

# Catalogo

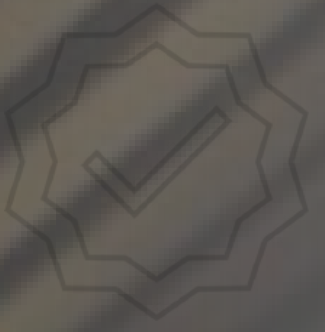
**KITCH**  
**FOOD**

*¡Reinventamos los  
límites de la cocina!  
cocina!*

**KF**



La vida más fácil en las cocinas



Representamos tecnologías en equipos gastronómicos de marcas reconocidas internacionalmente.

Luego pretendemos facilitar el ingreso de estas tecnologías a los creativos gastronómicos, chefs, plantas de producción y restaurantes, a través de nuestra red de distribuidores.

Ayudarles a mejorar sus operaciones, ser más eficientes y en definitiva a mejorar la calidad de vida en sus trabajos.

## **Capacitación, tecnología y calidad Para...**

**Plantas de producción**

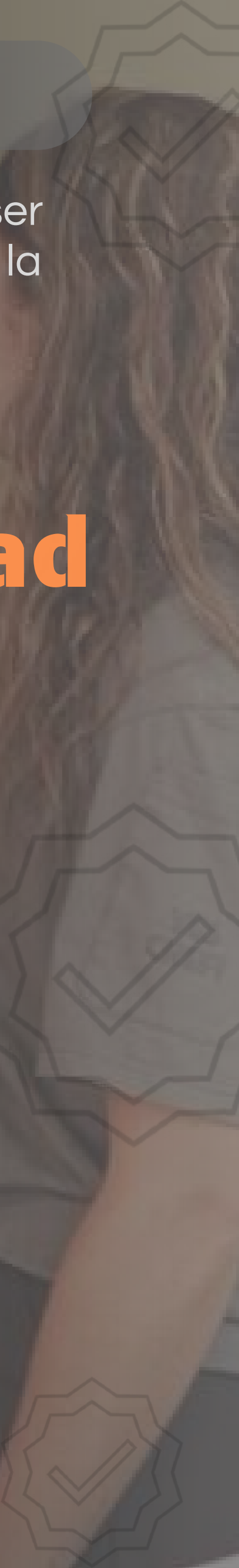
**Pastelería y Panadería**

**Supermercados**

**Restauración**

**Bistró y Bar**

**Catering**



# HORNOS COMBINADOS



## LAINOX



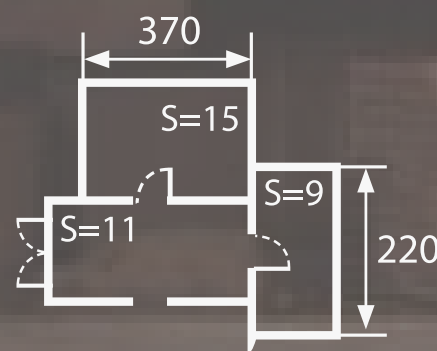
**01** Rapidez



**02** Estandarización



**03** Optimización de Tiempo.



**04** Optimización de Espacio.



**05** Procesos + Ecológicos





# HORNOS DE COCCIÓN ACELERADA



## LAINOX



**01** *Velocidad en estado puro.*

**02** *High Speed Oven*

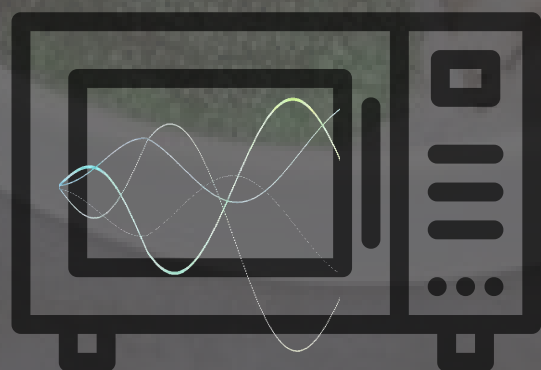
Al principio del servicio, puede transformarse rápidamente en un High Speed Oven para ofrecer a tus clientes platos preparados en cuestión de segundos.

**03** *Combi Wave*

Durante la fase de mise en place, puede funcionar en modo Combi Wave para cocinar tus croissants o pan, o utilizar toda la potencia del microondas.

**04** *Diseñado para usar en cualquier lugar.*

**05** *Un todoterreno para tu negocio*



**Microondas**



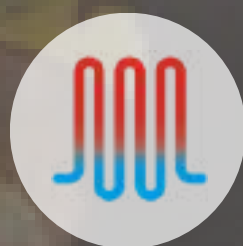
**Convección**



**Impingement**



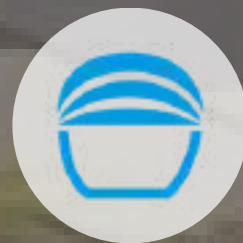
- 01 *Higiene y Seguridad.*
- 02 *Estandarización*
- 03 *+ productividad*
- 04 *- Mermas*
- 05 *+ Vida Útil.*



Cocción a baja Temperatura



Descongelación rápida



Fermento



Abatimiento positivo +90°C/+3°C  
Congelación rápida +90°C/-18°C



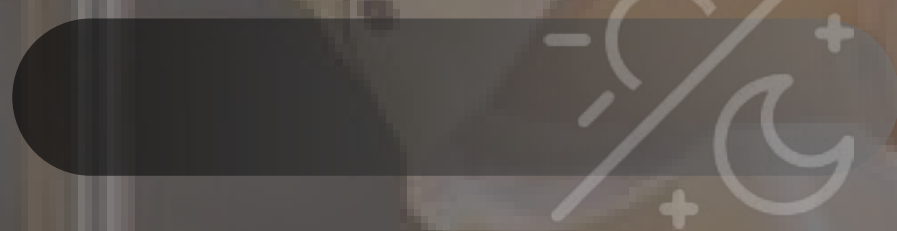
Mantenimiento del calor +65°C



Mantenimiento del Frío +6°C



Mantenimiento del Frío -10°C



# ULTRACONGELACIÓN

LAINOX 

- 01 *Higiene y Seguridad.*
- 02 *Estandarización.*
- 03 *Conservación y + sabor.*
- 04 *Optimización de Recursos.*
- 05 *- Mermas + Vida Útil.*



ABATIMIENTO POSITIVO



+90°C HASTA +3°C

ULTRACONGELACIÓN RÁPIDA



+90°C HASTA -18°C





# BRASAS Y PARRILLAS

CUANDO LA TRADICIÓN ALCANZA LA INNOVACIÓN

ROASTER



**01** + Sabor  
+ Jugosidad.



**02** Ahorro de  
tiempo y  
dinero.

**03** Diseños  
funcionales.



**04** Seguridad en  
cada  
proceso.



*Born to Grill!*

**KITCH  
FOOD**

# CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN



**01** Estandarización



**02** Conservación.



**03** Optimización de Espacio.




**04** Higiene y Seguridad.



**05** Frescura.







En Kitch Food, somos más que intermediarios; somos agentes de innovación y facilitadores.

Apasionados en la industria gastronómica.

Somos un equipo de trabajo que te acompaña y te asesora en cada fase del proceso.

Todo lo necesitas en la cocina o Planta de producción.  
Tecnología y Rendimiento



Tu idea  
+  
nuestro Know How





