



6.000 m²
EN LOMAS DEL MIRADOR

Bienvenidos a nuestra nueva planta industrial.

HORNOS, EQUIPOS, MÁQUINAS,
CARROS, BANDEJAS Y ÚTILES
PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA



IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR
DE EQUIPOS Y ACCESORIOS



Tecnología y servicio desde 1979

Nueva planta industrial de **Pauna**



Un logro más que reafirma nuestro compromiso con la panadería y la gastronomía

Con la adquisición de un complejo fabril de 6.000 metros cuadrados en Lomas del Mirador, PAUNA pone en marcha una nueva planta industrial que permitirá incrementar la producción y consolidar un proyecto de crecimiento con tecnología de avanzada.

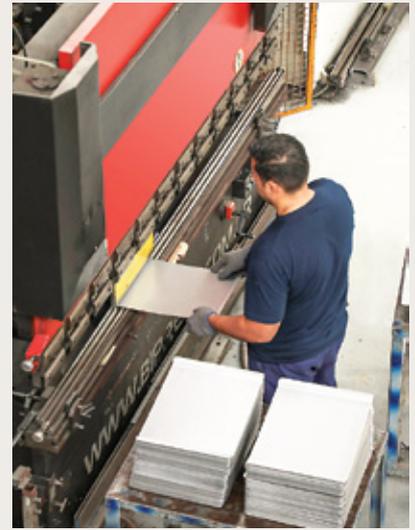
Este nuevo emprendimiento de PAUNA se suma a la planta ya existente en San Justo de 2000 metros cuadrados, dedicada al procesamiento de aceros y metales con equipos de alta tecnología de corte láser, CNC y robótica, que son la base para la construcción de nuestros hornos, equipos, máquinas, carros, bandejas y utilería en general.

Esta operación proporciona las herramientas necesarias para duplicar la capacidad de fabricación, lo que sumado a una cadena de suministro de más de 500 proveedores, entre los que están pequeñas y medianas empresas argentinas, así como importantes multinacionales, abrirá las puertas a un proyecto integral de modernización que reconvertirá las líneas de producción hacia formas cada vez más automatizadas.

El sistema productivo de PAUNA contempla el cumplimiento de los más exigentes estándares de calidad, que incluye etapas de auditoría y estrictos lineamientos en la fabricación de partes, repuestos, soldaduras, torneado de piezas, cabina de pintura, todo bajo la supervisión del Departamento de Ingeniería para el desarrollo de productos, y un cada vez más eficiente servicio de posventa.



Tecnología y servicio desde 1979



Por último, cabe agregar que esta nueva inversión ha sido posible gracias al apoyo y lealtad de clientes, proveedores, personal de la empresa y todos los que confiaron en este proyecto, una verdadera apuesta por el desarrollo de la industria nacional que reafirma nuestro compromiso con la calidad y con nuestros clientes y usuarios.

A todos ellos... ¡muchas gracias!

El equipo de PAUNA





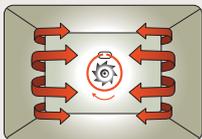
Tecnología y servicio desde 1979



PAUNA Beta 21

Hornos Convectores Eléctricos

Los Hornos Convectores Eléctricos BETA 21, en sus dos versiones de panel de control electromecánico o digital programable, son ideales para hornear productos de panadería y pastelería, y –por su diseño y medidas– responden con eficacia como terminales de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados. Son robustos, seguros, versátiles, consumen muy poco y garantizan una excelente cocción gracias a su exclusivo sistema de ventilación forzada.



- Íntegramente fabricados en acero inoxidable.
- Cocción uniforme y bajo consumo de energía.
- Son seguros y confiables, certificados por Normas de Seguridad Eléctrica (IRAM - IEC).

Beta 21 PP

La versión con panel digital programable suma a todas las prestaciones del Beta 21 I las siguientes funcionalidades:

- Funciones de recetas y programas que automatizan los procesos de cocción.
- Capacidad para memorizar hasta 6 programas de cocción y 6 recetas.
- Precalentado automático que optimiza la cocción.
- Pantalla de cuatro líneas y menú intuitivo de selección.
- Panel de comando recto, o panel inclinado y ergonómico que facilita la lectura de la pantalla y el control de las operaciones.



	Beta 21 I #500610	Beta 21 PP #500614
Panel de control	Electromecánico	Digital programable
Humidificador	-	Opcional

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	590 mm	550 mm	550 mm
Regulación temperatura 50 a 300°C	termostato	control digital	
Regulación tiempo 0 a 60 minutos	reloj eléctrico	control digital	
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	440 x 320 mm		
Cámara de cocción	Acero Inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Alimentación eléctrica monofásica	220 V - 50 Hz		
Consumo máximo (300°C)	2,7 Kw/h		
Termostato de seguridad	Sí		
Instalación eléctrica especial	No necesita		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	42 kg		

CERTIFICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ELECTRICA



(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com | ventas@pauna.com.ar

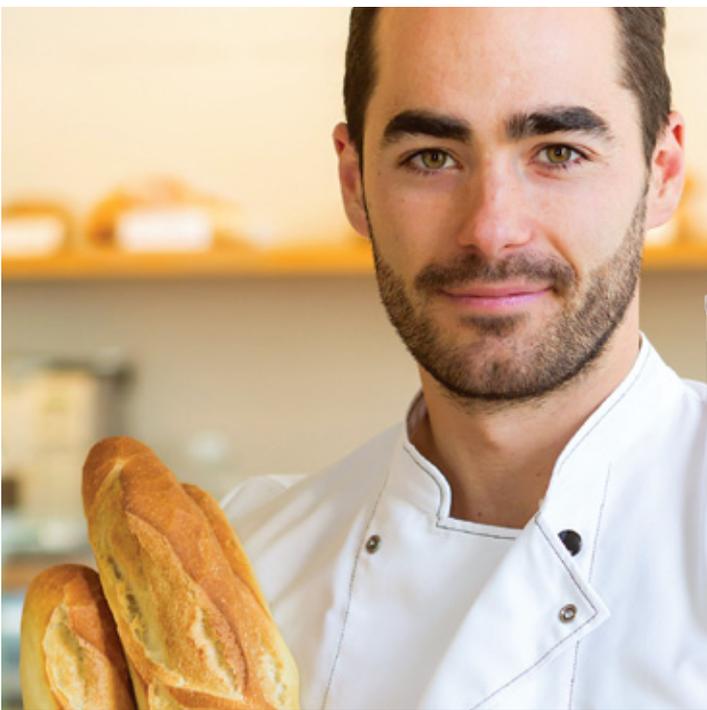
PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - B1752ANN Lomas del Mirador
Provincia de Buenos Aires - Argentina



Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.



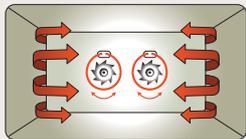
Tecnología y servicio desde 1979



PAUNA Beta 107

Hornos Conectores Eléctricos con Humidificador

Los Hornos Conectores con Humidificador BETA 107, en sus dos versiones de alimentación eléctrica trifásica y monofásica, han sido especialmente desarrollados para funcionar en locales de superficie reducida. Cuentan con vapor y tiempo de cocción temporizado con comando manual, temperatura programable y alarma sonora de finalización de ciclo. Tienen bajo consumo y máximo rendimiento, por lo que son ideales como



terminales de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados.

- Construcción de Acero Inoxidable.
- Cocción Uniforme con Humidificador.
- Seguros y Confiables.
- Bajo Consumo de Energía.
- Cable de alimentación con puntas estañadas, especialmente preparado para conexión directa a un interruptor termomagnético.



Beta 107 I-M

El Horno Eléctrico Beta 107 I-M con Humidificador proporciona las mismas prestaciones que el de la opción trifásica, pero es ideal para aquellos locales o negocios que disponen de instalaciones monofásicas. Ambas versiones se proveen sin ficha de conexión.

	Beta 107 I-T #500630	Beta 107 I-M #500634
Alimentación eléctrica	Trifásica 3 x 380 V / 50 Hz	Monofásica 220 V / 50 Hz
Consumo eléctrico	14 amp	28,41 amp

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	860 mm	720 mm	640 mm
Regulación termostato	50 - 300°C		
Regulación tiempo	0 a 60 minutos		
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	600 x 400 mm		
Cámara de cocción	Acero inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Termostato de seguridad	Sí		
Humidificador	Sí		
Potencia	6,25 Kw/h		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	60 kg		

CERTIFICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ELECTRICA



(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com | ventas@pauna.com.ar

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - B1752ANN Lomas del Mirador
Provincia de Buenos Aires - Argentina



Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

Accesorios para Hornos **Beta 21** y **Beta 107**

Bases de apoyo para hornos de acero inoxidable o de hierro con pintura A.T. o Epoxi

BETA 21

PARA 1 HORNO BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 8 bandejas de 44 x 32 cm
- Separación entre guías 7,9 cm
- Estructura de caño de 20 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Medidas base inferior: Ancho 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 59,5 cm
- Medidas base superior: Ancho 65,5 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 46,8 cm
- Altura total: 121,7 cm
- Estructura de caño inferior de 25. Caño superior 30. Tapas de chapa DD18

BETA 107

PARA 1 HORNO BETA 107



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 90 cm - Profundidad: 65 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 16 bandejas de 60 x 40 cm
- Separación entre guías 7,8 cm
- Estructura de caño de 25 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 107



Especificaciones

- Medidas: Ancho 90,0 cm - Profundidad: 71 cm - Alto: 90,0 cm
- Estructura de caño de 20.

Bandejas, rejillas, asaderas, placas, moldes, saca bandejas, guantes, etc.



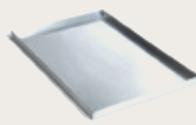
Bandejas planas aluminizadas.
Opcional: con teflon



Bandejas de aluminio onduladas perforadas.
Opcional: con teflon



Bandejas de aluminio perforadas planas.
Opcional: con teflon



Bandejas planas aluminizadas con pestaña.
Opcional: con teflon



Bandejas aluminizadas para muffins.
Opcional: con teflon



Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



Bandejas aluminizadas para pan de panchos.
Opcional: con teflon



Bandejas de chapa enlozadas.



Asaderas de chapa vitrificadas.



Parrilla cromada para asar en asadera vitrificada.



Rejillas de acero inoxidable o de hierro cromadas.



Piedra refractaria para pizza (se puede apoyar sobre rejilla o sobre el piso del horno).



Moldes enlozados para pizzas.



Saca bandejas y/o latas metálico.



Saca pizzeras metálico mango de madera.



Manoplas de tela.



Guantes de Kevlar.



5002

HORNOS ELECTRICOS PARA 1 BANDEJA



CODIGO	DESCRIPCION
500230	PAUNA para 1 bandeja 44 x 32 cm

5010

CAMARAS DE FERMENTACION



CODIGO	DESCRIPCION
501030	PAUNA para 8 bandejas 60 x 40 cm
501038	PAUNA para 16 bandejas 60 x 40 / 70 x 45 cm
501050	PAUNA para 2 carros 90 x 70 cm

5006

HORNOS CONVECTORES ELECTRICOS
PARA 4 BANDEJAS | CON O SIN HUMIDIFICADOR

Beta 21 I

CODIGO	DESCRIPCION
500610	PAUNA Beta 21 I Eléctrico Monofásico para 4 bandejas 44 x 32 cm Panel Electromecánico



Beta 21 PP

500614	PAUNA Beta 21 PP Eléctrico Monofásico para 4 bandejas 44 x 32 cm Panel Digital Programable
--------	---

500615	PAUNA Beta 21 PPH Eléctrico Monofásico para 4 bandejas 44 x 32 cm Panel Digital Programable con Humidificador
--------	---



Beta 107 I

500630	PAUNA Beta 107 I-T Eléctrico Trifásico para 4 bandejas 60 x 40 cm Panel Electromecánico con Humidificador
--------	---

500634	PAUNA Beta 107 I-M Eléctrico Monofásico para 4 bandejas 60 x 40 cm Panel Electromecánico con Humidificador
--------	--

5030

TOSTADORAS ELECTRICAS



CODIGO	DESCRIPCION
503020	PAUNA Carlitera Estandar
503024	PAUNA Carlitera Estandar con portatostador



503028	PAUNA Carlitera Automática
503032	PAUNA Carlitera Automática con portatostador

5034

ANAFES ELECTRICOS



CODIGO	DESCRIPCION
503410	PAUNA 1 hornalla de 2 kw



503420	PAUNA 2 hornallas de 1,5 kw y 2 kw
--------	---------------------------------------



La calidad de PAUNA está presente en los mercados internacionales

Actualmente los productos de PAUNA son exportados a toda América del Sur, América del Norte y a los países del Caribe, lo que demuestra el cumplimiento de estrictos requisitos técnicos exigidos por el mercado internacional.





PAUNA SIGMA Advance

Hornos Rotativos PAUNA SIGMA A-4570 / PAUNA SIGMA A-7090



La nueva generación de **Hornos Rotativos PAUNA SIGMA Advance** cuentan con panel de comando digital programable de serie, que permite proyectar una amplia variedad de programas de cocción para cada especialidad horneada. Herederos de la serie Full, creada hace ya más de 15 años, su probada performance ha sido mejorada continuamente hasta ofrecer hoy una óptima capacidad productiva, un horneado de gran calidad y una elevada eficiencia energética. Sus dos versiones (A-4570 y B-7090) cubren las necesidades de los panaderos y pasteleros, y son ideales para usar en forma individual o como parte de una producción a gran escala en un diagrama de horneado múltiple.



Tecnología y servicio desde 1979



Hornos Rotativos PAUNA SIGMA Advance

Ideales para medianas y grandes producciones.
 Panel digital programable. Capacidad para un carro.
 Construidos en acero inoxidable.



- Construcción interna y revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Piso plano reforzado de acero inoxidable.
- Enganche superior.
- Vaporizador en cascada de gran superficie con tapa protectora perforada de acero inoxidable.



- Campana semicircular para mayor captación de vapor al abrir la puerta.
- Robusto intercambiador de calor de 4 pasos en acero inoxidable.
- Puerta con vidrio curvo.

- Burletes de caucho siliconado.
- Manija bate.
- Sobre techo.
- Extracción forzada de vapor.
- Doble control de temperatura.
- Tablero de comando (24V) digital programable.
- Tablero de potencia exterior (funciones en 24V).
- Parada automática, y posicionamiento del carro al abrir la puerta.
- Iluminación interna total del carro.
- Amplio visor frontal para un mejor control de la cocción.
- Energía calórica a gas, gasoil o eléctrica.

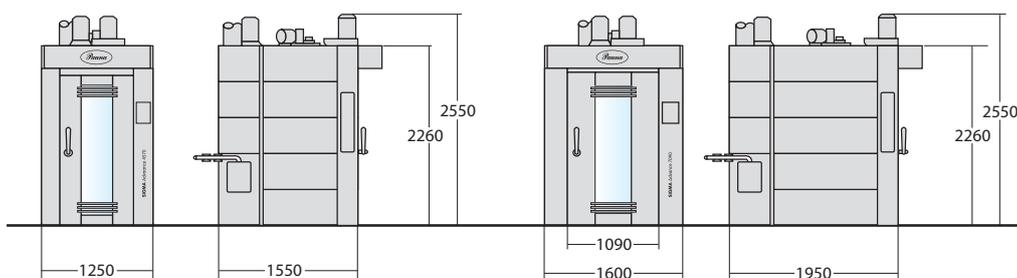
OPCIONALES

- Tablero de comando electromecánico.
- Bastidor, plato y rampa (para enganche inferior).
- Burletes de acero inoxidable.

