

Catálogo 2024
MÁQUINAS para
CAFETERÍAS

- Profesionales
- Automáticas
- Vending
- Molinos
- Creperas
- Licuadoras
- Waffleras
- Hieleras



Maincoffee 



Nuestra web
www.maincoffee.com.ec

Encuétranos
como: **@maincoffee**  

IBERITAL
VISTA



Iberital **VISTA**



Diseñada para inspirar tu crecimiento. Ergonómicamente creada para el confort y la precisión. Iberital VISTA dispone de múltiples funciones y programas accesibles desde la pantalla táctil, con los que podrás controlar y automatizar todos los parámetros de extracción con la máxima precisión.

El sistema de doble caldera, en el que una caldera se dedica a la extracción del café y la otra genera vapor y agua caliente, permite un control exhaustivo de cada parámetro.

De esta forma el barista podrá programar la temperatura exacta para cada servicio y asegurar la máxima estabilidad térmica, incluso en horas punta y de alta demanda.

**IBERITAL** 

Con tecnología
IBERITAL Connect

Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Botoneras con luz LED blanca.
- Pantalla táctil TFT.
- Calienta tazas.
- IBERITAL Connect.
- Capacidad caldera de café 3L.
- Capacidad caldera de vapor 8.3L.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220v
- Medidas: Ancho / Alto / Profundidad.
84.5 cm x 46 cm x 67.2 cm
- Peso: 60,6 kilos.

Partes & piezas

① Erogación de agua caliente	⑥ Salida de vapor
② Botonera	⑦ Salida de agua caliente
③ Duchas	⑧ Portafiltros
④ Interruptor ON / OFF	⑨ Manómetro de la presión
⑤ Pantalla LED	⑩ Bandeja



Maincoffee 

Iberital IB7

Máquina profesional
UN GRUPO



Iberital IB7

Máquina profesional
UN GRUPO

Una opción inteligente para un buen café.
Un diseño basado en las máquinas clásicas, esta unidad se creó para hacer café en un espacio limitado/pequeño.

Una máquina con un diseño atractivo y compacto que conserva la robustez y la durabilidad de los productos Iberital.



Diseñada de forma inteligente para distribuir y ensamblar piezas en un formato más comprimido manteniendo la solidez.

 **Máquina de origen Español**

Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Programación de la dosis de café.
- 2 Lancetas de vapor de acero inox multi-direccionales.
- 1 Salida de agua caliente anti-salpicaduras.
- Llenado automático de caldera (capacidad 11 litros).
- Iluminación LED de la zona de trabajo.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 55 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
69 cm x 46 cm x 51 cm

Partes & piezas

1 Mando de agua caliente	6 Válvula de drenaje
2 Botoneras	7 Bandeja
3 Iluminación LED	8 on-off
4 Grifo de vapor	9 Manómetro presión de caldera
5 Salida de agua caliente	10 Salida de vapor



Maincoffee 

Iberital **IB7**

Máquina profesional
DOS GRUPOS



Elige tu color

favorito 



Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Programación de la dosis de café.
- 2 Lancetas de vapor de acero inox multi-direccionales.
- 1 Salida de agua caliente anti-salpicaduras.
- Llenado automático de caldera (capacidad 11 litros).
- Iluminación LED de la zona de trabajo.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 55 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
69 cm x 46 cm x 51 cm

Partes & piezas

① Botoneras	⑥ Válvula de drenaje
② Mando de agua caliente	⑦ Bandeja
③ Iluminación LED	⑧ Salida de agua caliente
④ Grifo de vapor	⑨ on-off
⑤ Salida de vapor	⑩ Manómetro presión de caldera



Maincoffee 

Futurmat

Ottima EVO

FUTURMAT



Futurmat Ottima EVO

Cafetera profesional Futurmat modelo Ottima EVO 2 grupos color negro. Sencilla en su forma y práctica en su funcionamiento, máquina ideal para puntos de servicio que quieren ofrecer a sus clientes un café espresso de calidad con la mejor crema a un nivel profesional, con prestaciones profesionales y fácil de mantener.



La Futurmat Ottima Evo es una máquina muy fácil de usar y de mantener, consigue un espresso perfecto gracias a una magnífica estabilidad térmica y a una elevada fiabilidad.



Máquina de origen Español



Características

- Diseño robusto transmite solidez y calidad.
- Pomos ergonómicos para el agua y vapor.
- Control electrónico del nivel de agua.
- 2 Lancetas de vapor orientables acero inox.
- 4 selecciones de café programables.
- Sistema de limpieza automático.

