

# PROCESAMIENTO, COCCIÓN Y LAVADO



# PROCESAMIENTO, COCCIÓN Y LAVADO

El éxito de un establecimiento de alimentos y bebidas depende en gran parte de adquirir los equipos apropiados. JAVAR ofrece una amplia gama de maquinaria con tecnología de última generación para optimizar los procesos, reducir desperdicios y ofrecer una mejor calidad en cada plato.

Es fundamental también contar con las herramientas adecuadas para la higienización de los utensilios de cocina; por esto ofrecemos equipos capaces de responder a las exigencias sanitarias ideales para lavar platos, vasos, tazas y bandejas.



# HORNOS BRASA

La combinación perfecta entre una barbacoa y un horno, fundiéndose en un máquina sencilla con lo mejor de las dos opciones. Aunque son hornos que funcionan a carbón, puedes añadir trozos de leña para dar mejor sabor. No tendrás la necesidad de usar conexiones eléctricas o de gas. Equipos perfectos que ofrecen el más auténtico sabor a la brasa a todos tus platos.

MODELO	POTENCIA EQUIVALENTE (Kw)	NÚMERO DE COMENSALES	TIPO DE PUERTA	CAPACIDAD PARRILLAS (cm)	CARGA MÁXIMA DE CARBÓN (Kg)	CONSUMO DE CARBÓN EN SERVICIO (Kg)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
PIRA70/INOX SD	3	90	Puerta ciega en acero inoxidable	2 (59 X 47)	3	4	70 X 55 X 69	117
PIRA80/INOX SD	4,5	115		2 (69 X 54)	4,5	5,5	80 X 68 X 69	170
PIRA90/INOX SD	6	130	Puerta elevable con vidrio para altas temperatura	3 (79 X 63)	5	6	90 X 73 X 83	244
PIRA90/INOX ED								
PIRA120/INOX SD	8	175	Puerta ciega en acero inoxidable	3 (106 X 63)	7	10	120 X 73 X 83	306
PIRA120/INOX ED								

PIRA70/INOX SD



PIRA80/INOX SD



PIRA90/INOX SD  
PIRA120/INOX SD



PIRA90/INOX ED  
PIRA120/INOX ED



# NABOO RELOADED

LAINOX®

LAINOX presenta NABOO RELOADED, una línea de equipos prácticos y de fácil manejo, con la tecnología para cocinar cualquier tipo de alimento, donde, con solo tocar un icono podrás entregar un plato excelente a tus comensales.

NAEV071R  
NAGV071R  
NAEB071R  
NAGB071R



NAEV101R  
NAGV101R  
NAEB101R  
NAGB101R



EQUIPO	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
VAPOR DIRECTO	NAEV071R	Eléctrico	220 V - 3 Fases	10,5	N/A	7 GN1/1	70	50/120	88 X 83 X 82	139
	NAEV101R			16		10 GN1/1		80/150	93 X 83 X 104	174
	NAGV071R	Gas	220 V - 2 Fases	0,5	41.000	7 GN1/1		50/120	88 X 83 X 82	156
	NAGV101R			1	61.500	10 GN1/1		80/150	93 X 83 X 104	186
CALDERA	NAEB071R	Eléctrico	220 V - 3 Fases	10,5	N/A	7 GN1/1		50/120	88 X 83 X 82	139
	NAEB101R			16		10 GN1/1		80/150	93 X 83 X 104	197
	NAGB071R	Gas	220 V - 2 Fases	0,5	51.200	7 GN1/1		50/120	88 X 83 X 82	175
	NAGB101R			1	95.600	10 GN1/1		80/150	93 X 83 X 104	208

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

**JAVAR**  
Para alimentos bien hechos

# NABOO RELOADED

LAINOX®

Con la línea RELOADED no cuentas con un simple horno, ahora tienes a tu disposición toda la tecnología capaz de cocinar. JAVAR trae diversos modelos con prácticas configuraciones que están a la altura de tus exigencias.

