



 **AGROindustrias**
Equipos industriales de cocina



QUIENES SOMOS



Desde su fundación a conseguido ser distribuidor exclusivo para el Ecuador de muchas marcas internacionales de renombre, relacionadas a la fabricación de equipos en las líneas de: panadería, carnicería, cafetería y restaurantes, línea de frío, caliente, para eventos y otros.

Agro-Industrias ha tenido desde sus comienzos el propósito de servir tanto al pequeño como al mediano y grande empresario en el giro de la línea gastronómica, pues siempre ha pensado que cada uno de ellos tiene un espacio muy importante dentro del mercado ecuatoriano. Hablar de microempresas como de mini y grandes empresas es muy común en Ecuador, es por ello que

Agro-Industrias tiene para cada uno de estos sectores el equipo adecuado para sus necesidades, en tamaño y diversidad.

Ser representante de marcas de renombre nos compromete ante nuestros clientes a brindarles un servicio completo de asistencia, variedad de equipos a elegir, stock constante y abastecimiento de repuestos: garantizándoles con esto una seguridad para su inversión y una buena rentabilidad para su negocio.





EQUIPOS DE COCCIÓN

HORNOS COMBINADOS

Hornos de funcionamiento mixto (gas y panel eléctrico) para mayor productividad y economía.

Funciones de cocción:

Cocción en seco

Regeneración de alimentos

Cocción en Baño María

Cocción combinada (Vapor y Baño María)



HORNOS PIZZEROS

Hornos pizzeros a gas o eléctricos de diferentes dimensiones. Algunos modelos incluyen piedras refractarias.



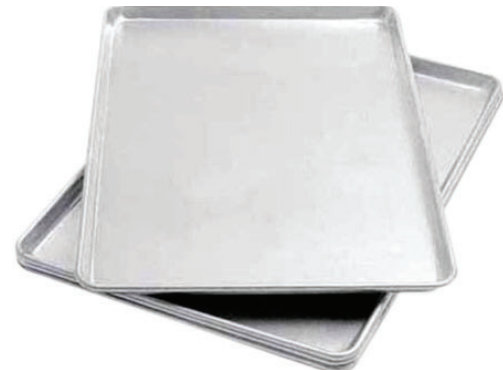
HORNOS PANADEROS

Hornos de funcionamiento mixto, panel de control eléctrico y calentamiento a gas, de sistema rotativo, turbo o de doble quemador.

Capacidades desde 4 hasta 16 bandejas.

BANDEJAS PANADERAS

Bandejas panaderás de aluminio lisas o perforadas en varios tamaños.





COCINAS ELÉCTRICAS

Cocinas monofásicas y trifásicas, para piso o mesón. En acero inoxidable.



COCINAS A GAS

IMPORTADAS

Tenemos desde 1 quemador hasta 8 quemadores dobles con parrillas de 30x30cms o 40x40cms, con o sin horno, para piso o mesón, pintadas o en acero inoxidable.



NACIONALES

Cocinas a gas con parrillas de 30x30cms o 40x40cms, con quemadores a elección del cliente, para piso o mesón, fabricadas en acero inoxidable.



PLANCHAS

Planchas a gas o eléctricas de cuerpo en acero inoxidable, para mesón o piso. Desde 31 hasta 120 cms de ancho, con o sin tapa calentadora.



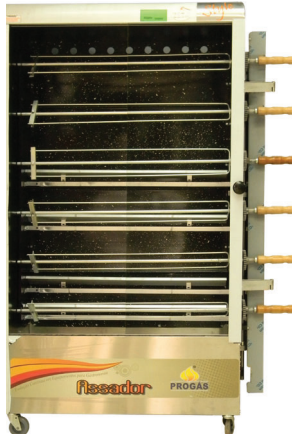
PARRILLAS

A gas o eléctricas, para mesón o piso de cuerpo en acero inoxidable y parrilla en hierro forjado de alta calidad.



ASADORES

Asadores de cuerpo en acero inoxidable 2, 4, 6 espadas. Quemadores infrarojos o tubulares



VAPORERAS

Vaporeras con sistema de calentamiento a gas desde 6 hasta 24 bandejas



ASADORES DE SHAWARMA

Asadores con cuerpo en acero inoxidable y quemadores a gas.



AHUMADORES

Ahumadores digitales con cuerpo de acero inoxidable de cuatro niveles con termostato





FREIDORAS

Con sistema a gas o eléctrica, para mesón o de piso; de 1 a 3 canastas.



