SAVERIO CORSA 1971

TECH NOVEDADES SEPTIEMBRE 2026

FRÍO. EQUIPOS CON TEMPERATURA FLEXIBLE

OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Equipamientos de frío con temperatura flexible, permiten almacenar, tanto en temperatura negativa como positiva. • Múltiples usos y adaptados a la necesidad de almacenamiento en cada momento. • Estos equipos híbridos permiten uso polivalente, ocupando el mínimo espacio. • Aseguran un correcto cumplimiento de las más estrictas normativas de seguridad y calidad alimentaria. • Mejor calidad de frío, supone generalmente menos encogimiento del producto y menos mermas, lo que significa más rentabilidad. • Alta eficiencia energética lo que supone un retorno de la inversión rápida.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	Planteamos dos marcas que son conocidas por su excelente calidad, experiencia y garantía. Imitados, pero no conseguidos. Equipos de referencia en el sector con unos altos estándares de calidad y sistemas patentados. • PANADERÍA, PASTELERIA, HELADERIA. Equipo **HOSHIZAKI FL950 L DR MIXTO** FRESCO CONGELADO. Tropicalizado. Alta calidad de un equipo de tecnología japonesa. Para bandejas (25 x 600x400mm). Permite trabajar en un rango de -25ºC / +12ºC. Gas ecológico R290 y **SEIS AÑOS DE GARANTIA EN PIEZAS Y MANO DE OBRA**. • GASTRONOMIA Y DISTRIBUCIÓN. Equipo **TRUE T-FLEX**. Tropicalizado. Equipo de fabricación norteamericana y Referencia mundial en almacenamiento en frío. Para bandejas GN. Permite trabajar en dos posiciones: Fresco 0,5ºC a 3,3ºC y Conservación de Congelado a -23ºC. Equipo con gran seguridad alimentaria al trabajar por debajo de 4ºC, siempre. Gas ecológico R290 y **SIETE AÑOS DE GARANTIA EN PIEZAS, GAS y MANO DE OBRA**.







HOSHIZAKI

FERMENTACIÓN FLEXIBLE. UN ARMARIO: DOS TEMPERATURAS

Eurofours

e drive





OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Equipo con dos habitáculos en un mismo armario, con dos grupos diferenciados que permiten fermentar a diferentes temperaturas o diferentes productos. • 2 Sondas higrometría y 2 sondas de temperatura. • Tecnología francesa, del fabricante que impulsó los armarios de fermentación controlada (BOUTON). • Gran nivel de control en el proceso de fermentación con su panel E-DRIVE • Programas FRIO DIRECTO, FERMENTACIÓN DIRECTA y 8 RECETAS PROGRAMABLES.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	Un equipo aconsejable por su tecnología, calidad y excelente relación precio es • PANADERÍA, PASTELERIA, INDUSTRIAS MASAS. Equipo **EUROFOURS FC IARF 46D**. Con PANEL E-DRIVE. Para Pre-Bloqueo, Bloqueo, Fermentación y Dormilón. Alta calidad de un equipo de tecnología francesa. Cada habitáculo puede contener 12 BANDEJAS 600x400. 2 GRUPOS DE ½ CV (UNO POR HABITÁCULO). Gas ecológico R455A.

FORMADO DE EMPANADILLAS. MAQUINARIA AUXILIAR

OBJETIVO Y BENEFICIOS	• Eliminar la mano de obra poco productiva y aumentar el beneficio.
EQUIPAMIENTOS PLANTEAMIENTO	• PANADERÍA, PASTELERIA, INDUSTRIAS MASAS. Maquinas EMPAMEC para cerrado de empanadillas y para toda la mecanización de las mismas. Muchas opciones de formato.





