



EQUIPOS TORREY

CONTAMOS CON SERVICIO TECNICO Y REFACCIONES



ventas1@equiposdecocinamarcval.com.mx

ventas2@equiposdecocinamarcval.com.mx

Ricardo.Sandoval@equiposdecocinamarcval.com.mx



Dirección: Jalapa S/N esq. Milpa Alta Plaza del Árbol
local 17, La Cañada, 54680 Huehuetoca, Méx.



Equipos y refacciones marcval



www.equiposdecocinamarcval.com.mx



ENVIOS GRATIS DENTRO DEL AREA METROPOLITANA



SIERRA ST-295-PE

- 1.El equipo ideal para emprender tu negocio.
- 2.Construcción sólida y duradera.
- 3.Carro construido en acero inoxidable.
- 4.Cinta banda fácil de intercambiar.
- 5.Realiza cortes de forma segura.
- 6.Regulador de ancho de corte.



SJ-295

SIERRA PARA CARNICERIA JR

- 1.Sistema de tensión fácilmente ajustable
- 2.Poleas balanceadas y con pista de sujeción
- 3.Sistema de limpiadores
- 4.Interruptor termomagnético
- 5.Muy higiénica



SIERRA ST-295-AI

- 1.Sensores de seguridad para una operación confiable.
- 2.Lavable a chorro de agua.
- 3.Regulador de ancho de corte.
- 4.Desmontable sin el uso de herramientas especiales.
- 5.Construcción sólida y duradera.



SIERRA ST-305-SH

- 1.Reduce tu merma hasta 25%.
- 2.Lavable a chorro de agua.
- 3.Sensores de seguridad, para una operación segura.
- 4.Construida en acero inoxidable.
- 5.Potente motor de 3HP .



SIERRA ST-355-AI

- 1.Motor de 5HP.
- 2.Solida y duradera construccion.
- 3.Sensores de de seguridad integradas.
- 4.Amplia plancha de trabajo, para procesar piezas de gran tamaño.
- 5.Cambia la cinta banda fácil y rápido.
- 6.Lavable a chorro de agua.



MOLINO FG-12-SS

- 1.Unidad de Molienda Contruida en Acero Inoxidable.
- 2.Amplia charola de alimetación.
- 3.Muele amplia variedad de alimentos.
- 4.Fácil de limpiar sin usar herramientas especiales.
- 5.Ideal para iniciar tu negocio.



MOLINO M-12-FS

- 1.Procesa 3.3 kg por minuto.
- 2.Gabinete y charola contruidos en acero inoxidable.
- 3.Cabezal de hierro vaciado,brindandote durabilidad y resistencia.
- 4.Ideal para emprender tu negocio.
- 5.Limpialo de forma rápida ya que se desarma sin herramientas.



MOLINO CARNICERO MJ-22

- 1.La mejor opción para emprender tu negocio
- 2.Alta higiene y fácil limpieza
- 3.Gran poder de procesamiento
- 4.Muele gran variedad de productos



MOLINO M-22-RW

1. Muele hasta 780 kg por hora.
2. Protector de seguridad no removible.
3. Higiénico y resistente.
4. Ahorra en consumibles, ya que no usa arandela de desgaste.
5. Se desmonta sin necesidad de herramientas especiales.



MOLINO M-32-3HP

1. Potente Motor de 3HP.
2. Muele hasta 25 kg. por minuto.
3. Cabezal tipo tolva que permite moler piezas grandes.
4. Para uso rudo por su transmisión de engranes.
5. Desmontable sin herramientas.



MOLINO M-32-5HP

1. Potente Motor de 5HP
2. Muele hasta 29 kg por minuto.
3. Cabezal tipo tolva, te permite procesar piezas de gran tamaño.
4. Pedestal de acero inoxidable.
5. Fácil Mantenimiento.



MOLINO MMX32

1. Muele y mezcla en un mismo equipo.
2. 4 llantas para mover de forma fácil.
3. Sensor de seguridad para una mayor operación.
4. Lavable a chorro de agua.
5. Construido en acero inoxidable.



EMBUTIDORA ET-25

1. Embute hasta 25 kg.
2. Diseño Ergonómico.
3. Desmontable sin herramientas.
4. Incluye 3 tipos de embudo en diferentes tamaños.
5. Regulador de Velocidad de Expulsión.
6. Construido en acero inoxidable y hierro vasiado.



REBANADORA RB-250

1. Cuchilla de 250 mm de diametro.
2. Solida Construcción en Aluminio anodizado.
3. Con sujetador de embutidos integrado.
4. Rebana piezas de hasta 1.5 cm de grosor.
5. Fácil de limpiar, se desarma sin herramientas.
6. Afilador de cuchilla integrado.



