CATÁLOGO
GENERAL

2026

Nebo
COCINA

HORNOS

Nebo
COCINA

Nebo
COCINA

HORNOS DE GAVETA Y CADENA

SERIE X

Lleva la cocción a un nivel superior

La tecnología se convierte en inclusiva con AnyChef™ Technology, una innovativa lógica de algoritmos que controla de manera autónoma el ciclo de cocción ideal, sugiriendo a través de la pantalla la mejor zona para hornear. Los mapas de cocción han sido optimizados para todos y cada tipo de producto: pizza, pan, pastelería y gastronomía en general.

Los ciclos de cocción se pueden además personalizar con la receta del propio producto hasta el mínimo detalle, desde el tipo de harina hasta el tamaño de las piezas a hornear, así como la hidratación de la masa o la textura deseada. A través de los intuitivos controles es posible calibrar en detalle los distintos parámetros de cocción.



Con AnyChef™ Technology



SerieE es el horno estático profesional que destaca por su robustez y espesor de aislamiento: equipado con aislamiento de alta densidad y puertas de gran resistencia. Los hornos de esta serie, homologados con certificación ETL para el mercado USA, cuentan con una gestión electrónica que garantiza un óptimo resultado de cocción.

Cuenta con un intuitivo panel de control con el que programar fácilmente el hornos. La temperatura máxima es de 450°C (850°F). Máxima capacidad de reacción y eficacia a la hora de mantener la temperatura para dar a cada producto la perfecta cocción. La temperatura máxima es de 450°C (850°F).

SERIE P

Estable, funcional, resistente: La esencia de la cocción

SERIE T

Lleva la cocción a un nivel superior

Es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzeria y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. Es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menor temperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante.

La gama se compone de los modelos T64, T75, TT96, TT98 eléctricos o a gas, la temperatura máxima alcanzable es de 320°C (608°F) para T64, TT96, TT98 y de 400°C (752°F) para T75. Es el horno a cinta profesional para todo tipo de actividad: entrega a domicilio, panadería, comida rápida de calidad, franquicias, restaurantes, cadenas de pizzeria y restaurantes, instalaciones en cruceros, tiendas de alimentación y mucho más. De igual forma, es el mejor de entre todos los hornos de cinta: velocidad para elevados ritmos de producción, sencillez, seguridad para el trabajador con la menortemperatura externa de su categoría y eficiencia tecnológica garantizan una calidad de cocción sin igual con la certeza de un resultado constante.





iDECK

Óptimas prestaciones y máxima simplicidad

iDeck es el horno estático para pizza, fácil de utilizar, que se caracteriza por una óptima relación calidad/precio, un diseño racional y una perfecta cocción. En ambas versiones, todos los modelos son realizados en acerono inoxidable y equipados con puerta con manilla única para un agarre más cómodo.

La superficie de cocción en material refractario permite una perfecta distribución el calor y una temperatura máxima de funcionamiento de 450°C (850°F), estas características hacen de iDeck un horno eléctrico para pizzas único en su categoría, ideal para la cocción directa de la pizza sobre la solera o en bandeja.

Todos los modelos se pueden utilizar en modo sobremesa

Nebo
COCINA

SERIE S 100E

Cocción uniforme, resultados inigualables

El horno Moretti Forni Serie S S100E es una solución innovadora para pizzerías, panaderías y establecimientos gastronómicos que buscan eficiencia, personalización y rendimiento superior. Con dimensiones internas de 95 x 73 cm, ofrece un espacio óptimo para diversas aplicaciones culinarias.

Cuenta con Adaptive-Power™ Technology, que regula en tiempo real la energía utilizada según la cantidad de producto, evitando desperdicios. Para momentos de alta demanda, Power-Booster™ Technology incrementa la potencia sin comprometer la calidad de la cocción.

Delta-Power™ Technology distribuye el calor entre la zona anterior y posterior del horno, asegurando una cocción uniforme sin necesidad de mover el producto.

Fource™ Technology permite reducir en un 20% la potencia instalada sin afectar el rendimiento, optimizando el consumo energético.



HORNOS

Hornos de gaveta y de cadena

Nebo
COCINA

HORNOS DE CÚPULA

NAPOLI

Descubre Napoli

El Napoli es un horno de ladrillo, estático de gas o leña, Constituido enteramente a mano según la pura tradición italiana con materias primas de alta calidad, es sin duda el mejor horno para las pizzerías.Este horno artesanal fue diseñado y fabricado usando ladrillos refractarios en “cotto” hechos por Alfa en su planta de Anagni, cerca de Roma. El Napoli es un horno tradicional, listo para usar con posibilidad de elegir entre una amplia gama de mosaicos personalizables a petición.