VAPOR	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DIRECTO	NAGV171R	Gas	220 V- 2 Fases	1,5	130.000	7 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN	70	130/270	100 X 100 X 200	186
CALDERA	NAGB171R			1,5	147.000					
	NAGB201R			1,8	164.000	20 GN1/1	63	150/300	96 X 83 X 181	400
	NAGB202R			1,8	184.000	40 GN1/1 - 20 GN2/1		300/500	129 X 90 X 181	510

NAGV171R  
NAGB171R



NAGB201R



NAGB202R



En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

**JAVAR**  
Para alimentos bien hechos

# SAPIENS RELOADED

LAINOX®

Pensado para quienes buscan un horno de fácil manejo, con un diseño sencillo pero sofisticado, de enfoque tradicional y eficiente, capaz de regular la cocción constantemente y de manera automática, para entregar alimentos de calidad.

VAPOR	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIE	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DIRECTO	SAGV071R	Gas	220 V- 2 Fases	0,5	41.000	7 GN1/1	70	50/120	88 X 83 X 82	142
	SAGV101R			1	62.000	10 GN1/1		80/150	93 X 83 X 104	205
	SAEV071R	Eléctrico	220 V- 3 Fases	10,5	N/A	7 GN1/1		50 / 120	88 X 83 X 182	135
	SAEV101R			16		10 GN1/1		80 / 150	93 X 83 X 104	165

SAGV071R  
SAEV071R



SAGV101R  
SAEV101R



# SAPIENS RELOADED

LAINOX®

Con la propuesta RELOADED de la línea SAPIENS, entregarás en tus platos, una cocción crujiente y seca o una cocción jugosa y blanda, sin importar cuál sea tu necesidad, LAINOX se adaptará con sus hornos a las exigencias de cualquier cocina.

VAPOR	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DIRECTO	SAGV171R	Gas	220 V- 2 Fases	1,5	103.000	7 GN1/1 - 10 GN1/1	70	130/270	93 X 83 X 193	186
	SAGV201R				123.000	20 GN1/1	63	150/300	93 X 83 X 181	400
	SAGV202R				185.000	20 GN2/1 - 40 GN1/1		300/500	129 X 90 X 181	510
CALDERA	SAGB201R			1,08	164.000	20 GN1/1		150/300	96 X 83 X 181	440
	SAGB202R				273.000	20 GN2/1 - 40 GN1/1		300/500	129 X 90 X 181	575

SAGV171R



SAGV201R  
SAGV202R



SAGB201R  
SAGB202R



# COMPACT RELOADED

LAINOX®

Con la promesa de ocupar menos espacio, LAINOX entrega un equipo dotado con la mejor tecnología, dispuesto a preparar platos de la mejor calidad.

VAPOR	LÍNEA	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DIRECTO	NABOO	COEN061R	Eléctrico	220 V- 3 Fases	7,75	N/A	6 GN1/1	60	30/80	51 X 80 X 88	90
		CVGN061R	Gas	221 V- 2 Fases	0,5	29.000			150/300	88 X 65 X 71	105
	SAPIENS	COES061R	Eléctrico	222 V- 2 Fases	7,75	N/A			30/80	51 X 80 X 88	82
		CVGS061R	Gas	223 V- 3 Fases	0,5	29.000			150/300	88 X 65 X 71	97

COEN061R



CVGN061R



COES061R



CVGS061R



**JAVAR**  
Para alimentos bien hechos

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

Equipos con un diseño sencillo y contemporáneo, que valorizarán tus espacios. Con tecnología y funciones que permitirán servir a tus clientes todo lo que ellos deseen.

ICGT051



ICGT071



ICGT101



VAPOR	MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA CALORÍFICA (BTU/Hr)	NÚMERO DE BANDEJAS	DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	NÚMERO DE COMENSALES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
VAPOR DIRECTO	ICGT051	Gas	220 V- 2 Fases	0,25	29.000	5 GN1/1	70	50/120	82 X 73 X 77	91
	ICGT071			0,5	41.000	7 GN1/1			82 X 73 X 94	109
	ICGT101			0,5	55.000	10 GN1/1			82 X 73 X 115	124