REBANADORA RB-300

1. Ideal para carnes frías y quesos.
2. Cuchilla de 300 mm de diametro.
3. Realiza cortes de hasta 1.5 cm de grosor.
4. Afilador integrado, para un fácil mantenimiento.
5. Solida Contrucción de aluminio anodizado.
6. Compatible con accesorio VSA-300



REBANADORA SS-300

1. Construida en acero inoxidable.
2. Higiénica y resistente.
3. Cuchilla de 300 mm de diámetro.
4. Incluye ganchos para sujetar embutidos pequeños.
5. Afilador de cuchilla integrado.
6. Desmontable sin herramientas especiales.
7. Rebana piezas de hasta 2 cm de grosor.



REBANADORA R-300-A

- 1.Cuchilla de 300 mm de diametro.
- 2.Rebana carnes rojas sin hueso.
- 3.Solida construcción en aluminio anodizado.
- 4.Afilador de cuchilla integrado.
- 5.Higiénica y resistente.
- 6.Realizá cortes de hasta 3.17 cm de espesor



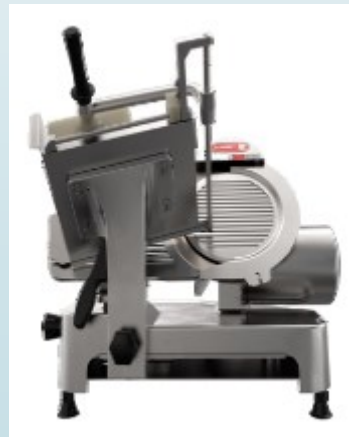
REBANADORA RMS-330

- 1.Cuchilla de 330mm de diámetro.
- 2.Rebana carnes rojas sin hueso.
- 3.Solida construcción en aluminio anodizado.
- 4.Afilador de cuchilla integrado.
- 5.Higiénica y resistente.
- 6.Realizá cortes de hasta 3.81 cm de espesor.



REBANADORA RMS-350

- Sistema de afilador integrado.
Cuchilla de 350 mm.
Protección de cuchilla.
Alto volumen de producción.



REBANADORA AMS-350

- 1.Sistema automático de corte.
- 2.Cuchilla de 350 mm de diámetro.
- 3.Corta carnes rojas sin hueso.
- 4.Solida construcción en acero inoxidable y aluminio anodizado.
- 5.Afilador de cuchilla integrado.
- 6.Realiza rebanadas de hasta 3.81cm de grosor.



LICUADORAS INDUSTRIALES LM-12 Y LP-12

- 1.Vaso higiénico y resistente (12 lt)
- 2.Sistema de vaciado
- 3.Gran potencia
- 4.Resistencia a la corrosión
- 5.Diseño de fácil limpieza y mantenimiento



LICUADORAS INDUSTRIALES LM-12 Y LP-12

- 1.Vaso higiénico y resistente (12 lt)
- 2.Sistema de vaciado
- 3.Gran potencia
- 4.Resistencia a la corrosión
- 5.Diseño de fácil limpieza y mantenimiento



MARINADORA MV-25

- 1.Aumenta el valor de tus productos hasta 25%.
- 2.Diseño Ergonómico.
- 3.Marina res, pollo, cerdo, pescados y mariscos.
- 4.Control de fácil programación.
- 5.Procesa hasta 25 kg.



CORTADORA DE POLLO CP-20

- 1.Cuchilla de larga vida
- 2.Cortes precisos
- 3.Máxima seguridad
- 4.Hecha para uso rudo
- 5.Muy higiénica



SUAVIZADOR MT43

1. Convierte tu producto en carne premium.
2. Realiza cortes de fajitas.
3. Durable y resistente.
4. Suaviza tu carne rápida y eficientemente.
5. Desmontable sin herramientas.



PROCESADOR DE VEGETALES PV-90

1. Procesa hasta 70 kg de producto por hora.
2. Pica, ralla, rebana y realiza bastones.
3. 3 sensores de seguridad integrados.
4. 2 bocas de alimentación, uno para piezas grandes y otro para piezas delgadas.
5. 13 discos de corte disponibles.



BÁSCULA DE PLATAFORMA PLP

1. Ahorra tiempo y esfuerzo al recibir y vender su mercancía.
2. Agiliza el proceso de entrada y salida de material en su negocio.
3. Evita fugas de dinero al monitorear los kilos que recibe.
4. Obten inventarios 100% precisos y confiables.
5. Pesa grandes volúmenes en un sólo movimiento. DE 2 A 5 TONELADAS



BÁSCULA CRS200 CARNICERA

1. Elimine Pérdidas de dinero pesando su mercancía al recibir.
2. Verifique el peso de los kilos que recibe de sus proveedores.
3. Ahorre tiempo y esfuerzo, evite maniobras forzadas al momento de recibir la mercancía.
4. Reciba su mercancía de manera más rápida y precisa.
5. ¡Ahorrar dinero al recibir su mercancía adecuadamente!



BÁSCULA CRS INDUSTRIAL CRS

500.10,000KG

1. Ahorre dinero al no recibir mercancía a ciegas
2. Pague kilos exactos.
3. Reciba su mercancía más rápido y exacto.
4. Evite maniobras forzadas al recibir mercancía.
5. Reduzca el tiempo de pesaje.