- Cúpula y campana exterior en ladrillos modelados a mano.
- Revestimiento externo personalizable a petición.
- Pedestal de hierro reforzado de quitaipón.
- Solera de “cotto” refractario Alfa.
- Corona de ladrillos refractarios Alfa.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Borde de piedra de lava de 2 cm de espesor.
- Leña o gas.
- Arco de hierro fundido Alfa.
- Borde de piedra de lava de 2 cm de espeso



Se puede personalizar a su gusto
Horno 100% de leña



La Serie Zeno ofrece un diseño elegante y sofisticado, expresión de una tradición italiana en constante evolución. Electrico con diseño funcional, cuidado al detalle, no deja nada al azar. El alféizar de piedra de lava y la campana exterior de acero inoxidable acabada a mano no sólo son estéticamente atractivos, sino que están diseñados para interrumpir el puente térmico y recoger los vapores, respectivamente.

La accesibilidad de todos los componentes eléctricos y el sistema de anclaje lateral para el transporte, combinados con la base de 4 ruedas, son expresión de eficacia, racionalidad y facilidad de uso. Los hornos para pizza eléctricos profesionales de la Serie Zeno alcanzan hasta 500°C en 1,30 horas, lo que permite a los pizzeros hornear diferentes tipos de pizza con resultados impecables.

ZENO

Una combinación de estilo e innovación

QUICK

Hornos para pizza profesionales ligeros, rápidos y fáciles de instalar



Los hornos de pizza profesionales de la Serie Quick, gracias a sus diferentes tamaños y 3 modos de potencia, leña, gas o híbrido, son capaces de cubrir las necesidades de múltiples actividades de restauración.

Food trucks, pequeños laboratorios, bistrós que quieran añadir la pizza a su carta o pizzerías con una elevada producción horaria pueden encontrar en Quick Series la solución que mejor se adapta a sus espacios y necesidades de producción.

Inmediatamente listos para usar, los hornos de pizza profesionales de Alfa no requieren obras de mampostería y tienen dimensiones tan pequeñas que pueden pasar sin problemas por las puertas estándar comunes presentes en el local.



Para cocinar la pizza en menos de un minuto. Potente, de confianza, incansable. Alcanzando una temperatura máxima de 510°C.

Prestaciones de cocción extraordinarias para pizza clásica redonda, napolitana, pizza familiar, pizza “canotto.”Temperatura constante siempre, con una distribución del calor sin igual.

NEAPOLIS

El horno eléctrico más potente del mundo

Nebo
COCINA

HORNOS NEBO

DELUXE 6

Potencia que se traduce en resultados

El Delux 6 está diseñado para negocios que buscan mayor capacidad, precisión y eficiencia en cada horneada. Su amplia cámara permite trabajar hasta 6 pizzas de 33 cm simultáneamente, alcanzando hasta 450 °C para lograr una cocción rápida y uniforme.

Su sistema a gas y el control digital Touch permiten un manejo preciso de la temperatura, con ajustes independientes para una cocción consistente en cada preparación.

Con su diseño robusto de inspiración italiana, el Delux 6 es ideal para pizzerías y panaderías con producciones medias que buscan optimizar su operación y mantener un resultado artesanal de alta calidad.



Incluye base



Incluye base

El Prime 12P lleva la producción profesional a otro nivel con su doble cámara independiente, permitiendo hornear hasta 12 pizzas de 33 cm simultáneamente y trabajar diferentes preparaciones al mismo tiempo.

Su cámara inferior incorpora un sistema de vapor, aportando mayor versatilidad para la elaboración de panes, focaccias y otros productos de panadería, además de pizzas. Con funcionamiento a gas, control digital Touch y temperaturas de hasta 450 °C, ofrece precisión y resultados consistentes en cada horneada.

Una solución robusta y versátil para pizzerías y panaderías con producciones medias y altas que buscan aumentar su capacidad manteniendo la calidad artesanal.

DELUXE 12

Versatilidad profesional sin límites

REFRIGERACIÓN

Horizontal y Vertical

Nebo
COCINA

Nebo
COCINA

REFRIGERACIÓN VERTICAL

REFRIGERADOR

DE UN ALA

El congelador vertical de una puerta está diseñado para la conservación eficiente de productos congelados, combinando gran capacidad, resistencia y precisión en el control de temperatura. Su construcción interior y exterior en acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza. Cuenta con control electrónico de temperatura, sistema de distribución de aire descendente e iluminación interior LED para una conservación uniforme de los productos. Su puerta incorpora empaque magnético para un cierre hermético y manija embutida para facilitar su apertura.

