

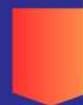


CATÁLOGO PRODUCTOS 2024



ÍNDICE

GENERADORES DE AIRE CALIENTE Y
ESTUFAS ELÉCTRICAS



EQUIPOS Y REPUESTOS NAVALES



TERMOTANQUES Y SAUNAS



GASTRONOMÍA



RESISTENCIAS ELÉCTRICAS



TERMOMETRÍA



PARRIWATT



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



**Sistema de Gestión de Calidad
certificado bajo normas ISO 9001**



CALEFACCIÓN 2024



CALOVENTORES ELÉCTRICOS

Una solución segura y económica para la calefacción de grandes áreas.

Tecnología aplicable a las distintas industrias, como por ejemplo:

- ✓ Industria minera, petrolera y naval.
- ✓ Cultivos intensivos e invernaderos.
- ✓ Crianza de animales y aves.
- ✓ Construcción y secado de obra.
- ✓ Salones y carpas de eventos sociales.
- ✓ En las naves industriales para puestos de trabajo.



Servicio técnico y repuestos
GARANTIZADOS gracias a que
somos los fabricantes



**Motor
Blindado.**

**Medidas mm:
560 x 400**

**Resistencias Blindadas
Helicoidal**

**Potencia
Total 9 kw, 12 kw y 15kw.**

Motor de uso continuo blindado.

Medidas: 560 mm x 400 mm.

De formato cilíndrico.

Armado íntegramente en Chapa de Acero Inoxidable Cal 304.

Sistema de resistencias blindadas helicoidal.

Soporte de fijación para 360.

Potencia Total: 9 kw, 12 kw y 15 kw. | 380v

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN GENERAL

Son equipos aptos para todo tipo de ambiente.

Funciona mediante el calentamiento de aire y recirculado del mismo por medio de un ventilador, forzándolo a pasar el aire a través de un sistema de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable con aletado.

Dicho principio de calefacción es totalmente limpio, no consume oxígeno y es de muy alto rendimiento, además de ser seguro y eliminar casi por completo la posibilidad de accidentes.

Características Equipos / Especificaciones de los Motores.

DENOMINACIÓN	CONSUMO	TENSION	DEMANDA	CALOR	SUPERFICIE	VELOCIDAD	CAUDAL	HELICE
	KW	VOLT	AMPERE	KCAL/H	M ²	RPM	MT ³ /MIN	ASPAS/Ø
CALOV 5KW	5	220	10	4000	90	2750	110	4/200MM
CALOV 9KW	9	380	12	7800	180	1350	105	5/250MM
CALOV 12	12	380	16	10500	240	1350	105	5/250MM
CALOV 15	15	380	20	12900	300	1350	105	5/250MM



**Sistema de Gestión de Calidad
certificado bajo normas ISO 9001**



Construido íntegramente en acero inoxidable

CALOVENTOR ELÉCTRICO PARA CONDUCTOS

Motor centrífugo de uso continuo a turbina.
Armado en chapa negra y pintado epoxi.
Banco de resistencias aislado con manta
cerámica. Doble tapa. Chasis con sistema de
sujeción con tacos de goma anti vibratorio.
Tablero de control y automatización
incorporado. Control de lectura y temperatura
digital. Potencia Total: 15kw / 380v.



Motor
Blindado.



Medidas mm:
1100 x 350



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
Total 15 kw.



CALOVENTOR DE SECADO



Equipo armado sobre chasis de
chapa negra plegada tipo U. 1 eje
para colocar dos ruedas de 250m. 1
rueda con movimiento de 360 de
250m más agarre para traslado.
Resistencias helicoidales en inox.
Calidad 304 | 10.5mm | largo
500mm. Potencia estipulada por
elemento de 1.5 kw. Cant. de
elementos: 36..



Motor
Blindado.



Medidas mm:
1800 x 80 x
850



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
Total 54 kw.



RESISTENCIAS
MARdelPLATA

EQUIPOS GASTRONOMICOS Y REPUESTOS NAVALES

EQUIPAMIENTO NAVAL DE ALTO
RENDIMIENTO



COCINA NAVAL 1250



Diseño y Potencia

Cocina con precisión y potencia en alta mar. Versatilidad, materiales inoxidables y potencia que enfrentan cualquier desafío. Descubre la excelencia a bordo.

Cocina eléctrica naval modelo CN 1250

Dimensiones: 1250 x 750mm aprox.

Compuesta por: opción 1: 4 discos + bifeira + horno – opción 2: 4 discos + freidora + horno – opción 3: 2 discos + bifeira 9 freidora + horno

3 placas, soporte de fundición con desgrasador tratado con pintura de teflon® antiadherente.

Armado interior y exterior: en chapa de acero inoxidable calidad 304

Puerta encuadrada en ángulo, manija de acero inoxidable, termómetro analógico / digital, 2 estantes c/ guías de ángulos y rejillas de acero inoxidable.

Base de placas refractarias inferior.

El armado de la cocina es totalmente modular, siendo de fácil acceso por puertas y escaleras del barco

Sistema de resistencias blindadas tubulares de acero inoxidable

Cableado de alta temperatura (níquel 4mm)

Potencia total: 15kw



Hecha con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos **GARANTIZADOS** gracias a que somos los fabricantes. De alta producción. Si estas pensando equipar tu embarcación con una Cocina Eléctrica, no lo dudes, este es el equipo mas robusto, fuerte y potente del mercado.



Armado
en acero
Inox 304



Medidas mm:
1250 X 750MM



RESISTENCIAS
BLINDADAS
TUBULARES DE ACERO
INOXIDABLE



Potencia
15KW / 380v

COCINA NAVAL 750



Diseño y Potencia

Eficacia y Eficiencia. tu solución compacta pero potente para la cocina en alta mar. Materiales de calidad y diseño modular, garantizando rendimiento y comodidad.

Cocina eléctrica naval modelo CN 750

Dimensiones: 750 x 750mm aprox.

Compuesta por: 4 discos + horno

2 placas, soporte de fundición con desgrasador tratado con pintura de teflon® antiadherente.

Armado interior y exterior: en chapa de acero inoxidable calidad 304.

Puerta en cuadrada en ángulo, manija de acero inoxidable, termómetro analógico / digital, 2 estantes c/ guías de ángulos y rejillas de acero inoxidable.

Base de placas refractarias inferior.

El armado de la cocina es totalmente modular, siendo de fácil acceso por puertas y escaleras del barco.

Sistema de resistencias blindadas tubulares de acero inoxidable

Cableado de alta temperatura (níquel 4mm)

Potencia total: 10kw



Hecha con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos **GARANTIZADOS** gracias a que somos los fabricantes. De alta producción. Si estas pensando equipar tu embarcación con una Cocina Eléctrica, no lo dudes, este es el equipo mas robusto, fuerte y potente del mercado.