BÁSCULA COMERCIAL L-PCR 20. 40 KG

1. Vende kilos exactos.
2. Suma artículos no pesados.
3. Da el corte de venta del total del día.
4. Calcula el cambio de la venta.



BÁSCULA ELECTRÓNICA BTN 20 A 40 KG

1. Teclado "ultraresponsivo" más sensible al tacto.
2. Báscula multi rango con 3 rangos para una mejor exactitud en cada pesada.
3. Batería recargable con duración de 100 horas.
4. Display frontal a la vista del cliente.



BÁSCULA COMERCIAL PCR 20 A 40 KG

1. Vende kilos exactos.
2. Suma artículos no pesados.
3. Da el corte de venta del total del día.
4. Calcula el cambio de la venta.



BÁSCULA COMERCIAL MFQ

- 1.Vende kilos exactos.
- 2.Suma artículos no pesados.
- 3.Calcula el cambio de la venta.
- 4.Obten el corte diario de ventas.



BÁSCULA ETIQUETADORA WLS-D 20 A 40 KG

- 1.Publicidad programable en torreta con vista al cliente.
- 2.Imprime tu logotipo en cada etiqueta y haz que tus clientes recuerden tu marca.
- 3.Identifica y guarda tus productos fácilmente por medio de imágenes.
- 4.Lleva el control de tu inventario con sus reportes de venta.
- 5.Pre-empaca y etiqueta tus productos teniéndolos siempre listos para vender.
- 6.Actualiza tus productos desde tu iPad o PC de forma inalámbrica.
- 7.Administra 100 vendedores en cada báscula.
- 8.Empieza una venta en una báscula y termínala en otra



BÁSCULA PORCIONADORA LEQ

- 1.Pese gramo por gramo sus ingredientes.
- 2.Ahorre dinero evitando mermas.
- 3.Pesa en kilos, libras y onzas.
- 4.Estandarice sus platillos y sabor



LAB-500

Báscula pediátrica fácil de usar, batería recargable de 80 horas de uso continuo, función STEADY para obtener el peso exacto del bebé aun si está en movimiento, botón TARA que resta el peso de colchonetas o sábanas, pantalla iluminada, 10 memorias de peso



BÁSCULA DE RECIBO PCB 50 A 100 KG

1. Calcula el precio por kg.
2. Verifique el peso de la mercancía que le entregan sus proveedores.
3. Gane la confianza de sus clientes al vender Kilos exactos.
4. Conectala a tu punto de venta gracias a su conexión USB.
5. Agiliza el proceso de compra y venta de mercancía.
6. Elimina pérdidas y genera ganancias, obteniendo pesadas 100% confiables.



BÁSCULA DE RECIBO PCP 250 A 1000KG

1. Calcula el precio por kg.
2. Verifique que recibe y vende kilos 100% exactos.
3. Elimine pérdidas en su negocio al no recibir la mercancía de sus proveedores a ciegas.
4. Reciba y venda su mercancía más rápido.
5. Garantiza que sus clientes están recibiendo kilos de a kilo.
6. Desplaze su báscula de un lugar a otro con el más mínimo esfuerzo.



BÁSCULA DE RECIBO EQM 200 A 2000KG

1. Verifique que recibe y vende kilos 100% exactos.
2. Elimine pérdidas en su negocio al no recibir la mercancía de sus proveedores a ciegas.
3. Reciba y venda su mercancía más rápido.
4. Garantiza que sus clientes están recibiendo kilos de a kilo.
5. Desplaze su báscula de un lugar a otro con el más mínimo esfuerzo.



BÁSCULA DE RECIBO FS200

1. No deja que nos vendan de menos los proveedores.
2. Asegura que nuestros inventarios sean confiables.
3. Venda a sus clientes de manera exacta y precisa.
4. Gane más clientes y haga crecer su negocio.



BÁSCULA DE RECIBO FS-200

1. Plato de acero inoxidable ideal para uso rudo.
2. Inventarios más confiables.
3. Vende a tus clientes de manera más exacta y precisa.
4. Módulo con pantalla iluminada.
5. Ideal para la venta y compra



BÁSCULA DE RECIBO FS 250 A 1000KG

1. No deja que nos vendan de menos los proveedores.
2. Asegura que nuestros inventarios sean confiables.
3. Venda a sus clientes de manera exacta y precisa.
4. Gane más clientes y haga crecer su negocio.



TORREY SR 50/100

Balanza electrónica y digital para envíos con pantalla grande y retroiluminación, 45.4 kg (100 lb)



BÁSCULA A PRUEBA DE AGUA EQB-W 20 A 100 KG

1. Ahorrar dinero al comprar una báscula adecuada a ambientes de mayor exigencia.
2. Comprar y vender mercancía en lugares con mayor humedad.
3. Pagar justo los kilos que le envía su proveedor.
4. Brindarle mayor higiene al pesar su mercancía.



BÁSCULA CONTADORA QC 5 A 50 KG

1. Obten grandes ahorros de dinero al contar con inventarios precisos.
2. Agiliza el proceso de entrada y salida de material.
3. Verifica el conteo de las piezas que recibe de sus proveedores.
4. Ahorre días enteros de conteos de entrada de mercancía.
5. Disminuya pérdidas por inventarios imprecisos.