Dispone de tres estantes, cuatro ruedas preinstaladas para facilitar su desplazamiento y utiliza refrigerante ecológico R290. Su capacidad de 670 litros y rango de temperatura de -22 °C a -17 °C lo hacen ideal para establecimientos gastronómicos que requieren almacenamiento seguro y eficiente de productos congelados.





El congelador de dos alas está diseñado para ofrecer una solución práctica y eficiente para la conservación de productos, combinando una capacidad de 1240 litros con un rango de temperatura de -22 °C a -17 °C. Su construcción interior y exterior en acero inoxidable garantiza resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza. Cuenta con puertas de autocierre con función de mantenerse abiertas, empaques magnéticos para un cierre hermético y manijas embutidas que facilitan su uso.

Incorpora tres repisas por sección, iluminación interior LED, controlador electrónico de temperatura y canal de distribución de aire descendente para mantener una temperatura uniforme. Utiliza refrigerante ecológico R290 y cuenta con cuatro ruedas giratorias preinstaladas para facilitar su desplazamiento.

REFRIGERADOR

DE DOS ALAS

Nebo
COCINA

REFRIGERACIÓN HORIZONTAL

ESTACIÓN DE

PIZZA 140 CM

La estación de pizza de tres puertas está diseñada para facilitar la preparación y conservación de ingredientes en espacios gastronómicos profesionales. Su cuerpo en acero inoxidable y tapa con salpicadero en granito ofrecen resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza, mientras que las esquinas internas redondeadas favorecen una higiene óptima.

Cuenta con tres puertas con apertura de hasta 90º, juntas magnéticas y manijas embutidas. Incorpora controlador digital de temperatura y funciona con refrigerante ecológico R290, manteniendo los ingredientes entre 2 °C y 8 °C. Sus cuatro ruedas preinstaladas facilitan el desplazamiento del equipo.

Capacidad de 380 litros.
Dimensiones: 140 × 70 × 88,5 cm.





La estación de pizza de 151 cm es una solución práctica para mantener los ingredientes refrigerados y organizados durante la preparación de pizzas y otros productos gastronómicos. Su amplia superficie superior con salpicadero en granito permite trabajar cómodamente, mientras que su estructura en acero inoxidable ofrece resistencia y fácil mantenimiento.

Dispone de dos puertas con juntas magnéticas, manijas embutidas y esquinas internas redondeadas para facilitar la limpieza. Su controlador digital permite regular la temperatura entre 2 °C y 8 °C, y el refrigerante ecológico R290 garantiza un funcionamiento eficiente.

Capacidad de 485 litros.
Dimensiones: 201 × 80 × 88,5 cm.

ESTACIÓN DE

PIZZA 151 CM

ESTACIÓN DE

PIZZA CON GABINETES

La estación de pizza con gabinetes está diseñada para optimizar el espacio de trabajo y mantener los ingredientes refrigerados de forma práctica y organizada. Su estructura en acero inoxidable ofrece resistencia y fácil limpieza, mientras que la amplia superficie de trabajo con tapa y salpicadero en granito proporciona un área cómoda para la preparación.

Incorpora gabinetes y cajones para facilitar la organización de utensilios e ingredientes, además de controlador digital para regular la temperatura entre 2 °C y 8 °C. Utiliza refrigerante ecológico R290 y cuenta con ruedas para facilitar su desplazamiento.

Capacidad de 485 litros.
Dimensiones: 140 × 70 × 88,5 cm.





El display refrigerado está diseñado para la exhibición y conservación de productos que requieren mantenerse a temperatura controlada. Su diseño permite presentar los productos de manera atractiva y facilitar su visualización, siendo una solución práctica para panaderías, pastelerías, cafeterías, restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Cuenta con una amplia superficie de exhibición y un diseño pensado para facilitar el acceso y la organización de los productos, combinando funcionalidad y presentación en un solo equipo.

140cm, 150cm y 200cm

REFRIGERADOR

Exhibición que conserva

Nebo
COCINA

Está diseñado para la conservación y exhibición de bebidas y productos refrigerados, combinando funcionalidad y un diseño moderno que se adapta perfectamente a bares, restaurantes, cafeterías y establecimientos gastronómicos. Su estructura en acero inoxidable y sus puertas de vidrio permiten una excelente visibilidad del contenido, facilitando la organización y el acceso a los productos.

Cuenta con dos puertas de vidrio, amplios espacios de almacenamiento y un sistema de refrigeración que mantiene los productos entre 1 °C y 3 °C, ideal para conservar las bebidas a la temperatura adecuada.