SANDUCHERAS

Eléctricas o a gas, con o sin plancha, con capacidad de 4 a 12 sánduches.



BROSTERIZADORAS

Para brosterizar pollo, eléctrico o a gas, cuerpo de acero inoxidable de cuatro niveles con termostato



GRATINADORAS

Salamandra o gratinador cuerpo en acero inoxidable con termostato, cuerpo en acero inoxidable.



SARTENES BASCULANTES

Sartenes en acero inoxidable desde 47 hasta 80 Lts



OLLAS SOPERAS

Ollas soperas con 1 o 2 ollas interiores de acero inoxidable de 10Qt. Sistema de calentamiento eléctrico con termostato.



OLLAS ARROCERAS

Capacidades desde 15 a 20 Lbs.



OLLAS MARMITAS



Ideales para catering, hospitales, restaurantes, comedores y cocinas de producción masiva de alimentos.





ESPECIALIDADES

PLANCHA PARA CUPCAKES

Para 12 cupcakes, con plancha antiadherente con calentamiento superior e inferior, regulador de temperatura, timer, luz de encendido y calentamiento.



CREPERA EN PALITO

Creperas en palito de 5 espacios, selector de temperatura y temporizador.



PLANCHA PARA CHURROS

Para 12 cupcakes, con plancha antiadherente con calentamiento superior e inferior, regulador.



FORMADORA DE CONOS

FORMA DE BURBUJAS

De dos paneles de calefacción, con placa recubierta de teflón, cuerpo de acero inoxidable.



FORMA REGULAR

Formadoras de conos de helado, eléctrica de 1 servicio.





CREPERAS

Eléctricas o a gas, con 1 o 2 planchas de 35 cms o 40 cms de diámetro.



WAFLERAS

Wafleras electricas de 1 o 2 servicios de trabajo individual.





PROCESOS



BATIDORAS

Batidoras de 3 a 6 velocidades con producción desde 5, 10, 20, 40 y 60 lts.



CORTADORAS DE PAN

Eléctrico para 27 rebanadas. Incluye cuchilla para quitar corteza del pan



MODELADORAS DE PAN

Eléctrica para producción de 750 a 2000 panes de 50gr.



MOLINOS DE PAN

Molino Rallador de Pan duro, con cuerpo en acero inoxidable.



LAMINADORAS



Laminadoras verticales eléctricas para mesón o piso. Laminadoras horizontales de piso con banda de 500x200mm , con espesor ajustable de 3 a 50mm y seguridad en los rodillos. Y laminadoras de masa manuales.



AMASADORAS

Amasadoras espirales desde 25 a 45 kg. Amasadoras horizontales desde desde 15 a 30 kg. Amasadoras rápidas desde 7 a 25 kilos.



BOLEADORAS



Divisoras boleadoras semi- automática para 30 pcs de 30 a 100 gramos por parada.

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN



Camaras de fermentación para colocar hasta 20 bandejas.

DIVISORAS DE MASA



Divisoras boleadoras de 30 porciones, de 30 a 100 gramos.

SIERRAS CORTADORAS

Sierras de mesón o piso. Con motores hasta 2HP, con cuerpo en acero inoxidable.



ABLANDADORAS DE CARNE

Ablandadores con producción hasta 150kg/h.



MOLINOS DE CARNE

En varias capacidades, desde 40 kg/h. hasta 400 kg/h.



MODELADORAS DE HAMBURGUESA

Modeladoras manuales en varios modelos con moldes de hasta 13cms de diámetro.



REBANADORAS

Eléctricas con discos de 30 y 33 cms de diámetro ideales para carne fresca.



FILETEADORAS

Eléctricas con disco de 22 hasta 35 cm.



MEZCLADORAS DE CARNE

Mezcladoras eléctricas de 35, 50 y 70 libras. Fabricado en acero inoxidable.



EMBUTIDORAS

Embutidoras manuales y eléctricas de 3 hasta 10 libras e hidráulica hasta 16 libras.



PELADORAS DE POLLOS

Desplumadora de cuerpo en acero inoxidable, con dedos de goma que garantizan un desplumado eficiente



CUTTERS

Capacidad desde 4 hasta 50 libras.





PROCESADORES

Procesadores eléctricos y con discos intercambiables. Para rallar, desmenuzar, rebanar y cortar.



