión electrónica que garantiza un óptimo resultado de cocción. serieP cuenta con un intuitivo panel de control con el que programar fácilmente el horno. La temperatura máxima es de 450°C (850°F). Máxima capacidad de reacción y eficacia a la hora de mantener la temperatura para dar a cada producto la perfecta cocción. La temperatura máxima es de 450°C (850°F).

HORNOS

Serie T



Cocción perfecta a gran velocidad

serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante. La gama se compone de los modelos T64, T75, TT96, TT98 eléctricos o a gas, la temperatura máxima alcanzable es de 320°C (608°F) para T64, TT96, TT98 y de 400°C (752°F) para T75. serieT es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzería y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. serieT es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante.

iDeck



Óptimas prestaciones y máxima simplicidad

iDeck es el horno estático para pizza, fácil de utilizar, que se caracteriza por una óptima relación calidad/precio, un diseño racional y una perfecta cocción. En ambas versiones, todos los modelos son realizados en acero inoxidable y equipados con puerta con manilla única para un agarre más cómodo. La superficie de cocción en material refractario permite una perfecta distribución del calor y una temperatura máxima de funcionamiento de 450°C (850°F), estas características hacen de iDeck un horno eléctrico para pizzas único en su categoría, ideal para la cocción directa de la pizza sobre la solera o en bandeja.

Todos los modelos se pueden utilizar en modo sobremesa

HORNOS

Serie S100E



Cocción uniforme, resultados inigualables.

El horno Moretti Forni Serie S S100E es una solución innovadora para pizzerías, panaderías y establecimientos gastronómicos que buscan eficiencia, personalización y rendimiento superior. Con dimensiones internas de 95 x 73 cm, ofrece un espacio óptimo para diversas aplicaciones culinarias.

Cuenta con Adaptive-Power® Technology, que regula en tiempo real la energía utilizada según la cantidad de producto, evitando desperdicios. Para momentos de alta demanda.

Power-Booster™ Technology incrementa la potencia sin comprometer la calidad de la cocción.

Delta-Power™ Technology distribuye el calor entre la zona anterior y posterior del horno, asegurando una cocción uniforme sin necesidad de mover el producto.

Fource™ Technology permite reducir un 20% la potencia instalada sin afectar el rendimiento, optimizando el consumo energético.





HORNOS DE CÚPULA

Hornos con cámara de cúpula, eléctricos,
híbridos de leña o gas



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

HORNOS DE CÚPULA

Napoli



Descubre Napoli

El Napoli es un horno de ladrillos, estático de gas o de leña. Construido enteramente a mano según la pura tradición italiana con materias primas de alta calidad, es sin duda el mejor horno para las pizzerías. Este horno artesanal fue diseñado y fabricado usando ladrillos refractarios en "cotto" hechos por Alfa en su planta de Anagni, cerca de Roma. El Napoli es un horno tradicional, listo para usar con posibilidad de elegir entre una amplia gama de mosaicos personalizables a petición.

- Cúpula y campana exterior en ladrillos modelados a mano.
- Revestimiento externo personalizable a petición.
- Pedestal de hierro reforzado de quitaipón.
- Sojera de "cotto" refractario Alfa.
- Corona de ladrillos refractarios Alfa.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Bordo de piedra de lava de 2 cm de espesor.
- Leña o gas.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Bordo de piedra de lava de 2 cm de espesor.

ZENO



Una combinación de estilo e innovación

La Serie Zeno ofrece un diseño elegante y sofisticado, expresión de una tradición italiana en constante evolución. Eléctrico con diseño funcional, cuidado al detalle, no deja nada al azar.

El alféizar de piedra de lava y la campana exterior de acero inoxidable acabada a mano no sólo son estéticamente atractivos, sino que están diseñados para interrumpir el puente térmico y recoger los vapores, respectivamente.

La accesibilidad de todos los componentes eléctricos y el sistema de anclaje lateral para el transporte, combinados con la base de 4 ruedas, son expresión de eficacia, racionalidad y facilidad de uso.