Armado
en acero
Inox 304



Medidas mm:
750 X 750MM



RESISTENCIAS
BLINDADAS
TUBULARES DE ACERO
INOXIDABLE



Potencia
10KW / 380v

FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y NAVAL DOBLE DE 30 LITROS + MUEBLE DE ACERO INOXIDABLE



Potencia y Durabilidad en Alta Mar.

Descubre la Freidora Eléctrica Industrial y Naval Doble: robusta, potente y construida para resistir el desafío del mar.

Alto poder de recuperación calórica.

Construida íntegramente en Acero Inoxidable Cal304

Canasto de alambre galvanizado

Termostato 50-300° para control de temperatura

Potencia: 5kw (5000w) x 2

Voltaje: 380v / 220v

Luz testigo de encendido.



Hecha con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes. De alta producción. Si estas pensando equipar tu embarcación con una freidora Eléctrica, no lo dudes, este es el equipo mas robusto, fuerte y potente del mercado.



Armado
en acero
Inox 304



Potencia
10KW / 380v



RESISTENCIAS
BLINDADAS

PARRILLA ELÉCTRICA NAVAL 1200



Sabor y Rendimiento en Cada Rincón del Mar.

Experimenta la innovación gastronómica en alta mar, con nuestra Parrilla Eléctrica Naval ParriWatt.

Cocina sin límites, sin humo, con resultados excepcionales.

Exclusivo sistema de cocción sobre el conjunto resistivo

Fabricada íntegramente en Acero Inoxidable cal 304 de 1,5mm con tratamiento de tefloando antiadherente en la zona de cocción

Conjunto de resistencias doble (inferior para cocción lenta y superior para grillado)

Ventana de inspección de vidrio templado

Luz led de observación de cocción

Llaves de encendido con luz led testigo individuales

Bandeja de desgrase

Fácil limpieza

No ahúma, ni consume oxígeno.

PARRIWATT



Hecha con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes. De alta producción. Si estas pensando equipar tu embarcación con una parrilla Eléctrica, no lo dudes, este es el equipo mas robusto, fuerte y potente del mercado.



Armado
en acero
Inox 304



Medidas mm:
1200x600x285mm



RESISTENCIAS
BLINDADAS



Potencia
4400W / 380v

REPUESTOS DISCOS

- **Discos de Fundición Gris:** Torneados con precisión para un desempeño confiable.
- **Sistema de Resistencias Blindadas:** Construido en acero inoxidable cal 304, asegura durabilidad y una distribución uniforme del calor.
- **Tapa de Hierro Negro**
- **Conexión mediante Niples de Bronce Torneado**
- **Cableado 1*4MM con Aislación de FFVV para Alta Temperatura:** Diseñado para soportar condiciones de trabajo exigentes.



			
Disco de Fundición Gris Torneado	Medidas: 220x260x320mm	RESISTENCIAS BLINDADAS	Potencia 1500, 2000w 220V / 380V / 440V

REPUESTOS PLANCHAS

- **Aislación:** Garantiza un uso seguro y eficiente.
- **Modelo Lizo o con Vainillas:** Adaptabilidad para distintas aplicaciones y preferencias.
- **Conexión Mediante Niples de Bronce Torneado:** Asegura una conexión segura y duradera.
- **Cableado 1x4mm con Aislación FFVV para Alta Temperatura:** Diseñado para resistir condiciones de trabajo exigentes.



			
Plancha de Fundición Gris Torneado	Medidas mm: 300x300 300x400 400x500	RESISTENCIAS BLINDADAS	Potencia 1500, 2000w 220V / 380V / 440V

REPUESTO DE COCINA / HORNO NAVAL

- **Sistema de Resistencias Blindadas Cal. 304**
- **Formato Recta, Tipo "W", Tipo "U" con Alzada.**
- **Conexión Mediante Niples de Bronce Torneado.**

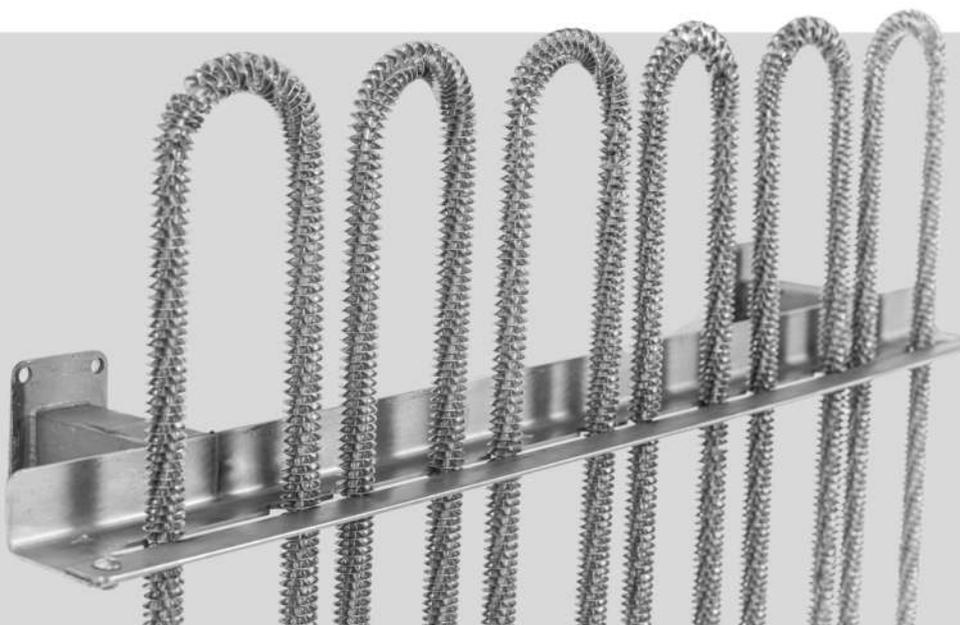


			
Construidas en Acero inoxidable 304	Medidas mm: 450x380 450x310	RESISTENCIAS BLINDADAS	Potencia 3500, 4500w 220V / 380V / 440V

DESCONGELADORES DE TÚNELES

El Equipo Desbloqueo Túnel Congelado de Resistencias Mar del Plata es la solución calefactora ideal para descongelar túneles de manera eficiente.

- **Resistencia Blindada con Helicoidal:** Proporciona un desbloqueo rápido y eficaz del túnel con su sistema avanzado.
- **Caja de Conexiones Estanca y Aislada:** Garantiza seguridad y protección eléctrica en cualquier entorno.
- **Soporte de Fijación de Mamparo:** Diseñado para una instalación sencilla y segura.
- **Tiempo de Descongelado:** De 15 a 20 minutos, asegurando una respuesta rápida y eficiente.
- **Fácil Instalación:** Simplifica el proceso de instalación para una puesta en marcha sin complicaciones.



Optimiza el desbloqueo de túneles con nuestro Equipo Desbloqueo Túnel Congelado. Una solución confiable con calidad inoxidable y rendimiento excepcional. ¡Descongela con eficiencia y seguridad!



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
Total 12 kw.

