

frigicoll



Soluciones exclusivas
para **cocinas profesionales**



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



LAINOX®

Equipos profesionales para grandes chefs

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.



Descubre la calidad

fireX

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.



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**.