BÁSCULA PORCINA PGP 2000

1. Evita pérdidas de dinero al no comprar ganado a ciegas.
2. Verifica los kilos que vendes y recibes.
3. Controla el peso de tu ganado.
4. Comprueba que compras kilos de kilo a tus proveedores.
5. Agiliza proceso de engorda con pesadas rápidas y precisas.



BÁSCULA GANADERA PG 2000KG

1. Ahorra dinero al no recibir el ganado que compras a ciegas.
2. Paga justo los kilos que te entregan.
3. Lleva un control dentro del proceso de engorda de entradas y salidas de tu ganado.
4. Obten pesadas más rápidas y precisas.
5. Verifica que tus proveedores te entregan kilos de a kilo.



CONGELADORES DE EXHIBICIÓN CV16

1. Exhibe sin Restricciones.
2. Parrillas Ajustables.
3. Puertas con Triple Cristal.
4. Fácil Desplazamiento.
5. Eficiencia en el consumo de energía.
6. Rango de Temperatura : -2 C a -18 C.



CONGELADOR EXHIBIDOR PTCV-0008 / CV-32

- 1.Exhibe sin Restricciones.
- 2.Parrillas Ajustables.
- 3.Puertas con Triple Cristal.
- 4.Fácil Desplazamiento.
- 5.Eficiencia en el consumo de energía.
- 6.Rango de Temperatura : -2 C a -18 C



CONGELADOR PUERTA DE CRISTAL FG-1300

- 1.Capacidad de 46 pies.
- 2.Puerta de cristal.
- 3.Paredes inyectadas con ciclopentano.
- 4.Control digital de temperatura.
- 5.Rango de temperatura -16°C a -20°C.



CONGELADOR PUERTA SÓLIDA FS-600

- 1.Capacidad de 20 pies.
- 2.Puerta de acero inoxidable.
- 3.Paredes inyectadas con ciclopentano.
- 4.Control digital de temperatura.
- 5.Rango de temperatura -16°C a -20°C.
- 6.Ruedas de uso rudo.



CONGELADOR PTCS-0019 / FS1100

- 1.Control Smart Coolink.
- 2.Chapa de seguridad.
- 3.Recibe estadísticas en tus dispositivos móviles.
- 4.Gran capacidad.
- 5.Fácil Desplazamiento



REFRIGERADOR DE EXHIBICIÓN PTRF-0035 / VRD-5

- 1.Exhibe sin Restricciones.
- 2.Parrillas Ajustables.
- 3.Puertas con Triple Cristal.
- 4.Fácil Desplazamiento.
- 5.Eficiencia en el consumo de energía.
- 6.Rango de Temperatura : 2 C a 24 C.



REFRIGERADOR VR-08

Su diseño estilizado y su gran capacidad, lo hacen el enfriador ideal para cualquier espacio.



Torrey RV17 TVC17

Refrigerador Vertical 1 Puerta 17
Pies Iluminación PRODUCTO
BAJO PEDIDO POR FAVOR
PREGUNTAR POR
EXISTENCIAS Y TIEMPO DE
ENTREGA



Torrey RV19 TVC19

Refrigerador Vertical Exhibidor 1 puerta
19 pies Iluminación



Torrey RV26 TVC26

Refrigerador Vertical
Exhibidor 2 Puertas 26 pies Iluminación



Refrigerador Vertical Torrey

2 Puertas de Vidrio R-36



REFRIGERADOR VERTICAL RV-42

- 1.Capacidad de 42 pies.
- 2.Iluminación LED.
- 3.Sensor de ahorro de energía en puertas.
- 4.Rango de temperatura de 0°C a 7°C.
- 5.Fácil mantenimiento.
- 6.Display publicitario.



Torrey G372 Refrigerador Vertical 115V



REFRIGERADOR PUERTA DE CRISTAL RG-600

- 1.Capacidad de 20 pies.
- 2.Puerta de cristal.
- 3.Paredes inyectadas con ciclopentano.
- 4.Control digital de temperatura.
- 5.Rango de temperatura 0°C a 4°C.



REFRIGERADOR PUERTA DE CRISTAL RG-1300

- 1.Capacidad de 46 pies.
- 2.Puerta de cristal.
- 3.Paredes inyectadas con ciclopentano.
- 4.Control digital de temperatura.
- 5.Rango de temperatura 0°C a 5°C.



REFRIGERADOR RS-600

- 1.Control Smart Coolink.
- 2.Chapa de seguridad.
- 3.Recibe estadísticas en tus dispositivos móviles.
- 4.Gran capacidad.
- 5.Facil Desplazamiento.



REFRIGERADOR RS-1300

- 1.Control Smart Coolink.
- 2.Chapa de seguridad.
- 3.Recibe estadísticas en tus dispositivos móviles.
- 4.Gran capacidad.
- 5.Facil Desplazamiento.