PANELES CALEFACTORES RMP DE PORCELANATO

Calefacción eficiente en todos los sentidos

Tecnología aplicable a las distintas industrias, como por ejemplo:

- ✓ Industria naval (ideal para camarotes y secado de prendas).
- ✓ Industria hotelera (ideal para pasillos y habitaciones).

De uso doméstico y comercial:

- ✓ Baños y todo ambiente de una casa o departamento.
- ✓ Oficinas, Cabañas, Hoteles, Geriátricos y Consultorios.



Ejemplo de de uso doméstico



Ejemplo de de uso en camarotes

PANELES CALEFACTORES

LA MEJOR SOLUCIÓN EN CALEFACCIÓN



Muy bajo consumo



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
300 x 300



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 200W.



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
600 x 300



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 400W.



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
700 x 450



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 600W.



Multifunción, seguros, ecológicos y con alta prestación:

1 – Podes amurarlo a la pared.

2 – Podes ponerle patitas y trasladarlos a donde precisés.

3 – Podes utilizarlo como secador de prendas.

✓ Muy bajo consumo

✓ Resistencias Blindadas de uso continuo.

✓ Fácil y rápida instalación.

✓ Terminaciones de altísima calidad fabricado en acero inoxidable 304.

✓ 100% seguro (olvidate de monóxido de carbono)

✓ 6 meses de Garantía.

✓ Servicio técnico y repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes.

✓ Totalmente ecológico. No contamina el aire.



ESTUFA ELÉCTRICA PARA CAMAROTE



Con más de 20 años en el mercado, sigue siendo el elemento calefactor más elegido y utilizado en la industria naval para calefacción de camarotes individuales.



De uso doméstico, comercial y naval:

- ✓ Super resistente
- ✓ Sistema de resistencia blindada aletada
- ✓ Utilizada en Camarotes y buques navales, es ideal para habitación 8 a 10 m²



Armada
en acero
Inox 304



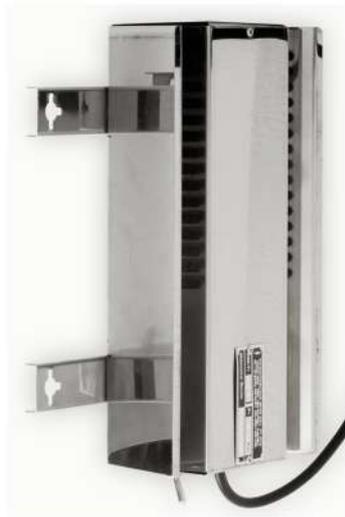
Medidas mm:
200 x 300 x 100
200 x 500 x 100



Resistencias
Blindadas
Helicoidal



Potencia
750w / 1500w
220v



CALEFACTOR ELÉCTRICO PARA TABLEROS 50/100W 220V

CALENTADOR DE TABLEROS ELECTRICOS

Se emplean para garantizar una temperatura mínima y homogénea o para prevenir la formación de condensación.

Armada en Chapa Negra, pintada con pintura epoxi de alta temperatura. Resistencia blindada de acero inoxidable.

Bornera de porcelana aislada y patas anti vibratorias de goma. De fácil instalación y rápida respuesta.

TRANSFORMADOR DE PUERTA DE CÁMARA

- Construcción en Acero Inoxidable Cal 304
- Aislado con Resina Dieléctrica:
- Incluye Fusible
- Llave de Encendido



CABLE CALEFACTOR



TERMOTANQUES INDUSTRIAL Y SAUNAS





RESISTENCIAS MARdePLATA

Nuestros termotanques aseguran una recuperación rápida, proporcionando un suministro constante en entornos industriales exigentes. La calidad superior de Resistencias Mar del Plata se traduce en un rendimiento sin igual y una vida útil extendida, garantizando que tu inversión esté respaldada por décadas de servicio confiable.



Garantía de
por vida en
el tanque

TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL 30 y 50 Litros



Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato y válvula de seguridad.

Uso Ideal:

Embarcaciones, piscinas y spa.

Potencia:

2500W (hasta 4500W).

Voltaje:

220V – 380V.



220x548MM



Resistencias
Blindadas



2500W
(hasta 4500W).



TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL 85, 125 y 200 Litros



Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote.

Resistencias:

Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Construcción:

Acero Inox 304.

Potencia:

7500W/380V, 6000W/220V.

Medidas:

430×1200 mm.



7500W/380V,
6000W/220V.



430×1200 mm.



Resistencias
Blindadas



TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL 300 y 500 Litros



Construcción:

Acero Inox 304. ESP 2,5MM

Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote. Entrada y salida de agua con cuplas de inox 1"

Resistencias:

Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Aislación Térmica:

Manta cerámica.

Voltaje:

380V.



12 /24KW.



Resistencias
Blindadas

TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL 1000 y 2000 Litros



Construcción:

Acero Inox 304. ESP 2,5MM

Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación: Alta.

Incluye:

Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote. Entrada y salida de agua con cuplas de inox 1"

Resistencias:

Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Aislación Térmica:

Manta cerámica.

Voltaje: 380V.



24KW/380V.



Resistencias
Blindadas



CALENTADOR DE FLUIDOS DE FLUJO CONTINUO:



- Construido íntegramente en Acero Inoxidable 304
- Espesor de 2.5 mm
- Alta Recuperación
- Sistema de Resistencias Blindadas Multielemento
- Potencia de 12 kW / 380V:
- Válvula de Seguridad y Llave Esférica de Desagote
- Aislación Térmica de Manta Cerámica
- Entrada y Salida de Agua con Cuplas de Acero Inoxidable
- Tablero de Control



Resistencias Blindadas
Multielemento



Potencia
12 kw 380V.

CALDERÍN PRECALENTADOR HIDROMASAJE

- Armado íntegramente en Acero Inox Cal 304
- Aislación Térmica de Manta Cerámica
- Entrada y Salida de Agua con Cuplas Inoxidables de Ø1"
- Largo: 600 mm
- Diámetro: 230 mm
- Resistencia Blindada Multielementos con Cabezal de 2"
- Voltaje: 220V/380V
- Potencia: 5000W/15000W



Medidas mm:
230 x 600



Resistencias
Blindadas



Potencia
5000 kw / 15000 kw
220V/380V.



SAUNA HUMEDO FINLANDÉS



El Sauna Humedo Finlandés está disponible en: 6 y 9kw

Está construido en acero inoxidable calidad 304.

Sus resistencias blindadas en Acero Inoxidable garantiza un calentamiento uniforme y confiable.

Equipado con control de nivel y electroválvula para un flujo de agua controlado, este sauna asegura seguridad y durabilidad.

Su tablero de control digital permite una medición y programación de temperatura perfecta.



Armado
en acero
Inox 304



Medidas mm:
400 x 400 x 650



Resistencias
Blindadas



Potencia
6Kw / 9Kw
220v / 380v

SAUNA SECO

Nuestro Sauna Seco está disponible en 6 y 9kw

Ambos modelos están fabricados en acero inoxidable calidad 304.

Con aislamiento de manta cerámica y bandeja antiderrame.

