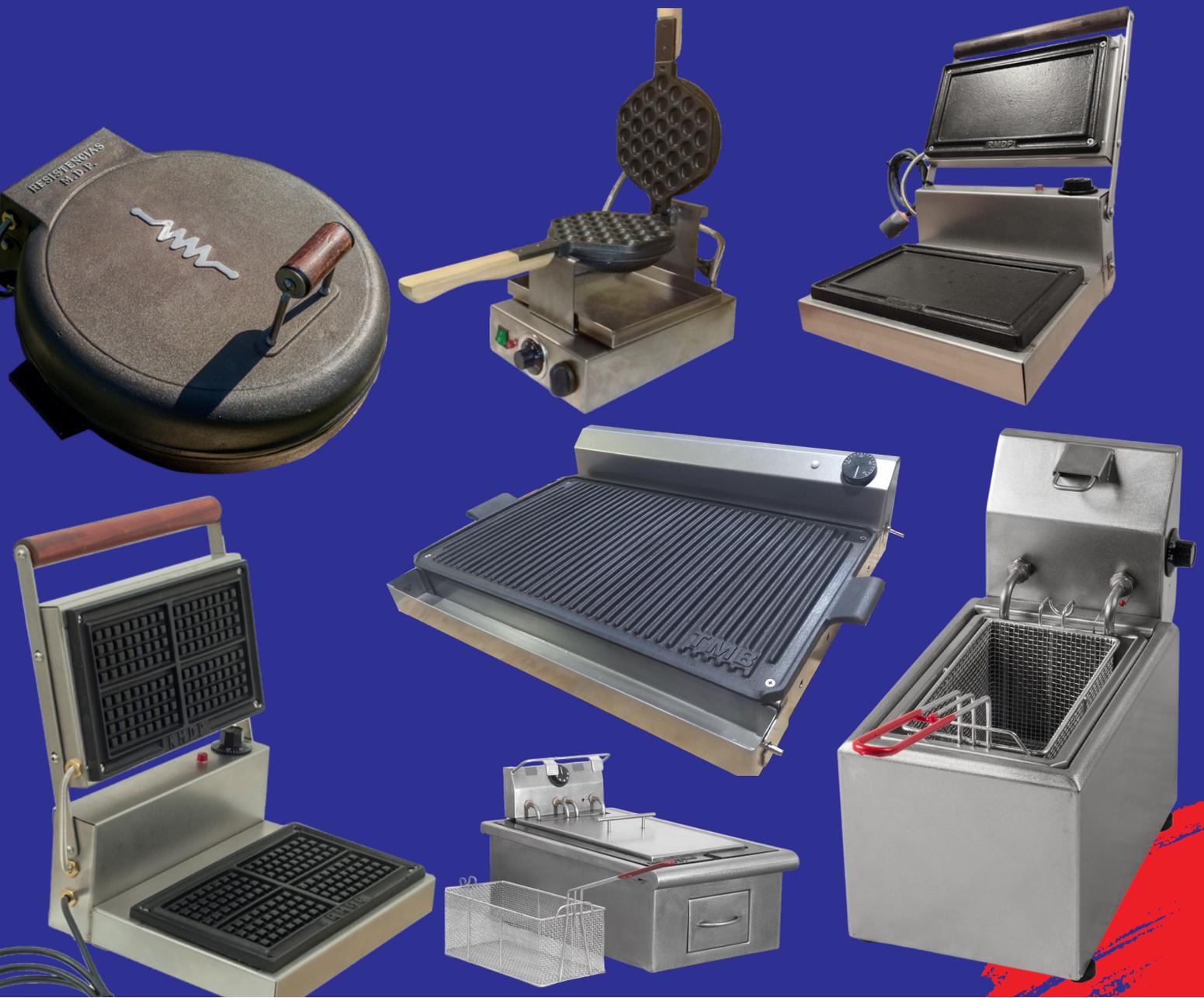




RESISTENCIAS
MARdelPLATA

GASTRONOMIA ELÉCTRICA

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

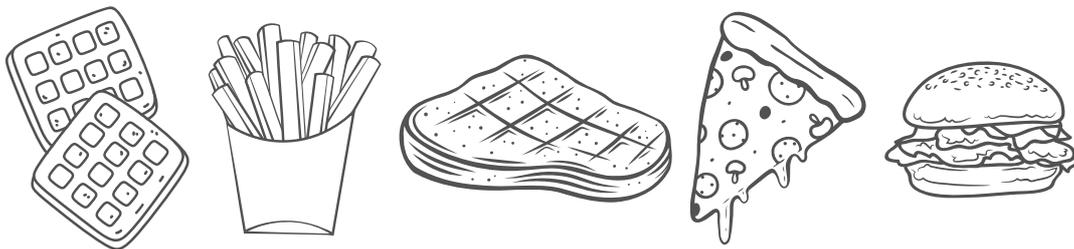




RESISTENCIAS MARdePLATA

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.

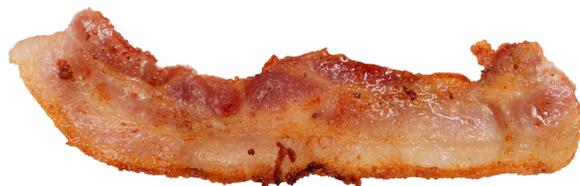
Llave de Corte.

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



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.

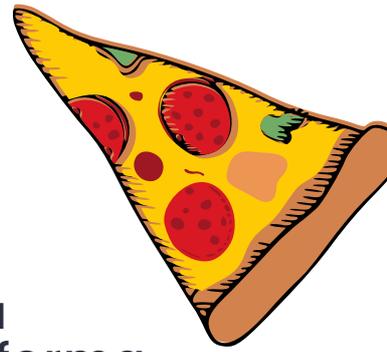


Resistencias Blindadas



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 Tanden.

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° + Timmer mecánico con ring

Opcion 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

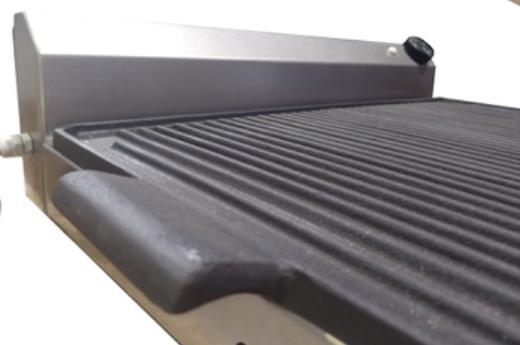
Termostato 50-300° C para control de temperatura

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.

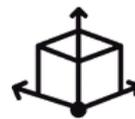
Enchufe regular de 10A para una fácil conexión.



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.



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