PELADORES DE PAPAS

Peladores de 6 a 10 kg. Producción - 120 - 200 kg/h. Con discos adicionales para ajos y cebollas



CORTADORES DE PAPA

Cortadoras de papas tipo francés, con cuchillas de varios tamaños.



LICUADORAS

Licuadoras desde 1.5 hasta 25 litros. Modelos para mesón y basculantes.



DESPULPADORAS

Despulpadoras de frutas, con sistema eléctrico y una producción de 10 a 20 libras.



MISTURELAS

Misturelas con agitador eléctrico y quemador a gas, con tazón de aluminio desde 12 hasta 70 kilos de mezcla final. Ideales para mermeladas, dulce de leche y salsas.



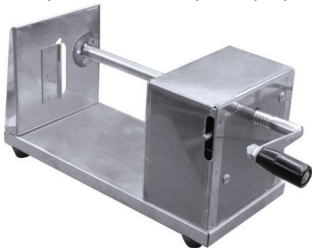
PULVERIZADORES

Para granos secos, funcionan con sistema eléctrico y una producción de 70 y 100 kg/h.



CORTADORES EN ESPIRAL

Cortador de productos en forma de espiral, ideales para papas.



RAYADORES

Rayadores para rallar maíz, yuca, choclo, verde, coco y queso.



DESHIDRATADORES

Equipos de 10 repisas. Eléctricos y de acero inoxidable. Para vegetales, frutos y hiervas aromáticas.





PROCESADORES DE GRANOS

Máquinas procesadoras de almendras, sésamo, nuez, etc. Ideal para hacer pastas.



MOLINOS DE SOYA

Máquinas molidoras y extractoras de leche de soya con o sin cocinador a vapor.



PELADORES DE AJOS

Máquinas profesionales para pelar ajos, cuerpo en acero inoxidable.



MOLINOS DE CAFÉ

Máquinas molidoras de café en grano ideal complemento para cafeteras express.





BEBIDAS

fiamma

Una máquina confiable y fuerte que prepara un excelente espresso.

Fabricada con componentes de alta calidad y materiales robustos.

Disponible en varias versiones y acabados, siempre con un diseño atractivo y funcional.

La Mecánica del grupo garantiza una pré-infusión suave y homogénea para un café delicioso.



Espresso perfecto!...



EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

Exprimidores manuales de cítricos con castaña para limón - mandarinas y otra narajas y toronjas. Equipos para corte de la fruta, extracción de jugo y desecho de cascara automático.



LICUADORAS PARA BAR

Licuadoras para preparar batidos, jugos y tragos, con o sin cámara anti ruido.



CALENTADORES DE BEBIDAS

Calentadores eléctricos, idela para café, te todo tipo bebida caliente. Capacidad de 30 a 100 tazas



MÁQUINAS DE MILKSHAKE

Batidoras para milkshake, cuerpo y vaso en acero inoxidable



EXTRACTORES

Extractores eléctricos de jugo de frutas y vegetales para mesón varias capacidades.



- Jugueras para todo tipo de jugos, de 1, 2 y 3 pozos. Capacidad de 12 hasta 20 lts. por pozo.
- Granizadoras de 1, 2 y 3 pozos. Capacidad de 3, 6, 10 y 15 lts. por pozo.
- Máquinas de helado soft, recipiente de 6 litros.
- Chocolateras de 1 pozo de 5 litros.
- Surtidores de bebidas calientes de 1 o 2 clases de bebidas, ideales para té, café, etc.



ugolini
made in Italy



BATIDORAS DE HELADO

Batidoras para crema de helado de capacidad 16Lts, cuerpo de acero inoxidable.



PLANCHA PARA HELADOS

Equipo de 1 servicio (plato), cuerpo de acero inoxidable con panel digital de control de temperatura.



EXTRACTORES DE CAÑA

Extractores eléctricos para mesón o piso de varias capacidades.



TRITURADORAS DE HIELO

Raspadores de hielo manuales y eléctricos de distintas capacidades con plato o cámara para depósito de hielo raspado. Varios modernos y atractivos diseños.



BREMA[®] Ice Makers

Equipos fabricantes de varios tipos de hielo con capacidad de producción desde 18 a 100 kg, disponible para entrega inmediata y hasta 2000kg bajo pedido.