Especificaciones Técnicas

- Ancho / Alto / Profundidad
71 cm x 42 cm x 52 cm
- Peso 49 kg
- Voltaje: 220V / 50-60 Hz
- Capacidad 11 L

Partes & piezas

① Grifo de vapor	⑦ Manómetro
② Botoneras	⑧ Carrocería
③ Bandeja superior	⑨ Zona de trabajo
④ Grupos macizos de alta densidad	⑩ Mangos portafiltros
⑤ Dispensador de agua	⑪ Caldera
⑥ Dos lanzas de vapor	



Maincoffee 

SAECO 
SE-50
manual

- incluye molino M50



Saeco **SE-50**

- incluye molino M50

Perfecta para ubicaciones profesionales que requieren un bajo consumo y con poco espacio. Cuerpo sólido y robusto de acero inoxidable, fácil de limpiar.

La SE-50 usa tecnología Termoblock para calentar solo el agua requerida para la extracción, asegurando un espresso fresco.



Entrega simultánea de café y vapor, lanza de agua caliente, lanza de vapor.

Grupo de acero inoxidable con calentamiento independiente, dos selecciones, color silver, carrocería y caldera en acero inoxidable, lanza de vapor giratoria y lanza de agua caliente giratoria.



Máquina de origen Italiana

Características

- Máquina robusta, compacta y de larga vida útil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Caldera y manómetro de bomba.
- Precalentamiento del grupo.
- Dos calderas termobloqueo y un indicador de presión.
- Salida simultánea de café y vapor.

Especificaciones Técnicas

- Peso 20 kg
- Alimentación 220 V
- Ancho x Alto x Profundidad
28 cm x 47.7 cm x 42.5 cm

Partes & piezas

① Depósito de agua	⑥ Pies ajustados
② Panel de control	⑦ Superficie caliente tazas
③ Pantalla LCD	⑧ Dispensador de vapor
④ Varita de agua caliente	⑨ Palanca dosificadora manual
⑤ Regulador de presión	⑩ Bandeja de goteo



Maincoffee 



Saeco 
Royal OTC

Saeco **Royal OTC**



Esta máquina de café es perfecta para el hogar y la pequeña oficina, contiene componentes profesionales y funcionales, posee una interfaz con imágenes fotorrealistas y pantalla iconográfica que facilita la elección de bebidas, se adapta a todos los lugares de trabajo, desde los más elegantes hasta los más informales.

Esta versión OTC tiene todo lo que necesitas para gestionar la leche fresca de forma automática.

El vano de erogación se ajusta a diferentes alturas, de 75 mm a 160 mm, lo que permite utilizar diferentes tipos de tazas y vasos.

Fiel a la tradición de Saeco, el mantenimiento es simple y rápido, ya que el grupo de café se puede quitar y lavar.



Máquina de origen Italiana

Características

- Capacidad de café en grano: 600 g
- Capacidad depósito de agua: 2,5 litros
- Muelas cónicas de acero.
- Vano de erogación ajustable en altura.
- Lanza de vapor y agua caliente independientes.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 v
- Peso: 10 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
28 cm x 39.8 cm x 46 cm

Partes & piezas

1	Tanque de agua	6	Flotador de goteo
2	Panel de control	7	Contenedor de café
3	Botón configuración	8	Selector de bebidas
4	Capuchinador	9	Carrocería
5	Manguera para leche	10	Base



Maincoffee 



Saeco **M1**
Magic
MÁQUINA ITALIANA 

Saeco Magic M1

MÁQUINA ITALIANA 



Saeco Magic M1, una máquina que, incluso apagada, ofrece un diseño moderno e innovador que enriquece cualquier espacio de trabajo. Ofrece una nueva e innovadora familia de máquinas de avanzado rendimiento combinados con modernas características y un diseño de alto nivel.



Saeco Magic M1 cuenta con un nuevo sistema de capuchinador interno muy silencioso capaz de emulsionar una espuma cremosa, además de bebidas con leche caliente sin emulsión.



Máquina de origen Italiana

Características

- Und. de erogación combinada de café, leche y agua.
- Grupo de café con cámara variable de 8,5 a 15 g
- Sistema de Capuchinador interno y silencioso.
- Pantalla táctil 7" 1024 x 600 color.
- Ajuste de molienda 8 niveles.