# ABATIDORES DE TEMPERATURA

El abatidor de temperatura es un elemento indispensable para garantizar la seguridad alimentaria en la conservación de comidas en las cocinas profesionales. Permite enfriar rápidamente los alimentos para evitar la proliferación bacteriana, manteniendo las condiciones organolépticas del producto (texturas, sabor, olor). Esto hace posible poder calentar de nuevo un alimento para el servicio incluso días después de su cocción inicial. Dentro de sus múltiples ventajas están la posibilidad de organizar la producción de grandes cantidades de platos días antes de ser servidos, optimizar el manejo de inventarios porcionados evitando desperdicios, reducir los tiempos de servicio gracias a la posibilidad de almacenar porciones ya listas, mantener intactas las características de la materia prima por tiempos prolongados permitiendo también compras de temporada.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD ABATIMIENTO (+90°C / -18°C)	CAPACIDAD ULTRACONGELACIÓN (+90°C / +4°C)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE BANDEJAS (GN1/1)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
RDM051S	220 V- 2 Fases	1,2	12	9	85 X 79 X 70	5	93	Unidad autocontenida
RCM081S		2,1	25	17	132 X 79 X 80	8	105	
RDM121S					180 X 79 X 80	12	130	
RDM161S	220 V- 3 Fases	3,6	36	24	79 X 80 X 195	16	191	Modelo de carro (carro no incluido), instalación de unidad remota.
RDMC02T		8,1	105	70	120 X 105 X 243	1 Carro de 20	195	
RDMC40T		11,5	150	101	223 X 150 X 135	1 Carro de 40	250	

RDM051S



RDM081S



RDM121S - RDM161S



RDMC02T - RDMC40T



# ABATIDORES MULTIFUNCIÓN - NEO

LAINOX®

LAINOX crea NEO, una línea de abatidores que según la necesidad, se convierten en un mantenedor o en un instrumento de cocción. Ahora abatir, cocinar, mantener, descongelar y fermentar son procesos que se pueden realizar usando solo un equipo. Los abatidores multifunción NEO poseen control de pantalla táctil de fácil manejo.



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD ABATIMIENTO (+90°C / -18°C)	CAPACIDAD ULTRACONGELACIÓN (+90°C / +4°C)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE BANDEJAS (GN1/1)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
NEOG051	220 V- 2 Fases	1,7	12	18	72 X 85 X 79	5	86	Unidad autocontenida
NEOG081		2,5	16	25	82 X 132 X 79	8	130	
NEOG121	220 V- 3 Fases	5	24	36	82 X 180 X 79	12	177	
NEOG122		7,9	48	72	105 X 180 X 110	24	306	
NEOGC02		7,1	105	70	105 X 243 X 120	1 Carro de 20	110	Modelo de carro (carro no incluido), instalación de unidad remota.
NEOGC40	13,3	135	210	135 X 243 X 160	1 Carro de 40 1 Carro de 20 (GN2/1)	450		

# ESTUFAS A GAS



La cocción sin duda es la base principal de la industria, contar con los equipos adecuados es muy importante para tener un óptimo desempeño en tu negocio y así mismo poder ofrecer productos de calidad.

Q2X



Q4X



Q6X



ECO-6



ZEM



SS-COMPACTA  
COMPACTA-6Q



EQUIPO	MODELO	POTENCIA (BTU/hr)	NÚMERO DE QUEMADORES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
ESTUFA DE SOBREPONER	Q2X	52.000	2	31 X 76 X 29	65	Equipo con quemadores de hierro fundido de 33,000 BTU/hrs. de capacidad, su parrilla individual porcenanzada de 12" x 12" con cono difusor ofrecen un calor uniforme y constante.
	Q4X	104.000	4	61 X 76 X 29	52	
	Q6X			92 X 76 X 29	69	
ESTUFA CON HORNO	ECO-6	156.000	6	87 X 76 X 102	120	Estufa de 6 quemadores para trabajo pesado y grandes volúmenes, únicas con una estructura integral que aporta solidez y larga duración.
ESTUFA MAESTRA	ZEM	169.000	4	169 X 72 X 102	230	ZEM: 4 QUEMADORES, PLANCHA, BARBACOA, SALAMANDRA, HORNO Y FREIDORA
	SS COMPACTA	244.000	8	153 X 85 X 97	197	SS COMPACTA: 4 QUEMADORES, PLANCHA, BARBACOA, SALAMANDRA Y HORNO
	COMPACTA 6Q	288.000	9			COMPACTA 6Q: 6 QUEMADORES, PLANCHA, SALAMANDRA Y HORNO