120 cm y 150cm

BACK BAR

Puerta de vidrio

EQUIPOS ESPECIALIZADOS

Con caracteristicas dedicadas a funciones especificas

Nebo
COCINA

PIZZAFORM

¡Hasta 400 pizzas por hora!



La posibilidad de regular manualmente el grosor del disco de pasta, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto permiten extender los discos de pasta de manera perfectamente uniforme, con el diámetro deseado, y garantizan una perfecta cocción en el horno..



Ideal para producir crema bávara, mermelada, chocolate, ganache y bollos de crema por ciclo. Máquina para la preparación de especialidades del arte dulce, prepara en forma automática productos como: mermelada, salsa de frutas, chutney, fruta pochee, gomas de fruta y otros productos para pastelería, cocina y chocolatería.

Programación electrónica, garantiza calidad de altísimo nivel, con cocción a baja temperatura, Importante reducción de costos de funcionamiento. Agitación con varias velocidades y palas que garantizan perfecta mezcla de ingredientes. Capacidad: 30 – 50 kilos Por ciclo.

Alimentación eléctrica: 220 V – 60 Hz –3Fases
Alimentación eléctrica: 220 V – 60 Hz – 3Fases

PASTOCHEF

Tecnología para crear sin límites

TECNOLOGÍAS ESPECIALES PARA PASTA

Tecnología de punta para la fabricacion de pasta

Nebo
COCINA

EXTRUSORA DE PASTA

Sofia - máquina multifuncional de pasta

SOFIA es una máquina de pasta innovadora, multifuncional, divertida y profesional. Apto para restaurantes, agroturismo, b&b y uso doméstico. SOFIA es para aquellos que aman experimentar la cocina italiana.

Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición. Con el kit de cocina se elaboran masas para pan, pizza y postres, pero también salsas, cremas y rellenos.Produce pasta de muy alta calidad, según nuestra tradición





En un mercado cada vez más atento a los productos de calidad (“CERO” km, ecológico, natural,...), la máquina de pasta SG30, está destinada al cliente más exigente, que desea la máxima calidad. La máquina de pasta SG30 es apta para laboratorios de pasta fresca, pero también seca ... simplemente combínela con nuestros secadores.

El tanque de amasado superior es de tipo centrífugo, permite un mezclado homogéneo y más rápido e hidratación estática de la masa, reduciendo la oxidación de la masa y conservando así el color original.

FORMADORA DE PASTA

SG30 – Máquina para pasta fresca, seca y sin gluten

MÁQUINA DE ÑOQUIS

Máquina para ñoquis PG2-15

La máquina para ñoquis PG2-15 funciona tanto con preparaciones de ñoquis como con patatas frescas.Con la máquina para ñoquis PG2-15 podrás obtener ñoquis lisos, estriados y buenos .

Posibilidad de regular la longitud de la bola de masa con un práctico regulador eléctrico en la parte frontal y la profundidad de incisión .





Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero INOXIDABLE AISI 316.

Capacidad útil del tanque 30+30 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado. Desagüe de gran diámetro. Grifo de descarga de esfera, con manija de empuñadura atérmica.

Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona

COCEDORAS DE PASTA

Cocedora a gas

Nebo
COCINA

La máquina para pasta está diseñada para mezclar y moldear pasta fresca en diferentes formas de manera práctica y eficiente. Su estructura incorpora carcasa, bowl y soporte en materiales resistentes, junto con gancho de amasado y cuchilla en acero inoxidable AISI 304, ofreciendo durabilidad y un excelente desempeño en la preparación de pasta.



Cuenta con una capacidad de cubeta de 6 litros y una producción de hasta 13 kg/h, con ciclos de 3,5 kg. Dispone de controles de encendido, detenido y apagado, además de conexión de agua para enfriamiento durante producciones de alta intensidad. Su diseño compacto la convierte en una excelente opción para establecimientos gastronómicos que buscan optimizar la elaboración de pasta fresca.

- Conexión eléctrica: 110 V / 60 Hz.
- Dimensiones: 32 × 59,5 × 53 cm.
- Peso: 46 kg

MÁQUINA GÉNOVA

7/3 para Pasta

LAVAVAJILLAS

Increibles maquinas de lavado suer eficientes

Nebo
COCINA

LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR

Un lavavajillas con pasión por la experiencia

Perfectamente adaptada al espacio disponible para usted y su material. Gracias a los diferentes tamaños de máquina, se adapta perfectamente al espacio disponible.

