SAVERIO CORSA 1971

TECH NOVEDADES OCTUBRE 2026

COCCIÓN. HORNOS AUTOLAVADO Y CARGA RÁPIDA QUICKLOAD

OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Alta tecnología en cocción, del equipo más copiado por firmas referentes en cocción. Alto diseño y funcionalidad en cada detalle del equipo. Alta eficiencia energética con aislante de altas prestaciones, reforzada con chapa aluminio. Junta de puerta de doble apoyo y cristal atérmico. • Homogeneidad de cocción y robustez constructiva. • El panel de mandos R-SPIRIT permite personalizar los procesos de cocción y programarlo. • Alta visibilidad del producto que se está cociendo. • Fabricado en Francia. Más de 40 años de experiencia. • Muy utilizado por cadenas conocidas por su calidad y exigencia. • Con disponibilidad para sistema de autocarga, carga rápida, lo que simplifica la utilización del mismo. • Disponibilidad de sistema autolavado, para una limpieza perfecta y en profundidad del equipo. • Disponible conectividad e intercomunicación entre equipos para monitorizar la producción y averías.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	Tenemos varias opciones para plantear, pero por relación calidad precio, robustez y probada solvencia en el mercado al que está dirigido, os presentamos • PANADERÍA, PASTELERIA, CADENAS DE DISTRIBUCIÓN. Equipo **EUROFOURS R-SPIRIT 10 BANDEJAS 4060 AUTOWASH QUICKLOAD** con panel de mandos altamente programable R-SPIRIT y **TRES AÑOS DE GARANTIA EN PIEZAS**. Con sistema de carga rápida QUICKLOAD que permite acelerar el proceso de introducir y sacar el producto con sencillez y sistema de lavado con cartuchos CLEANLESS. Consulta por tu nuevo EUROFOURS y te sorprenderemos. Nunca tener lo mejor, significó gastar tan poco dinero.

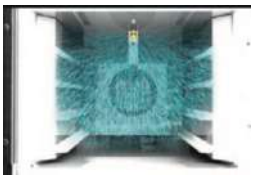
Eurofours

GARANTIA RECAMBIOS Eurofours 3 AÑOS









BATIDORAS DE CALIDAD: DEL OBRADOR ARTESANO AL INDUSTRIAL

STARMIX Rollmatic bakery & pastry equipment



OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Batidoras de alta calidad diseñadas para producciones artesanas y altas producciones industriales por fabricantes especializados en este tipo de equipos. • Con diferentes funcionalidades, accesorios, sistemas de carga y niveles de automatización para adaptarse a las necesidades de cada cliente, presurización, sistema neumático y lavado. Equipamientos hechos a medida del cliente profesional y de su producto. • Regulaciones de velocidad mediante inverter, sistemas de carga con elevación de peroles, elevación automática o manual. • Se define el producto y la producción y nosotros te seleccionamos el equipamiento más adecuado. Tenemos un equipo para cada necesidad, con los mejores equipos del mercado y marcas solventes.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	• PANADERÍA, PASTELERIA, INDUSTRIAS MASAS. Equipo **STARMIX o ROLLMATIC**. Desde 10 litros hasta 800 litros o más. Con panel digital y programas.

EMULSIONES DE ALTISIMA CALIDAD

Vitamix COMMERCIAL

OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Cuando la optimización del mejor equipo del mundo aumenta sus funcionalidades, con una leve reducción de potencia para mayor eficiencia. Un 30% más rápida que equipos de la competencia de características similares.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	• CAFETERIA, HELADERIA. **VITAMIX QUICK & QUIET**. La VITAMIX más avanzada, con 1800W y 2,7 HP (16A). 40 Programas (con hasta 40 ajustes). Control pulso y 30% más silenciosa. 30% Más rápida y motor alta capacidad que no se sobrecalienta. Cuchilla Advance de Aspas Dobles. Para Smoothies, Frappés, Bebidas congeladas, Batidos, Açaí Bowls.