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

# PLANCHAS, BARBACOAS Y SALAMANDRAS

Equipos con diseños modulares, modernos, fabricados con cuerpos en acero inoxidable. Las parrillas asadoras usadas para marcar la carne, cuentan con un canal retenedor de grasa, para evaporizarla y aumentar el efecto de ahumado en las carnes.

PF24



PF36



PF48



ZAL75



A24X



A36X



A48X



EQUIPO	MODELO	POTENCIA (BTU/hr)	NÚMERO DE QUEMADORES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)
PLANCHA	PF24	20.000	2	61 X 76 X 29
	PF36	30.000	3	91 X 76 X 29
	PF48	40.000	4	121 X 76 X 29
BARBACOA	A24X	52.000	2	61 X 76 X 29
	A36X	78.000	3	91 X 76 X 29
	A48X	104.000	4	121 X 76 X 29
SALAMADRA	ZAL75	22.000	N/A	78 X 52 X 51

# FREIDORES

Equipos de alta producción y bajo consumo de energía. Utilizan pocos litros de aceite, mantienen el calor de manera uniforme y se adaptan a las necesidades de producción.

MODELO	SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (BTU/hr)	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
FB4205	Eléctrico	110 V - 1 Fase	N/A	5	20 X 40 X 30	41
SRF35/50	Gas	N/A	120000	18	41 X 82 X 116	70
SFR40/50			114000	23	40 X 80 X 120	76

FB4205



SRF35/50



SRF40/50



# COCINAS MODULARES



JAVAR evoluciona, presentando una gama completa de cocción italiana:

La línea S700 ATA se caracteriza por su tecnología, comodidad y seguridad; además permite un alto rendimiento en espacios pequeños.



S700

La línea S900 ATA es potente y de alto rendimiento. Con sus poderosos quemadores y una mesa resistente; es ideal para los chefs y cocinas más exigentes.



S900

# PROCESADORES DE VEGETALES

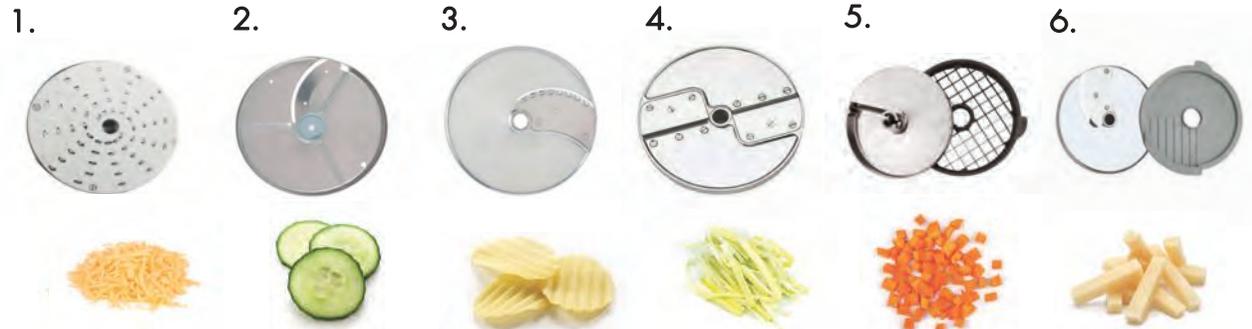
Equipos eficaces, robustos, fáciles de limpiar y dotados de una gran variedad de discos para diferentes tipos de corte; asegurando que responderán a todas tus necesidades cotidianas.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	VELOCIDAD (rpm)	DISCOS DE CORTE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	RENDIMIENTO (kg / hr)	PESO DEL EQUIPO (kg)
CL-50 ULTRA	110 V- 1 Fase	0,5	375	50	60 X 32 X 35	250	18
CL-60 CON PALANCA	220 V- 3 Fases	1,5	375 - 750		43 X 62 X 116	600	70