El tablero de control de temperatura digital te brinda un manejo preciso y cómodo



Nuestros saunas son más que una elección, son una inversión en calidad y durabilidad. Fabricados con acero inoxidable de primera calidad y diseñados para perdurar, son la opción ideal para aquellos que buscan lo mejor. Descubre por qué nuestros saunas son insuperables en el mercado.

Somos líderes en la fabricación de saunas de alto rendimiento y durabilidad. Nuestros saunas, fabricados 100% en acero inoxidable calidad 304, están respaldados bajo el Sistema de Gestión de Calidad certificado ISO 9001



Armado en acero Inox 304



Medidas mm: 600 x 400 x 800



Resistencias Blindadas



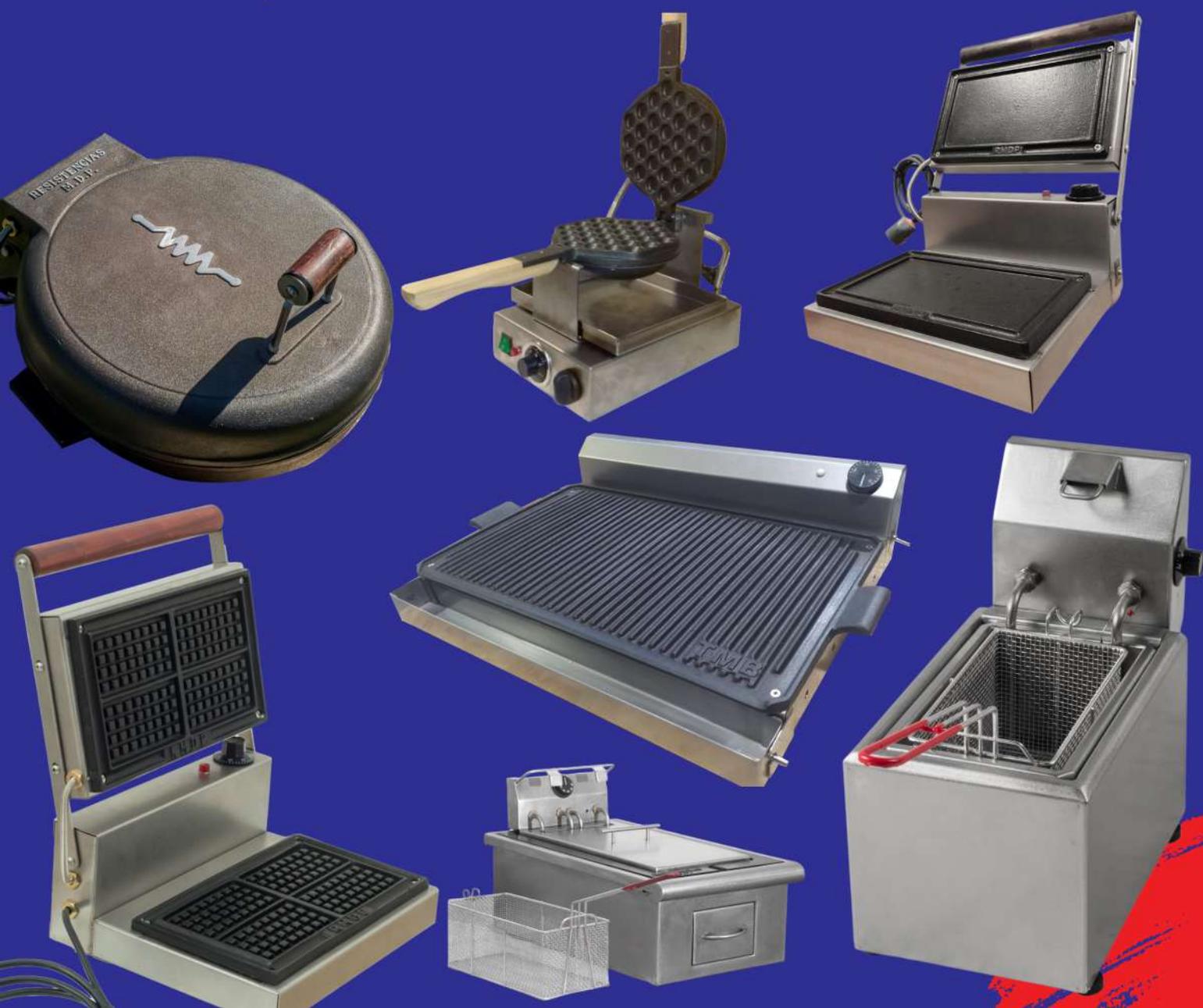
Potencia 6Kw / 9Kw 220v / 380v



RESISTENCIAS
MARdelPLATA

GASTRONOMIA ELÉCTRICA

PRODUCTOS DISEÑADOS Y FABRICADOS
CON MATERIALES DE ALTA CALIDAD PARA
QUE DUREN TODA UNA VIDA

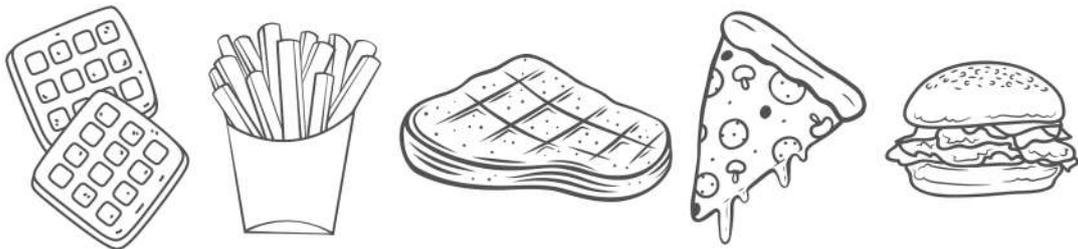




RESISTENCIAS MARdelPLATA

En Resistencias Mar del Plata, respaldamos la calidad de nuestros productos con 25 años de experiencia en la fabricación de resistencias eléctricas. Garantizamos no solo una excelente postventa, sino también un fácil acceso a repuestos para que tu inversión perdure en el tiempo.

No importa si tienes un food truck, un restaurante o cualquier negocio gastronómico, nuestros equipos eléctricos industriales elevarán tu nivel de producción



FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL 5LITROS **DE ALTA PRODUCCIÓN**

Originalmente fabricado para la industria naval, hecho con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida

Construida Integramente en Acero inoxidable Cal304L.

Canasto de Alambre galvanizado.

Resistencias Blindadas de acero inoxidable.

Alto poder de recuperación calórica.

Capacidad: 5lts.

Potencia: 2500w.

Voltaje: 220v.

Posee termostato 0 – 300° para control de temperatura.

Luz testigo de encendido.



Resistencias
Blindadas



Potencia
Total 2500 kw.



FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL 15LITROS **DE ALTA PRODUCCIÓN**

Originalmente fabricado para la industria naval, hecho con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida

Resistencias Blindadas de acero inoxidable.

Alto poder de recuperación calórica.