Características técnicas		SIGMA A-4570	SIGMA A-7090	
Medida bandejas en mm		450 x 700	700 x 900	450 x 700
Cantidad bandejas (unidades)		15 / 18 / 20	15 / 18 / 20	30 / 36 / 40
Superficie de Cocción (m ²)		4.7	9.45	
Potencia calórica (kcal)		50.000	70.000	
Gas o Gasoil	Potencia en HP	2.5	2.5	
	Potencia en Kw	1.84	1.84	
Eléctrico	Potencia en HP	2.5	2.5	
	Potencia en Kw	37.840	55.840	
Producción por hora (kg)		70/75	140/150	
Medidas	Frente (mm)	1250	1600	
	Fondo (mm)	1550	1950	
	Alto (mm)	2550	2550	
Peso (kg)		770	1280	
Medida mínima de acceso	Ancho en mm (horno desarmado)	1300	1300	

PAUNA SIGMA A-4570

PAUNA SIGMA A-7090



CERTIFICACIÓN



INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO
 MATRICULA Nº 2388

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
 Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





PAUNA SIGMA Basic

Hornos Rotativos SIGMA B-4570 / SIGMA B-7090

Los **Hornos Rotativos PAUNA SIGMA Basic** son la nueva generación heredera de la serie Standard con más 15 años de trayectoria en el mercado. Esta nueva evolución ha sido preparada para responder a jornadas de cocción rigurosas, y son el resultado de un proceso de mejora continua que asegura una excelente calidad de horneado y eficiencia energética. Robustos y económicos, sus dos versiones (B-4570 y B-7090) cubren todas las necesidades de los panaderos y pasteleros y están preparados para satisfacer demandas de producción medianas y de gran escala. De serie, disponen de un panel de control electromecánico preparado para las exigencias de un servicio pesado, pero también se puede optar por un panel digital programable.



Tecnología y servicio desde 1979



Hornos Rotativos PAUNA SIGMA Basic

Ideales para medianas y grandes producciones.

Capacidad para un carro.

Construidos en acero inoxidable.



- Construcción interna y revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Piso plano reforzado de acero inoxidable.
- Enganche superior.
- Vaporizador en cascada de gran superficie.
- Campana recta.
- Puerta con vidrio recto doble.
- Burletes de caucho siliconado.
- Manija curva.
- Extracción forzada de vapor.
- Doble control de temperatura.
- Tablero de comando (24V).
- Parada automática, y posicionamiento del carro al abrir la puerta.
- Iluminación interna total del carro.
- Energía calórica a gas, gasoil o eléctrica.

OPCIONALES

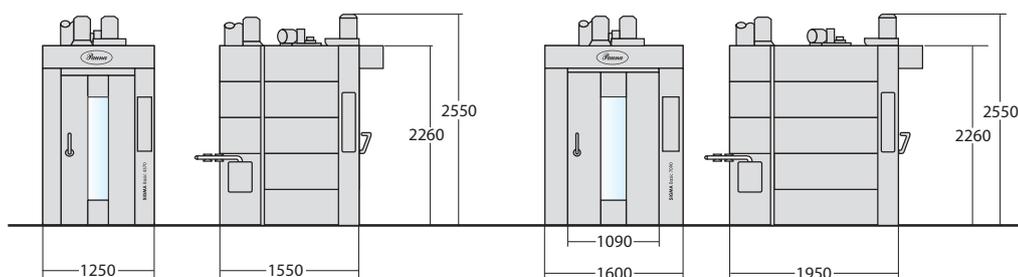
- Tablero de comando (24V) digital programable.
- Bastidor, plato y rampa (para enganche inferior).
- Sobretecho.
- Burletes de acero inoxidable.

Características técnicas		SIGMA B-4570	SIGMA B-7090	
Medida bandejas en mm		450 x 700	700 x 900	450 x 700
Cantidad bandejas (unidades)		15 / 18 / 20	15 / 18 / 20	30 / 36 / 40
Superficie de Cocción (m ²)		4.7	9.45	
Potencia calórica (kcal)		50.000	70.000	
Gas o Gasoil	Potencia en HP	2.5	2.5	
	Potencia en Kw	1.84	1.84	
Eléctrico	Potencia en HP	2.5	2.5	
	Potencia en Kw	37.840	55.840	
Producción por hora (kg)		70/75	140/150	
Medidas	Frente (mm)	1250	1600	
	Profund. (mm)	1550	1950	
	Alto (mm)	2550	2550	
Peso (kg)		770	1130	
Medida mínima de acceso	Ancho en mm (horno desarmado)	1300	1300	

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

PAUNA SIGMA B-4570

PAUNA SIGMA B-7090



CERTIFICACIÓN



INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO

MATRICULA Nº 2388

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





PAUNA SIGMA 8 Bandejas

Hornos Rotativos PAUNA SIGMA 8-4570-CF / SIGMA 8-4570

Desarrollados para establecimientos de espacios reducidos o para puntos calientes con cocción a la vista del público, los **Hornos Rotativos PAUNA SIGMA de 8 Bandejas** de 45 x 70 cm o de 40 x 60 cm son la solución ideal para la terminación de productos de panadería y pastelería, debido a su óptima relación entre productividad y superficie ocupada, apenas poco más de 1,5 metros cuadrados. Sus dos presentaciones de alimentación a gas o eléctrica, junto a sus complementarias y opcionales, la cámara fermentadora de 16 bandejas o la base de apoyo metálica desarmable, conforman una alternativa productiva que permite satisfacer todas las necesidades de los usuarios de este segmento.



Tecnología y servicio desde 1979



Hornos Rotativos PAUNA SIGMA 8 bandejas

Ideales para espacios reducidos o puntos calientes.
Versiones con cámara fermentadora o base de apoyo metálica.



PAUNA SIGMA 8-4570-CF

Horno Rotativo de 8 bandejas
45x70 ó 40x60

- Construcción interna y revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Base de apoyo metálica reforzada y desarmable.
- Puerta con vidrio recto doble.
- Bultete de caucho siliconado.
- Doble control de temperatura.
- Tablero de comando (24V).
- Tablero de potencia exterior (funciones en 24V).
- Parada automática al abrir la puerta y posicionamiento del carro.
- Iluminación interna total de la cámara de cocción.
- Amplio visor frontal para un mejor control de la cocción.
- Campana recta.
- Energía calórica a gas o eléctrica.



PAUNA CFPX 16

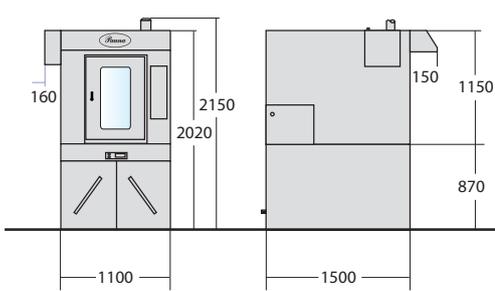
Cámara Fermentadora de
16 bandejas 45x70 ó 40x60

- Construcción en acero inoxidable.
- Bultete de caucho siliconado.
- Vaporización eléctrica con paño cerámico.
- Alimentación automática de agua.
- Control de temperatura digital.
- Tablero de comando individual.

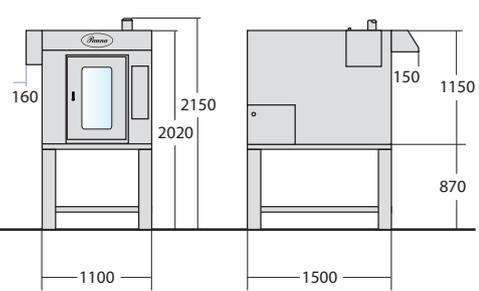
Características técnicas		SIGMA 8-4570	CFPX 16
Medida bandejas en mm		450 x 700 400 x 600	450 x 700 400 x 600
Cantidad bandejas (unidades)		8	16
Superficie de Cocción (m²)		2.52	-
Potencia calórica (kcal)		30.000	-
Gas	Potencia en HP	3/4	-
	Potencia en Kw	0.55	-
Eléctrico	Potencia en HP	3/4	-
	Potencia en Kw	16.750	1.000
Producción por hora (kg)		35/48	-
Medidas	Frente (mm)	1100	1100
	Fondo (mm)	1500	1500
	Alto (mm)	1150	870
Peso (kg)		380	110

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

PAUNA SIGMA 8-4570-CF CON CAMARA FERMENTADORA



PAUNA SIGMA 8-4570 CON BASE DE APOYO METALICA



(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





PAUNA Service

Nuestra Red Oficial de Posventa presente en las 23 provincias del país

PAUNA S.A. a través de su oficina de coordinación general de Servicios Técnicos, el departamento Técnico Central y el departamento de Ingeniería respalda, capacita y mantiene informados sobre todas las novedades a los más de 100 servicios técnicos oficiales distribuidos a lo largo y ancho de todo el país.

Repuestos 100% Originales:

PAUNA garantiza el suministro de repuestos originales de todos los componentes de sus productos.

Capacitación Permanente:

Capacitamos en forma permanente a los técnicos oficiales y aquellos técnicos particulares interesados en la reparación de los equipos, y proveemos manuales de uso y mantenimiento, planos de despiece, planos de circuito eléctrico y planos de desarrollo a todos los servicios técnicos oficiales.

Consúltenos sobre el Servicio Técnico más cercano a su domicilio.



PAUNA SERVICE CENTRAL

011 7700-3303 | interno 1129
serviciotécnico@pauna.com.ar



5210

HORNOS ROTATIVOS PAUNA SIGMA | ALIMENTACIÓN A GAS, ELÉCTRICA O GAS OIL



Pauna Sigma 8
8 bandejas 70x45 ó 60x40



Pauna Sigma 8-CF
8 bandejas 70x45 ó 60x40
con cámara fermentadora



Pauna Sigma Basic 7090
15, 18, 20 bandejas 90x70
ó 30, 36, 40 bandejas 70x45



Pauna Sigma Advance 7090
15, 18, 20 bandejas 90x70
ó 30, 36, 40 bandejas 70x45

CODIGO	DESCRIPCION
521012	PAUNA Sigma 8 Rotativo alimentación a gas 8 bandejas 70 x 45 ó 60 x 40
521014	PAUNA Sigma 8-CF Rotativo alimentación a gas 8 bandejas 70 x 45 ó 60 x 40 con Cámara Fermentadora
521016	PAUNA Sigma 8 Rotativo alimentación eléctrica 8 bandejas 70 x 45 ó 60 x 40
521018	PAUNA Sigma 8-CF Rotativo Alimentación Eléctrica 8 bandejas 70 x 45 ó 60 x 40 con Cámara Fermentadora
521040	PAUNA Sigma Basic 4570 Carros Rotativos / Gas 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521041	PAUNA Sigma Basic 4570 Carros Rotativos / Gas Oil 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521042	PAUNA Sigma Basic 4570 Carros Rotativos / Eléctrico 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521044	PAUNA Sigma Advance 4570 Carros Rotativos / Gas 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521045	PAUNA Sigma Advance 4570 Carros Rotativos / Gas Oil 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521046	PAUNA Sigma Advance 4570 Carros Rotativos / Eléctrico 15, 18, 20 bandejas 70 x 45
521082	PAUNA Sigma Basic 7090 Carros Rotativos / Gas 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45
521083	PAUNA Sigma Basic 7090 Carros Rotativos / Gas Oil 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45
521084	PAUNA Sigma Basic 7090 Carros Rotativos / Eléctrico 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45
521086	PAUNA Sigma Advance 7090 Carros Rotativos / Gas 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45
521087	PAUNA Sigma Advance 7090 Carros Rotativos / Gas Oil 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45
521088	PAUNA Sigma Advance 7090 Carros Rotativos / Eléctrico 15, 18, 20 bandejas 90 x 70 ó 30, 36, 40 bandejas 70x45

5212

HORNOS CONVECTORES PAUNA | A CINTA CONTINUOS CON ALIMENTACIÓN A GAS O ELÉCTRICA



CODIGO	DESCRIPCION
521220	Horno Convector a Cinta Continuo de acero inoxidable con alimentación eléctrica
521260	Horno Convector a Cinta Continuo de acero inoxidable con alimentación a gas

5214

HORNOS PASTELEROS | CON ALIMENTACIÓN A GAS



CODIGO	DESCRIPCION
521424	1050 x 815 mm - acero inoxidable

5232

ANAFES A GAS | MECHERO DE CAÑO



CODIGO	DESCRIPCION
523212	1 quemador 5000 cal/h de mesa 34 x 34 cm
523214	1 quemador 8000 cal/h de mesa 34 x 34 cm
523222	2 quemadores 34 x 64 cm 3000-5000 cal/h de mesa
523224	2 quemadores 34 x 64 cm 5000-5000 cal/h de mesa
523230	1 quemador 5000 cal/h de pie
523232	1 quemador 8000 cal/h de pie
523242	2 quemadores 3000-5000 cal/h de pie
523244	2 quemadores 5000-8000 cal/h de pie



AMASADORAS A ESPIRAL

Modelos: ARP 80 / ARP 160

Diseñadas para responder a todas las necesidades del proceso de amasado, las **Amasadoras Rápidas a Espiral PAUNA** se presentan en dos modelos, para 80 y 160 kg de masa, y están equipadas con 2 velocidades, 2 temporizadores e inversión del sentido de giro de la batea. Sólidamente construidas, con materiales de primera calidad y de gran robustez, están especialmente preparadas para resolver con rapidez las exigencias de la panificación y pastelería modernas: garantizar la calidad del amasado, reducir el sobado y lograr mayores rendimientos.



Tecnología y servicio desde 1979



AMASADORAS A ESPIRAL PAUNA

Ideales para panadería, pastelería, pizzería y catering



Características técnicas	ARP 80 Cód. 440816	ARP 160 Cód. 440828
Capacidad de harina	50 kg	100 kg
Capacidad de masa	80 kg	160 kg
Capacidad	120 litros	240 litros
Estructura	Acero de gran espesor	Acero de gran espesor
Recubrimiento	Pintura epoxi	Pintura epoxi
Cubierta de cabezal	Plástico	Plástico
Batea	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Brazo amasador	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Transmisión	Correas	Correas
Protección batea	Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la protección	Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la protección
Parada de emergencia	Con pulsador	Con pulsador
Motor brazo amasador	2 velocidades Corriente alterna trifásica 220 V 60 Hz / 380 V 50 Hz 4,25 / 7 HP	2 velocidades Corriente alterna trifásica 220 V 60 Hz / 380 V 50 Hz 9 / 16 HP
Motor batea	Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 220/380 V - 50/60 Hz 0,75 HP	Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 220/380 V - 50/60 Hz 1,5 HP
Ancho	720 mm	920 mm
Largo	1280 mm	1700 mm
Alto	1300 mm	1550 mm
Peso	390 kg	600 kg

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





SOBADORAS

Modelos: Chica de Mesa / Mediana Pastelera / Pesada Panadera

PAUNA dispone de tres sobadoras destinadas a cubrir todas las necesidades, desde las pequeñas elaboraciones hasta el laminado de masas duras para panificación. Debido a su gran robustez, fundada en sus cilindros laminados sin costuras y su transmisión por engranajes, las **Sobadoras PAUNA** permiten resistir las exigencias del servicio más pesado. Las sobadoras medianas y pesadas están equipadas con parada de emergencia y pulsador, y fueron diseñadas para responder con eficiencia a procesos de elevada producción horaria. Disponibles de serie con mesa y tolva de acero inoxidable y, en forma opcional, con mesa y tolva de madera.



Tecnología y servicio desde 1979



Sobadoras PAUNA

Para pequeñas elaboraciones, restaurantes, pastelerías, panaderías, etc.