Especificaciones Técnicas

- Peso 14,3 kg
- Alimentación 220 V
- Contenedor de grano 600 g
- Ancho / Alto / Profundidad
28 cm x 43.5 cm x 48,1 cm

Partes & piezas

1	Tapa del tanque de agua	6	Base
2	Tanque de agua	7	Tapa contenedor de café
3	Panel digital	8	Contenedor de café
4	Suministrador móvil	9	Carrocería
5	Dispensador de bebidas	10	Rejilla apoya tazas



Maincoffee 



Saeco **M2**
Magic
MÁQUINA ITALIANA 

Saeco Magic M2

MÁQUINA ITALIANA 

Revestimiento plateado en el frente, detalles en negro brillante/mate en el cuerpo de la máquina marrón metalizado en el marco de la pantalla y en la tapa de la salida de café dispensadores de café cromados

La pantalla táctil a color de 7" ofrece una manera sencilla de navegar por los menús y una amplia gama de bebidas. Las opciones disponibles también incluyen blanco plano y doble capuchino, mientras que las recetas de bebidas se pueden personalizar completamente para adaptarse a su gusto personal.

Los dispensadores de café, leche y agua se instalan en una sola unidad.



Diseño moderno y tecnología de punta al servicio del gusto: una síntesis de la mejor calidad Saeco.



Máquina de origen Italiana

Características

- Molinillo de café con muelas cónicas de acero.
- Luz Led en área de erogación.
- Pantalla táctil 7" 1024 x 600 color.
- Salida de agua caliente.
- Dos tazas simultáneamente.

Especificaciones Técnicas

- Peso 14,8 kg
- Contenedor de café en grano 1,2 kg
- Alimentación 220 V
- Ancho / Alto / Profundidad
28 cm x 47 cm x 48,1 cm

Partes & piezas

① Tapa del tanque de agua	⑥ Base
② Tanque de agua	⑦ Tapa contenedor de café
③ Panel digital	⑧ Contenedor de café
④ Suministrador móvil	⑨ Carrocería
⑤ Dispensador de bebidas	⑩ Rejilla apoya tazas





Evo 
Phedra
SAECO CAPPUCCINO

Saeco Evo Phedra

Perfecta para ambientes minimalistas, esencial en entornos de trabajo, de líneas definidas y de alta calidad. Diseñada para momentos, descanso y relax en la oficina.

Phedra Evo es ideal para entornos elegantes frecuentados por un número medio de personas, como oficinas, salas de reuniones, es la máquina de café table-top ideal que proporcionar una amplia gama de bebidas a base de café, leche, chocolate, y como un valor extra agua caliente para té e infusiones de hierbas.



Máquina de origen Italiana

Características

- Capacidad de caldera: 300 cc
- 8 tipos de bebidas diferentes.
- grupo de café de 7 o 9 gr.
- Ideal para un consumo de 120 bebidas.
- Contenedor pastillas de café 50.)

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 36.5 kg
- Capacidad de tolva: 1 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
39.3 cm x 69.5 cm x 50.8 cm

Partes & piezas

① Puerta superior	⑤ Zona de suministro
② Pantalla LED	⑥ Malla para ventilador
③ Panel de bebidas	⑦ Dispensador
④ Cerradura de puerta lateral	⑧ Flotador de goteo



Maincoffee 



IPER AUTOMÁTICA PREMIUM

SAECO 

Saeco Iperautomática PREMIUM



Nuevo teclado y acabado brillante que le dan un aspecto moderno y luminoso, características que lo refinan en tecnología y belleza. La máquina se adapta perfectamente a espacios pequeños gracias a sus dimensiones.

Particularmente versátil ya que puede dispensar hasta 8 bebidas de café diferentes, en grano y 2 solubles.

El depósito de agua se puede extraer desde tres direcciones: desde arriba, desde la izquierda y desde la derecha, el mantenimiento también es muy fácil y rápido gracias a los elementos internos modulares.

IperAutomática se renueva y se convierte en **PREMIUM**

Destaca por sus componentes profesionales que otorgan una solución versátil para pequeñas empresas, oficinas y aplicaciones Ho.Re.Ca



Máquina de origen Italiana



Características

- Mantenimiento rápido.
- Prepara hasta 8 bebidas diferentes.
- Elementos internos modulares.
- Componentes profesionales.
- Válvula de seguridad de caldera.
- Incluye molino.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Peso: 32 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
35 cm x 55 cm x 54,2 cm

Partes & piezas

① Puerta superior	⑤ Zona de suministro
② Pantalla LED	⑥ Malla para ventilador
③ Panel de bebidas	⑦ Dispensador
④ Cerradura de puerta lateral	⑧ Flotador de goteo



Maincoffee 

Cunill 
Jamaica
IBERITAL



Cunill**TRON**

Jamaica

IBERITAL

IDEAL PARA CAFETERÍAS - PROFESIONAL

Ideal para cafeterías con alta demanda de trabajo continuo, con excelente tecnología, alta velocidad y gran eficiencia para lograr un molido profesional.

