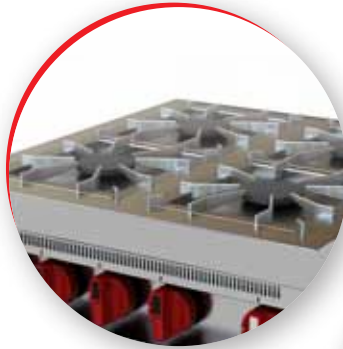




GRUPOBRAN
equipamiento gastronómico





¿Por qué elegir Grupo Bran?

Por nuestra experiencia: Contamos con un equipo de trabajo con 20 años de experiencia en el rubro.

Por nuestra seriedad: Cumplimos con los compromisos asumidos, logrando la fidelidad de nuestros clientes.

Por la calidad de nuestros productos: Cada área de nuestra empresa está dirigida por profesionales especializados, elevando al máximo nuestros estándares de calidad.

Por nuestro servicio Post Venta: Disponemos de personal técnico propio, vehículos equipados con stock permanente de repuestos y cobertura en todo el territorio nacional que reafirma el compromiso con nuestros clientes.



ANAFE 4 HORNALLAS ESTANDAR

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Hornallas de fundición de hierro.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Perillas de bakelita.
- Alternativa en 2,4 y 6 hornallas.



ANAFE PARRILLA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Parrilla de fundición de hierro ángulo tipo "doble v".
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Perillas de bakelita.
- Válvula de seguridad en el quemador tubular (oculto debajo de la parrilla)
- Depósito graseo extraíble.
- Alternativa en 420, 750 y 1100mm.



ANAFE PLANCHA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Plancha rectificada de hierro de 1/2" o 7/8" de espesor.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Perillas de bakelita.
- Válvula de seguridad en el quemador tubular (oculto debajo de la plancha).
- Depósito graseo extraíble.
- Alternativa en 420, 750 y 1100mm.



ANAFE BAÑO MARIA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Hornallas de fundición de hierro.
- Baño maría en acero inoxidable esmerilado AISI 304.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Válvula de seguridad en el quemador tubular (oculto debajo del Baño maría).
- Perillas de bakelita.
- Alternativa en 420, 750 y 1100mm.



COCINA 4 HORNALLAS

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Hornallas de fundición de hierro.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Válvula de seguridad en los quemadores del horno y los accesorios.
- Horno enlozado con piso refractario o enlozados (según tipo de línea).
- Accesorios: Baño maría, plancha rectificada 1/2" y 3/4", planchas biferas, etc.
- Perillas de bakelita.
- Alternativas en 6 hornallas.



COCINA - PARRILLA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Parrilla de fundición de hierro ángulo tipo "doble v".
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Válvula de seguridad en los quemadores del horno y la parrilla.
- Horno enlozado con piso refractario o enlozados (según tipo de línea).
- Perillas de bakelita.
- Alternativas en 420, 750 y 1100mm.



COCINA - PLANCHA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Plancha rectificada de hierro de 1/2" o 7/8" de espesor.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Válvula de seguridad en los quemadores del horno y la plancha.
- Horno enlozado con piso refractario o enlozados (según tipo de línea).
- Perillas de bakelita.
- Alternativas en 420, 750 y 1100mm.



COCINA - BAÑO MARÍA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Robinetes industriales y semi industriales (según tipo de línea).
- Baño maría en acero inoxidable esmerilado AISI 304.
- Quemadores de fundición de aluminio.
- Válvula de seguridad en los quemadores del horno y del baño maría.
- Horno enlozado con piso refractario o enlozados (según tipo de línea).
- Perillas de bakelita.
- Alternativas en 420, 750 y 1100mm.



HORNOS

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- Robinetes industriales.
- Quemadores tubulares.
- Perillas de bakelita.
- Válvula de seguridad.
- Interior de horno en ladrillos refractarios.
- Estantes internos.
- Alternativas en 3,6,12,18 y 24 moldes pizzeros.



FREIDORAS

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Temperatura regulable controlada por válvula MINISIT.
- Quemadores tubulares.
- Válvula de seguridad.
- Llave de desagote esférica.
- Alta recuperación.
- Capacidades: 20 ó 40 lts.