ICE CUBE



ICE FINGER



FAST ICE



PEBBLES ICE



ICE FLAKES

Hoteles



Restaurantes



Comidas rápidas



Bares



Discotecas



Mercados de peces



Supermercados



Uso médico



Industria





EVENTOS



ASADORES DE HOT DOG

Máquinas para asar Hot Dogs eléctricas de carrousel, de rodillos o de cocción a baño maría para mesón.



MÁQUINAS DE ALGODÓN DE AZÚCAR

Máquinas para hacer algodón dulce, de funcionamiento eléctrico. Para mesón o con carrito. Desde 30 hasta 150 raciones.



MÁQUINAS CANGUILERAS

Máquinas para hacer canguil eléctricas, para mesón y con carrito desde 4 hasta 16 onzas.



CARAMELIZADORAS

Máquinas para confitar o acaramelar canguil, permite mezclar el producto con distintos sabores.



CHURRERAS

Máquinas formadoras de churros en acero inoxidable, manual de dos velocidades, con boquilla intercambiable para churros regulares o churros rellenos.





CONSERVACIÓN FRIO - CALIENTE

TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Transportadores de alimentos, equipos eléctricos con regulador de temperatura. Capacidad de 8 y 11 repisas.



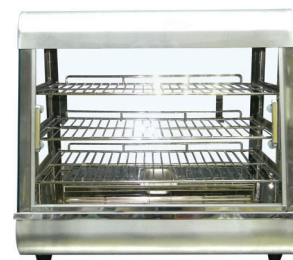
SELF SERVICE

Self service para mesón o modulares, fríos o calientes. Ideales para buffets o restaurantes.



VITRINAS CALENTADORAS DE ALIMENTOS

Vitrinas calientes de diferentes tamaños y usos. Ideales para empanadas, tortillas, sandwiches, etc.





REFRIGERADORES Y CONGELADORES VERTICALES

Equipos en acero inoxidable de 2, 4 y 6 puertas medias o de 1, 2 o 3 puertas enteras. Poseen regulador de temperatura para programar el equipo como refrigeradora o congelador.



MESAS DE TRABAJO

Mesones refrigerados de 0 a 10°C o de congelación de 0 a -15°C, en acero inoxidable de hasta 3 puertas.



EXHIBIDORES VERTICALES

De 2 puertas corredizas y de 2, 4, 6 puertas medias y de 2 puertas enteras.



EXHIBIDORES HORIZONTALES

Vitrinas carniceras, pasteleras, para bebidas y lácteos.
Vitrinas para alimentos fríos; alimentos calientes, neutros y vitrinas mixtas con secciones de calor y secciones de frío.



SALADETES

De 2 y 3 puertas en acero inoxidable con mesones de mármol o de acero inoxidable. Con o sin bandejas. Ideal para preparación de ensaladas, sándwiches, pizzas, etc.





EQUIPOS DE SANITIZACIÓN

LLAVES PARA LAVADO

Llaves de prelavado de alta capacidad. Para montaje en lavadero de uso profesional.



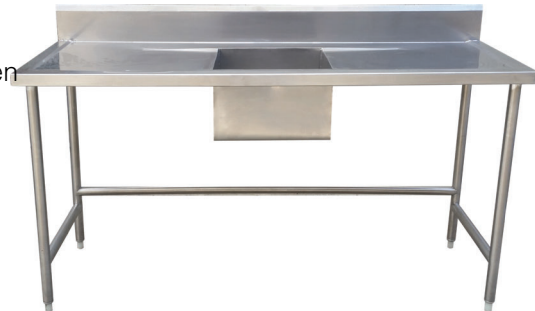
ESTERILIZADORES DE VAJILLA

Nuestros esterilizadores poseen 4 repisas cromadas y ajustables de 120cms de ancho x 45cms o 65cms de profundidad.



LAVADEROS

Lavaderos de 1 o varios pozos completamente en acero inoxidable de cualquier medida con o sin ceja o escurridor.





