

# frigicoll



Soluciones exclusivas  
para **cocinas profesionales**



LAINOX | FIREX | SILKO | COMENDA | LIEBHERR  
ambach | hiber | MENUMASTER | GRANULDISK | ALPHATECH



La gama más amplia de **soluciones para profesionales de cocina**



NOVEDAD

Naboo 5.0

- El único horno combi profesional que **precalienta a 320°**.
- Horno versátil, rápido, potente, eficiente, pequeño, robusto, **inteligente y de fácil uso**.
- Conectado y **personalizable gracias a Nabook**.



Neo 24 hrs

- El único **equipo multifunción** que te permite abatir, cocinar a baja temperatura, fermentar, congelar, descongelar y mantener todos tus alimentos, tanto en positivo como en negativo.
- Máxima flexibilidad, **desde -40°C hasta +85°C**.
- Conectado y **personalizable gracias a Nabook**.



Oracle

- El único horno ultrarápido que **alcanza los 300°C de temperatura y una potencia de hasta 2.000W** en microondas. El único del mercado con dos modos de uso.
- Adaptable a cualquier espacio, **no requiere de campana de extracción**.
- **Fácil de usar y limpiar** gracias a la caja de teflón extraíble apta para lavavajillas.



Gracias a la **conexión wifi de serie Naboo boosted**, puedes acceder a **Nabook** de Lainox, un asistente virtual que te ayuda a organizar y gestionar tu cocina, es completo y gratuito.

Nabook 

NOVEDAD  
BAKERY

PUFF

EL SOCIO MÁS EFICAZ Y FIABLE



- El nuevo sistema **Bake Air Control**, garantiza una perfecta uniformidad de cocción en todo momento, incluidos los productos delicados como los fermentados.
- Con la tecnología **One Touch**, puede elegir entre un gran número de recetas preestablecidas con los mejores resultados.
- Con la conexión WI-FI de serie puedes acceder al **Cloud Nabook de Lainox** para organizar mejor tu actividad.



La gama más amplia de **máquinas profesionales para todo tipo de cocciones**



Cucimix

Cocedor polivalente automatizado con mezclador

- **Versatilidad, precisión y autonomía.**
- **Cocción uniforme.** Aumento de la productividad a menor coste.
- Hervir | Estofar | Bascular | Mezclar | Cocina al vacío | Presión.



Betterpan

Sartén basculante rectangular

- **Confiable y resistente.**
- Ideal para restauración y catering. **Multifunción.**
- Hervir | Estofar | Planchar | Freír | Bascular | Presión



Baskett

Marmita basculante cilíndrica

- Delicadez con calentamiento indirecto con opción "**cook & chill**".
- Automatización **hasta 600 lts.**
- Hervir | Enfriar | Bascular | Mezclar | Presión

NOVEDAD

FIGARO

LA COCCIÓN MULTIFUNCIÓN



- El cocedor multifunciones eléctrico **más rápido del mercado.**
- Reemplaza la sartén, el hervidor, los quemadores tradicionales con **un único equipo** compacto capaz de conseguir extraordinarios resultados de cocción.
- Calentamiento eléctrico inteligente. Consigue una cocción más rápida a presión (autoclave).



# SILKO

Calidad TOP para los mejores Chefs

**SILKO Cocinas.** El especialista para **una cocción profesional**

4 razones  
para usar  
**SILKO**



### Excelencia en la cocina

A la vanguardia de la investigación. Innovación y formación Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



### Amplia gama

Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



### Resultados excelentes

Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



### Ahorro energético

Regulación de la energía. Optimización de los consumos. Eliminación de los desperdicios.



# COMENDA

Juntos para un resultado brillante

## Lavavajillas profesionales

¿Te importa la higiene?  
A nosotros también

- Conoce nuestra amplia gama de lavado: desde lavavasos hasta túneles de lavado de cinta.
- **Interfaz De Control C-Smart:** permite controlar y supervisar el equipo, especial para túneles de lavado.
- **Comenda Cloud Washing** es la App gratuita que se combina con las gamas de lavavajillas de ciclo Comenda, mediante la tecnología BLE y Wi-Fi.??



- Descubre la nueva gama de lavautensilios **G-EVO**, más sostenible y especial para lavado de botellas.

NOVEDAD



NOVEDAD



- La nueva gama **INFINITY** permite controlar el equipo desde un smartphone, tableta o PC y estar siempre conectado.

**COMENDA**  
Líderes mundiales en lavavajillas profesionales



Higiene estricta



50% de ahorro



Calidad premium



Amplia gama



Tecnología silenciosa

# LIEBHERR

Máximas prestaciones,  
alto rendimiento

¿Por qué **LIEBHERR**?



Calidad asegurada



Diseño



Tecnología puntera



Fácil limpieza



Expertos  
en refrigeración



Máxima  
profesionalidad



Refrigerantes  
alternativos  
no contaminantes



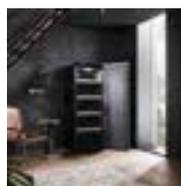
Eficiencia  
energética

Descubre la Nueva gama de **LIEBHERR**

**Gastronomía**



**Armarios de bodega**



**Laboratorio**



Panel de control  
**Smartmonitoring**,  
todos tus datos  
a la vista

El panel de control de **SmartMonitoring** le muestra todos los datos necesarios en cualquier momento con tan solo pulsar con un dedo. Para beneficiarse de estas y otras funciones, puede solicitar una licencia que le autorice a usar **SmartMonitoring**.