Los hornos para pizza eléctricos profesionales de la Serie Zeno alcanzan hasta 500°C en 1,30 horas, lo que permite a los pizzeros hornear diferentes tipos de pizza con resultados impecables.

HORNOS DE CÚPULA

Quick



Hornos para pizza profesionales ligeros, rápidos y fáciles de instalar

Los hornos de pizza profesionales de la Serie Quick, gracias a sus diferentes tamaños y 3 modos de potencia; leña, gas o híbrido, son capaces de cubrir las necesidades de múltiples actividades de restauración.

Food trucks, pequeños laboratorios, bistrós que quieran añadir la pizza a su carta o pizzerías con una elevada producción horaria pueden encontrar en Quick Series la solución que mejor se adapta a sus espacios y necesidades de producción.

Inmediatamente listos para usar, los hornos de pizza profesionales de Alfa no requieren obras de mampostería y tienen dimensiones tan pequeñas que pueden pasar sin problemas por las puertas estándar comunes presentes en el local.

Neapolis



El horno eléctrico más potente del mundo

Para cocinar la pizza en menos de un minuto. Potente, de confianza, incansable.

Alcanzando una temperatura máxima de 510°C

Prestaciones de cocción extraordinarias para pizza clásica redonda, napolitana, pizza familiar, pizza "canotto"
Temperatura constante siempre, con una distribución del calor sin igual.

ramaref
cool instinct

46°

PERFORMANCE

REFRIGERACIÓN

Refrigeración vertical, horizontal y equipos de secado



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

REFRIGERACIÓN HORIZONTAL



Mesa Refrigerada TP



Full Equipo

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.

Vitrina Refrigerada con basquetas para topping, ideal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.

REFRIGERACIÓN HORIZONTAL

Mesa Refrigerada TP



Solo Granito

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.

Mesa Refrigerada TP



Superficie de acero

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

REFRIGERACIÓN HORIZONTAL

Vitrina Refrigerada VR 2500



Con basquetas para
topping

Ideal para la conservación de los ingredientes,
puede combinarse con la mesa o instalarse por
separado.

Vitrina Refrigerada VR 2000



Con basquetas para
topping

Ideal para la conservación de los ingredientes,
puede combinarse con la mesa o instalarse por
separado.

REFRIGERACIÓN VERTICAL



Performance

OPCIÓN
PARA CARNES Y
CHOCOLATES



PF 700

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%. Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.

REFRIGERACIÓN VERTICAL

Performance



PF 1400

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%. Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.



FS 1400

Armarios específicos para almacenar pescado fresco. El manejo de la humedad y la ventilación controlada los convierten en la opción ideal para los pescadores y restaurantes de mariscos.

Tanques con fondo de acero inoxidable

Euronorm se pusieron al día con bandejas de plástico 60x40 y fondos perforados falsos en acero inoxidable AISI 304.



EQUIPOS ESPECIALIZADOS

Equipos con características dedicadas a funciones específicas



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

EQUIPOS ESPECIALIZADOS

Pizzaform



¡Hasta 400 pizzas por hora!

La posibilidad de regular manualmente el grosor del disco de pasta, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto permiten extender los discos de pasta de manera perfectamente uniforme, con el diámetro deseado, y garantizan una perfecta cocción en el horno.

Pastochef



Ideal para producir crema bávara, mermelada, chocolate, ganache y bollos de crema por ciclo.

Máquina para la preparación de especialidades del arte dulce, prepara en forma automática productos como: mermelada, salsa de frutas, chutney, fruta pochee, gomas de fruta y otros productos para pastelería, cocina y chocolatería.

Programación electrónica, garantiza calidad de altísimo nivel, con cocción a baja temperatura, importante reducción de costos de funcionamiento.

Agitación con varias velocidades y palas que garantizan perfecta mezcla de ingredientes.

Capacidad: 30 - 50 kilos Por ciclo.

