

(AFETERAS ELÉ(TRI(AS AUTOMÁTI(AS

iElija la cafetera perfecta para tu negocio!

Contamos con la mayor variedad de cafeteras industriales: automáticas, de 4 a 19 litros, todas en acero inoxidable de alta calidad. Ideales para preparar café, mate cocido, té en hebras y agua caliente, de forma práctica y eficiente.



LÍNEA BÁSI(A (B-SERIES



Pared simple y filtro plástico.



LÍNEA INTERMEDIA (I-SERIES







Doble pared, filtro de acero inoxidable y doble indicador luminoso

LÍNEA GASTRONÓMI(A (G-SERIES

Doble pared, filtro de acero inoxidable, doble indicador luminoso, control de temperatura y exterior completo de acero











MODELO	CAPACIDAD DE INFUSIÓN	POCILLOS	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
CB-04	4.5 L	30	220V	50Hz	1000W
CB-07	7 L	50	220V	50Hz	1000W
CI-07	6,85 L	45	220V	50Hz	950W
CI-09	8,7 L	60	220V	50Hz	950W
CI-15	15 L	100	220V	50Hz	1500W
CG-06	6,3 L	40	220V	50Hz	950W
CG-09	8,7 L	60	220V	50Hz	950W
CG-13	13,1 L	90	220V	50Hz	1500W
CG-20	17 L	120	220V	50Hz	1500W

(ALENTADORES DE LE(HE

Los primeros calentadores de leche certificados del mercado.

Automáticos, con capacidad de 10 litros.

Construidos en acero inoxidable, ideales para uso intensivo.

Calientan la leche a baño María, garantizando temperatura uniforme y

cuidando su calidad.

Seguros, prácticos y confiables.



LÍNEA FT-101A

Doble pared, colector de acero inoxidable, recipiente interno desmontable, doble indicador luminoso con control de temperatura









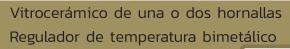


MODELO	CAPACIDAD	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
FT-101A	10 L	220V	50Hz	2000W

ANAFES ELÉ(TRI(OS



LÍNEA VITRO(ERÁMI(OS ES)-SERIES SOBRE MESADA



Para usar sobre mesada





VITRO(ERÁMI(O PARA EMPOTRAR ES)-112

Vitrocerámico de dos hornallas Display de control de temperatura touch con timer botón de seguridad.



LÍNEA DE A(ERO INOXIDABLE ES-SERIES SOBRE MESADA O EMPOTRAR







Una o dos hornallas de fundición. Regulador de temperatura. Exterior de acero inoxidable. Para usar sobre mesada o empotrado.

LÍNEA DE SOBRE MESADA LÍNEA AN





Una o dos hornallas de fundición. Linea Negra LÍNEA AP Ur de

Una o dos hornallas de fundición Linea Plateada.



MODELO	CANT. HORNALLAS	MATERIAL	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
ESJ-100	1	vitrocerámicos	220V - 50Hz	1800W
ESJ-102	2	vitrocerámicos	220V - 50Hz	1200W + 1800W
ESJ-112	2	vitrocerámicos	220V - 50Hz	1100W + 1800W
ES-3102	1	fundición	220V - 50Hz	1500W
ES-3202	2	fundición	220V - 50Hz	1000W + 1500W
AP-1500	1	fundición	220V - 50Hz	1500W
AP-2200	2	fundición	220V - 50Hz	1000W + 1200W
AN-1500	1	fundición	220V - 50Hz	1500W
AN-2200	2	fundición	220V - 50Hz	1000W+1200W

GRILLS, PARRILLAS, SANDWI(HERAS Y (REPERAS PANQUEQUERAS

Equipamiento comercial para la cocción perfecta de comidas rápidas.

Ofrecemos grills simples y dobles con superficies rayadas (inferior y superior) para un marcado parejo y profesional.

Sandwicheras con placa acanalada ideal para tostar sándwiches.

Contamos con parrillas lomiteras de base lisa, de gran potencia, ideales para un trabajo intensivo y con resultados uniformes.

Crepera panquequera eléctrica, perfecta para preparar panqueques dulces o salados de forma rápida y sencilla.



LINEA PANINI GRILL

Grills simple o doble.

Doble contacto con superficies rayadas.

Cocción pareja y rápida.



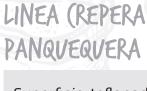




LINEA SANDWI(HERA (OMER(IAL



Parrilla doble contacto. Ideal para sándwiches. Cocción uniforme en ambas caras.



Superficie teflonada, ideal para panqueques dulces o salados. Cocción rápida y pareja.