Manejo simple, lavado eficiente. Equipo robusto , de larga durabilidad.
Fácil mantenimiento y servicio.
Bajo costo de producción (bajo consumo energético).



adler 



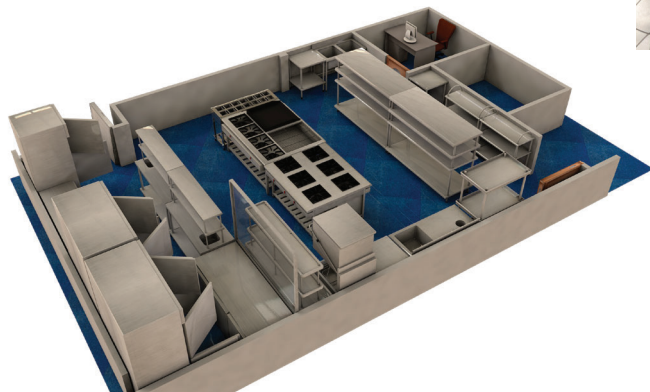
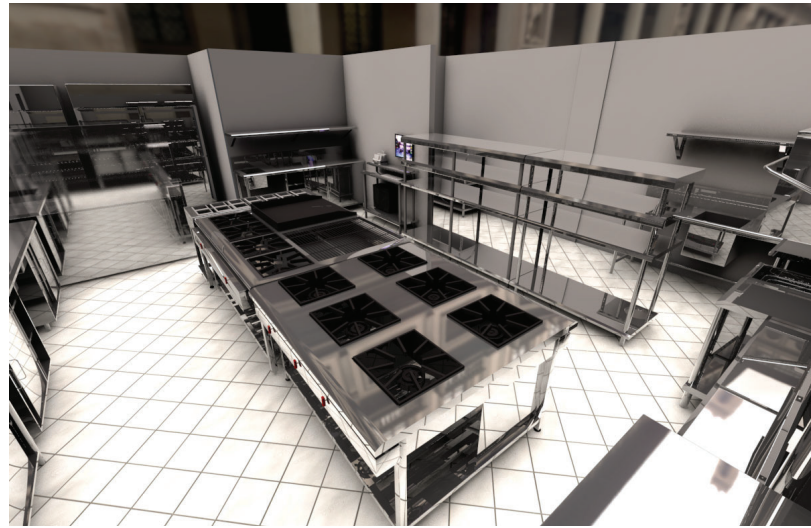
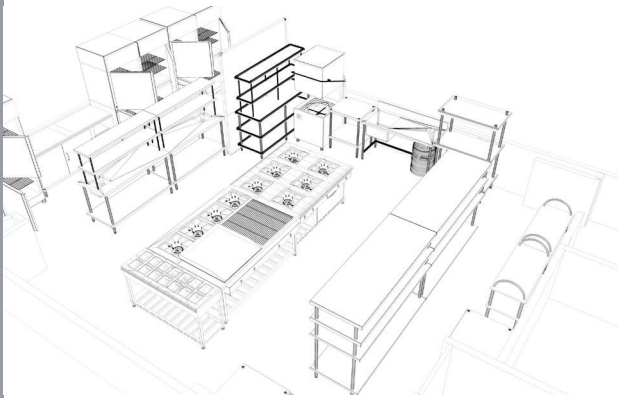
FABRICACIÓN DE MUEBLES EN ACERO INOXIDABLE



Agroindustrias - Grupo Warsa S.A. es una empresa dedicada al asesoramiento, diseño, fabricación y comercialización de cocinas y equipos de acero inoxidable para la industrias gastronómica.

Nuestros equipos son fabricados con materiales de alta calidad y duración.

Contamos con un departamento técnico que brinda labores de mantenimiento y reparación.



GW
GRUPO WARSA



Construimos cocinas, planchas, freidoras, carros, carretas, mesas de trabajo, pozos para lavar platos, campanas extractores de olores, trampas de grasa, hornos, perchas, repisas entre otros.



Todo completamente en acero inoxidable.
En la mejor calidad del mercado y completamente diseñado a su medida para que optimice el espacio de su cocina.





EQUIPOS COMPLEMENTARIOS



CALENTADORES DE PLATOS

Para mantener caliente los platos antes de servir, equipo.



BANDEJAS

Bandejas de acero inoxidable de distintos tamaños y profundidades, con o sin tapa.



BALANZAS

Balanzas profesionales de varios tipos y tamaños.



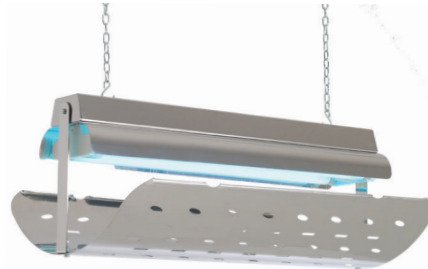
SELLADORA AL VACÍO

Selladoras al vacío con o sin cámara de 3 hasta 8 kg de empaque.