COCINADOR DE PASTAS

- Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Acople a la red de agua para la alimentación de la misma en la batea.
- Bacha de cocción: AISI 304.
- Quemadores tubulares.
- Válvula de seguridad y piloto.
- Temperatura regulable.
- Alta recuperación.
- Llave de desagote esférica.
- Capacidad: 40 lts.



TOSTADORAS

- Construidas en acero inoxidable esmerilado.
- Quemadores tubulares.
- Plancha de hierro superior.
- Simple o dobles.



COCINA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- Discos de cocción EGO.
- Llave de control de temperatura de 7 puntos.
- Disyuntor de seguridad frontal.
- Horno enlozado.
- Accesorios: Baño maría, plancha rectificada 1/2" y 7/8", planchas biferas.
- Dimensiones: 750 x 750 x 850mm H.



PLANCHA DOBLE CONTACTO

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha superior e inferior de cocción de hierro rectificado.
- Gran velocidad de cocción y recuperación.
- Temperatura controlada mediante termostato regulable.
- Timer sonoro de aviso de fin de ciclo.
- Amortiguadores hidráulicos para la apertura de la plancha superior.
- Depósito graseo extraíble.
- Dimensiones: 550 x 550 x 250mm H.



ANAFE 4 HORNALLAS

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- Discos de cocción EGO.
- Llave de control de temperatura de 7 puntos.
- Disyuntor de seguridad frontal.
- Accesorios: Baño maría, plancha rectificada 1/2" y 7/8", planchas biferas.
- Alternativas en 2 y 4 hornallas.



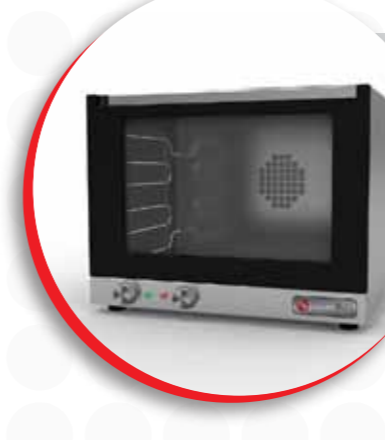
PLANCHA ABIERTA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha de cocción de hierro rectificado de 1/2" de espesor.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Temperatura controlada mediante termostato regulable.
- Depósito graseo extraíble.
- Dimensiones de 500 x 500mm y de 700x500mm.



ANAFE - PLANCHA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- Llave de control de temperatura de 7 puntos.
- Disyuntor de seguridad frontal.
- Plancha rectificada de hierro de 1/2" y 3/4" de espesor.
- Alternativas en 420 y 750 mm.



HORNO CONVECTOR

- Acero inoxidable AISI 304.
- Bordes sanitarios internos.
- Mecánicos.
- Digitales.
- Timer sonoro.
- Alternativas: Capacidad bandejas 440 x 320mm - 600 x 400mm - GN 1/1.



ANAFE - BAÑO MARÍA

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- Llave de control de temperatura de 7 puntos.
- Disyuntor de seguridad frontal.
- Baño maría en acero inoxidable AISI 304.
- Alternativas en 420 y 750 mm.



HORNO COMBINADO

- Acero inoxidable AISI 304.
- Bordes sanitarios internos.
- Combinados con humedad controlada.
- Digitales.
- Memoria programable.
- Sonda al "corazón".
- Alternativas en 3, 5, 7 y 10 bandejas GN 1/1.



FREIDORA DE PIE 9 Kw.

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Temperatura regulable controlada por termostato mecánico.
- Termostato de seguridad Hi Limit.
- Resistencias blindadas de acero.
- Llave de desagote esférica.
- Alta recuperación.
- Alimentación trifásica.



SOBRE MESADA SIMPLE 3 Kw.

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Temperatura regulable controlada por termostato mecánico.
- Termostato de seguridad Hi Limit.
- Resistencias blindadas de acero.
- Cabezal extraíble para el desagote del aceite.
- Alta recuperación.
- Alimentación monofásica.



SOBRE MESADA DOBLE 6Kw.