Construida íntegramente en Acero Inoxidable Cal304

Canasto de alambre galvanizado

Termostato 50-300° para control de temperatura

Potencia: 5kw (5000w)

Voltaje: 380v / 220v

Luz testigo de encendido.



¿Listo para llevar tu negocio gastronómico al siguiente nivel?
Con 25 años de experiencia en la fabricación de resistencias eléctricas, somos líderes en Argentina y nos enorgullece ofrecerte esta freidora de alta calidad, originalmente diseñada para la industria naval.



Resistencias Blindadas



Potencia Total 5000 kw.

PLANCHA DOBLE CONTACTO LISA: LA ALIADA DE LA COCINA MODERNA

Para pequeños cafés, foodtrucks, restaurantes y cualquier negocio gastronómico, la eficiencia y la calidad son fundamentales. Esta plancha cumple con esas expectativas, permitiéndote satisfacer a tus clientes con platos modernos preparados en tiempo récord.

Estructura: Acero inoxidable.

Placas: Aluminio con tratamiento de teflonado antiadherente (apto alimento).

Voltaje: 220V.

Potencia: 1500W.

Termostato Regulable: Permite ajustar la temperatura hasta 300° C para resultados perfectos en cada preparación.

Llave de Corte.

Indicador Luminoso de Encendido

Rapidez: Cocina hamburguesas en 1 minuto, pechugas de pollo en 2 minutos, y diversos platos modernos en tiempo récord.

Versatilidad: Ideal para la preparación de hamburguesas, bacon, omelets y mucho más.

Eficiencia: Cocina uniforme y precisa gracias a las resistencias superior e inferior.



Potencia
Total 1500 kw.

WAFLERA INDUSTRIAL DE ALTA PRODUCCIÓN (DE USO CONTINUO)

Si estas pensando equipar tu negocio con una Wafflera, no lo dudes, este es el equipo mas robusto, fuerte y potente del mercado.

Wafflera de uso comercial en negocios como waffleria, hoteles, cafeterías, restaurantes y hostales entre otros. Armada en acero inoxidable con placas de aluminio con tratamiento de teflonado antiadherente.

Voltaje: 220v

Potencia: 1500w

Termostato Regulable 0-300°

Llave de corte

Indicador luminoso de encendido



Potencia
Total 1500 kw.

WAFLERA DE BURBUJAS INDUSTRIAL (DE USO CONTINUO)

Potente y eficiente, esta waflera industrial está diseñada para llevar el ritmo de tu cocina. Fabricada con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes.

Construida íntegramente en acero inoxidable cal 304.
Placas teflonadas.

Resistencias Blindadas de acero inoxidable.

Bandeja de rebalsé.

Control de temperatura con termostato 50/300°C

Potencia total: 1500w

Voltaje: 220v



PANCHUQUERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL

Diseñada para uso profesional y construida con los más altos estándares de calidad, esta panchuquera redefine la velocidad y eficiencia de tu negocio

- **Construcción Íntegra en Acero Inox 304**
- **Placas con Tratamiento de Teflonado Antiadherente (PTFE):** Facilita la cocción sin necesidad de agregar manteca, promoviendo una opción más saludable.
- **Calidad Superior para Uso Profesional**
- **Termostato 50-300°:** Control preciso de la temperatura para lograr resultados consistentes y deliciosos.
- **Voltaje 220V**



Potencia
1500w



PIZZERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL CON PIEDRA REFRACTARIA

(3 MINUTOS X PIZZA DESDE EL BOLLO)



No pierdas más tiempo y equípate con la pizzera más rápida y potente del mercado.

¿Por qué elegir nuestra Pizzera Eléctrica?

Potencia y Control: Con 1800W y un termostato ajustable de 50 a 300 grados, tienes el control total sobre la cocción de tus pizzas.

Durabilidad Garantizada: Construida en fundición de aluminio y equipada con resistencias blindadas, esta pizzera está diseñada para durar toda una vida.

Además, ofrecemos garantía, servicio técnico y repuestos garantizados, ya que somos los fabricantes.

Resultados Profesionales: Logra pizzas de masa crujiente y doradas por arriba, como las de un chef profesional.

Base de Piedra Refractaria: La base de piedra refractaria de cordierita, capaz de soportar hasta 1300 grados, proporciona a tus pizzas un sabor y una textura incomparables.

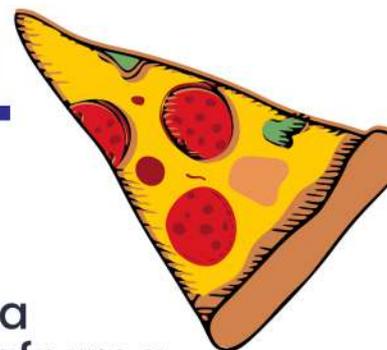


Resistencias Blindadas



Potencia Total 1800 kw.

HORNO INDUSTRIAL PIZZERO 6 MOLDES



Fabricado con una robusta construcción y alta calidad en sus resistencias blindadas, lo transforma en el horno pizzero mas potente del mercado

Armado exterior en Chapa de acero inox Cal. 304 Interior en chapa negra con tratamiento de teflonado antihaderente

Dimensiones: Ancho 700 x alto 510 x profundidad 500 mm aprox.

Sistema de resistencias blindadas tubulares de acero inoxidable.

Cableado: en cable de alta temperatura (niquel 4mm). Cuadrante de tapa y contratapa de puerta de horno en ángulo de acero inoxidable, más bisagras tipo Tandem.

Soporte de bandeja de placas refractarias (marcos más flejes).

Herraje para puerta de horno en acero inoxidable

Termostato 50-300°, indicador luminoso de encendido y llave de corte

Potencia: 6Kw (6000w) / Voltaje: 380v



SELLADORA DE SANDWICH INDUSTRIAL



Única en su tipo, dele a sus tostados un toque de distinción como ya hacen varias franquicias de la gastronomía y fast food

Con Logo Opcional

Armada en acero inoxidable calidad 304

Placas de aluminio c/ tratamiento de teflonado antiadherente.

Opción Analógica: Termostato Regulable 0-300° + Timer mecánico con ring

Opción Digital Controlador Digital INNOVA J11

Control de temperatura y tiempo de modo digital (corte automático)

Llave de corte con indicador luminoso de encendido

VOLTAJE: 220v

POTENCIA: 1500w



PLANCHA BIFERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL

La bifera elegida por la industria naval. Fabricada con una robusta construcción y alta calidad en sus resistencias, la transforma en la bifera mas potente del mercado.

Armado exterior en acero inox Cal. 304

Plancha de fundición de aluminio con vainillas

Con tratamiento de teflonado antiadherente (PTFE) (No es necesario agregar aceite)

Medidas del equipo: 615x475x140mm

Medidas de la plancha: 555x335mm

Termostato 50-300° C para control de temperatura

Luz testigo de encendido

POTENCIA : 1500 w

VOLTAJE: 220v

CALIDAD SUPERIOR – USO PROFESIONAL



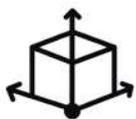
ANAFES ELÉCTRICOS INOX304

Construidos con chapa de acero inoxidable Cal 304, estos anafes garantizan durabilidad y resistencia excepcionales.