Sobadora Chica de Mesa
con mesa y tolva de madera*



Sobadora Mediana Pastelera
con mesa y tolva de acero inoxidable



Sobadora Pesada Panadera
con mesa y tolva de acero inoxidable

Sobadoras de Mesa

- Transmisión a reductor doble, con engranajes de bronce en baño de aceite
- Cilindros de acero sin costuras
- Mesa y tolva con laminado fenólico resistente al agua

(*) La base de apoyo que aparece en la imagen es opcional

Sobadoras Mediana Pastelera y Pesada Panadera

- Totalmente blindadas
- Estructura de gran robustez
- Cilindros laminados sin costuras
- Transmisión con engranajes helicoidales en baño de aceite
- Alta velocidad
- Elevada producción horaria
- Regulación por cremallera
- Mesa y tolva acero inoxidable
- Recubrimiento exterior de pintura epoxi
- Pulsador de arranque y parada
- Parada de emergencia

OPCIONAL

- Mesa y tolva de madera

Características técnicas	CHICA DE MESA	MEDIANA PASTELERA		PESADA PANADERA
	Madera Cód. 447412	Madera Cód. 447420	Acero Cód. 447478	Madera Cód. 447422 Acero Cód. 447480
Largo cilindro	400 mm	550 mm		600 mm
Diámetro cilindro	70 mm	130 mm		170 mm
Motor	0,75 HP	2 HP		5,5 HP
Consumo	0,55 Kw	1,48 Kw		4,05 Kw
Ancho	670 mm	1050 mm		1200 mm
Largo	750 mm	1050 mm		1250 mm
Alto	460 mm	1300 mm		1500 mm
Peso	62 kg	240 kg		330 kg

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





TRINCHADORA COMPACTA JUNIOR

Sus reducidas medidas convierten a la **Trinchadora Compacta Junior PAUNA** en el equipo ideal para la elaboración de pan cuando los espacios de trabajo son limitados.

- Sistema de armado de pan con fieltro.
- Carga de bastón de masa y salida de la trinchada de pan desde la misma posición de trabajo.
- Permite el armado de pan a partir de masa blanda o masa sostenida.
- Bandas transportadoras de PVC (aprobadas por SENASA grado alimentario).
- Ruedas con freno.
- Recubrimiento exterior de pintura epoxi.

TRINCHADORA COMPACTA JUNIOR

Cód. 447818

Datos técnicos

Ancho	600 mm
Largo	1300 mm
Alto	1300 mm
Peso	160 kg
Motor	1 HP
Consumo	0,736 kw
Accesorios	3 moldes

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.



Tecnología y servicio desde 1979



TRINCHADORA COMPACTA

Para bandejas de hasta 70x45

La **Trinchadora Compacta para panificación PAUNA** cuenta con un sistema sincronizado que, mediante fieltros giratorios, procesa el corte y armado del pan en la forma deseada. Apta para bandejas de hasta 70 x 45 cm, el equipo está orientado a los establecimientos de mediana y alta producción.

Datos técnicos

TRINCHADORA COMPACTA

Cód. 447830

Ancho	800 mm	
Largo	2005 mm	
Alto	1360 mm	
Bandejas	70x45 cm	
Peso	400 kg	
Motores	1 HP	1/2 HP
Consumo	1,104 kw	
Accesorios	3 moldes	

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



4402

AMASADORAS REDONDAS | CON MANDO



CODIGO	DESCRIPCION
440224	PAUNA 30 kg de masa trifásica
440232	PAUNA 50 kg de masa trifásica
440236	PAUNA 70 kg de masa trifásica
440238	PAUNA 90 kg de masa trifásica
440240	PAUNA 130 kg de masa trifásica

4404

AMASADORAS REDONDAS | BATEA LOCA



CODIGO	DESCRIPCION
440420	Amasadora Redonda PAUNA 20 kg de masa - monofásica
440424	Amasadora Redonda PAUNA 24 kg de masa - monofásica
440430	Amasadora Redonda PAUNA 30 kg de masa - trifásica

4406

AMASADORAS REDONDAS | TERMICAS - BATEA LOCA



CODIGO	DESCRIPCION
440624	Amasadora Redonda PAUNA 24 kg de masa - monofásica
440630	Amasadora Redonda PAUNA 30 kg de masa - trifásica

4408

AMASADORAS RAPIDAS Y DOSIFICADOR DE AGUA



CODIGO	DESCRIPCION
440816	Amasadora Rápida PAUNA 50 kg harina - 2 veloc.
440828	Amasadora Rápida PAUNA 100 kg harina - 2 veloc.
440900	Dosificador de Agua Caudalímetro Digital



Dosificador de agua

4422

BATIDORAS A MUÑECA



CODIGO	DESCRIPCION
442216	36 lts. Reforzada PAUNA 3 veloc. trifásica
442220	36 lts. Reforzada PAUNA 3 veloc. monofásica

4426

BATIDORAS PLANETARIAS



10 litros

30 litros

CODIGO	DESCRIPCION
442616	Batidora PAUNA 10 litros 1 veloc.
442622	Batidora PAUNA 30 litros 2 veloc.
442628	Batidora Reforzada 60 lts. 2 veloc.
442634	Batidora Reforzada Automát. 60 litros 2 veloc.



60 litros

4454

GALLETERAS



CODIGO	DESCRIPCION
445420	Bizcomática PAUNA con 6 moldes



6 matrices de corte

4458

GRISINERA-PANCHERA AUTOMATICA



CODIGO	DESCRIPCION
445820	Grisinera-Panchera Automática PAUNA 30 cm - 2 veloc. 1 Cabezal p/Grisines 1 Cabezal p/Pan de Panchos

4470

RALLADORAS DE PAN



CODIGO	DESCRIPCION
447018	Ralladora PAUNA P-200 mediana 1 boca monofásica/trifásica

4474

SOBADORAS



Sobadora Mediana Pastelera

Sobadora Pesada Panadera



Sobadora de Mesa

CODIGO	DESCRIPCION
447412	Sobadora de Mesa PAUNA 70/400 mm 3/4 HP Monofásica - Mesa de madera
447420	Pastelera Mediana PAUNA 125/550 mm - 2 HP Mesa de madera
447422	Panadera PAUNA 170/600 mm - 5,5 HP Mesa de madera
447478	Pastelera Mediana PAUNA 125/550 mm - 2 HP Mesa de acero inoxidable
447480	Panadera PAUNA 170/600 mm - 5,5 HP Mesa de acero inoxidable

4478

TRINCHADORAS COMPACTAS



CODIGO	DESCRIPCION
447818	Trinchadora Compacta PAUNA Junior trifásica
447820	Trinchadora Compacta PAUNA Junior monofásica
447830	Trinchadora Compacta PAUNA 70x45

4810

CHURRERAS Y ARMAZONES



Churrera de 8 kg 5 bocas



Churrera de 4 kg con cinta transportadora

CODIGO	DESCRIPCION
481010	2 kg 1 boca
481014	4 kg 3 bocas
481018	6 kg 4 bocas
481022	8 kg 5 bocas
481024	13 kg 6 bocas
481040	4 kg con caballete y cinta transportadora de 0,70 mts.
481044	6 kg con caballete y cinta transportadora de 1 mts.
481052	8 kg con caballete y cinta transportadora de 2 mts.
481060	13 kg con caballete y cinta transportadora de 2 mts.

4820

RELLENADORAS



CODIGO	DESCRIPCION
482010	De Churros o Cubanitos con expulsador
482030	Pico Rellenador de Churros Fino
482040	Pico Rellenador de Cubanitos Grueso
482050	Tolva de Aluminio para Rellenador
482060	Cupla para Sostén Pico de Rellenadora de Churros

4830

GRISINERAS MANUALES



CODIGO	DESCRIPCION
483010	12 canales 8 mm c/u

4840

PANCHERAS MANUALES



CODIGO	DESCRIPCION
484010	6 canales 2,2 cm c/u



MATERIALES DE BANDEJAS

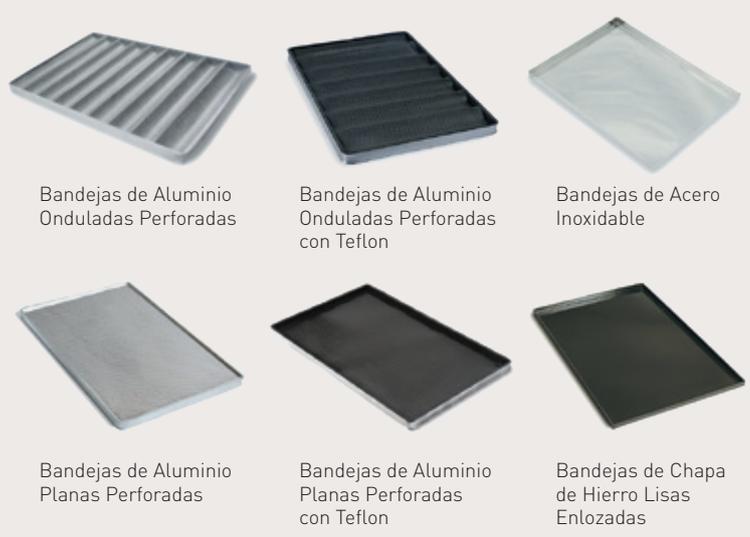
- Aluminio
- Chapa de Hierro
- Chapa Aluminizada
- Acero Inoxidable



BANDEJAS PAUNA

Medidas estándar y especiales: 44x32 / 60x40 / 70x45 / 70x48 / 80x60 / 90x70 y otras

Las bandejas para hornear o para almacenar son un accesorio de gran importancia para los productos de panadería, pastelería y gastronomía. Y no sólo son importantes por sus medidas o materiales, sino también por las ventajas que pueden aportar en materia de inalterabilidad y durabilidad. En estas ventajas trabaja el Departamento de Ingeniería de PAUNA, para brindar siempre productos más eficientes y de mejor calidad.



Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

MAS DE **270** MODELOS EN MEDIDAS ESTANDAR Y ESPECIALES

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



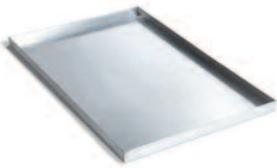
66

BANDEJAS PARA HORNO | CON PESTAÑA - CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
006610	1 mm 44 x 32 x 1,2 cm
006614	1,50 mm 60 x 40 x 2 cm
006618	1,50 mm 70 x 45 x 2 cm
006680	Medida especial

CON
TEFLON

76

BANDEJAS PARA VITRINAS

CODIGO DESCRIPCION

007616	36 x 26 x 2 cm
007618	37 x 27 x 2 cm

CODIGO	DESCRIPCION
007620	40 x 30 x 2 cm
007622	46 x 29 x 2 cm
007626	56 x 29 x 2 cm
007628	46 x 36 x 2 cm
007632	45 x 28 x 2.5 cm
007638	45 x 35 x 2.5 cm
007640	44 x 27 x 3 cm
007644	44 x 34 x 3 cm
007680	Medida especial

82

ROSETAS DE ALUMINIO

CODIGO	DESCRIPCION
008206	Esmerilada maciza diámetro 6 cm
008207	Esmerilada maciza diámetro 7 cm

86

PALAS SACALATAS | EN ALEACION DE ALUMINIO

CODIGO	DESCRIPCION
008610	Pala sacalatas 90 x 17 cm

96

TORTEROS DE ALUMINIO

CODIGO	DESCRIPCION
009600	Redondo 3 pisos
009605	Cuadrado 3 pisos
009610	Redondo 5 pisos
009620	Cuadrado 5 pisos
009630	Redondo c/brazos 5 Pisos
009640	Cuadrado c/brazos 5 pisos
009670	Perno para tortero 5 cm
009672	Perno para tortero 15 cm

100

PORTATORTAS DE ALUMINIO

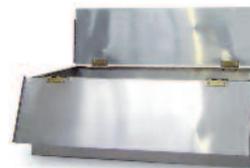
CODIGO	DESCRIPCION
010006	35 x 35 x 62 cm 6 estantes

104

PORTAMASAS DE ALUMINIO

CODIGO	DESCRIPCION
010406	Para 6 bandejas de 46 x 29 cm
010408	Para 8 bandejas de 46 x 29 cm
010410	Para 10 bandejas de 46 x 29 cm
010480	Medida especial

108

CAJAS DE ALUMINIO PARA SANDWICHES DE MIGA

CODIGO	DESCRIPCION
010850	Para 500 sandwiches
010870	Para 700 sandwiches

116

CEDAZOS DE ALUMINIO | MALLA DE ACERO

CODIGO	DESCRIPCION
011622	p/Harina 22 x 15 cm
011626	p/Harina 26 x 18 cm
011630	p/Harina 30 x 22 cm
011634	p/Harina 34 x 25 cm
011722	p/Pan Rallado 22 x 15 cm
011726	p/Pan Rallado 26 x 18 cm
011730	p/Pan Rallado 30 x 22 cm
011734	p/Pan Rallado 34 x 25 cm
011922	p/Azúc. Negra 22 x 15 cm
011926	p/Azúc. Negra 26 x 18 cm
011930	p/Azúc. Negra 30 x 22 cm
011934	p/Azúc. Negra 34 x 25 cm



1

BANDEJAS PARA PAN | MARCO ALUMINIO



CODIGO	DESCRIPCION
000112	60 x 40 x 6 ondas
000114	60 x 40 x 7 ondas
000116	60 x 40 x 8 ondas

CODIGO	DESCRIPCION
000124	70 x 45 x 7 ondas
000126	70 x 45 x 8 ondas
000128	70 x 45 x 9 ondas
000140	80 x 60 x 8 ondas
000144	80 x 60 x 10 ondas
000160	90 x 70 x 10 ondas
000164	90 x 70 x 12 ondas
000180	Medida especial

4

BANDEJAS PARA PAN | MARCO ALUMINIO - CON TEFLON

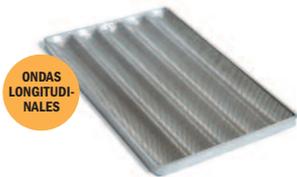


CODIGO	DESCRIPCION
000416	60 x 40 x 8 ondas

CODIGO	DESCRIPCION
000426	70 x 45 x 8 ondas
000428	70 x 45 x 9 ondas
000440	80 x 60 x 8 ondas
000444	80 x 60 x 10 ondas
000460	90 x 70 x 10 ondas
000464	90 x 70 x 12 ondas
000480	Medida especial

16

BANDEJAS PARA PAN | MARCO ALUMINIO



CODIGO	DESCRIPCION
001680	Medida especial

CODIGO	DESCRIPCION
001610	44 x 32 x 5 ondas
001612	60 x 40 x 5 ondas
001614	60 x 40 x 6 ondas
001624	70 x 45 x 5 ondas
001626	70 x 45 x 6 ondas
001680	Medida especial

20

BANDEJAS PARA PAN | MARCO ALUMINIO - CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
002080	Medida especial

CODIGO	DESCRIPCION
002010	44 x 32 x 5 ondas
002012	60 x 40 x 5 ondas
002014	60 x 40 x 6 ondas
002024	70 x 45 x 5 ondas
002026	70 x 45 x 6 ondas
002080	Medida especial

48

BANDEJAS | MARCO ALUMINIO PLANAS PERFORADAS



CODIGO	DESCRIPCION
004812	60 x 40 cm
004816	70 x 45 cm
004820	80 x 60 cm
004824	90 x 70 cm
004880	Medida especial

50

BANDEJAS | MARCO ALUMINIO PLANAS PERFORADAS - CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
005012	60 x 40 cm
005016	70 x 45 cm
005020	80 x 60 cm
005024	90 x 70 cm
005080	Medida especial

52

BANDEJAS | MARCO ALAMBRE PLANAS PERFORADAS



CODIGO	DESCRIPCION
004808	44 x 32 cm
004810	60 x 40 cm
004880	Medida especial

54

BANDEJAS | MARCO ALAMBRE PLANAS PERFORADAS - CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
005008	44 x 32 cm
005010	60 x 40 cm
005080	Medida especial