Alimentación eléctrica: 220 V - 60 Hz - 3Fases

Alimentación eléctrica: 220 V - 60 Hz - 3Fases

EQUIPOS ESPECIALIZADOS

Ultracongeladores



PO5T

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil. Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg. Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.

Ultracongeladores



PO12T

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil. Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg. Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.

ALTA GAMA & EFICIENCIA



**EQUIPO CON
TECNOLOGÍA
DE PUNTA**

**PARA COMPETENCIAS
DE TALLA INTERNACIONAL**

Las máquinas y herramientas ofrecidas por **Nebo Alta
Cocina** tienen la más alta calidad y son usadas por
campeones de concursos internacionales



Cultura Italiana
de Pizza & Pasta



TECNOLOGIAS ESPECIALES PARA PASTA

Tecnología de punta para la fabricación de pasta



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

TECNOLOGIAS ESPECIALES PARA PASTA

Extrusoras de pasta



SOFIA - MÁQUINA DE PASTA MULTIFUNCIONAL

SOFIA es una máquina de pasta innovadora, multifuncional, divertida y profesional. Apta para restaurantes, agroturismo, b&b y uso doméstico. SOFIA es para aquellos que aman experimentar la cocina italiana.

Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición. Con el kit de cocina se elaboran masas para pan, pizza y postres, pero también salsas, cremas y rellenos. Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición.

Formadoras de pasta



SG30 - Máquina para pasta fresca, seca y sin gluten

En un mercado cada vez más atento a los productos de calidad ("CERO" km, ecológico, natural,...), la máquina de pasta SG30, está destinada al cliente más exigente, que desea la máxima calidad. La máquina de pasta SG30 es apta para laboratorios de pasta fresca, pero también seca ... simplemente combínala con nuestros secadores.

El tanque de amasado superior es de tipo centrífugo, permite un mezclado homogéneo y más rápido e hidratación estática de la masa, reduciendo la oxidación de la masa y conservando así el color original.

TECNOLOGIAS ESPECIALES PARA PASTA

Maquinas de Ñoquis



Máquina para ñoquis PG2-15

La máquina para ñoquis PG2-15 funciona tanto con preparaciones de ñoquis como con patatas frescas. Con la máquina para ñoquis PG2-15 podrás obtener ñoquis lisos, estriados y buenos.

Posibilidad de regular la longitud de la bola de masa con un práctico regulador eléctrico en la parte frontal y la profundidad de incisión.

Cocedoras de pasta



COCEDOR DE PASTA A GAS

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero INOXIDABLE AISI 316.

Capacidad útil del tanque 30+30 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado. Desagüe de gran diámetro. Grifo de descarga de esfera, con manija de empuñadura atérmica.

Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de sílicona.



LAVAVAJILLAS

Increibles maquinas de lavado suer eficientes



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

LAVAVAJILLAS



Lavavajillas Bajomostrador



UN LAVAVAJILLAS CON PASIÓN POR LA EXCELENCIA

Perfectamente adaptada al espacio disponible para usted y su material. Gracias a los diferentes tamaños de máquina, se adapta perfectamente al espacio disponible. La serie UC de Winterhalter impresiona por sus controles intuitivos, consumo reducido y a su elevada rentabilidad. Su misión: cristalería resplandeciente, vajilla limpia y cubertería impecable. La idea detrás de todo: según sus deseos y necesidades, independientemente del sector y del lugar. Una para todo. Y, sin embargo, configurable de forma que, al final, se cree una solución completamente personalizada. La máquina de sus sueños.

LAVAVAJILLAS

Lavavajillas de Cúpula



¡TRABAJO LIMPIO!