Discos resistivos compactos tipo HOT PLATE para un rendimiento eficiente.

Llaves de encendido y control de temperatura individuales para cada disco.

Enchufe regular de 10A para una fácil conexión.



Medidas mm:
275x580x130



Potencia
1000W y 1500W



Medidas mm:
542x580x130



Potencia
2x1000W y
2x1500W



**Sistema de Gestión de Calidad
certificado bajo normas ISO 9001**

Nuestros equipos son fabricados bajo normas ISO, asegurando la calidad única que nos distingue en el mercado. Confía en la excelencia de
RESISTENCIAS MAR DEL PLATA.

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS

Ideal para depostadores, fileteros y carniceros, nuestro esterilizador garantiza máxima higiene y durabilidad.

Características:

- Resistencia Blindada de Inmersión.
- Control Automático de Agua por Niveles.
- Termostato Integrado.
- LED de Encendido y Llave de Corte.
- Soporte para Herramientas.

Construcción Duradera:

Fabricado con materiales de primera calidad, aseguramos durabilidad y rendimiento constante. Cumple con estándares SENASA. Respaldamos nuestro producto con servicio técnico y repuestos garantizados.



Armado en acero Inox 304



Medidas mm: 430x300mm



RESISTENCIAS BLINDADAS



Potencia 1500W

ENCENDEDOR DE CARBÓN DELUXE PARA PARRILLA LEÑA Y CARBÓN

Construido en acero inoxidable 304, destaca por su resistencia blindada y potencia de 900W, el más potente del mercado.

- Mango de madera aislado para un agarre seguro.
- Cable de 2 metros para flexibilidad.
- Pantalla disipadora para protección.
- Encendido sin combustibles líquidos, simplemente sobre madera seca o carbón.



RESISTENCIAS BLINDADAS



Potencia 1500W



DERRETIDOR DE MIEL

El Derretidor de Miel para Balde de 20 Lts de Resistencias Mar del Plata ofrece una solución eficiente para el procesamiento de miel.

Características:

- **Sistema de Resistencias Blindadas:** Construidas en caño de acero inoxidable AISI304 para una mayor resistencia y eficiencia en el derretido.
- **Patas Soporte y Manijas de Sujeción**
- **Termostato Mecánico:** Ajustable en un rango de 0 a 90°C para un control preciso de la temperatura.
- **Luz Testigo de Encendido LED:** Indica el estado operativo del derretidor para una supervisión fácil

Optimiza tu proceso de derretido de miel con el Derretidor de Miel de Resistencias Mar del Plata. Calidad, rendimiento y control en cada gota de miel. ¡Descubre la excelencia en el procesamiento de miel!



RESISTENCIAS
BLINDADAS



Potencia
750W





RESISTENCIAS ELÉCTRICAS 2024



RESISTENCIAS ALETADAS

Maximizan la transferencia de calor.



RESISTENCIAS DE INMERSIÓN

Diseñadas para calentar líquidos de manera rápida y eficaz



RESISTENCIAS PLANAS Y SUNCHOS



CARTUCHOS CALEFACTORES



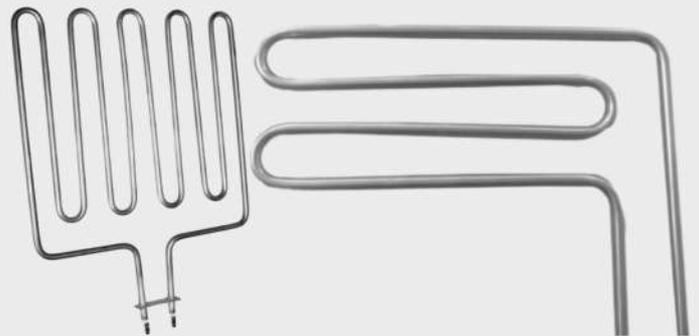
REPUESTOS DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS PARA TERMOTANQUES



RESISTENCIAS DE SAUNAS HÚMEDOS



RESISTENCIAS PARA SAUNA SECO



Fabricación a Medida o Tipos Estándar:

En Resistencias Mar del Plata, comprendemos que cada aplicación es única. Ofrecemos resistencias fabricadas a medida para adaptarse a sus necesidades específicas, garantizando un rendimiento óptimo.

Confíe en la Calidad, Confíe en Resistencias Mar del Plata.

Nuestras resistencias eléctricas no solo cumplen con los estándares más exigentes, sino que también superan las expectativas, ofreciendo durabilidad y eficiencia incomparables.



TERMOMETRÍA

2024



TERMOCUPLAS “J” Y “K”

PRECISIÓN Y CONFIABILIDAD PARA SUS PROCESOS

Las Termocuplas en Vaina de Acero Inoxidable Cal. 304 de Resistencias Mar del Plata son la elección ideal para obtener mediciones precisas de temperatura en sus aplicaciones. Diseñadas para ofrecer confiabilidad y durabilidad, nuestras termocuplas cumplen con los estándares más exigentes de la industria.



**SENSORES PTC,
NTC, PT100,
PT1000**



Equipos y controladores digitales, estaciones programables, pirómetros termohigrómetros

NOVUS



MOTORES ELÉCTRICOS TRIFÁSICOS Y ELÉCTROBOMBAS



MATERIALES Y REPUESTOS

- Alambre y cinta resistiva de Niquel Cromo (Nicrom) 80/20
- Cables compensados,
- Cables de cobre siliconados
- Cable de cobre con doble aislación de FFVV
- Cable de Niquel
- Aislantes cerámicos de porcelanas para alta temperatura
- Manta cerámica
- Tela y cinta de Teflón con y sin adhesivo
- Servicio de teflonado antiadherente, para piezas, mordazas y resistencias.





RESISTENCIAS
MARdelPLATA

24 años de experiencia avalan a RESISTENCIAS MAR DEL PLATA como una empresa líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales, industriales y comerciales.



WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148



SITIOS WEB

www.resistenciasmdp.com.ar

www.gastronomiaelectricaresistenciasmdp.com

www.calefaccionelectricaresistenciasmdp.com

www.saunasresistenciasmdp.com

www.pariiwatt.com



UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



[/Resistenciasmardelplata](https://www.facebook.com/Resistenciasmardelplata)



info@resistenciasmdp.com.ar



ENVIOS A TODO EL PAÍS

PARRIWATT

CATÁLOGO PARRIWATT

LA MEJOR PARRILLA ELÉCTRICA DEL MUNDO

RESISTENCIAS
MAR del PLATA
PARRIWATT

PARRIWATT

**LA PARRILLA
ELÉCTRICA
DE TUS
SUEÑOS**







RESERVATORIO
MAR del PLATA
PARRILLAT

RESERVATORIO
MAR del PLATA
PARRILLAT

MODELO 400 NEGRO



El modelo Negro 400 es la elección ideal para quienes buscan una parrilla eléctrica para uso en interiores. Su exterior está fabricado en chapa negra de 1,5mm con tratamiento de pintura epoxi, y su resistente parrilla inferior con teflonado antiadherente asegura una cocción uniforme.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v

Potencia: 1300w

Medidas: 40cm x 41cm x 28cm

Adecuada para familias de hasta 4/5 personas



MODELO 400 INOX



El modelo Acero Inoxidable 400 es la elección para los amantes de la vida al aire libre. Fabricada con los más altos estándares de calidad en acero inoxidable, esta parrilla eléctrica es resistente a la intemperie y está diseñada para brindar un sabor excepcional.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v

Potencia: 1300w

Medidas: 40cm x 41cm x 28cm

Adecuada para familias de hasta 4 / 5 personas

MODELO 600 NEGRO



El modelo Negro 600 es una joya de ingeniería para interiores. Su diseño en chapa negra de 1,5mm con tratamiento de pintura epoxi y teflonado antiadherente proporciona resultados de alta calidad en cada asado.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v

Potencia: 1800w

Medidas: 600mm x 410mm x 285mm

Adecuada para familias de 6 a 8 personas



PARRIWATT

MODELO 600 INOX



El modelo Negro 600 es una joya de ingeniería para interiores. Su diseño en chapa negra de 1,5mm con tratamiento de pintura epoxi y teflonado antiadherente proporciona resultados de alta calidad en cada asado.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v

Potencia: 1800w

Medidas: 600mm x 410mm x 285mm

Adecuada para familias de 6 a 8 personas



PARRIWATT

MODELO 800 NEGRO



El modelo Negro 800 es el sueño de los amantes de las grandes reuniones. Su diseño en chapa negra de 1,5mm y teflonado antiadherente ofrece espacio y potencia de sobra para asar para grupos grandes.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v / 380v

Potencia: 2500w

Medidas: 800mm x 540mm x 360mm

Adecuada para familias de más de 8 personas

MODELO 800 INOX



El modelo de Acero Inoxidable 800 lleva la elegancia al aire libre. Su construcción en acero inoxidable de primera calidad y su amplio espacio de cocción lo hacen perfecto para eventos al aire libre.

Detalles Técnicos:

Voltaje: 220v / 380v

Potencia: 2500w

Medidas: 800mm x 540mm x 360mm

Adecuada para familias de más de 8 personas



MODELO 1200 INOX

LA MÁS
GRANDE DEL
MERCADO

El modelo 1200 INOX de Parriwatt es un auténtico referente de potencia y calidad en el mundo de las parrillas eléctricas. Diseñada para satisfacer las demandas más exigentes, esta parrilla te brinda una experiencia de cocina verdaderamente inigualable. Ya sea que te encuentres en una embarcación en medio del océano, en la industria gastronómica sirviendo a clientes hambrientos o en eventos especiales deleitando a tus invitados

Detalles Técnicos:

Voltaje: 380v

Potencia: 4400w

Medidas: 1250x550x350mm



Versión Naval

Tablero de Control Independiente: Resistencia en Altamar

Los movimientos de la embarcación y las condiciones cambiantes del mar no afectarán el funcionamiento de tu parrilla. Con este tablero de control separado, puedes cocinar con confianza y precisión en alta mar, garantizando que cada comida sea perfecta sin importar las circunstancias.



Cada modelo de Parriwatt está disponible en su versión naval, equipado con características especiales para garantizar un rendimiento excepcional incluso en las condiciones más exigentes. Ya sea que estés cocinando en un barco de pesca, en un yate de lujo o en una embarcación de trabajo, nuestra versión naval está lista para brindarte una experiencia de cocina de primera clase.

HISTORIA DE PARRIWATT

PARRIWATT es el resultado del compromiso y la experiencia de Resistencias Mar del Plata, una empresa dedicada a la fabricación de productos resistivos y equipos generadores de calor para diversas industrias, con un enfoque destacado en la industria naviera y pesquera. Nuestra historia se teje con 24 años de trayectoria, un sólido camino que respalda la calidad y la excelencia de nuestros productos. En el año 2018, una nueva disposición de la prefectura naval marcó un punto de inflexión en nuestra evolución. Los navíos de pesca, patrullaje y dragado, entre otros, se vieron obligados, por razones de seguridad, a retirar las parrillas y equipos gastronómicos que utilizaban combustibles fósiles como leña, carbón y gas. Fue entonces cuando nuestra empresa asumió el desafío de redefinir las parrillas, buscando un producto que no solo cumpliera con los más altos estándares de seguridad, sino que también ofreciera la experiencia más cercana al asador criollo tradicional.

Tras dos años de arduo desarrollo, alcanzamos el resultado esperado. Nuestras parrillas PARRIWATT fueron acogidas con entusiasmo por los navíos de las principales flotas argentinas, y pronto se convirtieron en una incorporación estándar en todos los buques de fabricación nacional. El excelente rendimiento de nuestras parrillas en alta mar llevó a que los trabajadores de la pesca nos solicitaran estos productos para sus hogares, dando origen a la línea PARRIWATT para uso doméstico.

En el corazón de cada PARRIWATT late la durabilidad. Nuestras parrillas están diseñadas para perdurar toda una vida, respaldadas por un servicio técnico y repuestos garantizados, gracias a que somos fabricantes. Además, nuestra tecnología patentada de cocción sin humo garantiza resultados de alta calidad. Con un tercio de la carga resistiva de la competencia, nuestras parrillas consumen un 70% menos de energía que cualquier otro equipo del mercado, ofreciendo una solución eficiente y sostenible.

PARRIWATT es la culminación de décadas de experiencia y el compromiso inquebrantable de brindar productos de la más alta calidad. Únete a la tradición de excelencia y calidad que define a PARRIWATT.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA CON EL RESTO DE LAS PARRILLAS?

El sistema de cocción de las parrillas PARRIWATT, patentado por Resistencias Mar del Plata, se basa en su conjunto resistivo inferior, compuesto por un grupo de varillas, cada una con su propia resistencia. Los alimentos se cocinan directamente sobre estas resistencias eléctricas, a diferencia de otras parrillas en el mercado.

Las parrillas de la competencia utilizan una única resistencia de alta carga y consumo, que transfiere indirectamente su temperatura a una zona de cocción no resistiva. Este proceso las obliga a utilizar una potencia excesiva para alcanzar la misma temperatura, lo que resulta en una mayor demanda eléctrica y un rendimiento energético inferior.

¿Qué otras ventajas ofrece cocinar sobre el conjunto resistivo?