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Temperatura regulable controlada por termostato mecánico.
- Termostato de seguridad Hi Limit.
- Resistencias blindadas de acero.
- Cabezal extraíble para el desagote del aceite.
- Alta recuperación.
- Alimentación monofásica.
- Cabezales controlados independientemente.



COCINADOR DE PASTAS 9 Kw.

- Construidos en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- Bacha de cocción: AISI 304.
- De pie.
- Temperatura regulable controlada por termostato interno y de seguridad Hi Limit
- Resistencias blindadas de acero.
- Llave de desagote esférica.
- Alta recuperación.
- Alimentación trifásica.



TOSTADORA PANINI TOP

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha superior e inferior de cocción de hierro rectificado.
- Ideal para sándwiches tipo Panini, Ciabatta y todos aquellos de costra dura.
- Temperatura controlada mediante termostato regulable.
- Timer sonoro de aviso de fin de ciclo.
- Opcional: lámina de teflón para tostados de pan de miga.



TOSTADORA PANINI ESTANDAR

- Plancha superior e inferior de cocción de hierro rectificado.
- Ideal para sándwiches tipo Panini, Ciabatta y todos aquellos de costra dura.
- Temperatura controlada mediante termostato regulable.
- Timer sonoro de aviso de fin de ciclo.



TOSTADORA VERTICAL

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Ideal Fast Food.
- Innovador diseño de bajo perfil.
- Totalmente automática y continua.
- Producción: 720 panes por hora.
- Permite regular según espesor del pan.



TOSTADORA CARLITERA

- Acero inoxidable esmerilado.
- Simples o dobles.
- Resistencias blindadas de acero.
- Plancha de hierro superior.



MANTENEDOR Y EXHIBIDOR 3 NIVELES

- Máxima exhibición.
- Iluminación y control de temperatura independientes por nivel.
- Tres niveles de exhibición inclinados.
- Puertas corredizas posteriores.
- Ideal tartas, empanadas, hamburguesas, lomitos, sandwiches calientes.
- Vidrios curvos templados.
- Alternativas: 1, 2 y 3 niveles - Autoservicio o asistido - 700 y 1220mm.



LUNCHONETTE

- Construido en acero inoxidable esmerilado.
- Batea para alojar bandejas GN.
- Resistencias blindadas de acero.
- Calor seco/húmedo o combinación de ambos.
- Iluminación superior.
- Pasabandejas.
- Vidrio sanitario superior curvo/ recto.
- Servicio asistido /autoservicio.
- Opcional: Nivel automático de carga de agua.



MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS

- De pie o sobre mesada.
- Acero inoxidable esmerilado.
- Bandeja recolectora extraíble.



DISPENSER DE PAN, CUBIERTOS Y BANDEJAS

- Construidos en acero inoxidable esmerilado.
- De pie o sobre mesada



CARRO BANQUETERO CALEFACCIONADO

- Totalmente fabricados a medida y según requerimiento.
- Calor controlado mediante termostato mecánico/digital.
- Guías porta bandejas/platos.



SALAD BAR

- Construido en acero inoxidable esmerilado.
- Batea totalmente refrigerada para alojar bandejas GN.
- Iluminación superior.
- Pasabandejas.
- Vidrio sanitario superior curvo/ recto.
- Servicio asistido /autoservicio.
- Alternativas con refrigerador inferior.*
- Dimensiones variables según requerimientos.



PASAPLATOS CALEFACCIONADOS

- Totalmente fabricados a medida y según requerimiento.
- Rosetas de amure para incorporar a cualquier mesada.



MOSTRADOR REFRIGERADO MESADA

- Gabinete: Acero inoxidable esmerilado. Bordes sanitarios.
- Aislación de poliuretano inyectado expandido a 40kg/m³.
- Motores autocontenidos o remotos.
- Frío forzado.
- Puertas retráctiles para bandejas GN 1/1 o 2/1.
- Dimensiones de 1000mm hasta 3000mm de frente.
- Opcionales con freezers, bacha y toppinera refrigerada.



Toppinera refrigerada.



Bacha de lavado.

VERTICALES VIDRIADOS

- De 1 y 2 puertas.
- Puertas de triple vidrio termopanel.
- Niveles regulables en altura e inclinación.
- Frío forzado.
- Iluminación por puerta.