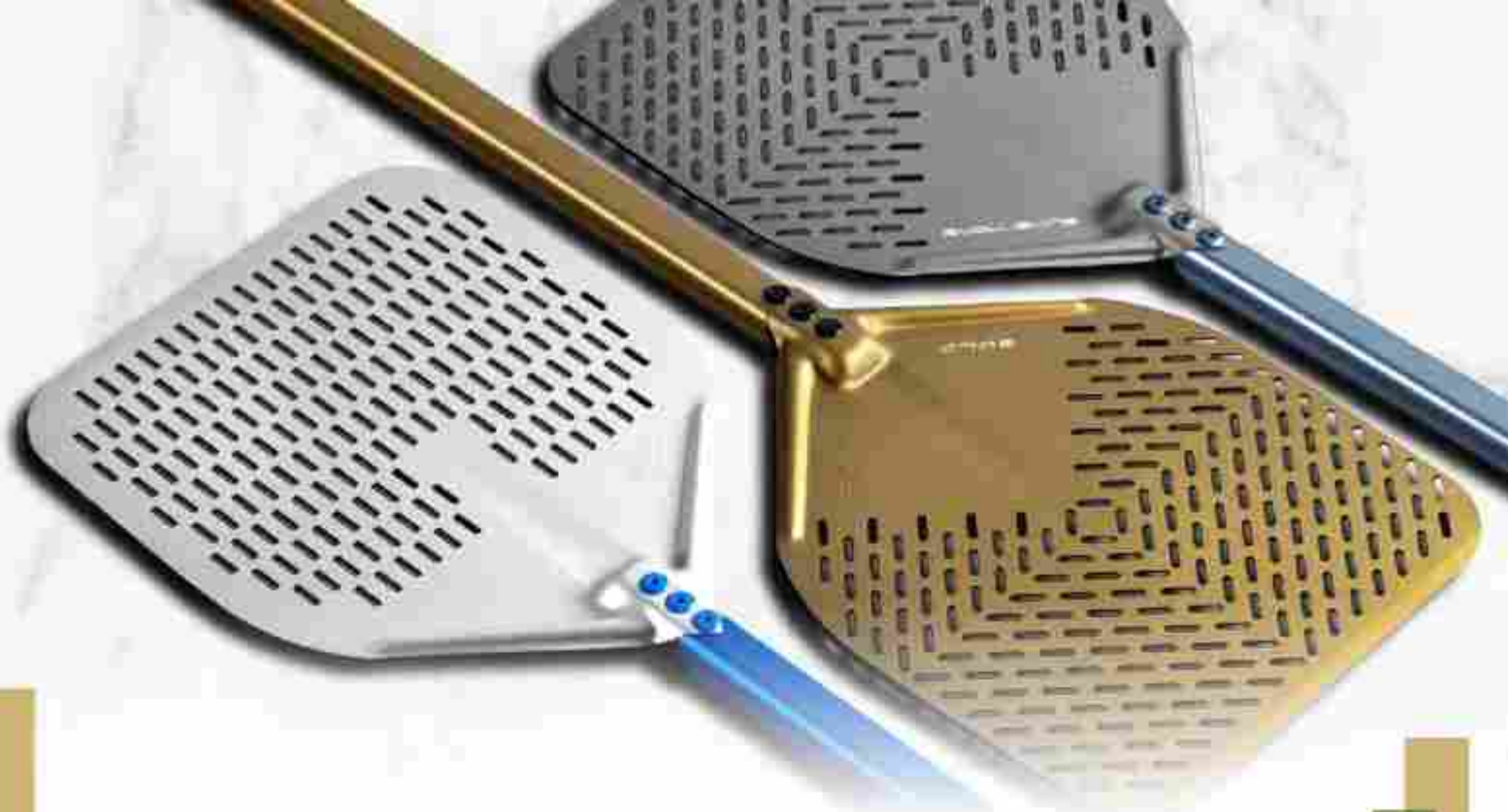
Canastilla tras canastillas de platos sucios. Tazas y platos, vasos y cubiertos. Incluso bandejas, recipientes GN o sartenes con incrustaciones. Durante horas. La típica rutina de lavado diaria en hoteles, restaurantes y empresas de catering. Un lavavajillas debe poder hacer una cosa por encima de todo: funcionar sin problemas. Para que no se convierta en un obstáculo para toda la empresa. Lavar, lavar, lavar. No importa qué. No importa lo sucio que esté. Pero siempre con resultados de primera clase. Esa es la fuerza de los lavavajillas de cúpula de Winterhalter: Son versátiles, rápidos y completos. Y garantizan una limpieza e higiene perfectas. Incluso en horas pico.