LÍNEA PARRILLA

Parrilla simple o doble.

Base lisa de gran potencia, con recolector de grasa Alta resistencia para uso intensivo.





				_ /	
MODELO	TIPO	DIMENSIONES (mm)	PESO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
CGS-100-R	Panini Grill	305x400x210	14 Kg	220V - 50Hz	1800W
CGS-300-R	Panini Grill	425x400x210	21 Kg	220V - 50Hz	2200W
CGD-200-R	Panini Grill	845x400x210	37 Kg	220V - 50Hz	4400W
HD-11	Sandwichera	390x340x245	9.5 Kg	220V - 50Hz	1655W
PS-200	Crepera	450x470x230	23 Kg	220V - 50Hz	3000W
CGD-100-RL	Parri ll a	500x520x320	21 Kg	220V - 50Hz	3000W
CGD-100-L	Parrilla	540x400x320	16 Kg	220V - 50Hz	3000W
			_		

FREIDORAS DOMÉSTI(AS

iCocina práctica y segura en tu hogar!

Disfruta de papas crujientes, empanadas doradas y tus frituras favoritas con nuestras freidoras domésticas.

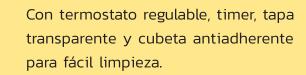
Ademas de freír permite hervir agua para preparar pastas, salchichas u otros alimentos.

Su diseño compacto es perfecto para cualquier cocina, combinando eficiencia y seguridad.



LÍNEA FR-SERIES







MODELO	CAPACIDAD	CANT. CANASTAS	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
FR-3000	3 L	1 u	220V	50Hz	2000W
FR-4500	4.5 L	3 u	220V	50Hz	2000W

BUFFETERAS Y BANDEJAS (ALIENTA PLATOS

Solución ideal para mantener las preparaciones calientes por más tiempo en eventos, servicios de catering u hoteles.

Las buffeteras están fabricadas en acero inoxidable, con tapa transparente que permite visualizar el contenido sin perder temperatura. Son prácticas, resistentes y fáciles de transportar.

La bandeja calienta platos, con superficie de vitrocerámica negra, ofrece una presentación elegante y mantiene la temperatura de forma uniforme. Segura, moderna y fácil de limpiar



LINEA BW-SERIES

A(ERO INOXIDABLE

Con regulador de temperatura, fuentes de acero inoxidable y tapa transparente, mantiene las preparaciones calientes por más tiempo y a la vista.





a Baño maría Bw–450–Bm





Con regulador de temperatura y tapa transparente con ranuras para utensilios.

VITRO(ERAMI(O NEGRO

Con regulador de temperatura, brinda calor constante y uniforme.

Diseño moderno y elegante







MODELO	CAN. FUENTES	DIMENSIONES (mm)	MATERIAL	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
BW-200-2	2 u	470x380x150	acero inoxidable	220V - 50Hz	200W
BW-300-3	3 u	640x365x150	acero inoxidable	220V - 50Hz	300W
BW-450-BM	3 u	650x360x165	acero inoxidable	220V - 50Hz	450W
BW-300-V	-	640x380x65	vitroceramico	220V - 50Hz	300W

TOSTADORAS (OMER(IALES

Diseñadas para el trabajo intenso de cocinas profesionales.

Las tostadoras comerciales ofrecen un rendimiento constante,

garantizando un tostado parejo y rápido.

Disponibles en modelos de ranura o continuas, se adaptan a las distintas necesidades de producción, según el ritmo de trabajo de cada

cocina.



LINEA (ON RANURAS T-SERIES



Renová tus comidas y lucite en el hogar.

Viene con bandeja extraíble.

Complemento ideal para desayunos y meriendas.

LINEA (ONTINUA T(-SERIES



Viene con Bandeja recolectora de migas.

Descarga las tostadas desde la parte frontal o posterior. Esta ultima es ideal para ventanas de servicio.

MODELO	SISTEMA	CANT. PANES	DIMENSIONES (mm)	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
T-004	ranura	4	370x210x225	220V - 50Hz	2.3KW
T-006	ranura	6	460x210x225	220V - 50Hz	3.24KW
TC-150	continuo	150 x hs	290x420x380	220V - 50Hz	1.34KW
TC-300	continuo	300 x hs	370x420x380	220V - 50Hz	2.2KW

EXHIBIDORES ELÉ(TRI(OS

iMantienen la temperatura ideal y realzan la presentación de tus productos!