VERTICALES ABIERTOS

- Ideal sándwiches, ensaldas, lácteos y postres.
- Distribución de frío homogéneo y constante mediante evaporadores de gran caudal.
- Cinco niveles de exhibición.
- Vitrea curvada lateral.
- Iluminación por cada estante.
- Control digital de temperatura.



REFRIGERADORES VERTICALES CIEGOS

- Gabinete de 1, 2 y 3 puertas ciegas en acero inoxidable o chapa pre pintada blanca.
- Puertas enteras o medias puertas.
- Estantes parrillas regulables en altura.
- Frío forzado.
- Motores autocontenidos o remotos.
- Opción: Freezers.



HORIZONTALES VIDRIO RECTO

- Ideal panadería y pastelería.
- Distribución del frío de forma homogénea y constante.
- Tres niveles de exhibición.
- Vidrio termopanel doble.
- Revestimiento según requerimiento de cliente.
- Alternativa de dimensión de 1 a 2,5mts.



FREEZER HORIZONTALES DE TAPA

- Gabinete: Chapa prepintada blanca.
- Frío estático.
- Canastos internos organizadores.
- Duales con cerradura.



HORIZONTALES VIDRIO CURVO

- Ideal panadería y pastelería.
- Distribución del frío de forma homogénea y constante.
- Tres niveles de exhibición.
- Vidrio termopanel doble.
- Revestimiento según requerimiento de cliente.
- Alternativa de dimensión de 1 a 2,5mts.





CÁMARAS FRIGORÍFICAS

- Construidas en chapa prepintada blanca/ acero inoxidable.
- Paneles de 60 mm/100 mm.
- Con y sin piso.
- Totalmente a medida.
- Autoportantes.
- Encastre entre paneles macho/ hembra
- Media temperatura (Refrigeradas).
- Baja temperatura (Freezer).

WALK IN COOLER

- Construidas en chapa prepintada blanca/ acero inoxidable.
- Paneles de 60 mm/100 mm.
- Con y sin piso.
- Totalmente a medida.
- Autoportantes.
- Encastre entre paneles macho/ hembra
- Puertas exhibidoras de triple vidrio templado con iluminación.
- Media y baja temperatura.
- Instalación y puesta en marcha



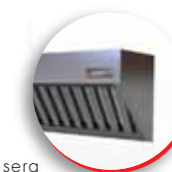
MESADA DE TRABAJO

- Fabricadas a medida y según requerimiento.
- Acero inoxidable esmerilado AISI 430/ 304.
- Espesores según requerimiento.
- Totalmente soldadas atmósfera de argón.
- Opcional: mesada con bacha.

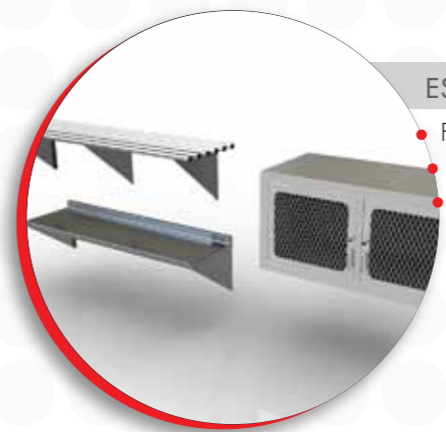


CAMPANA DE EXTRACCIÓN MURAL - ISLA - VISERA

- Fabricadas a medida y según requerimiento.
- Acero inoxidable esmerilado AISI 430/ 304.
- Espesores según requerimiento.
- Totalmente soldadas atmósfera de argón.
- Filtros laberínticos en acero inoxidable.
- Iluminación interna.



Visera



ESTANTES DE PARED

- Fabricados a medida y según requerimiento.
- Acero inoxidable esmerilado AISI 304/430.
- Ménsulas de amure a pared.



ESTANTES REGULABLES

- Parantes perforados que permiten regulación en altura según necesidad.
- Estantes lisos/perforados para interiores de cámaras frigoríficas.
- Acero inoxidable AISI 304/ 430.

www.grupobran.com.ar