VITRINA EXHIBIDORA DRD3

1. Amplio mostrador en acero Inoxidable.
2. Control de Temperatura Bluetooth.
3. Iluminación LED.
4. Máxima Higiene.
5. Fácil Desplazamiento.
6. Rango de Temperatura : 0 C a 24 C.



VITRINA EXHIBIDORA DRD5

1. Amplio mostrador en acero Inoxidable.
2. Control de Temperatura Bluetooth.
3. Iluminación LED.
4. Máxima Higiene.
5. Fácil Desplazamiento.
6. Rango de Temperatura : 0 C a 24 C.



VITRINA EXHIBIDORA DRD6

1. Amplio mostrador en acero Inoxidable.
2. Control de Temperatura Bluetooth.
3. Iluminación LED.
4. Máxima Higiene.
5. Fácil Desplazamiento.
6. Rango de Temperatura : 0 C a 24 C.



VITRINA DELICATESSEN TEM100

1. Exhibe Mejor, Vende Más.
2. Iluminación LED.
3. Máxima Higiene.
4. Fácil Desplazamiento.
5. Rango de Temperatura de 0 C a 24 C.



VITRINA DELICATESSEN TEM150

- 1.Exhibe Mejor, Vende Más.
- 2.Iluminación LED.
- 3.Máxima Higiene.
- 4.Facil Desplazamiento.
- 5.Rango de Temperatura de 0 C a 24 C.



VITRINA DELICATESSEN TEM200

- 1.Exhibe Mejor, Vende Más.
- 2.Iluminación LED.
- 3.Máxima Higiene.
- 4.Facil Desplazamiento.
- 5.Rango de Temperatura de 0 C a 24 C.



VITRINA CARNICERA VCA-200

- 1.Capacidad de 27 pies.
- 2.Sistema autocontenido.
- 3.Iluminación LED.
- 4.Temperatura de exhibición: 6°C a 2°C.
- 5.Temperatura de almacén: -6°C a -10°C.
- 6.Fácil desplazamiento



VITRINA CARNICERA VCA-250

- 1.Capacidad de 59 pies.
- 2.Sistema autocontenido.
- 3.Iluminación LED.
- 4.Temperatura de exhibición: 6°C a 2°C.
- 5.Temperatura de almacén: -6°C a -10°C.
- 6.Fácil desplazamiento.



VITRINA CARNICERA TEC130

1. Equipos Modulares.
2. Siempre a la temperatura Ideal.
3. Máxima Higiene.
4. Más práctico, más producto.
5. Iluminación LED.



VITRINA CARNICERA TEC250

1. Equipos Modulares.
2. Siempre a la temperatura Ideal.
3. Máxima Higiene.
4. Más práctico, más producto.
5. Iluminación LED.



VITRINA CARNICERA TEC ESQ

1. Equipos Modulares.
2. Siempre a la temperatura Ideal.
3. Máxima Higiene.
4. Más práctico, más producto.
5. Iluminación LED.



MESA FRÍA UBT01

1. Prepara una gran variedad de platos.
2. Gran Capacidad.
3. Máxima Higiene.
4. Fácil Desplazamiento.
5. Parrillas de Posiciones.



MESA FRÍA PTP01

- 1.Prepara una gran variedad de platillos.
- 2.Gran Capacidad.
- 3.Máxima Higiene.
- 4.Fácil Desplazamiento.
- 5.Parrillas de Posiciones.



MESA FRÍA PTP11

- 1.Prepara una gran variedad de platillos.
- 2.Gran Capacidad.
- 3.Máxima Higiene.
- 4.Fácil Desplazamiento.
- 5.Parrillas de Posiciones.



MESA FRÍA PTP21

- 1.Prepara una gran variedad de platillos.
- 2.Gran Capacidad.
- 3.Máxima Higiene.
- 4.Fácil Desplazamiento.
- 5.Parrillas de Posiciones.



TORREY VRA-05 Tramo Abierto 115V

ESTA CORTINA DE AIRE INCORPORA UN NUEVO DISEÑO ULTRA-DELGADO Y LA MÁS ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA, ES IDEAL PARA PUNTOS CON POCO ESPACIO DISPONIBLE.



TORREY VRA-23 Tramo Abierto 856.7 Lt

CREADA PARA EL CANAL MODERNO, ESTA CORTINA DE AIRE CUENTA CON VENTILACIÓN REDISEÑADA Y COMPONENTES DE ÚLTIMA GENERACIÓN QUE LA HACEN LA MÁS ATRACTIVA Y EFICIENTE DE SU CATEGORÍA.



CONGELADOR HORIZONTAL CHTC-55,.....

1. Ideal para tiendas de conveniencia, carnicerías, paletterías, restaurantes, cafeterías, etc.
2. Congelador horizontal tapa sólida.
3. Capacidad de 5.2 pies cúbicos.
4. Canastillas: 1
5. Luz indicada de encendido.
6. Refrigerante de R600a.
7. Voltaje de 110V~60 Hz.
8. Agente espumante ciclopentano.
9. La potencia es de 1.5 A.