64

BANDEJAS DE ALUMINIO PARA HORNO | CON PESTAÑA



CODIGO	DESCRIPCION
006410	1 mm 44 x 32 x 1,2 cm
006412	1 mm 60 x 40 x 2 cm
006413	1,25 mm 60 x 40 x 2 cm
006414	1,50 mm 60 x 40 x 2 cm
006416	1 mm 70 x 45 x 2 cm
006417	1,25 mm 70 x 45 x 2 cm
006418	1,50 mm 70 x 45 x 2 cm
006480	Medida especial



402

BANDEJAS PLANAS PARA HORNO | ALUMINIZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
040220	44 x 32 cm
040240	60 x 40 cm
040250	70 x 45 cm
040280	Medida especial

404

BANDEJAS PLANAS PARA HORNO | ALUMINIZADAS CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
040420	44 x 32 cm
040440	60 x 40 cm
040450	70 x 45 cm
040480	Medida especial

406

BANDEJAS PARA HORNO CON PESTAÑA | ALUMINIZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
040610	44 x 32 x 1,2 cm
040612	60 x 40 x 2 cm
040616	70 x 45 x 2 cm
040680	Medida especial

408

BANDEJAS PARA HORNO CON PESTAÑA | ALUMINIZADAS CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
040810	44 x 32 x 1,2 cm
040812	60 x 40 x 2 cm
040814	70 x 45 x 2 cm
040880	Medida especial

412

BANDEJAS PARA MUFFIN | ALUMINIZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
041210	44 x 32 cm - 12 unid
041216	60 x 40 cm - 24 unid
041222	70 x 45 cm - 35 unid
041280	Medida especial

414

BANDEJAS PARA MUFFIN | ALUMINIZADAS CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
041410	44 x 32 cm - 12 unid
041416	60 x 40 cm - 24 unid
041422	70 x 45 cm - 35 unid
041480	Medida especial

416

BANDEJAS PARA GRISINES | ALUMINIZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
041640	70 x 30 x 14 div. - 5 cm
041642	70 x 30 x 7 div. - 10 cm
041644	70 x 30 x 5 div. - 14 cm
041646	70 x 30 x 4 div. - 17 cm
041648	70 x 30 x 3 div. - 23 cm
041680	Medida especial

418

BANDEJAS PARA GRISINES | ALUMINIZADAS C/TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
041820	70 x 30 x 14 div. - 5 cm
041822	70 x 30 x 7 div. - 10 cm
041824	70 x 30 x 5 div. - 14 cm
041826	70 x 30 x 4 div. - 17 cm
041828	70 x 30 x 3 div. - 23 cm
041680	Medida especial

420

BANDEJAS P/PAN DE PANCHOS | ALUMINIZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
042030	70 x 30 x 2 - 3 div. - 23 cm
042032	70 x 30 x 2 - 4 div. - 17 cm
042034	70 x 30 x 2 - 5 div. - 14 cm
042080	Medida especial

422

BANDEJAS P/PAN DE PANCHOS | ALUMINIZ. C/TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
042230	70 x 30 x 2 - 3 div. - 23 cm
042232	70 x 30 x 2 - 4 div. - 17 cm
042234	70 x 30 x 2 - 5 div. - 14 cm
042280	Medida especial

424

TRINCHAS PARA PAN DE HAMBURGUESAS
 ALUMINIZADAS Diámetro: 100 mm y 120 mm


CODIGO	DESCRIPCION
042400	Diám 100 mm 44x32x8 u.
042410	Diám 100 mm 60x40x16 u.
042430	Diám 100 mm 70x45x24 u.
042510	Diám 120 mm 60x40x12 u.
042530	Diám 120 mm 70x45x15 u.

426

TRINCHAS PARA PAN DE HAMBURGUESAS
 ALUMINIZADAS CON TEFLON Diámetro: 100 mm y 120 mm


CODIGO	DESCRIPCION
042600	Diám 100 mm 44x32x8 u.
042610	Diám 100 mm 60x40x16 u.
042630	Diám 100 mm 70x45x24 u.
042710	Diám 120 mm 60x40x12 u.
042730	Diám 120 mm 70x45x15 u.

426

TRINCHAS PARA PAN DE HAMBURGUESAS
 ALUMINIZADAS CON TEFLON FEP Diámetro: 100 mm y 120 mm

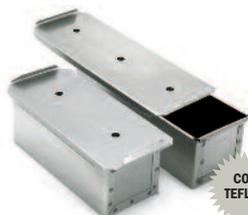

CODIGO	DESCRIPCION
042600	Diám 100 mm 44x32x8 u.
042610	Diám 100 mm 60x40x16 u.
042630	Diám 100 mm 70x45x24 u.
042710	Diám 120 mm 60x40x12 u.
042730	Diám 120 mm 70x45x15 u.

430

MOLDES PARA PAN LACTAL | ALUMINIZADOS


CODIGO	DESCRIPCION
043010	24 x 10 x 10 sin tapa
043012	24 x 10 x 10 con tapa
043020	30 x 10 x 10 sin tapa
043022	30 x 10 x 10 con tapa
043080	Medida especial

432

MOLDES PARA PAN LACTAL | ALUMINIZADOS CON TEFLON


CODIGO	DESCRIPCION
043210	24 x 10 x 10 sin tapa
043212	24 x 10 x 10 con tapa
043214	30 x 10 x 10 sin tapa
043216	30 x 10 x 10 con tapa
043280	Medida especial

434

TRINCHAS PARA PAN LACTAL | ALUMINIZADAS


CODIGO	DESCRIPCION
043406	24x10x10 s/tapa x 3 unid
043408	24x10x10 s/tapa x 4 unid
043410	24x10x10 s/tapa x 5 unid
043412	24x10x10 c/tapa x 3 unid
043414	24x10x10 c/tapa x 4 unid
043416	24x10x10 c/tapa x 5 unid
043418	30x10x10 s/tapa x 3 unid
043420	30x10x10 s/tapa x 4 unid
043422	30x10x10 s/tapa x 5 unid
043424	30x10x10 c/tapa x 3 unid
043426	30x10x10 c/tapa x 4 unid
043428	30x10x10 c/tapa x 5 unid
043480	Medida especial

436

TRINCHAS PARA PAN LACTAL CON TEFLON


CODIGO	DESCRIPCION
043606	24x10x10 s/tapa x 3 unid
043608	24x10x10 s/tapa x 4 unid
043610	24x10x10 s/tapa x 5 unid
043612	24x10x10 c/tapa x 3 unid
043614	24x10x10 c/tapa x 4 unid
043616	24x10x10 c/tapa x 5 unid
043618	30x10x10 s/tapa x 3 unid
043620	30x10x10 s/tapa x 4 unid
043622	30x10x10 s/tapa x 5 unid
043624	30x10x10 c/tapa x 3 unid
043626	30x10x10 c/tapa x 4 unid
043628	30x10x10 c/tapa x 5 unid
043680	Medida especial

437

TRINCHAS PARA PAN LACTAL CON TEFLON FEP


CODIGO	DESCRIPCION
043706	24x10x10 s/tapa x 3 unid
043708	24x10x10 s/tapa x 4 unid
043710	24x10x10 s/tapa x 5 unid
043712	24x10x10 c/tapa x 3 unid
043714	24x10x10 c/tapa x 4 unid
043716	24x10x10 c/tapa x 5 unid
043718	30x10x10 s/tapa x 3 unid
043720	30x10x10 s/tapa x 4 unid
043722	30x10x10 s/tapa x 5 unid
043724	30x10x10 c/tapa x 3 unid
043726	30x10x10 c/tapa x 4 unid
043728	30x10x10 c/tapa x 5 unid
043780	Medida especial

438

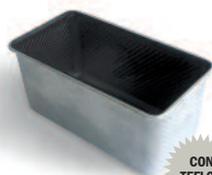
MOLDES LACTAL | ALUMINIZADOS ESTAMPADOS



CODIGO	DESCRIPCION
043820	20 x 10 x 10 sin tapa
043822	20 x 10 x 10 con tapa
043833	33 x 10 x 10 sin tapa
043835	33 x 10 x 10 con tapa
043840	Lactal artesanal sin tapa
043842	Lactal artesanal con tapa

439

MOLDES LACTAL | ALUMINIZADOS ESTAMPADOS C/TEFLON

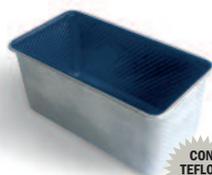


CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
043920	20 x 10 x 10 sin tapa
043922	20 x 10 x 10 con tapa
043933	33 x 10 x 10 sin tapa
043935	33 x 10 x 10 con tapa
043940	Lactal artesanal sin tapa
043942	Lactal artesanal con tapa

440

MOLDES LACTAL | ALUMINIZADOS ESTAMPADOS C/FEP



CON TEFLON FEP

CODIGO	DESCRIPCION
044020	20 x 10 x 10 sin tapa
044022	20 x 10 x 10 con tapa
044033	33 x 10 x 10 sin tapa
044035	33 x 10 x 10 con tapa
044040	Lactal artesanal sin tapa
044042	Lactal artesanal con tapa

441

TRINCHAS PAN LACTAL | ALUMINIZADAS ESTAMPADAS



CODIGO	DESCRIPCION
044120	20x10x10 s/tapa x 3 unid
044122	20x10x10 s/tapa x 4 unid
044124	20x10x10 s/tapa x 5 unid

CODIGO	DESCRIPCION
044130	20x10x10 c/tapa x 3 unid
044132	20x10x10 c/tapa x 4 unid
044134	20x10x10 c/tapa x 5 unid
044140	33x10x10 s/tapa x 3 unid
044142	33x10x10 s/tapa x 4 unid
044144	33x10x10 s/tapa x 5 unid
044150	33x10x10 c/tapa x 3 unid
044152	33x10x10 c/tapa x 4 unid
044154	33x10x10 c/tapa x 5 unid
044160	Lactal artesanal s/tapa x 2 u.
044162	Lactal artesanal s/tapa x 3 u.
044164	Lactal artesanal s/tapa x 4 u.
044170	Lactal artesanal c/tapa x 2 u.
044172	Lactal artesanal c/tapa x 3 u.
044174	Lactal artesanal c/tapa x 4 u.

442

TRINCHAS PAN LACTAL | ALUMINIZ. ESTAMPADAS C/TEFLON

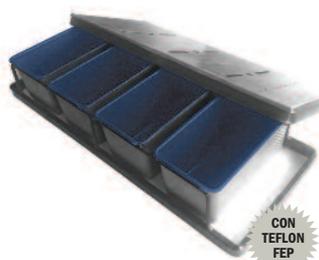


CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
044230	20x10x10 c/tapa x 3 unid
044232	20x10x10 c/tapa x 4 unid
044234	20x10x10 c/tapa x 5 unid
044240	33x10x10 s/tapa x 3 unid
044242	33x10x10 s/tapa x 4 unid
044244	33x10x10 s/tapa x 5 unid
044250	33x10x10 c/tapa x 3 unid
044252	33x10x10 c/tapa x 4 unid
044254	33x10x10 c/tapa x 5 unid
044260	Lactal artesanal s/tapa x 2 u.
044262	Lactal artesanal s/tapa x 3 u.
044264	Lactal artesanal s/tapa x 4 u.
044270	Lactal artesanal c/tapa x 2 u.
044272	Lactal artesanal c/tapa x 3 u.
044274	Lactal artesanal c/tapa x 4 u.

443

TRINCHAS PAN LACTAL | ALUMINIZ. ESTAMPADAS C/FEP



CON TEFLON FEP

CODIGO	DESCRIPCION
044130	20x10x10 c/tapa x 3 unid
044132	20x10x10 c/tapa x 4 unid
044134	20x10x10 c/tapa x 5 unid
044140	33x10x10 s/tapa x 3 unid
044142	33x10x10 s/tapa x 4 unid
044144	33x10x10 s/tapa x 5 unid
044150	33x10x10 c/tapa x 3 unid
044152	33x10x10 c/tapa x 4 unid
044154	33x10x10 c/tapa x 5 unid
044160	Lactal artesanal s/tapa x 2 u.
044162	Lactal artesanal s/tapa x 3 u.
044164	Lactal artesanal s/tapa x 4 u.
044170	Lactal artesanal c/tapa x 2 u.
044172	Lactal artesanal c/tapa x 3 u.
044174	Lactal artesanal c/tapa x 4 u.

444

MOLDES PARA BUDIN | ALUMINIZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
044280	Medida Especial

445

MOLDES PARA BUDIN | ALUMINIZADOS CON TEFLON



CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
044480	Medida Especial

447

TRINCHA MOLDES BUDIN | ALUMINIZADOS

CODIGO	DESCRIPCION
044680	Medida Especial

448

TRINCHA MOLDES BUDIN | ALUMINIZADOS CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
044880	Medida Especial

450

BANDEJAS P/PAN DE PANCHOS CORTOS Y LARGOS ESTAMPADAS ALUMINIZADAS

CODIGO	DESCRIPCION
045010	Para Pan de Panchos Cortos 60 x 40 x 24 unid
045020	Para Pan de Panchos Cortos 70 x 45 x 45 unid
045050	Para Pan de Panchos Largos 60 x 40 x 12 unid
045060	Para Pan de Panchos Largos 70 x 45 x 27 unid

452

BANDEJAS P/PAN DE PANCHOS CORTOS Y LARGOS ESTAMPADAS ALUMINIZADAS CON TEFLON

CODIGO	DESCRIPCION
045210	Para Pan de Panchos Cortos 60 x 40 x 24 unid
045220	Para Pan de Panchos Cortos 70 x 45 x 45 unid
045250	Para Pan de Panchos Largos 60 x 40 x 12 unid
045260	Para Pan de Panchos Largos 70 x 45 x 27 unid

454

BANDEJAS P/PAN DE PANCHOS CORTOS Y LARGOS ESTAMPADAS ALUMINIZADAS CON FEP

CODIGO	DESCRIPCION
045410	Para Pan de Panchos Cortos 60 x 40 x 24 unid
045420	Para Pan de Panchos Cortos 70 x 45 x 45 unid
045450	Para Pan de Panchos Largos 60 x 40 x 12 unid
045460	Para Pan de Panchos Largos 70 x 45 x 27 unid

460

BANDEJAS PAN DE HAMBURGUESAS | ESTAMPADAS ALUMINIZADAS Diámetro: 100 mm y 120 mm

CODIGO	DESCRIPCION
046010	Diámetro 100 mm 60 x 40 x 12 unid
046030	Diámetro 100 mm 70 x 45 x 12 unid
046110	Diámetro 120 mm 60 x 40 x 8 unid
046130	Diámetro 120 mm 70 x 45 x 15 unid
046180	Medida especial

462

BANDEJAS PAN DE HAMBURGUESAS | ESTAMPADAS ALUMINIZADAS CON TEFLON Diámetro: 100 y 120 mm

CODIGO	DESCRIPCION
046210	Diámetro 100 mm 60 x 40 x 12 unid
046230	Diámetro 100 mm 70 x 45 x 12 unid
046310	Diámetro 120 mm 60 x 40 x 8 unid
046330	Diámetro 120 mm 70 x 45 x 15 unid
046380	Medida especial

464

BANDEJAS PAN DE HAMBURGUESAS | ESTAMPADAS ALUMINIZADAS CON FEP Diámetro: 100 y 120 mm

CODIGO	DESCRIPCION
046410	Diámetro 100 mm 60 x 40 x 12 unid
046430	Diámetro 100 mm 70 x 45 x 12 unid
046510	Diámetro 120 mm 60 x 40 x 8 unid
046530	Diámetro 120 mm 70 x 45 x 15 unid
046580	Medida especial

470

TRINCHA PARA PAN DE LOMO | ALUMINIZADA



CODIGO	DESCRIPCION
047080	Medida Especial

472

TRINCHA PARA PAN DE LOMO | ALUMINIZADA CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
047280	Medida Especial

CON TEFLON

474

MOLDES PARA PAN DE MIGA | ALUMINIZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
047410	35 x 10 x 10 cm
047416	40 x 25 x 25 cm
047430	57 x 25 x 25 cm
047432	57 x 28 x 28 cm
047434	57 x 30 x 30 cm
047436	57 x 32 x 32 cm
047480	Medida especial

476

MOLDES PARA PAN DE MIGA | ALUMINIZADOS C/TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
047610	35 x 10 x 10 cm
047616	40 x 25 x 25 cm
047630	57 x 25 x 25 cm
047632	57 x 28 x 28 cm
047634	57 x 30 x 30 cm
047636	57 x 32 x 32 cm
047680	Medida especial

CON TEFLON

478

MOLDES PARA PAN DE MIGA DESFONDABLES ALUMINIZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
047834	57 x 30 x 30
047836	57 x 32 x 32
047880	Medida especial

482

MOLDES PARA PAN DE MIGA DESFONDABLES ALUMINIZADOS CON TEFLON



CODIGO	DESCRIPCION
048234	57 x 30 x 30
048236	57 x 32 x 32
048280	Medida especial

CON TEFLON

CON TEFLON



LAS IMÁGENES DEL PRESENTE CÁTALOGO SON SÓLO ILUSTRATIVAS.