Diseñados para entornos gastronómicos de alto tránsito, estos exhibidores eléctricos permiten conservar alimentos calientes – como empanadas, sándwiches o viandas – con excelente visibilidad y acceso ágil, manteniéndolos listos para servir sin perder calidad ni presentación.



LINEA FW-SERIES



Mantiene tus comidas a la temperatura ideal mientras son exhibidas.

Poseen control de temperatura. Disponibles en varios tamaños.





MODELO	TAMAÑO	DIMENSIONES (mm)	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
FW-100	pequeño	350x430x500	220V	50Hz	0.75KW
FW-200	mediano	660x480x630	220V	50Hz	0.9KW
FW-300	grande	950x450x630	220V	50Hz	1.2KW

(ARROS DE SERVI(10

Agilizá el trabajo diario con una solución práctica, segura y resistente. Ideales para hoteles, salones gastronómicos y servicios de catering, estos carros optimizan el traslado de vajilla, bandejas e insumos con total eficiencia.

Fabricados en aluminio y PVC, son livianos, fáciles de limpiar y resisten el uso intensivo sin perder funcionalidad. Equipados con ruedas reforzadas, brindan seguridad y control en cada movimiento.

Disponibles en distintos modelos según la necesidad operativa.



LINEA LJ-SERIES

(ARRO DE SERVI(10 ABIERTO

Diseño liviano y resistente ideal para transporte rápido.

Disponible en varias versiones según su capacidad de carga.







(ARRO TRANSPORTADOR (ERRADO

Proporciona mayor protección durante el traslado.



(ARRO RE(OLE(TOR



Equipado con bandejas extraíbles. Ideal para tareas de servicio o limpieza.

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (mm)	RUEDAS	ESTANTES	CAPACIDAD MAXIMA
LJ-328-A	abierto	1070x510x970	4 (2 con freno)	3	200 Kgs
LJ-328-B	abierto	830x420x970	4 (2 con freno)	3	180 Kgs
LJ-328-C	abierto	763x4306x726	4	3	80 Kgs
LJ-0328-D	cerrado	1065x500x945	4 (2 con freno)	3	200 Kgs
LJ-508-A	recolector	1040x460x910	4 (2 con freno)	2 (4 bandejas)	200 Kgs

LI(VADORAS

Diseñadas para un uso intensivo en cocinas profesionales, estas licuadoras combinan potencia, velocidad y durabilidad.

Cuchillas de acero inoxidables, procesan frutas, verduras, hielo y mas.

Ideales para bares, cocinas industriales y servicios de catering.

Opcional Cover insonoro que reduce el ruido sin afectar el rendimiento, ideal para un entorno mas silencioso y profesional.



LINEA L(-SERIES

SIKLA



Función pulsador. Máxima velocidad por segundos para controlar cada preparación al detalle.

LINEA LS-(280-9530-2L



Semiprofesional, jarra 2L, tritura hielo y procesa alimentos en segundos. Disponible en varios colores

LINEA L(I-SERIES

(ON PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



(OVER INSONORO

La opción ideal para entornos que requieren menor nivel sonoro Cuenta con 9 programas automáticos. Selecciona el modo ideal desde su perilla frontal. potente y facil de usar ideal para cocinas profesionales





MODELO	CAPACIDAD	TIPO	PROGR. AUTOMATICOS	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
LC-2.5	2.5 L	profesional	no	220V - 50Hz	2200W
LCI-2.5	2.5 L	profesional	si	220V - 50Hz	2200W
LS-C280-9530-2L	2 L	semiprofesional	no	220V - 50Hz	1800W

(ALENTADORES DE AGUA INSTANTANEOS

Una solución rápida y eficiente para disponer de agua caliente al instante.

Ideal para oficinas y entornos donde se requiere un servicio continuo.



LÍNEA EWD-10





Panel digital, permite visualizar la temperatura del agua y ajustar los valores con precisión.

Diseñado para un uso fácil y eficiente.

MODELO	CAPACIDAD	PANTALLA LCD	DIMENSIONES (mm)	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
EWD-10	10 L	si	190x630x430	220V - 50Hz	2000W

ENVASADORA AL VA(10

Conserva los alimentos por mucho mas tiempo, reduciendo el desperdicio y manteniendo la frescura.

Sistema práctico de cierre al vacío con función automática y manual.

Envasa y sella en un solo paso.



LINEA 9937-SERIES



Viene en color blanco y negro.

Con cutter de bolsa y controles de sellado, vacío y sellado y stop. Incluye un rollo de bolsas.

ROLLOS DE BOLSA PLÁSTI(A GOFRADA R2-28X3

Set x 2 rollos.

