



# EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO



CONVOTHERM®

PRINCECASTLE



Lincoln

MERRYCHEF®

Frymaster®

Manitowoc®

FRIO MAX

GARLAND

zumex

KROMO  
EXCELLENCE IN DISHWASHING

blendtec

thermoplan

AFINOX



APW  
wyott

RED  
CHAMELEON

R-BRILHO  
MÁQUINAS PARA ENBALSAMAR



## iConvotherm siempre permite **1 más!**

**Convotherm** ofrece una gama de soluciones adaptadas a las necesidades del mercado, pero sin perjudicar la calidad y exigencia de los negocios actuales. Manejo rápido e intuitivo en dos versiones: **easyTouch®**, **easyDial™**, las cuales priorizan la eficiencia de cocción permitiendo agregar una (1) bandeja más.

Con puerta ocultable horno mixto, tiene la posibilidad de funcionar con vapor, convección y mezclar ambas tecnologías.





**Maxx Pro**  
6-10 EasyTouch



**Maxx Pro**  
10-10 EasyTouch



**Maxx Pro**  
6-20 EasyTouch



**Maxx Pro**  
10-20 EasyTouch



**Maxx Pro**  
6-10 EasyDial



**Maxx Pro**  
10-10 EasyDial



**Maxx Pro**  
6-20 EasyDial



**Maxx Pro**  
10-20 EasyDial

**CONVOTHERM®**



**CONVOTHERM  
4 DELUXE**

Hornos mixtos



**CONVOTHERM®**



**CONVOTHERM**  
**4 BAKE EASY TOUCH**

Hornos mixtos



**Mini**  
6-06 EasyTouch



**Mini**  
6-10 EasyTouch



**Mini**  
10-10 EasyTouch



**Mini**  
6-10 2/1 EasyTouch



**Mini**  
6-10 EasyDial



**Mini**  
10-10 EasyDial



**Mini**  
6-20 EasyDial





Red Chamaleon es una marca del grupo brasileiro Refrimate, fabricante de equipamiento para cocinas profesionales. Mayor productividad, calidad y seguridad en las preparaciones.

**¡Encuentra lo que necesitas adaptado a las necesidades de tu negocio!**



**vidrio  
recto negro**

**FCVRP4**



**vidrio  
curvo blanco**

**FCVCB4**



**vidrio  
curvo gris**

**FCVCC4**

## **PRINCE CASTLE**

**Prince Castle** es el líder en tecnología de mantenimiento, cocción al vapor, tostado y pequeños utensilios. Aportando valor a todos nuestros clientes con soluciones que resuelven los retos más difíciles de restaurantes y cocinas de nuestro país.





## HATCO

**La versatilidad y el rendimiento de Hatco** permite tostar cientos de rebanadas por hora. La tecnología de control eléctrico de salida variable regula eficientemente la temperatura superior e inferior, además el color del tostado.



Tostadora de pan

**Lincoln**



## LINCOLN

Con más de 30 años en el mercado, los equipos Lincoln han acompañado a cientos de negocios gracias a su gran eficiencia dentro de la cocina, como sus hornos de capacidad de producir hasta 35 pizzas en una (1) hora. Ideal para pizzerías, pero con la versatilidad para cocinar una gran variedad de alimentos.

\*Con filtro para evitar que el vapor llegue hacia el exterior

Tostadora de pan

# MERRYCHEF®

## MERRYCHEF

Nuestra gama de **hornos de alta velocidad** representa la solución que mejor se adapta a los negocios de la industria. Ideal para los nuevos emprendimientos o para los restaurantes que desean ampliar el menú o mejorar la eficiencia operativa.

**Merrychef** permite acelerar el servicio, reducir las largas esperas por la comida para llevar, maximizar los beneficios y sumar más clientes felices.



**MERRYCHEF®**

**Hornos retermalizadores y de cocción acelerada**



**Eikon e1s**



**Eikon e2s**



**Eikon e4s**

**Hornos retermalizadores y de cocción acelerada**



***Frymaster***<sup>®</sup>

## **FRYMASTER**

***“Nos adaptamos a tu forma de freír”***

La tecnología eficiente de **Frymaster** se adapta a todos los tipos de negocios. Ya sean informales o elegantes, la serie de freidoras optimiza el trabajo al aprovechar al máximo los recursos y reducir los costes por consumo, fomentando una jornada eficiente y productiva.

***Frymaster***<sup>®</sup>

**FREIDORAS A GAS**



**Frymaster**  
Gf14



**Frymaster**  
PH155-C



**Frymaster**  
MJCF



**Frymaster**  
OCF



**Frymaster**  
Línea Dean : SR42G



## FREIDORAS ELÉCTRICAS



**Frymaster**  
RE14



**Frymaster**  
OCF

## FREIDORAS LÍNEA DEAN



**Dean**  
SR114-E



**Dean**  
SR42-G



## ¿Cuál es tu tipo de hielo?

**¡Fabricadores desde 20kg por día y hasta equipos de alta producción!** Nuestras máquinas fabricadoras de hielo adaptan la producción y capacidad según los desafíos de cada negocio (tipo de hielo y cantidad).

La calidad que aporta **Manitowoc** asegura la durabilidad y mantenimiento de la higiene requerido en el rubro gastronómico.