Contiene sistema de expulsión de café molido (dejando siempre la cavidad de molienda limpia al pararse el molino de café).

Si eres un amante del café y te gusta disfrutar de esta bebida tan noble, siempre debes comprar el café en grano y molerlo al momento de preparar tu café, dado que una vez molido el café comienza a perder muchas de sus propiedades, aceites, aromas, entre otros.



Máquina de origen Español

Características

- Dosis programables.
- Diámetro fresas 60 mm.
- Pantalla táctil multiidioma.
- Contador de dosis.
- Motor 1300 rpm (50 Hz).

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 12 kg
- Capacidad de tolva: 2 kg
- Ancho / Alto / Largo
21 cm x 66 cm x 38 cm

Partes & piezas

① Tapa de tolva	⑥ Botón de encendido y apagado
② Tolva de café en grano	⑦ Tapa dosificador de café molido
③ Anclajes de fijación	⑧ Salvajuntas (acople porta-filtros)
④ Pantalla digital	⑨ Expulsador de café
⑤ Carrocería	⑩ Pies de goma



Maincoffee 



Molino

BRASIL BLACK

Cunill 

Molino Brazil **BLACK** Cunill



Molino para café profesional ON DEMAND DIGITAL, panel de control de tacto suave "SoftTouch", con teclado y luces LED, permite programar tres dosificaciones diferentes: dosis única, dosis doble y la dosis personalizada, para una mayor adaptabilidad a las necesidades específicas de cada barista.

Compacto con todas las cualidades que un molido profesional de dosificación automática. Su tolva (1 Kg) es de material irrompible, con sistema de fijación rápido y auto-nivelación fuera del molino.



Características

- Motor provisto de protector térmico.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 30 min.
- Muelas de acero templado de 60mm de diámetro.
- Pantalla táctil multiidioma.
- Cronómetro asistente del punto de molidura.
- Capacidad de tolva: 1 kg.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 8 kg
- Ancho x Largo x Alto
17 cm x 34 cm x 41 cm

Partes & piezas

① Tolva para café	⑤ Interruptor con luz
② Pantalla táctil multi-idioma	⑥ Selección de 1 o 2 cafés
③ Regulador de molienda	⑦ Carrocería
④ Expulsador de café	⑧ Base



Maincoffee 

Molino
SAECO M50 



Molino

Saeco **M50**



El M50 es un molinillo de café "on demand" de alto rendimiento de tamaño compacto, permite moler de forma instantánea el café deseado. Capacidad en Tolva de 450 gramos, puede moler en diferentes niveles (30 diferentes posibilidades desde Turca a Prensa Francesa).

Elegante al mejor estilo italiano, el M50 te garantizará una molienda precisa y constante a través de sus discos cónicos, él mismo integra luz led que se activa al moler los granos y se apaga al finalizar.

Funcionamiento

SUPER SILENCIOSO



Máquina de origen
Italiana

Características

- Capacidad contenedor café en grano: 450 g
- Fresas cónicas.
- Material carrocería: acero inoxidable.
- Molinos de café de alta gama.
- Moderno con iluminación LED.
- 30 niveles de regulación de molienda.
- Proceso Manual y Automático.

Especificaciones Técnicas

- Peso: 3,2 kg
- Alimentación: 220 V
- Largo / Altura / Ancho
14 cm x 42 cm x 24 cm

Partes & piezas

① Tapa de tolva	⑥ Ajuste solapa del cuello
② Tolva de café en grano	⑦ Perilla de control
③ Collar de ajuste de rectificado	⑧ Cajón de café molido
④ Luces LED	⑨ Pie de goma
⑤ Función de molienda fácil	



Maincoffee 

Molino

Cunill Marfil CT2



Molino Cunill Marfil **CT2**



Molido ideal, compacto, con todas las cualidades de un molido profesional, con dosificación automática, su tolva (2 Kg) de material irrompible e indeformable, con sistema de fijación rápido y auto-nivelación fuera del molino de café.

Fabricada de material anti-rayaduras, menos vibraciones, más robusta, con sistema de ventilación (entrada y salida de aire interno).