Fabricados con materiales seguros para el contacto con alimentos.

Aptos para Freezer, Microondas y Hervir.

Compatibles con envasadoras al vacío genéricas BPA FREE. Espesor 90 Micrones

MODELO	PRODUCTO	DIMENSIONES (mm)	VOLTAJE	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
9937-white	envasadora blanca	380x164x79,6	220V	50Hz	110W
9937-black	envasadora negra	380x164x79,6	220V	50Hz	110W
R2-28x3	rollos de bolsas	280x3000 c/u	-	-	-

ESTANTERIAS

Resistentes, prácticas y fáciles de armar.

Ideales para organizar cocinas, depósitos o espacios de trabajo.

Estanterías metálicas de estructura resistentes y estantes de 0.65mm de espesor. Disponible en diferentes dimensiones para adaptarse a cada espacio



LÍNEA X-SERIE

Estantería metálica de 5 niveles con estantes de rejilla y estructura tubular. Ideal para cocinas profesionales y áreas de almacenamiento.



LINEA SR-SERIES

Con estantes lisos y estructura reforzada. Higiénica y funcional.





Con estantes de varillas planas. Fabricada para soportar cargas pesadas. Ideal para zonas de producción.





MODELO	DIMENSIONES (mm)	ESTANTES	MODELO	DIMENSIONES (mm)	ESTANTES
X5901	609x355x1800	5 (rejilla)	SR51000B1	1000x400x1800	5 (liso)
X5908	1822x355x1800	5 (rejilla)	SR51800B1	1800x400x1800	5 (liso)
X5905	1215x355x1800	5 (rejilla)	SR51000B3	1000x600x1800	5 (liso)
X5917	609x533x1800	5 (rejilla)	SR51800B3	1800x600x1800	5 (liso)
X5924	1822x533x1800	5 (rejilla)	SR5000A2	1000x500x1800	5 (varilla)
X5921	1215x533x1800	5 (rejilla)	SR5800A2	1800x500x1800	5 (varilla)

MESAS DE TRABAJO



LÍNEA SST-SERIE



LÍNEA SSTB-SERIE



Zócalo trasero que evita salpicaduras y protege la pared, pensado para entornos donde la limpieza y el orden son fundamentales.

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (mm)	ESPESOR (mm)	ESTANTES INF.	MATERIAL
SST-100-3	sin zócalo	1000x600x800	0.8	2	acero inox
SST-180-3	sin zócalo	1800x600x800	0.8	2	acero inox.
SSTB-100-3	con zócalo	1000x600x800	8.0	2	acero inox
SSTB-180-3	con zócalo	1800x600x800	0.8	2	acero inox

(ESTOS DE BASURA

Diseño practico y moderno, con pedal de apertura y asa superior que permite trasladarlo fácilmente sin contacto.

Se adapta perfectamente a espacios donde es fundamental mantener la higiene.



LINEA 905566

Práctico, moderno y fácil de trasladar sin contacto. Incluyen balde interno y son perfectos para mantener la higiene.







MODELO	TIPO DE APERTURA	ALTURA (mm)	DIÁMETRO (mm)	CAPACIDAD
905566	a pedal	445	290	20Lts

PLATOS DE VIDRIO TEMPLADO

Versátiles, resistentes y elegantes.

Fabricados en vidrio templado, estos platos combinan resistencia

térmica, diseño moderno y funcionalidad.

Aptos para microondas, son ideales para un uso cotidiano o profesional.



WWW.SIKLA.(OM.AR

PLATOS REDONDOS

PLATO PLAYO 28(M



PLATO HONDO 28(M



Diseño redondo. Resistencia y elegancia en tu mesa.

PLATO DE POSTRE 23(M



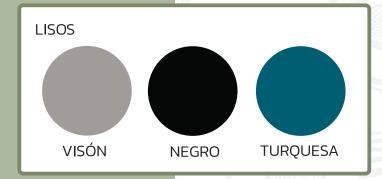




CARRARA



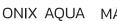
ONIX AQUA





FANTASÍA







MÁRMOL NEGRO

PLATOS (VADRADOS

PLATO PLAYO 28(M







Formato cuadrado. Un toque moderno para tus presentaciones.

MODELO	TAMAÑO	PROFUNDIDAD	MODELO	TAMAÑO	PROFUNDIDAD
Playo redondo	Ø 280 mm	15 mm	Playo cuadrado	280x280 mm	15 mm
Hondo redondo	Ø 280 mm	40 mm	Hondo cuadrado	280x280 mm	40 mm
Postre redondo	Ø 230 mm	15 mm			