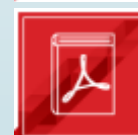
CONGELADOR CVPS-21

1. Congelador Vertical con capacidad de 21 pies cúbicos.
2. Parrillas y canastillas ajustables para acomodar sus productos y optimizar espacios.
3. Termostato que le permite regular la temperatura.
4. Compresor de alta durabilidad y gran eficiencia con bajo consumo de energía.



CONGELADOR HORIZONTAL CH-7

1. Clasificación energética A+.
2. Aluminio embozado para su fácil limpieza y alargar la vida de tus productos.
3. Tapa de cofre sólida.
4. Capacidad de congelación 24 horas.
5. Ideal para tiendas de conveniencia, Carnicerías, Paletterías, Restaurantes, Cafeterías, etc.
6. Capacidad de 198 en litros.
7. Drenaje de descongelación.
8. Refrigerante de R134a.
9. Sistema de control mecánico.
10. Voltaje de 115V~70 Hz.
11. Tiene dimensiones de 93.9 x 53.3 x 84.4cm.
12. Peso neto de 37.7 kg.
13. La potencia es de 1.70 A.



CONGELADOR CHC-80C

1. Congelador horizontal tapa de cristal curvo que te brinda un gran espacio de exhibición y almacenamiento con capacidad de 235 litros.
2. Cristales templados de mayor resistencia y baja emisividad que ayudan a mantener la temperatura del congelador.



EMPACADORAS EVD-20

1. Modelo sobre mesa con bomba al vacío de 16 m³/ hr.
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.



EMPACADORAS EVD-4

1. Modelo sobre mesa con bomba al vacío de 4 m³/ hr.
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.
5. Conserva todas las cualidades organolépticas del producto: sabor, textura, olor y color.
6. Amplia las ofertas de tu producto por más tiempo, gracias a su larga duración de vida útil.



EMPACADORAS EVD-48

1. Modelo de piso con bomba al vacío de 40 m³/ hr
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.
5. Conserva todas las cualidades organolépticas del producto: sabor, textura, olor y color.



EMPACADORAS EVD-76

1. Modelo de piso con bomba al vacío de 63 m³/ hr.
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación



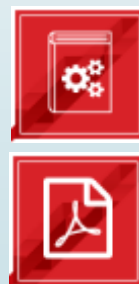
EMPACADORAS EVD-2C76

1. Modelo de Doble cámara con bomba al vacío de 63 m³/ hr.
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.



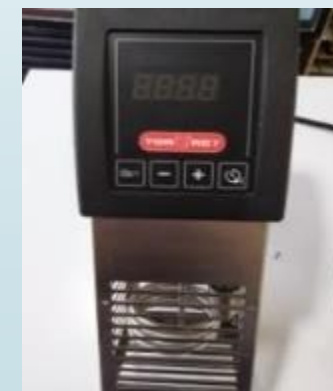
EMPACADORAS EVDA-2C160

1. Modelo de Doble cámara con bomba al vacío de 160 m³/ hr.
2. Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
3. Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
4. Sin pérdida de producto: evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación.



TERMOCIRCULADOR TC-56

1. Cocedor a temperatura controlada.
2. Mantiene el mismo aroma, sabor y textura de tus alimentos.
3. Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes.
4. Regenera productos previamente preparados.
5. Capacidad para cocer múltiples empaques en un mismo recipiente.
6. Evita las pérdidas de humedad o peso del producto



TURBOLICUADORES TR-220.....750 ,BM

- 1.Turbolicuadores con capacidad de 10 litros.
- 2.Potencia de 250W.
- 3.Navajas y brazo fabricados en acero inoxidable.
- 4.Diseño ergonómico.
- 5.Velocidad fija.



CAJA REGISTRADORA ER-200

- 1.Mayor control de utilidades.
- 2.Almacena hasta 200 productos (4 cajeros).
- 3.16 departamentos.
- 4.Fácil de programar.
- 5.Juego de llaves.
- 6.Cajón de plástico.
- 7.Impresor tipo térmico.
- 8.Papel térmico 57 mm.
- 9.Numérica.
- 10.Voltaje de 100~220 V.



CAJA REGISTRADORA ER-800

- 1.Mejor análisis de tus ventas.
- 2.Almacena hasta 2,300 productos.
- 3.Panel digital con sistema de navegación.
- 4.99 departamentos.
- 5.20 cajeros.
- 6.2 llaves para cajón.
- 7.Impresor tipo térmico.
- 8.Papel térmico 57 mm.
- 9.Alfanumérica.
- 10.Voltaje de 100~220 V.



CAJA REGISTRADORA ER-1200

- 1.Ayudar a proteger tus ingresos.
- 2.Almacena hasta 4,096 productos.
- 3.Panel digital con sistema de navegación.
- 4.99 departamentos.
- 5.20 cajeros.
- 6.2 llaves para cajón.
- 7.Impresor tipo térmico.
- 8.Papel térmico 57 mm.
- 9.Alfanumérica.
- 10.Voltaje de 100~220 V.