500

LATAS DDN° 18 | SIN ENLOZAR**CODIGO DESCRIPCION**

050012	60 x 40 x 2 cm
050014	60 x 40 x 5 cm
050018	70 x 45 x 2 cm
050020	70 x 45 x 5 cm
050022	70 x 50 x 5 cm
050026	80 x 50 x 5 cm
050028	80 x 60 x 2 cm
050030	80 x 60 x 5 cm
050080	Medida especial

506

LATAS DDN° 18 | ENLOZADAS**CODIGO DESCRIPCION**

050612	60 x 40 x 2 cm
050614	60 x 40 x 5 cm
050618	70 x 45 x 2 cm
050620	70 x 45 x 5 cm
050622	70 x 50 x 5 cm
050626	80 x 50 x 5 cm
050628	80 x 60 x 2 cm
050630	80 x 60 x 5 cm
050680	Medida especial

512

LATAS DDN° 20 | SIN ENLOZAR**CODIGO DESCRIPCION**

051208	44 x 32 x 1,2 cm
051212	60 x 40 x 2 cm
051214	60 x 40 x 5 cm
051217	70 x 35 x 3 cm
051218	70 x 45 x 2 cm
051220	70 x 45 x 5 cm
051222	70 x 50 x 5 cm
051226	80 x 50 x 5 cm
051228	80 x 60 x 2 cm
051230	80 x 60 x 5 cm
051280	Medida especial

518

LATAS DDN° 20 | ENLOZADAS**CODIGO DESCRIPCION**

051808	44 x 32 x 1,2 cm
051812	60 x 40 x 2 cm
051814	60 x 40 x 5 cm
051816	65 x 45 x 2 cm
051818	70 x 35 x 3 cm
051820	70 x 45 x 2 cm
051822	70 x 45 x 5 cm
051824	70 x 50 x 5 cm
051828	80 x 50 x 5 cm
051830	80 x 60 x 2 cm
051832	80 x 60 x 5 cm
051880	Medida especial

521

ASADERAS CON PESTAÑA | CHAPA VITRIFICADA**CODIGO DESCRIPCION**

052125	25 x 35 x 4,5 cm
052130	30 x 40 x 4,5 cm
052135	35 x 45 x 4,5 cm
052140	40 x 50 x 4,5 cm
052145	45 x 55 x 4,5 cm
052150	50 x 60 x 4,5 cm
052155	60 x 40 x 4,5 cm
052160	70 x 45 x 4,5 cm
052180	Medida especial

524

LATAS DDN° 18 CON PESTAÑA | SIN ENLOZAR**CODIGO DESCRIPCION**

052412	60 x 40 x 2 cm
052420	70 x 45 x 2 cm
052480	Medida especial



530

LATAS DDN° 18 CON PESTAÑA | ENLOZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
053012	60 x 40 x 2 cm
053020	70 x 45 x 2 cm
053080	Medida especial

536

LATAS DDN° 20 CON PESTAÑA | SIN ENLOZAR



CODIGO	DESCRIPCION
053612	60 x 40 x 2 cm
053620	70 x 45 x 2 cm
053680	Medida especial

542

LATAS DDN° 20 CON PESTAÑA | ENLOZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
054212	60 x 40 x 2 cm
054220	70 x 45 x 2 cm
054280	Medida especial

560

BANDEJAS PARA PAN DE PANCHOS | ENLOZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
056010	60 x 30 x 2 cm - 3 div.
056012	60 x 30 x 2 cm - 4 div.
056014	70 x 30 x 2 cm - 3 div.
056016	70 x 30 x 2 cm - 4 div.
056018	70 x 30 x 2 cm - 5 div.
056080	Medida especial

566

BANDEJAS PARA GRISINES | ENLOZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
056618	60 x 30 x 12 div. - 5 cm
056620	60 x 30 x 5 div. - 10 cm
056622	60 x 30 x 4 div. - 15 cm
056624	60 x 30 x 3 div. - 20 cm
056634	70 x 30 x 14 div. - 5 cm
056636	70 x 30 x 7 div. - 10 cm
056638	70 x 30 x 5 div. - 14 cm
056640	70 x 30 x 4 div. - 18 cm
056642	70 x 30 x 3 div. - 23 cm
050680	Medida especial

590

TRINCHAS PARA PAN DE HAMBURGUESAS ENLOZADAS Diámetro: 100 mm y 120 mm



CODIGO	DESCRIPCION
059010	Diámetro 100 60 x 40 x 16 unid
059012	Diámetro 100 70 x 45 x 24 unid
059210	Diámetro 120 60 x 40 x 12 unid
059212	Diámetro 120 70 x 45 x 15 unid
059280	Medida especial

594

PIZZERAS DE CHAPA | SIN VITRIFICAR



CODIGO	DESCRIPCION
059430	Diámetro 30 cm
059432	Diámetro 32 cm
059434	Diámetro 34 cm
059436	Diámetro 36 cm

596

PIZZERAS DE CHAPA REFORZADA | SIN ENLOZAR



CODIGO	DESCRIPCION
059612	Diámetro 12 cm
059614	Diámetro 14 cm
059616	Diámetro 16 cm
059618	Diámetro 18 cm
059620	Diámetro 20 cm
059622	Diámetro 22 cm
059624	Diámetro 24 cm
059626	Diámetro 26 cm
059628	Diámetro 28 cm
059630	Diámetro 30 cm
059632	Diámetro 32 cm
059634	Diámetro 34 cm
059636	Diámetro 36 cm



606

PIZZERAS DE CHAPA | VITRIFICADO TOTAL

CODIGO	DESCRIPCION
060630	Diámetro 30 cm
060632	Diámetro 32 cm
060634	Diámetro 34 cm
060636	Diámetro 36 cm

608

PIZZERAS DE CHAPA REFORZADA | ENLOZADO TOTAL

CODIGO	DESCRIPCION
060812	Diámetro 12 cm
060814	Diámetro 14 cm
060816	Diámetro 16 cm
060818	Diámetro 18 cm
060820	Diámetro 20 cm
060822	Diámetro 22 cm
060824	Diámetro 24 cm
060826	Diámetro 26 cm
060828	Diámetro 28 cm
060830	Diámetro 30 cm
060832	Diámetro 32 cm
060834	Diámetro 34 cm
060836	Diámetro 36 cm

614

TRINCHAS PARA MOLDES DE PIZZA | SIN ENLOZAR

CODIGO	DESCRIPCION
061480	Medida especial

626

TRINCHAS PARA MOLDES DE PIZZA | ENLOZADAS

CODIGO	DESCRIPCION
062610	Nº 30 al 36 x 2 unid.
062680	Medida especial



632

MOLDES PARA PAN LACTAL | CON Y SIN TAPA

CODIGO	DESCRIPCION
063210	24 x 10 x 10 sin tapa
063212	24 x 10 x 10 con tapa
063220	30 x 10 x 10 sin tapa
063222	30 x 10 x 10 con tapa
063280	Medida especial

650

TRINCHAS DE MOLDES P/PAN LACTAL | CON Y SIN TAPA

CODIGO	DESCRIPCION
065006	24x10x10 s/tapa x 3 unid
065008	24x10x10 s/tapa x 4 unid
065010	24x10x10 s/tapa x 5 unid
065012	24x10x10 c/tapa x 3 unid
065014	24x10x10 c/tapa x 4 unid
065016	24x10x10 c/tapa x 5 unid
065018	30x10x10 s/tapa x 3 unid
065020	30x10x10 s/tapa x 4 unid
065022	30x10x10 s/tapa x 5 unid
065024	30x10x10 c/tapa x 3 unid
065026	30x10x10 c/tapa x 4 unid
065028	30x10x10 c/tapa x 5 unid
065080	Medida especial

656

TRINCHAS PARA TOSTADAS

CODIGO	DESCRIPCION
065680	Medida especial

680

FRITEROS CON DOBLE REJILLA | ENLOZADO TOTAL

CODIGO	DESCRIPCION
068010	40 x 40 x 20 cm
068020	50 x 30 x 15 cm
068030	60 x 40 x 20 cm
068040	60 x 60 x 20 cm
068080	Medida especial

686

MOLDES PARA PAN DE MIGA | DDNº 22

CODIGO	DESCRIPCION
068616	40 x 25 x 25 cm
068626	57 x 20 x 20 cm - 6 kg
068628	57 x 22 x 22 cm - 7 kg
068630	57 x 25 x 25 cm - 8 kg
068632	57 x 28 x 28 cm
068634	57 x 30 x 30 cm
068636	57 x 32 x 32 cm - 12 kg
068680	Medida especial

704

CORTANTES REDONDOS FIJOS | DE UNA PIEZA ZINCADOS



CODIGO	DESCRIPCION
070422	Diámetro 60 mm
070424	Diámetro 65 mm
070426	Diámetro 70 mm
070428	Diámetro 75 mm
070430	Diámetro 80 mm
070432	Diámetro 85 mm
070434	Diámetro 90 mm
070436	Diámetro 95 mm
070438	Diámetro 100 mm
070440	Diámetro 105 mm
070442	Diámetro 110 mm
070444	Diámetro 115 mm
070446	Diámetro 120 mm
070448	Diámetro 125 mm
070450	Diámetro 130 mm
070452	Diámetro 135 mm
070454	Diámetro 140 mm

CODIGO	DESCRIPCION
070410	Diámetro 30 mm
070412	Diámetro 35 mm
070414	Diámetro 40 mm
070416	Diámetro 45 mm
070418	Diámetro 50 mm
070420	Diámetro 55 mm

712

CUCHARAS PARA DESPACHO | ZINCADAS



CODIGO	DESCRIPCION
071210	Nº 0 - 1/4 kg
071212	Nº 1 - 1/2 kg
071214	Nº 2 - 3/4 kg
071216	Nº 3 - 1 kg
071218	Nº 4 - 1 1/4 kg
071220	Nº 5 - 1 1/2 kg

716

RASQUETAS | ZINCADAS



CODIGO	DESCRIPCION
071610	Rasqueta para piso
071620	Rasqueta curva

724

BOLS CON UNA ASA | ENLOZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
072420	Diámetro 20 cm
072422	Diámetro 22 cm
072424	Diámetro 24 cm
072426	Diámetro 26 cm
072428	Diámetro 28 cm

736

BOLS CON DOS ASAS | ENLOZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
073630	Diámetro 30 cm
073632	Diámetro 32 cm
073634	Diámetro 34 cm
073636	Diámetro 36 cm

754

CACILLOS CON MANGO | ENLOZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
075418	Diámetro 18 cm
075420	Diámetro 20 cm
075422	Diámetro 22 cm
075424	Diámetro 24 cm
075426	Diámetro 26 cm
075428	Diámetro 28 cm
075430	Diámetro 30 cm
075432	Diámetro 32 cm

782

WOKS | CON MANGO DE MADERA



CODIGO	DESCRIPCION
078230	Diámetro 30 cm

784

WOKS | TEFLONADOS Y CON MANGO DE MADERA



CODIGO	DESCRIPCION
078430	Diámetro 30 cm

CON TEFLON

786

PAELLERAS | SIN ENLOZAR



CODIGO	DESCRIPCION
078630	Diámetro 30 cm
078640	Diámetro 40 cm
078650	Diámetro 50 cm

788

PAELLERAS | ENLOZADAS



CODIGO	DESCRIPCION
078840	Diámetro 40 cm
078850	Diámetro 50 cm



MATERIALES DE CARROS

Acero Inoxidable
Hierro

(pintados con esmalte para alta temperatura o con pintura epoxi)

CARROS PAUNA

Medidas estándar y especiales: 60x40 / 70x45 / 60x80 / 70x90, gastronómicas GN 1/1 y GN 1/2

Los carros PAUNA en acero inoxidable o hierro tienen una amplia variedad de aplicaciones: cocción en hornos rotativos, para moldes de pizza o pan de miga o para transporte de bandejas gastronómicas, están disponibles en medidas estándar y especiales.

CARROS DE ACERO INOXIDABLE

Caño tubular de acero inoxidable AISI 304 de 30 x 30 mm, 25 x 25 mm. Espesor: 1,2 mm (opcional: 1,6 mm)

Horquillas giratorias de acero inoxidable.



Colisas de chapa o acero inoxidable. Espesor: 1,2 mm.

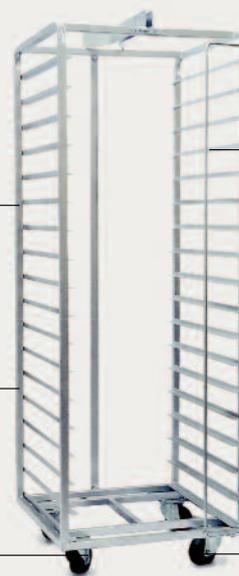
Ruedas de 100 x 30 mm de polipropileno alta temperatura o polipropileno paratransporte, o ruedas de PVC con freno

CARROS DE HIERRO

Caño tubular de hierro de 30 x 30 mm, 25 x 25 mm. Espesor: 1,2 mm (opcional: 1,6 mm)

Pintura esmalte alta temperatura o pintura epoxi para carros de transporte.

Horquillas giratorias de hierro zincado.



Colisas de chapa DD. Espesor: 1,2 mm.

Ruedas de 100 x 30 mm de polipropileno alta temperatura o polipropileno paratransporte, ruedas de PVC con freno o ruedas 100 x 40 mm de fundición de hierro

— MÁS DE **170** MODELOS A ELECCIÓN O EN MEDIDAS ESPECIALES —

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



1000

**CARROS PARA HORNO ROTATIVO
CON ENGANCHE INFERIOR O ENGANCHE SUPERIOR**



ENGANCHE INFERIOR

CODIGO DESCRIPCION

100012 60 x 40 x 15

100030 70 x 45 x 15
100032 70 x 45 x 18
100034 70 x 45 x 20

100042 80 x 60 x 15
100044 80 x 60 x 18
100046 80 x 60 x 20



ENGANCHE SUPERIOR

100050 90 x 70 x 15
100052 90 x 70 x 18
100054 90 x 70 x 20

100080 Medida especial

1004

CARROS PARA HORNO ROTATIVO | DESARMABLES



CODIGO DESCRIPCION

100412 60 x 40 x 15

100430 70 x 45 x 15
100432 70 x 45 x 18
100434 70 x 45 x 20

100442 80 x 60 x 15
100444 80 x 60 x 18
100446 80 x 60 x 20

100450 90 x 70 x 15
100452 90 x 70 x 18
100454 90 x 70 x 20

1016

CARROS PARA HORNO ROTATIVO | P/MOLDES DE PIZZA



CODIGO DESCRIPCION

101610 70 x 45 - 40 moldes

101620 80 x 60 - 80 moldes

101630 90 x 70 - 120 moldes

101680 Medida especial

1024

CARROS P/HORNO ROTATIVO | MOLDES DE PAN DE MIGA



CODIGO DESCRIPCION

102410 70 x 45 - 4 moldes

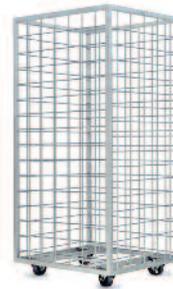
102420 80 x 60 - 8 moldes

102430 90 x 70 - 12 moldes

102480 Medida especial

1032

CARROS PARA HORNO ROTATIVO | PARA SECAR PAN



CODIGO DESCRIPCION

103210 70 x 45

103220 80 x 60

103230 90 x 70

103280 Medida especial

1040

CARROS PARA TRANSPORTE



CODIGO DESCRIPCION

104030 70 x 45 x 15

104032 70 x 45 x 18

104034 70 x 45 x 20

104036 70 x 45 x 25

104038 70 x 35 x 25

104042 80 x 60 x 15

104044 80 x 60 x 18

104046 80 x 60 x 20

104050 90 x 70 x 15

104052 90 x 70 x 18

104054 90 x 70 x 20

CODIGO DESCRIPCION

104012 60 x 40 x 15

104014 60 x 40 x 18

104016 60 x 40 x 20

104018 60 x 40 x 25

104020 60 x 40 x 30

104070 80 x 50 tubular 20 div.