Tren de lavado



ARRASTRE DE CANASTILLAS Y CESTAS

Nuestros trenes de lavado de arrastre de cestas siempre están listos cuando se requiere el más alto rendimiento. En hoteles, restaurantes y áreas de servicio. En cantinas, hogares de ancianos e centros de formación. Cuando hay que lavar los más diferentes productos de lavado. Distribuidos a lo largo de todo el día. También para las horas pico. Entonces, aquí los trenes de lavado de arrastre de cestas son la primera elección: los lavavajillas de arrastre de cestas y trenes de lavado.



ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

Utensilios indispensables en la elaboración de alimentos



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS



Palas



Palas Para Pizza Gimetal

Cabeza cuadrada de aluminio anodizado neutro y mango anodizado azul.

Presenta un peso reducido respecto a los modelos clásicos pero una solidez extrema con el mango de tubo ovalado para favorecer la estabilidad.

La cabeza ligera y flexible permite el efecto espátula con nervios específicos que aseguran la resistencia.

El anodizado neutro deja la superficie uniforme y la protege de la oxidación; el fresado suave y regular facilita la salida de la pizza.

ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

Paletas



Paleta Para Pizza Gimetal Azurra

Giratoria y extraíble completamente en acero inoxidable evita la transmisión del calor del horno.g La base del mango y la empuñadura deslizante intermedia son de un polímero específico de alta densidad, con alta resistencia al impacto y al calor.g El elemento deslizante también se desliza en el mango inferior para que las pequeñas cáscaras apiladas con la cabeza hacia abajo se puedan agarrar correctamente de inmediato. Acero inoxidable de alta resistenciag Sólido y ligero Agarre intermedio deslizanteg Sólido y ligero Agarre intermedio deslizante

Cepillos



Cepillo Para Horno Ajustable

Descubre la excelencia en la limpieza del horno con un Cepillo Para Horno Ajustable Profesional. Diseñado para abordar los residuos alimenticios, la harina o las cenizas en la piedra refractaria, este cepillo es una herramienta indispensable para cocineros y pizzeros que buscan mantener sus hornos en condiciones óptimas.

Cerdas de Latón Eficientes

Rascador de Acero Inoxidable

Mango de Aluminio Anodizado

Cabeza Orientable

ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

Cajas de leudado



Caja Plástica Para Leudado

Caja plástica para el leudado o maduración de los bollos de pizza. Cajas plásticas ideales para fermentación o leudado de masas en frío, apilables y de gran calidad (Producto original italiano)

Úsalas para proteger y guardar la masa. La conservan fresca y evitan la formación de costras. Hechas de Polipropileno virtualmente irrompible. Reforzadas en todos los costados para brindar una gran durabilidad. Los bordes son lisos y están redondeados para mayor seguridad.

Material: Polipropileno uso alimentario.

Dimensiones: 60 x 40 x 7 cm & 60 x 40 x 9 cm

Aceiteras



Aceiteras Vinagreras

Una herramienta esencial para los amantes de la cocina que buscan elevar sus creaciones culinarias al siguiente nivel.

Diseñada con precisión y construida con materiales de alta calidad, esta aceitera es la elección perfecta para distribuir uniformemente el aceite en la superficie de tus pizzas y otros platos.

ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

Bolsa térmica



Bolsa térmica para cajas de pizza

Mantén tus pizzas siempre calientes y deliciosas durante el trayecto con nuestra bolsa térmica suave de elevado aislamiento. Esta bolsa está diseñada específicamente para el transporte de pizzas en moto, bicicleta o a pie, asegurando una excelente retención del calor.