VITRINA CALIENTE VC-80/85

1. Diseño de libre servicio.
2. Ideal para foodservice.
3. 5 licitadores de multinivel por parrilla.
4. Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C.



VITRINA CALIENTE VC-92/136

1. Maximiza la exhibición de alimentos.
2. Calor seco o húmedo.
3. Puertas y laterales de cristal.
4. Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C.



VITRINA CALIENTE GIRATORIA 46/97

1. Exhibición panorámica 360°.
2. Paredes de cristal.
3. Iluminación caliente.
4. Puerta de cristal abatible.
5. Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C



VITRINA FRÍA VF-68/100

1. Iluminación LED.
2. Descongelamiento automático.
3. Cristal curvo templado.
4. Rango de temperatura -2°C a 10°C.



VITRINA FRÍA VF-5C

- 1.Capacidad para 5 alimentos fríos diferentes.
- 2.Cambio de insertos para rellenar.
- 3.Prepara, enfría y vende los alimentos de manera efectiva.
- 4.Rango de temperatura 0°C a 12°C.



Torrey RT27

Rosticero con capacidad hasta 27 pollos



PALOMERA Y CARRO PC500/CP500

- 1.Exhibe Mejor, Vende Más.
- 2.Iluminación.
- 3.Unidad Autocontenida.
- 4.Máxima Higiene.
- 5.Fácil Desplazamiento.



HOTDOGUERA HD12

- 1.Comienza tu negocio.
- 2.Rápido retorno de inversión.
- 3.Fácil de preparar.



FÁBRICA DE HIELO FH-25

- 1.Economiza e incrementa las ganancias en tu negocio.
- 2.Disposición de hielo las 24 horas del día.
- 3.Producción de 25 kg al día.
- 4.Su capacidad de depósito es de 7 kg.
- 5.Hielo tipo bala.
- 6.Trabaja con una temperatura del agua: 10°C/50°F, Temperatura del aire: 21°C/70°F.
- 7.Ideal para snacks, cafeterías, restaurantes, bares, fuentes de sodas, oficinas, ranchos.



FÁBRICA DE HIELO FH-55

- 1.Economiza e incrementa las ganancias en tu negocio.
- 2.Disposición de hielo las 24 horas del día.
- 3.Producción de 55 kg al día.
- 4.Su capacidad de depósito es de 26 kg.
- 5.Hielo tipo media luna.
- 6.Trabaja con una temperatura del agua: 10°C/50°F, Temperatura del aire: 21°C/70°F.
- 7.Ideal para snacks, cafeterías, restaurantes, bares, fuentes de sodas



MÁQUINA DE NIEVE | MN-16

- Te permite elaborar de manera rápida y sencilla el mejor helado suave en grandes cantidades. Alta rentabilidad y bajo costo de producción.
- Cuenta con 3 dispensadores (dos sabores y uno combinado)
- Producción de 200 conos por hora.
- Contiene 2 depósitos.
- El tiempo de producción es de 10 a 15 minutos.
- Utiliza energía 220 V.
- Fácil desplazamiento con ruedas.



BATIDORA B-7

1. Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo
2. Disfruta de hacer pasteles, merengues, cupcakes, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado.
3. Capacidad de 7 litros del tazón.
4. Capacidad de 1.5 kg de masa suave.
5. Capacidad de 0.8 kg de masa viscosa.
6. Potencia de 280 Watts.
7. 11 niveles de velocidades variables.
8. Peso neto de 18 kg.
9. La velocidad del eje agitador es de 75 – 660 RPM.



BATIDORA B-10

1. Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
2. Disfruta de hacer masas suaves o líquidas como pasteles, merengues, cupcakes, galletas, cremas, crepas, hot cakes, pan dulce y salado.
3. Capacidad de 10 litros del tazón.
4. Capacidad de 5 kg de masa suave.
5. Capacidad de 3 kg de masa viscosa.
6. Potencia de 450 Watts.
7. 3 velocidades variables.
8. Peso neto de 75 kg.
9. La velocidad del eje agitador es de 108-195-355 RPM.



BATIDORA B-46

1. Batir, mezclar y amasar todo en un mismo equipo.
2. Capacidad de 40 litros del tazón.
3. Capacidad de batido 20 kg.
4. Capacidad de amasado 9 kg.
5. Alimentación eléctrica monofónica: 220V
6. Dimensiones: 66 x 71 x 118 cm



AMASADORA A-20

1. Refinar y amasar todo en un mismo proceso.
2. Ideal para panaderías de producción continua, bolillo, pizza, churros, tamales, tortillas de harina, donas, pan dulce y salado, etc.
3. Capacidad de 20 litros del tazón.
4. Capacidad máxima masa de 9 kg.
5. Cuenta con 1 velocidad.
6. Tazón de Acero inoxidable giratorio.
7. Incluye gancho para amasar, cuchilla refinador, temporizador.
8. Peso neto de 78 kg.
9. La velocidad del eje agitador es de 185 RPM