104072 80 x 50 tubular 24 div.

104080 Medida especial

1042

CARROS P/TRANSPORTE | BANDEJAS GASTRONOMICAS



PINTURA EPOXI

CODIGO DESCRIPCION

104210 32 x 53 x 15 - GN 1/1

104216 32 x 53 x 20 - GN 1/1

104222 32 x 53 x 30 - GN 1/1

104230 53 x 64 x 15 - GN 2/1

104236 53 x 64 x 20 - GN 2/1

104242 53 x 64 x 30 - GN 2/1

104280 Medida especial

1043

CARROS PARA TRANSPORTE ZETA | APILABLES

CODIGO	DESCRIPCION
104312	60 x 40 x 15 - Epoxi
104330	70 x 45 x 15 - Epoxi
104342	80 x 60 x 15 - Epoxi
104350	90 x 70 x 15 - Epoxi
104380	Medida especial - Epoxi

1060

PARRILLAS

CODIGO	DESCRIPCION
106012	p/horno 44 x 32 cromada
106014	p/horno 60 x 40 cromada
106018	p/carro 70 x 45 cromada
106022	p/carro 60 x 40 pintada A.T.
106024	p/carro 70 x 45 pintada A.T.
106026	p/carro 80 x 60 pintada A.T.
106028	p/carro 90 x 70 pintada A.T.
106080	Medida especial

1044

CARROS PARA TRANSPORTE DE PLATOS

CODIGO	DESCRIPCION
104450	Regulable - Epoxi - 96 unid.

1072

PALAS

CODIGO	DESCRIPCION
107212	Bizcochera alambre reforz. N°1 - 85 x 50 cm
107214	Bizcochera alambre reforz. N°2 - 95 x 50 cm

1048

CARROS DE TRANSPORTE PARA SECADO DE PAN LACTAL

CODIGO	DESCRIPCION
104840	1910 x 720 x 1850 10 Estantes

1076

BATIDORES DE MANO DE ALAMBRE

CODIGO	DESCRIPCION
107612	Batidor 25 cm
107614	Batidor 30 cm
107616	Batidor 35 cm
107618	Batidor 40 cm
107620	Batidor 45 cm
107622	Batidor 50 cm

1052

PORTA LATAS Y/O BANDEJAS SIN RUEDAS

CODIGO	DESCRIPCION
105214	60 x 40 x 15
105216	60 x 40 x 20
105218	60 x 40 x 25
105230	70 x 45 x 15
105232	70 x 45 x 20
105234	70 x 45 x 25
105280	Medida especial

1084

BATIDORES PARA MAQUINAS

CODIGO	DESCRIPCION
108410	p/batidora a muñeca de 36 lts. alambre zincado
108420	p/batidora a muñeca de 36 lts. 4 aletas zincado

1088

CANASTOS FREIDORES DE ALAMBRE | REDONDOS



CODIGO	DESCRIPCION
108814	Canastos 18 cm
108816	Canastos 20 cm
108818	Canastos 22 cm
108820	Canastos 24 cm
108822	Canastos 26 cm
108824	Canastos 28 cm
108826	Canastos 30 cm
108828	Canastos 32 cm
108880	Medida especial

1092

CANASTOS FREIDORES DE ALAMBRE | CUADRADOS



CODIGO	DESCRIPCION
109220	Canastos 24 x 24 cm
109222	Canastos 26 x 26 cm
109224	Canastos 28 x 28 cm
109226	Canastos 30 x 30 cm

1096

CANASTOS FREIDORES DE ALAMBRE | TRIANGULARES



CODIGO	DESCRIPCION
109618	Canasto triangular N°36

1100

CANASTOS DE ALAMBRE | RECTANGULARES



CODIGO	DESCRIPCION
110020	24 x 14 cm
110028	32 x 16 cm

1104

ESPUMADERAS DE ALAMBRE



CODIGO	DESCRIPCION
110412	Reforzada 12 cm
110414	Reforzada 14 cm
110416	Reforzada 16 cm
110418	Reforzada 18 cm
110420	Reforzada 20 cm
110422	Reforzada 22 cm
110424	Reforzada 24 cm

1108

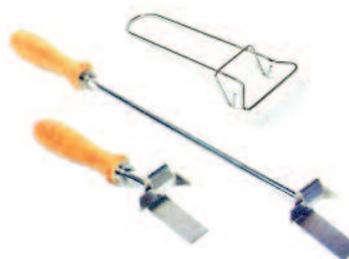
PICAS DE MANO | ZINCADAS



CODIGO	DESCRIPCION
110820	12 pinches

1112

PINZAS GANCHO



CODIGO	DESCRIPCION
111210	Saca pizzeras corto 25 cm mango de madera
111215	Saca pizzeras mediano 35 cm mango de madera
111220	Saca pizzeras largo 55 cm mango de madera
111230	Saca bandejas metálico cromado

1150

BASES METALICAS | PARA HORNOS



CODIGO	DESCRIPCION
115012	p/Horno Eléctrico Beta 21 con guías
115013	Doble p/Horno Eléctrico Beta 21
115015	p/Horno Eléctrico Beta 21 con guías y ruedas
115022	p/Horno Eléctrico Beta 107 con guías
115023	p/Horno Eléctrico Beta 107 con guías y ruedas
115024	Doble p/Horno Eléctrico Beta 107
115032	p/Horno Rotativo 8 bandej. con guías
115080	p/Horno medida especial

1500

CARROS PARA HORNO ROTATIVO | ENGANCHE INFERIOR O ENGANCHE SUPERIOR

ENGANCHE INFERIOR

CODIGO	DESCRIPCION
150020	70 x 45 x 15 div.
150022	70 x 45 x 18 div.

150030	80 x 60 x 15 div.
150032	80 x 60 x 18 div.

150040	90 x 70 x 15 div.
150042	90 x 70 x 18 div.

150080	Medida especial
--------	-----------------



ENGANCHE SUPERIOR

1504

CARROS PARA HORNO ROTATIVO | DESARMABLE

CODIGO	DESCRIPCION
150420	70 x 45 x 15 div.
150422	70 x 45 x 18 div.

150430	80 x 60 x 15 div.
150432	80 x 60 x 18 div.

150440	90 x 70 x 15 div.
150442	90 x 70 x 18 div.

150480	Medida especial
--------	-----------------

1536

CARROS P/TRANSPORTE | BANDEJAS GASTRONOMICAS

CODIGO	DESCRIPCION
153610	32 x 53 x 15 div.
153612	32 x 53 x 20 div.

153620	53 x 65 x 15 div.
153622	53 x 65 x 20 div.

153680	Medida especial
--------	-----------------

1540

CARROS PARA TRANSPORTE

CODIGO DESCRIPCION

154010	60 x 40 x 15 div.
154012	60 x 40 x 18 div.
154014	60 x 40 x 20 div.

154020	70 x 45 x 15 div.
154022	70 x 45 x 18 div.
154024	70 x 45 x 20 div.

154030	80 x 60 x 15 div.
154032	80 x 60 x 18 div.
154034	80 x 60 x 20 div.

154040	90 x 70 x 15 div.
154042	90 x 70 x 18 div.
154044	90 x 70 x 20 div.

154080	Medida especial
--------	-----------------

1544

BANDEJAS PARA VITRINA

CODIGO DESCRIPCION

154412	p/Bombones 20 x 15 cm
154414	Vitrina 33 x 25 x 2 cm
154416	Vitrina 40 x 30 x 2 cm
154418	Vitrina 46 x 29 x 2 cm
154420	Vitrina 46 x 36 x 2 cm
154422	Vitrina 56 x 29 x 2 cm
154424	Vitrina 36 x 26 x 2 cm
154432	Vitrina 45 x 28 x 2,5 cm
154438	Vitrina 45 x 35 x 2,5 cm
154440	Vitrina 44 x 27 x 3 cm
154444	Vitrina 44 x 34 x 3 cm

154480	Medida especial
--------	-----------------

1546

BANDEJAS | CON PESTAÑA

CODIGO DESCRIPCION

154612	60 x 40 x 2 cm
154616	70 x 45 x 2 cm

154680	Medida especial
--------	-----------------

1550

PINZAS

CODIGO DESCRIPCION

155010	Para Bombones
--------	---------------

155020	Para Fiambre
--------	--------------

155030	Para Facturas
--------	---------------

155040	Para Luncheonette
--------	-------------------

155090	Resorte para Pinza Set x 12 unid
--------	-------------------------------------

1554

PALAS PARA TORTAS Y PIZZAS



CODIGO	DESCRIPCION
155410	Rectangular para Tortas
155416	Triangular para Pizzas o Tortas

1560

RASQUETAS



CODIGO	DESCRIPCION
156010	Rasqueta de Acero Sueco

1574

CUCHARAS PARA DESPACHO



CODIGO	DESCRIPCION
157410	Nº 0 para 1/4 kg
157412	Nº 1 para 1/2 kg
157414	Nº 2 para 3/4 kg
157416	Nº 3 para 1 kg
157418	Nº 4 para 1 1/4 kg
157420	Nº 5 para 1 1/2 kg

1578

PICOS PARA DECORAR | LISOS O RIZADOS



CODIGO	DESCRIPCION
157810	Lisos o rizados

1580

PERICOS



CODIGO	DESCRIPCION
158010	1 cm diámetro Set x 12 unid
158020	1,5 cm diámetro Set x 12 unid

1584

MOLDES CAÑONES



CODIGO	DESCRIPCION
158410	Set x 12 unid

1588

RECIPIENTES PARA BAÑO MARIA



CODIGO	DESCRIPCION
158812	1 litro
158816	2 litros
158818	4 litros

1598

TORTEROS DE ACERO INOXIDABLE



CODIGO	DESCRIPCION
159805	3 pisos redondo
159810	5 pisos redondo
159815	3 pisos cuadrado
159820	5 pisos cuadrado
159830	5 pisos redondo c/brazos
159840	5 pisos cuadrado c/brazos

1604

BOLS | CON UNA ASA



CODIGO	DESCRIPCION
160412	Diám. 20 cm - 1,8 litros
160414	Diám. 22 cm - 2 litros
160416	Diám. 24 cm - 2,5 litros
160418	Diám. 26 cm - 3,1 litros
160420	Diám. 28 cm - 4,3 litros
160422	Diám. 30 cm - 6,3 litros

CACILLOS | CON MANGO

1612



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

161220	Diámetro 20 cm
161222	Diámetro 22 cm
161224	Diámetro 24 cm
161226	Diámetro 26 cm
161228	Diámetro 28 cm
161230	Diámetro 30 cm

CORTANTES

1620



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

162024	Cortante Liso x 5 unid. grande diám. 80, 90, 100, 110, 120 mm
162026	Cortante Liso x 10 unid. Altos
162030	Cortante Rizado x 5 unid. chico diám. 30, 40, 50, 60, 70 mm
162034	Cortante Rizado x 5 unid. grande diám. 80, 90, 100, 110, 120 mm
162038	Cortante Rizado x 10 unid. Altos
162042	Cortante Rosquita
162048	Cortante Donna

CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

162010	Juego de Formas p/masas finas x 9 unid. chico
162012	Juego de Formas p/masas finas x 9 unid. grande
162020	Cortante Liso 5 unid. chico diám. 30, 40, 50, 60, 70 mm

CORTANTES REDONDOS | CON MANIJA

1624



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

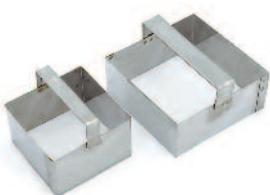
162412	Diámetro 12 cm
162414	Diámetro 14 cm
162416	Diámetro 16 cm
162418	Diámetro 18 cm
162420	Diámetro 20 cm
162422	Diámetro 22 cm
162424	Diámetro 24 cm
162426	Diámetro 26 cm
162428	Diámetro 28 cm
162430	Diámetro 30 cm
162432	Diámetro 32 cm
162480	Medida especial

CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

162408	Diámetro 8 cm
162410	Diámetro 10 cm

CORTANTES CUADRADOS | CON MANIJA

1628



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

162810	10 x 10 cm
162812	12 x 12 cm
162814	14 x 14 cm
162816	16 x 16 cm
162818	18 x 18 cm
162820	20 x 20 cm
162822	22 x 22 cm
162824	24 x 24 cm
162826	26 x 26 cm
162828	28 x 28 cm
162830	30 x 30 cm

CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

162805	5 x 5 cm
162808	8 x 8 cm

AROS REDONDOS FIJOS | Altura: 6 cm

1632



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

163212	Diámetro 12 cm
163214	Diámetro 14 cm
163216	Diámetro 16 cm
163218	Diámetro 18 cm
163220	Diámetro 20 cm
163222	Diámetro 22 cm
163224	Diámetro 24 cm
163226	Diámetro 26 cm
163228	Diámetro 28 cm
163230	Diámetro 30 cm
163280	Medida especial

CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

163208	Diámetro 8 cm
163210	Diámetro 10 cm

AROS CUADRADOS | Altura: 6 cm

1644



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

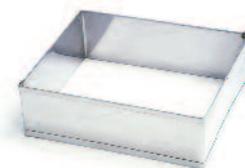
164416	16 x 16 cm
164418	18 x 18 cm
164420	20 x 20 cm
164422	22 x 22 cm
164424	24 x 24 cm
164426	26 x 26 cm
164428	28 x 28 cm
164430	30 x 30 cm
164432	32 x 32 cm
164434	34 x 34 cm
164436	36 x 36 cm
164438	38 x 38 cm
164440	40 x 40 cm

CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

164408	8 x 8 cm
164410	10 x 10 cm
164412	12 x 12 cm
164414	14 x 14 cm

AROS RECTANGULARES | Altura: 6 cm

1656



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

165624	24 x 14 cm
165628	28 x 18 cm
165632	32 x 22 cm
165636	36 x 26 cm
165640	40 x 30 cm

CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE | MANGO PLASTICO

1682



CODIGO	DESCRIPCION
--------	-------------

168210	Fiambreiro liso 338 x 350
168220	Fiambreiro dentado 337 x 350
168230	Carnicero 364 x 125
168232	Carnicero 398 x 150
168234	Carnicero 398 x 175
168236	Carnicero 398 x 200
168238	Carnicero 398 x 225
168240	Carnicero 398 x 250
168242	Carnicero 398 x 275
168244	Carnicero 398 x 300
168246	Carnicero 398 x 350