Características

- Grado de protección - IP21
- Motor provisto de protector térmico.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 30min.
- Muelas de acero templado de 60mm de diámetro.
- Capacidad de la tolva: 2 kg
- Capacidad del dosificador: 600 g

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 9 kg
- Largo / Altura / Ancho
38 cm x 60 cm x 21 cm

Partes & piezas


① Tapa de tolva	⑥ Tapa dosificador de café molido
② Tolva de café en grano	⑦ Tuerca regulación café molido
③ Anclajes de fijación	⑧ Palanca del dosificador
④ Dosificador de café molido	⑨ Salvajuntas (acople porta-filtros)
⑤ Interruptor inicio/fin	⑩ Pies de goma





Molino
BUNN
G3

1. Select the desired grind.
2. Lift the lid and pour coffee beans into the hopper.
3. Slip bag under the chute. Rest the bag on the tray.
4. Press the start switch.
5. Flip the cleaning lever a few times as dispensing slows.
6. Remove the bag. The grinder will stop automatically.

CLEANING LEVER 

Molino Bunn G3

Dispone 9 configuraciones de molienda, las fresas de acero de precisión muelen rápidamente los granos a un tamaño uniforme para garantizar una extracción perfecta en todo momento.

Fabricado en acero inoxidable con acabado en color negro, cuenta con 1 tolva, con capacidad de 3 libras con sistema de molienda de alto volumen con acción turbo, extracción de café a través de la cámara para una mayor velocidad y eficiencia de molienda.



Se puede seleccionar una amplia gama de granulometría con la perilla frontal de fácil operación, contiene una palanca conveniente que realiza una limpieza de café de la cámara de molienda.

Molino diseñado para colocar una bolsa y llenarla con café recién molido; además, un interruptor de seguridad detiene el motor cuando esta se quita y evita que arranque sin una bolsa en su lugar.



Características

- Molienda rápida: 1 libra en menos de 30 s.
- Amplia gama de moliendas.
- Fresas de precisión de alta resistencia.
- Moliendas más finas y de calidad.
- Tolva con capacidad para 1,36 kg (3 lb) de café.

Especificaciones Técnicas

- Peso: 25 kg
- Alimentación: 110 V
- Profundidad / Altura / Ancho
42 cm x 69 cm x 18.8 cm

Partes & piezas

① Tapa de tolva	⑤ Interruptor de seguridad
② Tolva de café en grano	⑥ Carcasa
③ On/Off	⑦ Placa reposo
④ Perilla selección de molienda	⑧ Base goma



Maincoffee 

**Máquina de
Granizado**

VEVOR
15L - 500W



Máquina de Granizado

VEVOR 15L - 500W

Máquina de Granizado de Hielo con capacidad de 15 litros, produce un gran número de bebidas frías, ideal para ser utilizada con diferentes sabores.

El cuerpo de acero inoxidable garantiza su durabilidad prolongando su uso, además permite una limpieza y mantenimiento eficaz.



Cuenta con una bandeja de agua desmontable para colocar tazas y vasos así mantendrá su lugar limpio y ordenado. Tiene un grifo de gran diámetro para una rápida dispensación. Las grandes salidas de aire facilitan el funcionamiento durante períodos prolongados.

Diseñada con la función de conservación, puede configurar la temperatura desde su panel de control para mantener frescos los granizados.



Panel de selección entre los modos de bebida fría y aguanieve

Características

- Cuerpo de acero inox. y tapas de ABS de 2 capas
- Compresor de 800 W (enfriamiento rápido)
- Ahorro de energía y bajo nivel de ruido
- Rejillas de ventilación y bandejas desmontables

Especificaciones Técnicas

- Peso del producto: 33 kg
- Voltaje: 110 V
- Dimensiones: Altura / Profundidad / Ancho
52 cm x 21 cm x 80 cm

Partes & piezas

① Tapa del recipiente	⑤ Panel de control
② Cuchillas para revolver	⑥ Chasis
③ Rejillas de ventilación	⑦ Bandeja de agua
④ Manija de descarga	



Maincoffee 



MÁQUINA DE GRANIZADO

VEVOR 2x15L - 1000W

Máquina de Granizado

VEVOR 2x15L - 1000W



Con tanques dobles de 15 litros, esta máquina granizadora puede contener una gran cantidad de granizados y bebidas, cuerpo de acero inoxidable, cilindro robusto y duradero, apto para trabajos con alta demanda.