LÁMPARA PARA INSECTOS

Lámpara cuya luz y sistema de feromonas atrae y mata insectos.



APLICADOR DE FILM

Aplicadores de mesa o para piso de distintos tamaños y usos.





OLLAS DE COCINA

Ollas de cocina en acero inoxidable o aluminio de 2,5 a 100Qt de capacidad.



OLLAS DE PRESIÓN

Ollas a presión de 30 a 41 QT



SARTENES DE COCINA

Sartenes de 20 a 30 cms de diámetro de acero inoxidable con o sin superficie antiadherente.



SAMOVARES

Samovares en acero inoxidable con sistema de calentamiento por mechero.



INDICE

Quienes somos	2	Cámaras de fermentación		Máquinas para hacer hielo	26
Equipos de cocción	3	Divisoras de masa		Eventos	27
Hornos combinados	4	Carnes y embutidos	16	Asadores de hot dog	28
Hornos pizzeros		Sierras cortadoras		Máquinas de algodón de azúcar	
Hornos panaderos	5	Ablandadoras de carne		Máquinas canguileras	29
Bandejas panaderas		Molinos de carne		Caramelizadoras	
Cocinas eléctricas	6	Modeladoras de hamburguesa		Churreras	
Cocinas a gas		Rebanadoras			
Importadas		Fileteadoras			
Nacionales		Mezcladoras de carne	17		
Parrillas		Embutidoras		Conservación frío - caliente	30
Planchas		Peladoras de pollos		Conservación - caliente	31
Asadores	7	Cutters		Transportador de alimentos	
Vaporeras		Vegetales frutas y granos	18	Self service	
Asadores de shawarma		Procesadores		Vitrinas calentadoras de alimentos	
Ahumadores		Cortadores de papa		Conservación - frío	32
Freidoras	8	Licuadoras		Refrigeradores y congeladores	
Sanducheras		Peladores de papas		verticales	
Brosterizadoras		Despulpadoras	19	Mesas de trabajo	
Gratinadoras		Misturelas		Exhibidores verticales	33
Sartenes basculantes		Pulverizadores		Exhibidores horizontales	
Ollas soperas	9	Cortadores en espiral		Saladetes	
Ollas arroceras		Rayadores			
Ollas marmitas		Deshidratadores		Equipos de sanitización	34
		Procesadores de granos	20	Llaves para lavado	35
		Molinos de soya		Esterilizadores de vajilla	
		Peladores de ajo		Lavaderos	
		Molinos de café		Máquinas lavadoras de vajilla	36
Especialidades	10				
Plancha para cupcakes	11	Bebidas	21	Diseño y fabricación	37
Crepera en palito		Cafeteras para expreso	22	Diseño y remodelación de cocinas	38
Plancha para churros		Exprimidores de cítricos	23	Fabricación de muebles en acero	39
Formadora de conos		Licuadoras para bar		inoxidable	
Forma de burbujas		Calentadores de bebidas			
Forma regular		Máquinas de milkshake		Equipos complementarios	40
Creperas	12	Extractores		Calentadores de platos	41
Wafleras		Jugueras	24	Bandejas	
		Granizadoras		Balanzas	
Procesos	13	Máquinas de helado soft		Selladora al vacío	
Masas & harinas	14	Chocolateras		Lámpara para insectos	
Batidoras		Surtidores de bebidas calientes		Aplicador de film	
Cortadoras de pan		Batidoras de helado	25	Ollas de cocina	42
Modeladoras de pan		Plancha para helados		Ollas de presión	
Molinos de pan		Extractores de caña		Sartenes de cocina	
Laminadoras	15	Trituradoras de hielo		Samovares	
Amasadoras					
Boleadoras					



www.agroindustrias.com.ec
agroin@agroindustrias.com.ec



+593 98 292 0777 - +593 98 292 0768



@agroindustrias.ec



@agroindustrias.com.ec



agroindustrias



Dirección

Principal: Víctor Manuel Rendón 426 y Córdova.

Sucursal Guayaquil: Av. Plaza Dañín 803 y Pélicano.

Sucursal Quito: Av. Gáspar de Villaroel 1179 y 6 de Diciembre.

Telfs.: (593-4) 2306256 - 2306257 - 2560287

Telfs.: (593-4) 2288317 - 2288318 - 2293553

Telfs.: (593-2) 2464275 - 2464276 - 2464279