CHAIRAS

1686



CODIGO	DESCRIPCION
168630	Lisa 1238 - 300

BOLS DE ACERO INOXIDABLE | PARA BATIDORAS

1688



CODIGO	DESCRIPCION
168810	10 litros
168836	36 litros

CACEROLAS GASTRONOMICAS DE ACERO INOXIDABLE

1700



CODIGO	DESCRIPCION
170024	Diám. 24 cm - 5 litros
170028	Diám. 28 cm - 8 litros
170032	Diám. 32 cm - 12 litros
170036	Diám. 36 cm - 19 litros
170040	Diám. 40 cm - 28 litros
170046	Diám. 46 cm - 42 litros
170050	Diám. 50 cm - 54 litros

OLLAS GASTRONOMICAS DE ACERO INOXIDABLE

1710



CODIGO	DESCRIPCION
171028	Diám. 28 cm - 16,5 litros
171032	Diám. 32 cm - 24 litros
171036	Diám. 36 cm - 36 litros
171040	Diám. 40 cm - 50 litros
171046	Diám. 46 cm - 76 litros
171050	Diám. 50 cm - 100 litros

CUCHARONES DE ACERO INOXIDABLE

1720



CODIGO	DESCRIPCION
172010	Diámetro 10 cm
172012	Diámetro 12 cm
172014	Diámetro 14 cm
172016	Diámetro 16 cm

ESPUMADERAS DE ACERO INOXIDABLE

1724



CODIGO	DESCRIPCION
172410	Diámetro 10 cm
172412	Diámetro 12 cm
172414	Diámetro 14 cm
172416	Diámetro 16 cm

MESADAS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304

1730



CODIGO	DESCRIPCION
173080	Con Bacha Simple Medida especial
173090	Con Bacha Doble Medida especial

TAPAS PARA TORNOS DE ACERO INOXIDABLE

1736



CODIGO	DESCRIPCION
173610	1,90 x 0,90 mts
173614	2,40 x 1,15 mts
173618	2,90 x 0,90 mts
173680	Medida especial

TORNOS TAPA DE ACERO AISI 304 | BASE DE HIERRO

1740



CODIGO	DESCRIPCION
174010	1,90 x 0,90 mts
174014	2,40 x 1,15 mts
174018	2,90 x 0,90 mts
174080	Medida especial

TORNOS | TAPA DE ACERO BASE HIERRO CON UN ESTANTE

1742



CODIGO	DESCRIPCION
174210	1,90 x 0,90 mts
174214	2,40 x 1,15 mts
174218	2,90 x 0,90 mts

1750

TORNOS | TAPA DE ACERO BASE DE HIERRO CON LATERO

CODIGO	DESCRIPCION
175010	1,90 x 0,90 mts
175014	2,40 x 1,15 mts
175018	2,90 x 0,90 mts
175080	Medida especial

1758

TORNOS | TAPA AISI 304 Y BASE DE ACERO INOXIDABLE

CODIGO	DESCRIPCION
175820	1,90 x 0,90 mts
175824	2,40 x 1,15 mts
175828	2,90 x 0,90 mts

1760

TORNOS | TAPA Y BASE DE ACERO INOXIDABLE CON UN ESTANTE

CODIGO	DESCRIPCION
176020	1,90 x 0,90 mts
176024	2,40 x 1,15 mts
176028	2,90 x 0,90 mts

1762

TORNOS | TAPA Y BASE DE ACERO INOXIDABLE CON LATERO

CODIGO	DESCRIPCION
176220	1,90 x 0,90 mts
176224	2,40 x 1,15 mts
176228	2,90 x 0,90 mts

1770

BASES DE ACERO INOXIDABLE | PARA HORNOS

CODIGO	DESCRIPCION
177020	p/Horno G 1/1 - 10 1/1 860x703x699 mm c/guías
177022	p/Horno G 1/1 - 10 1/1 860x703x699 mm c/guías y tapas laterales
177026	p/Horno G 2/1 - 10 2/1 1082x903x699 mm c/guías
177028	p/Horno G 2/1 - 10 2/1 1082x903x699 mm c/guías y tapas laterales
177220	Pauna Beta 21 c/guías
177222	Pauna Beta 21 c/guías tapas laterales y fondo
177240	Pauna Beta 107 c/guías
177242	Pauna Beta 107 c/guías tapas laterales y fondo
177260	p/Horno Rotativo Pauna Sigma 70 x 45 x 8 bandejas
177280	p/Horno medida especial

1800

PARRILLAS PAUNA PLANAS

CODIGO	DESCRIPCION
180004	Pauna 44 x 32 cm
180006	Pauna 60 x 40 cm
180010	Pauna 70 x 45 cm
180022	GN 2/3 325 x 354 mm
180024	GN 1/1 325 x 530 mm
180026	GN 2/1 650 x 530 mm
180080	Medida especial

1830

BANDEJAS ESTAMPADAS LISAS GASTRONORM (GN)

CODIGO	DESCRIPCION
183012	1/2 325 x 265 X 20 mm
183014	1/2 325 x 265 X 40 mm
183016	1/2 325 x 265 X 65 mm
183018	1/2 325 x 265 X 100 mm
183022	1/1 325 x 530 x 20 mm
183024	1/1 325 x 530 x 40 mm
183026	1/1 325 x 530 x 65 mm
183028	1/1 325 x 530 x 100 mm

1840

BANDEJAS ESTAMPADAS PERFORADAS GASTRONORM (GN)

CODIGO	DESCRIPCION
184002	1/2 325 x 265 x 55 mm
184004	1/2 325 x 265 x 90 mm
184006	1/2 325 x 265 x 140 mm
184012	1/1 325 x 530 x 65 mm
184014	1/1 325 x 530 x 100 mm
184016	1/1 325 x 530 x 140 mm

¿Necesita trabajos a medida o especiales en acero inoxidable?

Realizamos trabajos en medidas especiales en mesadas lisas, mesadas con bacha, mesas de trabajo, tornos, mostradores, estanterías, cerramientos, etc.

Consúltenos al **(011) 7700 3303**

2000

BIZCOCHUELOS REDONDOS CONICOS | Altura: 6 cm

CODIGO DESCRIPCION

200020	Diámetro 20 cm
200022	Diámetro 22 cm
200024	Diámetro 24 cm
200026	Diámetro 26 cm
200028	Diámetro 28 cm
200030	Diámetro 30 cm

2024

BIZCOCHUELOS CUADRADOS RECTOS | Altura: 6 cm

CODIGO DESCRIPCION

202420	20 x 20 cm
202422	22 x 22 cm
202424	24 x 24 cm
202426	26 x 26 cm
202428	28 x 28 cm
202430	30 x 30 cm
202432	32 x 32 cm

2008

BIZCOCHUELOS REDONDOS RECTOS | Altura: 6 cm

CODIGO DESCRIPCION

200820	Diámetro 20 cm
200822	Diámetro 22 cm
200824	Diámetro 24 cm
200826	Diámetro 26 cm
200828	Diámetro 28 cm
200830	Diámetro 30 cm

2032

BIZCOCHUELOS CUADRADOS RECTOS | Altura: 10 cm

CODIGO DESCRIPCION

203220	20 x 20 cm
203222	22 x 22 cm
203224	24 x 24 cm
203226	26 x 26 cm
203228	28 x 28 cm
203230	30 x 30 cm
203232	32 x 32 cm

2016

BIZCOCHUELOS REDONDOS RECTOS | Altura: 10 cm

CODIGO DESCRIPCION

201620	Diámetro 20 cm
201622	Diámetro 22 cm
201624	Diámetro 24 cm
201626	Diámetro 26 cm
201628	Diámetro 28 cm
201630	Diámetro 30 cm

2040

BIZCOCHUELOS RECTANGULARES RECTOS | Alt.: 6 cm

CODIGO DESCRIPCION

204022	22 x 12 cm
204024	24 x 14 cm
204026	26 x 16 cm
204028	28 x 18 cm
204030	30 x 20 cm
204032	32 x 22 cm
204034	34 x 24 cm
204036	36 x 26 cm
204038	38 x 28 cm
204040	40 x 30 cm
204042	42 x 32 cm

LAS IMÁGENES DEL PRESENTE CATÁLOGO SON SÓLO ILUSTRATIVAS.

**Amplio stock de accesorios y utilería para panificación y gastronomía**

En caso de que algún producto de su búsqueda no pueda hallarlo en este Catálogo, consúltenos.

Pauna dispone de muchos otros artículos que no están incluidos en esta muestra.

Para más información, llámenos al **(011) 7700 3303**

Pauna

2048

BIZCOCHUELOS RECTANGULARES RECTOS | Alt.: 10 cm

CODIGO	DESCRIPCION
204822	22 x 12 cm
204824	24 x 14 cm
204826	26 x 16 cm
204828	28 x 18 cm
204830	30 x 20 cm
204832	32 x 22 cm
204834	34 x 24 cm

2078

BIZCOCHUELOS MOLDE ESTRELLA | Altura: 6 cm

CODIGO	DESCRIPCION
207810	Nº 1
207812	Nº 2
207814	Nº 3

2056

BIZCOCHUELOS HEXAGONALES RECTOS | Alt.: 6 cm

CODIGO	DESCRIPCION
205610	Nº 1 - 10 cm lado
205612	Nº 2 - 13 cm lado
205614	Nº 3 - 16 cm lado
205616	Nº 4 - 19 cm lado

2110

BIZCOCHUELOS MOLDE FLOR | Altura: 6 cm

CODIGO	DESCRIPCION
211010	Nº 1
211012	Nº 2
211014	Nº 3

2070

BIZCOCHUELOS MOLDE CORAZON | Altura: 6 cm

CODIGO	DESCRIPCION
207010	Nº 1
207012	Nº 2
207014	Nº 3
207016	Nº 4

2126

MOLDES BUDIN INGLES | Altura: 6 cm

CODIGO	DESCRIPCION
212718	Nº 18 - 18 x 8 x 6 cm
212720	Nº 20 - 20 x 8 x 6 cm
212722	Nº 22 - 22 x 8 x 6 cm
212724	Nº 24 - 24 x 8 x 6 cm
212726	Nº 26 - 26 x 8 x 6 cm
212728	Nº 28 - 28 x 8 x 6 cm
212730	Nº 30 - 30 x 8 x 6 cm

2142

MOLDES PAN LACTAL | Altura: 10 cm

CODIGO	DESCRIPCION
214223	23 x 10 sin tapa
214225	23 x 10 con tapa
214230	30 x 10 sin tapa
214235	30 x 10 con tapa

2182

TARTELAS RIZADAS | Set x 12 unidades

CODIGO	DESCRIPCION
218214	Diámetro 4 cm set x 12 u.
218222	Diámetro 6 cm set x 12 u.
218226	Diámetro 8 cm set x 12 u.
218228	Diámetro 10 cm set x 12 u.
218230	Diámetro 12 cm set x 12 u.



2190

MOLDES PASTA FROLA LISA FIJA

CODIGO	DESCRIPCION
219018	Diámetro 18 cm
219020	Diámetro 20 cm
219022	Diámetro 22 cm
219024	Diámetro 24 cm
219026	Diámetro 26 cm
219028	Diámetro 28 cm
219030	Diámetro 30 cm

2220

MOLDES PLACAS PARA PIONONOS

CODIGO	DESCRIPCION
222034	Placa 34 x 24 cm
222036	Placa 36 x 26 cm
222038	Placa 38 x 28 cm
222040	Placa 40 x 30 cm
222042	Placa 42 x 32 cm

2194

MOLDES PASTA FROLA LISAS DESMOLDABLES

CODIGO	DESCRIPCION
219418	Diámetro 18 cm
219420	Diámetro 20 cm
219422	Diámetro 22 cm
219424	Diámetro 24 cm
219426	Diámetro 26 cm
219428	Diámetro 28 cm
219430	Diámetro 30 cm

2236

MOLDES CAÑONES | Set x 12 unidades

CODIGO	DESCRIPCION
223610	Moldes cañón set 12 u

2198

MOLDES PASTA FROLA RIZADAS

CODIGO	DESCRIPCION
219818	Diámetro 18 cm
219820	Diámetro 20 cm
219822	Diámetro 22 cm
219824	Diámetro 24 cm
219826	Diámetro 26 cm
219828	Diámetro 28 cm
219830	Diámetro 30 cm

2240

MOLDES PERICO | Set x 12 unidades

CODIGO	DESCRIPCION
224010	Nº 1 / 8 mm set x 12 u.
224014	Nº 2 / 11 mm set x 12 u.
224018	Nº 3 / 15 mm set x 12 u.
224022	Nº 4 / 18 mm set x 12 u.
224030	Nº 5 / 25 mm set x 12 u.

2202

MOLDES PASTA FROLA RIZADAS DESMOLDABLES

CODIGO	DESCRIPCION
220218	Diámetro 18 cm
220220	Diámetro 20 cm
220222	Diámetro 22 cm
220224	Diámetro 24 cm
220226	Diámetro 26 cm
220228	Diámetro 28 cm
220230	Diámetro 30 cm

2214

MOLDES PLACAS PARA VAINILLAS

CODIGO	DESCRIPCION
221412	Placa 12 moldes de vainillas 34 x 25 cm
221424	Placa 24 moldes de vainillas 50 x 34 cm



3022

PANERAS DE MEDIO MIMBRE RECTANGULARES

CODIGO	DESCRIPCION
302235	35 x 27 x 6 cm
302240	40 x 29 x 7 cm
302245	45 x 32 x 7 cm
302250	50 x 34 x 8 cm

3026

PANERAS DE MIMBRE ENTERO OVALADAS

CODIGO	DESCRIPCION
302640	40 x 29 x 8 cm
302650	50 x 33 x 10 cm
302660	60 x 39 x 12 cm

3030

CANASTOS DE MIMBRE ENTERO CON MANIJA

CODIGO	DESCRIPCION
303060	60 cm
303070	70 cm
303080	80 cm

3040

CANASTOS DE MIMBRE ENTERO CON BARROTES

CODIGO	DESCRIPCION
304080	0,80 mts
304090	0,90 mts
304100	1,00 mts
304110	1,10 mts
304120	1,20 mts

3064

PALOTES PARA AMASAR

CODIGO	DESCRIPCION
306410	Diámetro 3" x 40 cm
306418	Diámetro 3" x 50 cm
306426	Diámetro 3" x 60 cm

3068

PICARRODILLOS GIRATORIOS

CODIGO	DESCRIPCION
306810	Diámetro 60 mm x 15 cm
306830	Diámetro 60 mm x 30 cm

3078

PINCELES

CODIGO	DESCRIPCION
307814	Nº 7
307818	Nº 10
307822	Nº 15
307826	Nº 20
307830	Nº 25
307834	Nº 30
307838	Nº 35

3082

CEPILLOS PARA TORNOS

CODIGO	DESCRIPCION
308210	Sin mango
308220	Con mango

3084

MOLDES P/CORTAR SANDWICHES DE MIGA

CODIGO	DESCRIPCION
308410	25 x 25 x 6 unid.
308420	25 x 25 x 8 unid.
308430	28 x 28 x 6 unid.
308440	28 x 28 x 8 unid.
308442	30 x 30 x 6 unid.
308450	30 x 30 x 8 unid.