El cuerpo superior de acero inoxidable, los tanques de PC de grado alimenticio y las tapas de ABS de dos capas garantizan la durabilidad para un uso prolongado y permiten una limpieza más fácil y un mantenimiento menos complicado. Los agitadores de mezcla ampliados, con 360 grados, giran, reducen los sedimentos y agitan las bebidas.

Cuenta con un potente compresor de 1000 vatios para un enfriamiento rápido, ahorro de energía y bajo nivel de ruido. Te permite preparar granizados en 45-80 minutos.

Con el sistema de cilindro anticongelante, la máquina puede arrancar y detenerse automáticamente para resolver el problema de congelamiento del cilindro, extendiendo así la vida útil de la máquina.



Panel de selección entre los modos de bebida fría y aguanieve



Características

- Temperaturas de 25 °F a 30 °F
- Compresor de 1000 W
- Enfriamiento rápido
- Ahorro de energía y bajo nivel de ruido
- Sistema de cilindro anticongelante

Especificaciones Técnicas

- Peso del producto: 64 kg
- Voltaje: 110 V
- Dimensiones: Profundidad / Ancho / Altura
43 cm x 45 cm x 80 cm

Partes & piezas

1	Tapa del recipiente	5	Panel de control
2	Cuchillas para revolver	6	Chasis
3	Rejillas de ventilación	7	Bandeja de agua
4	Manija de descarga		





Wafleras Carnival KING

Mod: 382WSM11
Mod: 382WBM13
Mod: 382WCM1
Mod: 382WBS46
Mod: 382WSM22

Wafflera Estándar Carnival KING

Mod: 382WSM11

La máquina de waffles eléctrica antiadherente, hecha de acero inoxidable de alta calidad, resistente y duradero, tiene un panel grueso de revestimiento antiadherente en la superficie.



Máquina de origen
Norte americana

Características

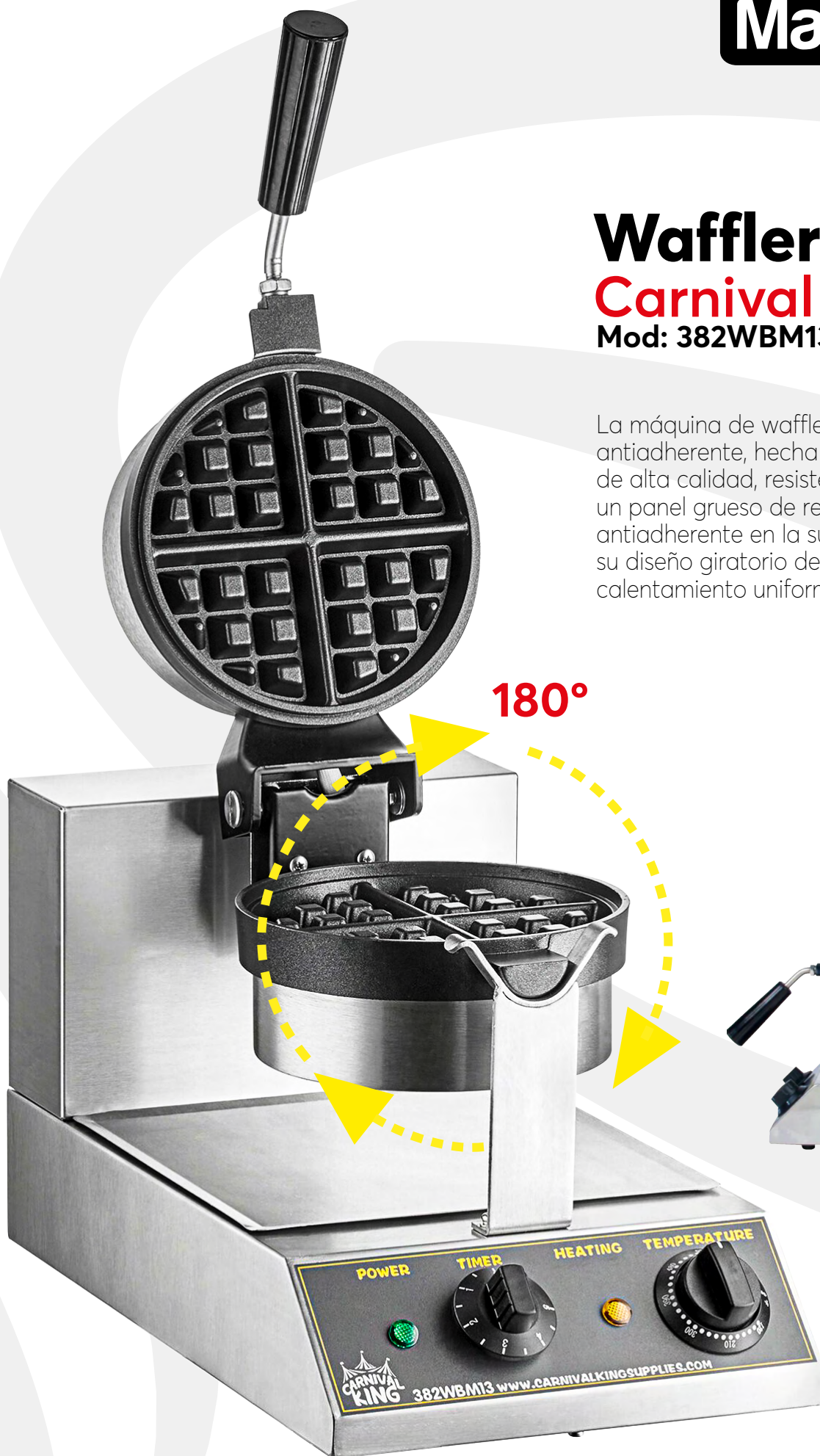
- Temporizador de 5 minutos con "ding"
- Indicador luminoso de alimentación.
- 20 Waffles por hora.
- Mango ergonómico de tacto frío.
- Control de temperatura hasta 570 °F
- Rejillas estándar para waffles.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Ancho / Alto (abierto) / Profundidad
25 cm x 58 cm x 41 cm