**Manitowoc**<sup>®</sup>



**Máquinas de hielo**

# FRIO MAX

Los refrigeradores y congeladores **Friomax** son equipos de acero inoxidable que están disponibles en diseños de montaje superior en inferior. ¡Elige entre una variedad de modelos que incluyen una o dos puertas!



**Congelador Reach**  
1 puerta



**Congelador Reach**  
2 puertas



**Bajo Mesón**  
2 puertas



**Bajo Mesón**  
1 puerta

Fabricadoras de hielo

GARLAND®



## Planchas de encimera

La graduación de la temperatura se convierte en tu mejor aliado con **Garland**. La amplia línea de productos de cocina te permitirá elegir el método de cocción ideal para preparar todo tipo de alimentos.

Cocinas

# GARLAND

Amplia variedad de equipos de cocción, desde modelos de mesa hasta piso.





## ZUMEX

¡Sácale jugo a las frutas y verduras de tu negocio! Con las exprimidoras y máquinas de zumo de Zumex podrás reducir los tiempos de producción y obtener bebidas con el sabor más puro.



Soul



Multifruit



Minex



Essential Pro



Versatile Pro



Versatile All In One Pro



Speed Up



## **KROMO**

Los lavavajillas y lavacopas Kromo ofrecen una amplia gama de modelos que van desde la mecánica, con variados componentes opcionales, hasta la versión electrónica más innovadora, ya provista de todas las funciones posibles.

Destacamos la reducción del consumo de energía, agua y productos químicos, lo que se traduce en ahorro para el usuario y, a su vez, reducción de los desechos hacia el medio ambiente.







**AQUA 40**



**AQUA 50**



**HOOD 800**



**HOOD 110-T**



**GR300 PLUS**



**GR300 TRPLUS**



**TX1600**

# blendtec



**Licadora Industrial**  
De 5 Programas



**Licadora Industrial**  
Con Cúpula Antiruidos



**Licadora Industrial**  
De 30 Programas



## RollerGrill

**¡Ideal para negocios al paso o estaciones de servicio!**  
RollerGrill ofrece mantenedores de pan y dispensadores de salchicha.

# WYOTT

Equipos de concesión.  
Para mantener la salchicha caliente, el pan fresco.



**HR-50 Roller Grill**



**BW-20 Bun Warmer**

**APW**  
*wyott.*

thermoplan

## CAFETERÍA COMPLETAMENTE SMART

Como una de las compañías líderes a nivel mundial, **Thermoplan** produce cafeteras totalmente automáticas de alta calidad para su uso en el sector profesional.

**¡Descubre cuál de nuestras máquinas de café te conviene!**



## AFINOX

Fundada en Italia en 1980, y siguiendo las tendencias de la evolución de los mercados, Afinox se ha convertido en gran un referente internacional gracias a su innovación tecnológica.

La marca italiana ofrece una amplia gama de productos que dan respuestas a las diferentes realidades del sector, ofreciendo servicios de excelencia a través de equipos eficientes y amigables con el medio ambiente.

Armarios frigoríficos, abatidores de temperatura, estaciones Cook and Chill, vitrinas, Buffets, mesas refrigeradas, mesas para pizzerías. Afinox dispone de líneas para los restaurantes, hoteles, catering, pastelerías, cadenas de comida rápida y muchos otros.



**Abatidor**  
Infinity 20 4HP



**Abatidor**  
Infinity 5 start



**Vitrina para**  
conservar alimentos

## **Balanzas Toledo do Brasil**

**Prix** es líder en soluciones de pesaje en el país y está profundamente comprometida con el éxito del mercado retail.

La empresa invierte siempre en investigación y desarrollo, por eso llegó a una solución innovadora en pesaje, rotulado, automatización y media interna que atiende plenamente a las reales necesidades del comercio.







## SELLADORAS AL VACÍO

**¡DESDE 1938 SELLANDO ASOCIACIONES EXITOSAS!**

R.Baiao te permitirá averiguar cuál es el sellador ideal para tu producción. Conserva tus alimentos y mantén la frescura desde el primer momento.



**Selladora al vacio**  
BS250



**Selladora al vacio**  
V-BS220

**Selladoras al vacio**

## SELLADORAS AL VACÍO

Las fiabilidad, disponibilidad, calidad y rendimiento de las soluciones de procesamiento y empaçado son clave dentro del rubro gastronómico. **MULTIVAC** se encarga de cumplir con cada una de las necesidades que requieren hasta los clientes más exigentes.



**Selladora al vacio**  
P200



**Selladora al vacio**  
P300

# ACERCA DE PELP

**Pelp Internacional S.A.** es una compañía que nació hace 35 años y nuestro principal objetivo es la comercialización, instalación y servicio técnico especializado de Equipamiento Gastronómico, enfocados en brindar una asistencia integral a nuestros clientes a través de la representación y soporte de las más prestigiosas marcas del mundo en los mercados donde participamos.

**¡En Pelp tenemos todo!**

## Casa Central

**Teléfono:**  
22 8704300

**Mail:**  
Contacto@pelp.cl

**Dirección:**  
El Rosal 4560,  
Huechuraba

## Sucursal Temuco

**Dirección:**  
Manuel Montt #498

**Teléfono:**  
228704394

## Sucursal Concepción

**Dirección:**  
Camino a Coronel, KM10 #5580,  
módulo 4-C, San Pedro de la Paz.

**Teléfono:**  
+56 9 93453546