CL-50 ULTRA



CL-60 CON PALANCA



ITEM	DISCO	MODELO Y MEDIDA
1.	Disco Rallador	RG2-28057 2MM
		RG3-28058 3MM
		RG5-28059 5MM
		RG7-28016 7MM
2.	Disco Tajador	E/S1-28062 1MM
		E/S14-28068 14MM
		E/S2-28063 2MM
		E/S20-28132 20MM
		E/S3-28064 3MM
		E/S5-28065 5MM
3.	Disco Corte Ondulado	PO2-27068 2MM
		PO3-27069 3MM
		PO5-27070 5MM

ITEM	DISCO	MODELO Y MEDIDA
4.	Disco Julianas	J2-28051 2X2MM
		J3-28101 3X3MM
5.	Discos Cubicadores	28110 5X5X5MM
		28111 8X8X8MM
		28112 10X10X10MM
		28113 14X14X14MM
		28114 20X20X20MM
6.	Disco Palitos	F10-28135 10X10MM
		F10/16-28158 10X16MM

\* No incluye todos los discos

# CUTTER Y LICUADORAS DE INMERSIÓN

robot coupe®

Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados, amasados y emulsionados. Entregando un producto final perfecto y en pocos minutos, es ideal para las exigencias de la industria.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD (lt)	CUCHILLAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
R3-1500	110 V- 1 Fase	0,65	1500	3,7	3	40 X 32 X 21	13

R3-1500



**Cuchilla lisa** en el modelo estándar con cápsula desmontable para una fácil limpieza.



**Cuchilla serrada** destinada a triturar o amasar.



**Cuchilla dentada** recomendada para cortar perejil.

MP 190 V.V.



CMP 300 V.V.



MP350 V.V. ULTRA



MP450 V.V. ULTRA



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (watts)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE LA MARMITA (lt)	LONGITUD DEL TUBO (cm)	PESO DEL EQUIPO (kg)
MP 190 V.V.	110 V - 1 Fase	270	2000 - 12500	47	9	19	2,5
CMP 300 V.V.		300	2300 - 9600	66	30	30	30
MP350 V.V. ULTRA		440	1500 - 9000	73	100	35	6,4
MP450 V.V. ULTRA		500	1500 - 9000	83	200	45	6,5

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

**JAVAR**  
Para alimentos bien hechos

# HORNOS MICROONDAS

Para las cocinas más pequeñas, que no requieren cocciones voluminosas; presentamos los hornos microondas SHARP. Ideales para descongelar, calentar o cocinar alimentos pequeños; cuentan con una variedad de funciones fáciles de usar y controles de un solo toque que agregan versatilidad.

R21LCF



R21LVF



RCD1800M



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA ( Watts )	VOLUMEN INTERNO (Lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	OBSERVACIONES	PESO DEL EQUIPO (kg)
R21LCF	110 V - 1 Fase	1000	27	41 X 52 X 31	Perilla digital con temporizador	17
R21LVF					Control táctil digital programable	
RCD1800M	220 V - 2 Fases	1800	21	45 X 58 X 35	Programación manual y 100 memoria predeterminadas	29

# LAVAVAJILLAS

Equipos diseñados con un sistema de lavado integrado que garantiza un bajo consumo de agua y energía. Hechos para resistir aún en condiciones severas de empleo.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	RENDIMIENTO (Cestas / Hora)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
RF45-3	220 V - 3 Fases	30/40	60 X 62 X 82	52
RC07			72 X 76 X 147	130
PC09		30/48	62 X 74 X 147	123

RF45-3



RC07



PC09



\* Dimensiones personalizadas según el proyecto a ejecutar

# JAVAR<sup>®</sup>

# JAVAR

*Para alimentos bien hechos*

**Sede Bogotá: Calle 74 No. 27 B - 32    PBX: +57(1) 437 7575**  
**Sede Barranquilla: Carrera 53 No. 74 - 49    PBX: +57(5) 309 1239**

[www.javar.com.co](http://www.javar.com.co)