Wafflera Belga Carnival KING Mod: 382WBM13

La máquina de waffles eléctrica antiadherente, hecha de acero inoxidable de alta calidad, resistente y duradero, tiene un panel grueso de revestimiento antiadherente en la superficie, mientras que su diseño giratorio de 180° asegura un calentamiento uniforme y constante.



Máquina de origen
Norte americana

Características

- Wafflera con dos rejillas de aluminio.
- Revestimiento antiadherente.
- Waffles de hasta 7 1/2" de diámetro.
- Waffles de 1 1/4" de grosor por hora.
- Temperatura ajustable hasta 570 °F
- Base pesada y patas antideslizantes.

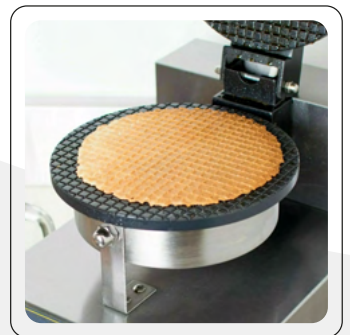
Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Ancho / Alto (abierto) / Profundidad
25,5 cm x 66 cm x 44 cm

Wafflera Cono Carnival KING

Mod: 382WCM1

Hace 40 conos de waffles por hora; perfecto para servir helado, yogurt helado o gelato, rejillas de 8" de diámetro con recubrimiento antiadherente para waffles perfectamente cocidos sin que se pegue la masa.



Máquina de origen
Norte americana

Características

- Revestimiento antiadherente.
- 40 conos de waffles por hora.
- Rejillas de 8" de diámetro.
- La temperatura se ajusta hasta 570 °F
- Mango ergonómico y frío al tacto.
- Termostato ajustable de 120 a 570 °F

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Ancho / Alto (abierto) / Profundidad
25,5 cm x 66 cm x 44 cm

Wafflera Bruselas Carnival KING

Mod: 382WBS46

La wafflera estilo bruselas hace un trabajo veloz, óptima para trabajar con la presión que se requiere en kioscos, cafeterías, restaurantes. Posee controles intuitivos con temporizador audible de 5 minutos, esta unidad eficiente hace que el proceso de cocción sea muy sencillo.



Máquina de origen
Norte americana



Características

- Hace 2 waffles estilo Bruselas de 4" x 6"
- 40 waffles por hora.
- Rejillas de cocción antiadherente.
- Temperatura hasta 570 grados °F
- Temporizador sonoro de 5 minutos.
- Las rejillas se abren 90 grados.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Ancho / Alto (abierto) / Profundidad
34 cm x 56 cm x 34 cm

Maincoffee 

Wafflera DOBLE Carnival KING Mod: 382WSM22



La máquina doble de waffles, eléctrica antiadherente, hecha de acero inoxidable de alta calidad, resistente y duradera, tiene un panel grueso de revestimiento antiadherente en la superficie, superficie lisa.

La máquina doble de waffles, eléctrica antiadherente, hecha de acero inoxidable de alta calidad, resistente y duradera, tiene un panel grueso de revestimiento antiadherente en la superficie, superficie lisa.