Pala para Pizza AM-3060F

La propuesta de Gi.Metal para la pizza "alla romana" o a la pala es reemplazar la madera, comúnmente utilizada para este tipo de palas de pizza, en favor de un material ligero, sólido, duradero y ciertamente más higiénico como la aluminio anodizado. La anodización neutra hace que la superficie de la pala sea uniforme, protegiéndola de la oxidación y garantizando una ligereza incomparable.

La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto. La disposición especial de la perforación hace que el instrumento sea más estable, sujeto a una menor flexión, garantizando la toma de pizzas más pesadas.

Pala de aluminio anodizado ideal para la pizza romana o para la pizza in pala. Cabeza Aluminio anodizado neutro 23x60 mango anodizado azul 120 cm.

METRO[®]

MANTENEDORES DE ALIMENTOS

Excelencia en conservación a un nuevo nivel



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

MANTENEDORES DE ALIMENTOS

C5 3 Series



Insulado con Armour™ Plus

El diseño frío al tacto proporciona energía eficiencia a una menor inversión inicial.

La armadura de aislamiento aísla el gabinete y protege empleados de superficies calientes.

Asas de mano incorporadas y cuerpo completo

La protección de parachoques facilita el manejo cuando se usa en aplicaciones móviles.

MIGHTYLITE



Cajas mantenedoras portátiles

Ultraligero con 8 prácticas asas, lo último diseñado para levantar, transportar y mover en cualquier situación.

¡Mightylite hace que mover alimentos calientes y fríos sea mucho más fácil!



EQUIPOS DE PANADERÍA

Equipo especializado para la elaboración de masa



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

AMASADORAS

Amasadora TS12



Amasadora / Batidora en Espiral

La amasadora/batidora en espiral es la máquina perfecta para pizzerías, panaderías y uso doméstico, diseñada para ofrecer un rendimiento superior y una gran durabilidad. Ideal para preparar masas de alta calidad con facilidad y eficiencia.

Esta amasadora/batidora es una herramienta indispensable para cualquier negocio o hogar que busque la perfección en la preparación de masas, combinando calidad, seguridad y facilidad de uso en un solo equipo.

Amasadora TS12A



Cajas mantenedoras portátiles

Ultraligero con 8 prácticas asas, lo último diseñado para levantar, transportar y mover en cualquier situación.

¡Mightylite hace que mover alimentos calientes y fríos sea mucho más fácil!

BOLEADORAS & LAMINADORAS

Boleadora



Divisora y boleadora

La boleadora de masa es la máquina ideal para dividir y redondear masa de manera eficiente y precisa. Perfecta para panaderías, pizzerías y cualquier establecimiento que necesite preparar grandes cantidades de masa con rapidez y uniformidad.

Esta boleadora de masa es una herramienta esencial para cualquier negocio que busque mejorar su eficiencia y precisión en la preparación de masa, ofreciendo facilidad de uso y resultados consistentes en cada uso.

Laminadora



Laminadora Manual

La laminadora manual es perfecta para laminar todo tipo de masas. Diseñada para la pastelería y panadería de pequeña y mediana escala, así como para hoteles y restaurantes, esta máquina combina simplicidad y fiabilidad en su construcción, siendo fácil de limpiar y mantener. Está disponible en versiones de pie y de sobremesa, adaptándose a diversas necesidades de espacio y uso.

La laminadora manual es una herramienta indispensable para la producción de pastelería y panadería, ofreciendo precisión y facilidad de uso en cada operación, garantizando resultados consistentes y de alta calidad.



PRODUCTOS DE ACERO

Mobiliario esencial para cocinas industriales y
profesionales



Cultura italiana
de Pizza & Pasta

PRODUCTOS DE ACERO



Mesa de lavado



Estanterías



Auto-servicio



Extractor tipo hongo



Barandales



Estación de coctel



Divisiones de baño



Campana y ductería

PRODUCTOS DE ACERO



Estufas a gas



Parrillas a gas



Plancha asadora



Campanas extractoras



Módulos de Cocción



Lavamanos



Trampas para grasa



Baño maría



info@nebococina.com
www.nebococina.com

Comercial & Academia:
304 636 53 50 • 313 851 34 15