- **Uniformidad de temperatura:** Logramos una temperatura uniforme en toda la superficie de cocción, lo que permite aprovechar al máximo la parrilla para distribuir los alimentos.
- **Precisión de temperatura:** Nuestras resistencias están meticulosamente calculadas, lo que se refleja en una curva de aumento de temperatura gradual que emula el comportamiento de las brasas. Alcanzamos los 240 grados, la temperatura perfecta para cocinar a la perfección, lo que resulta en carne en su punto justo. En contraste, los equipos de la competencia, con resistencias de alta carga, deben controlar su rápida curva de aumento de temperatura mediante un termostato on/off, lo que conlleva a fluctuaciones de temperatura y resulta en carne seca y dura, similar a hervida.
- **Sin humo:** Al cocinar sobre las resistencias, los jugos de la carne caen sobre una bandeja de acero inoxidable fría, evitando así la generación de humo. Esto hace que nuestros productos sean ideales para uso en interiores, quinchos y balcones, sin preocuparse por el humo típico de otras parrillas tradicionales.



LIMPIEZA PARRIWATT

Limpiar tu Parriwatt es tan sencillo como disfrutar de una deliciosa comida en ella. Nuestra parrilla ha sido diseñada pensando en la comodidad de nuestros usuarios, y eso incluye su limpieza fácil y eficiente.

Pasos para una limpieza efectiva:

1. **Espera a que se entibie:** Antes de comenzar, asegúrate de que la parrilla esté entibiada, es decir, que esté a una temperatura segura para tocarla sin riesgo de quemaduras. Esto garantiza tu seguridad y evita dañar la superficie de cocción.
2. **Limpia las resistencias:** Usa un paño de algodón suave para limpiar suavemente las resistencias de la parrilla. Esto eliminará cualquier residuo de alimentos sin dañar la superficie.
3. **Retira y lava la bandeja de contención:** La grasa y los jugos de la cocción caen en una bandeja de contención debajo de la parrilla. Sácala y lávala como lo harías con cualquier otro utensilio de cocina.

Gracias al sistema de cocción directa sobre la parrilla con tubos circulares la grasa cae en la bandeja. Además, el teflonado antiadherente hace que los alimentos no se peguen, facilitando aún más la limpieza. Puedes usar una servilleta de papel o un paño de algodón para limpiar cualquier residuo adicional.

Con estas simples instrucciones, mantener tu Parriwatt en perfecto estado es muy sencillo. Disfruta de comidas deliciosas y sin preocupaciones, sabiendo que la limpieza no será un problema.

PROCESO DE FABRICACIÓN



Nuestros equipos están fabricados bajo un sistema de gestión de calidad certificado según las normas ISO 9001:2015 de Bureau Veritas. Utilizamos procesos avanzados y materiales de primera calidad.

Los equipos se cortan mediante el proceso de corte láser, se pliegan con maquinaria de alta tecnología y son ensamblados y soldados por personal altamente calificado.

Las terminaciones en pintura epoxi o chapa de acero inoxidable pulida y vibrada les confieren un acabado y una apariencia únicos.

Las resistencias se fabrican en tubos sin costura de acero inoxidable bajo los más altos estándares de calidad y reciben un tratamiento de pintura PTFE (Teflón apto para uso alimentario) que evita que los alimentos se adhieran.

Las pruebas se realizan en el proceso de montaje y posteriormente en nuestro laboratorio de control técnico de calidad.

El departamento de montaje eléctrico instala, prueba y verifica cada una de las resistencias, comprobando la continuidad y el aislamiento para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad de los usuarios.

Con 25 años de experiencia, **RESISTENCIAS MAR DEL PLATA** se posiciona como líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales industriales y comerciales.

Cuando adquiere un producto **PARRIWATT**, no está comprando simplemente una parrilla. Está adquiriendo una parrilla eléctrica diseñada por ingenieros y especialistas que le proporcionará una experiencia de cocción única.

TESTIMONIOS

Reales



TESTIMONIOS



FOTO ENVIADA POR SEBASTIAN GEREZ

TESTIMONIOS



FOTO ENVIADA POR CRISTIAN ARDUH

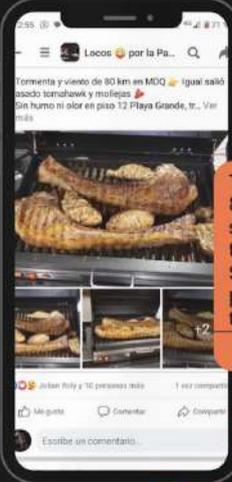
TESTIMONIOS

TESTIMONIOS

Reales

Tormenta y viento de 80 km en MDQ Igual salió asado tomahawk y mollejas Sin humo ni olor en piso 12 Playa Grande, tremendo.

★★★★★



ARRIWATT



FOTO ENVIADA POR DANTE GOROSTIDI

ARRIWATT



★★★★★

Rafael Ricardo Naccarato

Buen día amigos. Éxito total..!!!! Muchas gracias. Un abrazo..!!

TESTIMONIOS

ARRIWATT



★★★★★

Rafael Ricardo Naccarato

Seguimos aprendiendo. 2 hs 15 min. Un manjar. Excelente la parrilla..Abrazos..

TESTIMONIOS

ARRIWATT



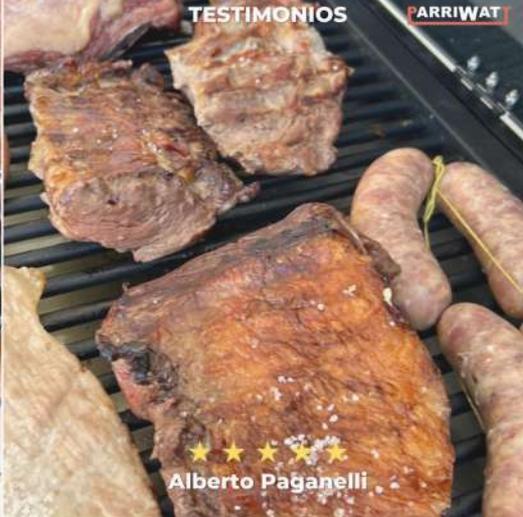
★★★★★

Marta Graciela Ravelli

Pernil de cerdo de 4,5 kg hecho en 1 hora 50.

TESTIMONIOS

ARRIWATT



★★★★★

Alberto Paganelli

ÚNETE A

LOCOS POR LA PARRIWATT

En el grupo de Facebook 'Locos por la Parriwatt', nos reunimos amantes del asado que disfrutan de las parrillas PARRIWATT. Aquí, los usuarios comparten recetas, videos y fotos. Pero lo que hace que esta comunidad sea realmente especial son los testimonios reales de nuestros miembros. Escucha de primera mano sus experiencias y descubre por qué PARRIWATT es la elección número uno en parrillas eléctricas en Argentina. **No hay mejor manera de obtener consejos y reseñas que escuchar a personas como tú para tomar una decisión informada.**



24 años de experiencia avalan a RESISTENCIAS MAR DEL PLATA como una empresa líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales, industriales y comerciales.



WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148



SITIOS WEB

www.resistenciasmdp.com.ar

www.gastronomiaelectricaresistenciasmdp.com

www.calefaccionelectricaresistenciasmdp.com

www.saunasresistenciasmdp.com

www.pariiwatt.com



UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



[/Resistenciasmardelplata](https://www.facebook.com/Resistenciasmardelplata)



info@resistenciasmdp.com.ar