Máquina de origen
Norte americana

Características

- Hasta (40) waffles por hora.
- La temperatura se puede ajustar hasta 298 °C
- Cuenta con luces indicadoras de color naranja brillante.
- Las rejillas de cocción giran 180 grados.
- La temperatura se ajusta hasta 570 °F
- Temporizador sonoro de 5 minutos.

Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 110 V
- Ancho / Alto (abierto) / Profundidad
50 cm x 58 cm x 41 cm

CREPERAS

Carnival KING

Mod: 382CMT16A
Mod: 382CM16



Crepera PORTATIL Carnival KING

Mod: 382CMT16A

El diseño compacto de esta crepera es ideal para áreas de preparación donde el espacio es limitado, incluye un esparcidor en T de metal, cuenta con un revestimiento antiadherente de grado comercial que está diseñado para un rendimiento máximo.



Máquina de origen
Norte americana

Características

- Asa de transporte resistente al calor.
- Recubrimiento antiadherente de grado comercial.
- Construcción en Acero Inoxidable.
- Control del termostato hasta 570 °F
- Pies antideslizantes.
- Incluye un esparcidor en T y espátula.

Especificaciones Técnicas

- Diámetro: 52 cm
- Diámetro quemador: 40 cm
- Altura: 17 cm
- Voltaje: 110 V

La superficie antiadherente permite que los crepes se desprendan fácilmente, lo que le brinda resultados perfectos una y otra vez, los pies antideslizantes ayudan a agregar estabilidad a la unidad, lo que garantiza que no se deslice ni raye la encimera en la preparación.

Crepera INDUSTRIAL Carnival KING

Mod: 382CM16



Máquina de origen
Norte americana



Características

- Controles termostáticos.
- Temperatura de 120 a 570 °F
- Construcción de acero inoxidable.
- Pies antideslizantes para mayor estabilidad.
- Placa de cocción de 16" de hierro fundido.
- Incluye esparcidor en T de metal y espátula.

Especificaciones Técnicas

- Altura / Ancho / Profundidad
18.4 cm x 45 cm x 45 cm
- Voltaje: 110 V

Maincoffee 

Licuadaora
AVAMIX
(INDUSTRIAL)



Licuadaora (INDUSTRIAL) **AVAMIX**



Esta licuadora multipropósito es ideal para todo, desde servir cócteles hasta pastas y aderezos, cuenta con muchas características prácticas y útiles para establecimientos con alta demanda de trabajo largo e intenso.

La base compacta ofrece un fuerte arranque gracias a su motor de 3.5Hp que cuenta con una impresionante potencia de 1800W – 30000 RPM, sus cuchillas de acero inoxidable de alta resistencia pican hielo.



Características

- Controles intuitivos.
- 2 Velocidades de ajuste.
- Base robusta y elegante.
- Potente función de pulso.
- Diseño de tapa de 2 piezas.
- Vaso de policarbonato 64 oz.

Especificaciones Técnicas

- Altura / Ancho / Profundidad
52 cm x 25.4 cm x 24.3 cm
- Potencia: 1800 watts
- Voltaje: 110 V

Maincoffee 



Licuadaora
(semi industrial)
HOMEID HS-200D



Licuadaora

(semi industrial)

HOMEID HS-200D

Licuadaora semi industrial profesional, 1800 watts de potencia, temporizador, triturador de hielo, licúa, alimentos calientes, su material de acero inoxidable 304 permite utilizarla durante muchos años.

Diseño de cuatro pies antideslizantes de goma reduce el deslizamiento, su tapa y copa proporcionan un funcionamiento seguro, su alta potencia permite usarla como exprimidor y máquina de hielo.



Características

- 2 litros de capacidad.
- Control automático con temporizador.
- 5 velocidades para una variedad de texturas.
- 6 cuchillas de acero inoxidable.
- Vaso de policarbonato grueso, premium libre de BPA.
- Triturador de hielo sin necesidad de agua adicional.
- Accesorio manipulador para sólidos.

Especificaciones Técnicas

- Altura / Ancho / Profundidad
50 cm x 20 cm x 23 cm
- Voltaje: 110 V
- Material: High Borosilicate Glass

Maincoffee 

Quito: Toledo N24-639 y Coruña (Esq.)

Oficinas: 02 2528487 / 098 437 6888 / 098 090 5092

Guayaquil: Las Monjas 201 y Acacias (Urdesa)

Oficina: 04 6053117 / 095 967 8617 / 099 197 4054