3088

BASE GIRATORIA P/CORTAR SANDWICHES DE MIGA

CODIGO	DESCRIPCION
308820	Base giratoria 32 x 32 cm

MANGAS DE LONA

3510



CODIGO	DESCRIPCION
351030	30 cm
351035	35 cm
351040	40 cm
351045	45 cm
351050	50 cm
351055	55 cm
351060	60 cm
351065	65 cm
351070	70 cm

MANGAS DE PVC

3530



CODIGO	DESCRIPCION
353030	30 cm
353040	40 cm
353050	50 cm
353060	60 cm
353070	70 cm

FUNDAS DE POLIPROPILENO PARA CARROS

3540



CODIGO	DESCRIPCION
354010	con abrojo 60 x 40 cm
354014	con abrojo 70 x 45 cm
354018	con abrojo 80 x 60 cm
354022	con abrojo 90 x 70 cm
354030	frente cristal 60 x 40 cm
354034	frente cristal 70 x 45 cm
354038	frente cristal 80 x 60 cm
354042	frente cristal 90 x 70 cm
354050	con cinta 60 x 40 cm
354054	con cinta 70 x 45 cm
354058	con cinta 80 x 60 cm
354062	con cinta 90 x 70 cm
354070	para carro portaplatos frente cristal
354080	Medida especial

FUNDAS CUBRE CANASTOS

3550



CODIGO	DESCRIPCION
355020	Cubre Canasto N.T. grande

TENDILLOS

3560



CODIGO	DESCRIPCION
356010	60 cm de ancho x 1 metro

GUANTES Y MANOPLAS

3580



CODIGO	DESCRIPCION
358010	Guantes de Kevlar (par)
358020	Manoplas x unidad

PALOTES PARA AMASAR DE TEFLON

3810



CODIGO	DESCRIPCION
381040	Diámetro 60 mm x 40 cm
381050	Diámetro 60 mm x 50 cm
381060	Diámetro 60 mm x 60 cm

PICARRODILLOS DE TEFLON

3830



CODIGO	DESCRIPCION
383020	Giratorio Diámetro 60 mm x 15 cm
383030	Giratorio Diámetro 60 mm x 30 cm
383040	Fijo Diámetro 60 mm x 30 cm

PLACAS REFRACTARIAS PARA HORNOS

3900



CODIGO	DESCRIPCION
390030	Placa Refractaria 300 x 300 x 10 mm
390051	Placa Refractaria 510 x 360 x 10 mm

RUEDAS Y HORQUILLAS

4030



CODIGO	DESCRIPCION
403030	Rueda 100x30 PP p/transp.
403034	Rueda 100x30 alta temp. neg.
403038	Rueda 100x40 fund. hierro
403054	Horquilla hierro base girator. para rueda 100x30
403078	Horquilla hierro base girator. c/rueda 100x30 PP transp.
403082	Horquilla hierro base girator. c/rueda 100x30 alt. temp. negra
403083	Horquilla hierro base girator. c/rueda 100x30 alt. temp. blanca
403094	Buje 1/2" Rueda 100x30 ó 40
403095	Juego comp. buje-bulón-tuerca
403098	Bulón tuerca 5/16" para ruedas 100x30 ó 40



IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR DE EQUIPOS Y ACCESORIOS



iCombi Pro

La nueva generación de Rational de sistemas inteligentes de cocción

La línea de mayor prestigio mundial en materia de cocina comercializada por **Pauna**, son los nuevos equipos **iCombi** de **Rational** que permiten cocinar a la parrilla, a la plancha y al

vapor, asar, hornear, rehogar, blanquear y pochar, en una superficie que no supera el metro cuadrado. Tanto sea para preparar carne, pescado, aves, verduras, productos de huevo, productos de panadería y pastelería o postres, combinando calor seco y vapor, los alimentos se cocinan delicadamente, con colores intensos y se conservan las vitaminas y los minerales, evitando que nada quede reseco.

Ya sea en verduras, pescados o productos con huevo, filetes tiernos, costillas crujientes, bifés a la plancha, gracias a las precisas temperaturas y a la máxima densidad del vapor, en la nueva línea **iCombi** todo se prepara de forma homogénea, crujiente y jugosa, sin pérdidas de mercadería.



20

Bandejas de Aluminio Onduladas con Teflon para Pan Longitudinal



CODIGO	DESCRIPCION
002006	1/1 GN 325 x 530 mm 4 ondas

54

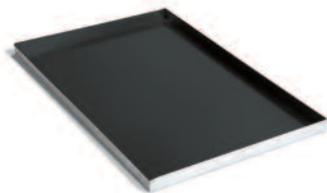
Bandejas Aluminio Marco Alambre Planas Perforadas con Teflon



CODIGO	DESCRIPCION
005412	1/1 GN 325 x 530 mm

66

Bandejas de Aluminio para Horno con Pestaña con Teflon



CODIGO	DESCRIPCION
006616	1,5 mm espesor 1/1 GN 325 x 530 mm

404

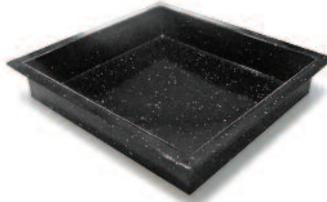
Bandejas Planas para Horno de Chapa Aluminizada con Teflon



CODIGO	DESCRIPCION
040430	1/1 GN 325 x 530 mm

520

Bandejas de Chapa DDN° 18 con Ala Vitrificada



CODIGO	DESCRIPCION
052000	Enlozada 1/2 GN 325 x 265 x 20 mm
052002	Enlozada 1/2 GN 325 x 265 x 40 mm
052004	Enlozada 1/2 GN 325 x 265 x 60 mm
052006	Enlozada 2/3 GN 325 x 354 x 20 mm
052008	Enlozada 2/3 GN 325 x 354 x 40 mm
052010	Enlozada 2/3 GN 325 x 354 x 60 mm
052012	Enlozada 1/1 GN 325 x 530 x 20 mm
052014	Enlozada 1/1 GN 325 x 530 x 40 mm
052016	Enlozada 1/1 GN 325 x 530 x 60 mm
052022	Enlozada 2/1 GN 530 x 650 x 20 mm
052024	Enlozada 2/1 GN 530 x 650 x 40 mm
052026	Enlozada 2/1 GN 530 x 650 x 60 mm

1800

Parrillas Planas de Acero Inoxidable PAUNA para Horno



CODIGO	DESCRIPCION
180022	2/3 GN 325 x 354 mm
180024	1/1 GN 325 x 530 mm
180026	2/1 GN 650 x 530 mm

1830

Bandejas de Acero Inoxidable Estampadas Lisas Gastronorm



CODIGO	DESCRIPCION
183012	1/2 GN 325 x 265 x 20 mm
183014	1/2 GN 325 x 265 x 40 mm
183016	1/2 GN 325 x 265 x 65 mm
183018	1/2 GN 325 x 265 x 100 mm
183022	1/1 GN 325 x 530 x 20 mm
183024	1/1 GN 325 x 530 x 40 mm
183026	1/1 GN 325 x 530 x 65 mm
183028	1/1 GN 325 x 530 x 100 mm

1770

Bases para Hornos de Acero Inoxidable



CODIGO	DESCRIPCION
177020	p/Horno G 1/1 - 10 1/1 860x703x699 mm c/guías
177022	p/Horno G 1/1 - 10 1/1 860x703x699 mm c/guías y tapas laterales
177026	p/Horno G 2/1 - 10 2/1 1082x903x699 mm c/guías
177028	p/Horno G 2/1 - 10 2/1 1082x903x699 mm c/guías y tapas laterales
177220	Pauna Beta 21 c/guías
177222	Pauna Beta 21 c/guías tapas laterales y fondo
177240	Pauna Beta 107 c/guías
177242	Pauna Beta 107 c/guías tapas laterales y fondo
177260	p/Horno Rotativo Pauna Sigma 70 x 45 x 8 bandejas
177280	p/Horno medida especial

LAS IMÁGENES DEL PRESENTE CATALOGO SON SÓLO ILLUSTRATIVAS.



1840

Bandejas de Acero Inoxidable Estamp. Perforadas Gastronorm

CODIGO DESCRIPCION

184002	1/2 GN 325 x 265 x 55 mm
184004	1/2 GN 325 x 265 x 90 mm
184006	1/2 GN 325 x 265 x 140 mm
184012	1/1 GN 325 x 530 x 65 mm
184014	1/1 GN 325 x 530 x 100 mm
184016	1/1 GN 325 x 530 x 140 mm

4220

Bandejas Rational para Huevos Fritos Multibaker con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

422006	Rational 2/3 GN 325 x 354 mm de 4 moldes
422008	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm de 8 moldes

4232

Bandejas Rational para Plancha y Parrilla con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

423208	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm
--------	------------------------------

4210

Bandejas Rational para Asar y Hornear con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

421006	Rational 2/3 GN 325 x 354 mm
421008	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm
421010	Rational 2/1 GN 650 x 530 mm

4230

Parrillas Rational para Marca Tradicional o Diamante con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

423004	Rational 1/2 GN 325 x 265 mm
423006	Rational 2/3 GN 325 x 354 mm
423008	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm

4234

Bandejas Rational para Parrilla y Pizza con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

423406	Rational 2/3 GN 325 x 354 mm
423408	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm

4236

Bandejas Rational Parrilla CombiGrill con Trilax

CODIGO DESCRIPCION

423608	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm
--------	------------------------------



4248

Contenedores de Chapa Aluminizada c/Alas con Teflon



CODIGO	DESCRIPCION
424832	1/1 GN 325 x 530 x 20 mm
424834	1/1 GN 325 x 530 x 40 mm

4288

Canastos Rational de Acero Inoxidable para Fritos CombiFry



CODIGO	DESCRIPCION
428804	Rational 1/2 GN 325 x 265 mm
428806	Rational 2/3 GN 325 x 354 mm
428808	Rational 1/1 GN 325 x 530 mm

4619

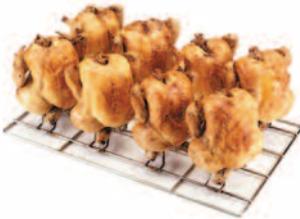
Rack Móvil Rational de 20 guías para carga y descarga



CODIGO	DESCRIPCION
433010	Rack móvil 20-1/1
433020	Rack móvil 20-2/1

4272

Parrillas Rational para Pollos de Acero Inoxidable



CODIGO	DESCRIPCION
427206	Rational 6 unid. 1/1 GN 325 x 530 mm

4300

Bastidores Rational Colgantes c/Colizas p/Bandejas Panadería



CODIGO	DESCRIPCION
430061	Bastidor colgante p/panadería juego Rational 61 - 60x40
430101	Bastidor colgante p/panadería juego Rational 101 - 60x40

4619

Productos Rational de Limpieza para Hornos



CODIGO	DESCRIPCION
461902	Pastillas de detergente Rational x 100 unid
461904	Pastillas descalcificadoras Rational x 150 unid - Care Tabs
461906	Pastillas descalcificadoras Rational x 150 unid - Active Green

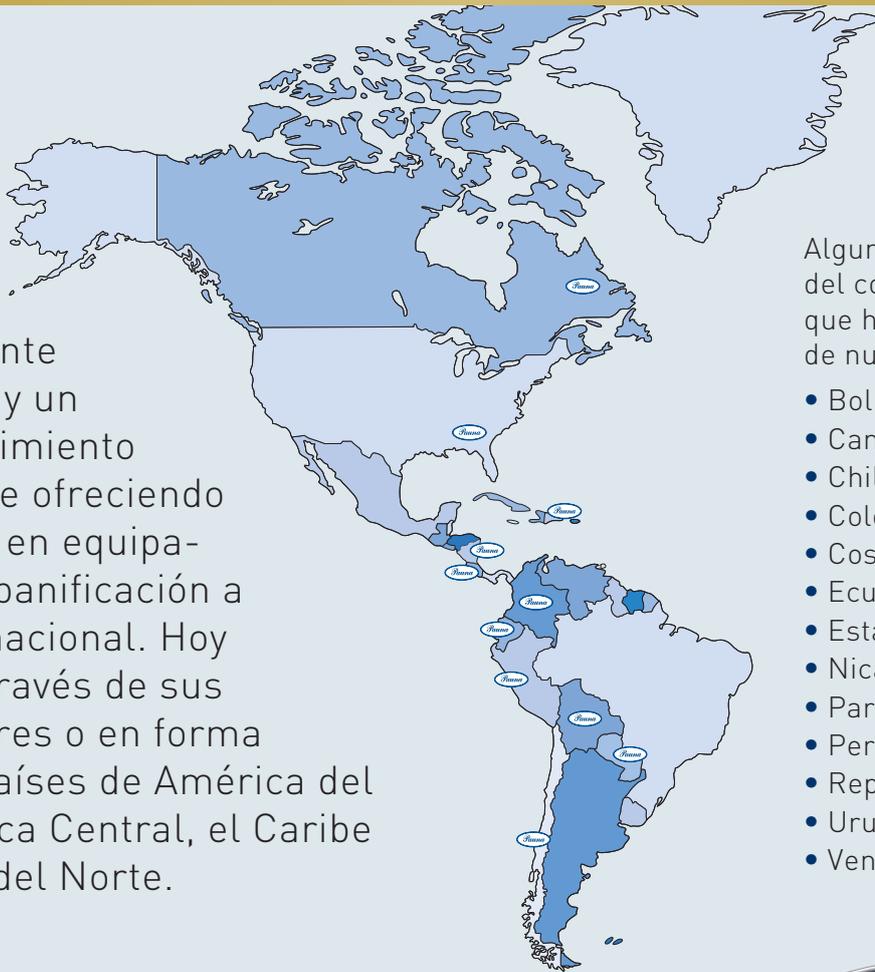




Estamos en toda América

a través de Distribuidores y/o Exportaciones Directas

Como resultado de la mejora continua, una constante innovación y un sólido crecimiento Pauna viene ofreciendo soluciones en equipamiento de panificación a nivel internacional. Hoy exporta a través de sus distribuidores o en forma directa a países de América del Sur, América Central, el Caribe y América del Norte.



Algunos de los países del continente americano que han sido destino de nuestros productos:

- Bolivia
- Canadá
- Chile
- Colombia
- Costa Rica
- Ecuador
- Estados Unidos
- Nicaragua
- Paraguay
- Perú
- República Dominicana
- Uruguay
- Venezuela

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440- 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar





Estamos en todo el país a través de nuestra Red de Distribuidores

Los hornos, máquinas, equipos, útiles y accesorios de PAUNA están disponibles en toda la Argentina, a través de nuestros **300 distribuidores**, presentes en todas las provincias del territorio argentino y en la Ciudad de Buenos Aires.

Consulte con nuestro **Centro de Atención al Cliente** cuál es el distribuidor más cercano a su domicilio.



Sucursal Mar del Plata



Showroom y Ventas: Av. Colón 4027
Tel. 0223 472 3506 / 0223 15 518 2734
paunamp@hotmail.com

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440- 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



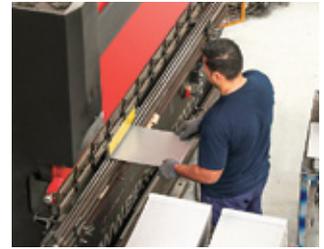


Nueva planta. Nueva etapa.

Hace más de 40 años que estamos enfocados en lograr que la tarea de los profesionales de la panadería, pastelería, gastronomía, hotelería y food service sea lo más cómoda y eficiente posible, trabajando juntos para crear herramientas que ayuden a nuestros usuarios a elaborar mejores productos.

Y ahora, desde una nueva planta industrial de 6.000 metros cuadrados, equipada con maquinarias de última generación, sumada a la ya existente de 2.000 metros cuadrados, se abre para Pauna una etapa de modernización en la que continuaremos agregando nuevos productos a los que todos ya conocen: nuestros hornos, equipos, máquinas, carros, bandejas, moldes y útiles de primera calidad.

Creemos también que esta nueva operación afianzará aún más el cumplimiento de las normas y requisitos técnicos exigidos por los mercados del exterior, lo que redundará en una mayor presencia de nuestros hornos y equipos en el plano internacional.



Distribuidor / Vendedor

Form for distributor/seller information, consisting of a large empty rectangular box with corner brackets.

PAUNA S.A.
Necochea 3440 - (1752) Lomas del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Tel. (+54 11) 7700 3303 (líneas rotativas)
ventas@pauna.com.ar
www.paunaonline.com