DESPACHADOR DE BEBIDAS DB-18X2

1. Presentación de 2 tazones.
2. Capacidad de 18 litros por tazón.
3. Fabricado en acero inoxidable.
4. Bandeja para evitar escurrimientos de acero inoxidable.
5. Refrigerante de R134a/R22.
6. Voltaje de 115V~60 Hz.
7. Consumo de 15 A.
8. Peso neto de 39 kg.
9. Ideal para snacks, cafeterías, restaurantes, bares, fuentes de sodas



TERMOSELLADORA TS-500



PROCESADOR DE VEGETALES PV-300

1. Procesa hasta 300 kg de producto en 1 hora.
2. Construido en acero inoxidable.
3. Con sensores de seguridad.
4. 2 bocas de alimentación.
5. Velocidad de corte variable.
6. Fácil y rápido de limpiar.
7. Variedad de discos.
8. Amplia variedad de cortes de alimentos como frutas, vegetales, carnes frías, quesos y frutos secos.



LAVAVAJILLAS LV-250

1. Lavavajillas industrial con capacidad de lavado de 200 platos por hora.
2. Lava 30 cestas por hora.
3. Diseño compacto que puede ser ubicado debajo o sobre la barra.
4. Programador de ciclo fijo y Calderín independiente.
5. Facilita el lavado de vasos, copas, platos, tarros y utensilios pequeños.
6. Consume 2 litros de agua por cada ciclo de lavado.
7. Temperatura de lavado/aclarado: 0°C-60°C / 0°C-90°C



AMASADORA A-46

1. Refina y amasa todo en un mismo proceso.
2. Capacidad de 45 litros del tazón.
3. Capacidad máxima masa de 20 kg.
4. Alimentación eléctrica monofónica: 220 v / 60 Hz
5. Dimensiones: 50 x 99 x 98 cm



PARRILLA DE MESA 4 QUEMADORES EST-4Q

1. 2 pilotos protectores anti escurrimientos.
2. Quemadores de fácil desmontaje.
3. Resistentes parrillas de hierro fundido.



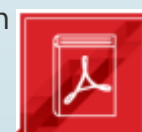
PARRILLA DE MESA 6 QUEMADORES EST-6Q

1. Charola recolectora de residuos.
2. Quemadores desmontables.
3. Patas niveladoras.
4. Pilotos centrales con protección.
5. Perilla robusta con agarre ergonómico.



ESTUFA MAESTRA EST-MA6

1. 6 equipos en 1.
2. Resistente construcción en acero inoxidable y en acero aluminizado.
3. Perillas de uso rudo



ESTUFÓN A GAS EST-1-3

1. Quemador con 3 líneas de fuego independientes.
2. Ideal para cocinar en ollas de gran tamaño
3. Incluye Kit de espreas para convertir a gas natural



PLANCHA DE MESA PGM-600

1. Área de plancha fabricada en cold rolled steel.
2. Protector anti salpicaduras.
3. Construcción exterior de acero inoxidable.
4. Quemador en forma H, para una cocción uniforme.



FREIDORA ELÉCTRICA 4 LITROS FRE-4

1. Construcción exterior de acero inoxidable.
2. Termostato regulable de 100°C a 300°C.
3. Canastillas en acero niquelado.
4. Interior en acero aluminizado.



FREIDORA A GAS 4 LITROS FRG-4

1. Construcción exterior de acero inoxidable.
2. Preparado para gas LP.
3. Canastillas en acero niquelado.
4. Incluye Kit de espreas para convertir a gas natural



FREIDORA A GAS 15 LITROS FRG-15

- 1.Construcción exterior de acero inoxidable.
- 2.Termostato regulable de 100 a 200 grados.
- 3.Canastillas en acero niquelado.
- 4.Incluye Kit de espreas para convertir a gas natural



FREIDORA A GAS 20 LITROS FRG-20

- 1.Construcción exterior de acero inoxidable.
- 2.Termostato regulable de 100 a 200 grados.
- 3.Canastillas en acero niquelado.
- 4.Incluye Kit de espreas para convertir a gas natural



MÁQUINAS DE HIELO MHCD-100/238

- 1.Máquina de hielo con producción de 100 kg por día.
- 2.Depósito integrado con capacidad de 45 kg.
- 3.Tamaño compacto que permite ser instalada bajo barra o en lugares de poco espacio.
- 4.Hielo tipo cubo.
- 5.El equipo cuenta con el Sistema antimicrobial de iones de plata Agion que inhibe el crecimiento de bacterias en las superficies donde se produce hielo.



MARCVAl



EQUIPOS TORREY

CONTAMOS CON SERVICIO TECNICO Y REFACCIONES



ventas1@equiposdecocinamarcval.com.mx

ventas2@equiposdecocinamarcval.com.mx

Ricardo.Sandoval@equiposdecocinamarcval.com.mx



Dirección: Jalapa S/N esq. Milpa Alta Plaza del Árbol
local 17, La Cañada, 54680 Huehuetoca, Méx.



Equipos y refacciones marcval



www.equiposdecocinamarcval.com.mx



ENVIOS GRATIS DENTRO DEL AREA METROPOLITANA