La serie UC de Winterhalter impresiona por sus controles intuitivos, consumo reducido y a su elevada rentabilidad. Su misión: cristalería resplandeciente, vajilla limpia y cubertería impecable. La idea detrás de todo: según sus deseos y necesidades, independientemente del sector y del lugar. Una para todo. Y, sin embargo, configurable de forma que, al final, se cree una solución completamente personalizada. La máquina de sus sueños





Canastilla tras canastillas de platos sucios. Tazas y platos, vasos y cubiertos. Incluso bandejas, recipientes GN o sartenes con incrustaciones. Durante horas. La típica rutina de lavado diaria en hoteles, restaurantes y empresas de catering. Un lavavajillas debe poder hacer una cosa por encima de todo: funcionar sin problemas.

Para que no se convierta en un obstáculo para toda la empresa. Lavar, lavar, lavar. No importa qué. No importa lo sucio que esté. Pero siempre con resultados de primera clase. Esa es la fuerza de los lavavajillas de cúpula de Winterhalter: Son versátiles, rápidos y completos. Y garantizan una limpieza e higiene perfectas. Incluso en horas pico

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

¡Trabajo limpio!

Nebo
COCINA

Arrastre de canastillas y cestas

Nuestros trenes de lavado de arrastre de cestas siempre están listos cuando se requiere el más alto rendimiento. En hoteles, restaurantes y áreas de servicio. En cantinas, hogares de ancianos e centros de formación.

Cuando hay que lavar los más diferentes productos de lavado. Distribuidos a lo largo de todo el día. También para las horas pico. Entonces, aquí los trenes de lavado de arrastre de cestas son la primera elección: los lavavajillas de arrastre de cestas y trenes de lavado.



TREN DE
Lavado

ACCESORIOS Y HERRAMIENTAS

Utencilios indispensables en la elaboración de alimentos

Nebo
COCINA

PALAS

Palas para Pizza Gimetal

Cabeza cuadrada de aluminio anodizado neutro y mango anodizado azul.

Presenta un peso reducido respecto a los modelos clásicos pero una solidez extrema con el mango de tubo ovalado para favorecer la estabilidad.

La cabeza ligera y flexible permite el efecto espátula con nervios específicos que aseguran la resistencia.

El anodizado neutro deja la superficie uniforme y la protege de la oxidación; el fresado suave y regular facilitala salida de la pizza.





Giratoria y extraíble completamente en acero inoxidable evita la transmisión del calor del horno.g La base del mango y la empuñadura deslizante intermedia son de un polímero específico de alta densidad, con alta resistencia al impacto y al calor.

El elemento deslizante también se desliza en el mango inferior para que las pequeñas cáscaras apiladas con la cabeza hacia abajo se puedan agarrar correctamente de inmediato. Acero inoxidable de alta resistenciag Sólido y ligero Agarre intermedio deslizanteg Sólido y ligero Agarre intermedio deslizante.

PALETAS

Paleta pra Pizza Gimetal Azurra

CEPILLOS

Cepillo para horno ajustable

Descubre la excelencia en la limpieza del horno con un Cepillo Para Horno Ajustable Profesional. Diseñado para abordar los residuos alimenticios, la harina o las cenizas en la piedra refractaria, este cepillo es una herramienta indispensable para cocineros y pizzeros que buscan mantener sus hornos en condiciones óptimas.

- Cerdas de Latón Eficientes
- Rascador de Acero Inoxidable
- Mango de Aluminio Anodizado
- Cabeza Orientable





Caja plástica para el leudado o maduración de los bollos de pizza.Cajas plastias ideales para fermentación o leudado de masas en frío, apilables y de gran calidad (Producto original italiano)

Úsalas para proteger y guardar la masa. La conservan fresca y evitan la formación de costras. Hechas de Polipropileno virtualmente irrompible. Reforzadas en todos los costados para brindar una gran durabilidad. Los bordes son lisos y están redondeados para mayor seguridad

- Material: Polipropileno uso alimentario.
- Dimensiones: 60 x 40 x 7 cm & 60 x 40 x 9 cm

CAJAS DE LEUDADO

Caja pástica para leudado

ACEITERAS

Aceiteras Vinageras

Una herramienta esencial para los amantes de la cocina que buscan elevar sus creaciones culinarias al siguiente nivel.

Diseñada con precisión y construida con materiales de alta calidad, esta aceitera es la elección perfecta para distribuir uniformemente el aceite en la superficie de tus pizzas y otros platos.





Mantén tus pizzas siempre calientes y deliciosas durante el trayecto con nuestra bolsa térmica suave de elevado aislamiento. Esta bolsa está diseñada específicamente para el transporte de pizzas en moto, bicicleta o a pie, asegurando una excelente retención del calor

BOLSA TERMICA

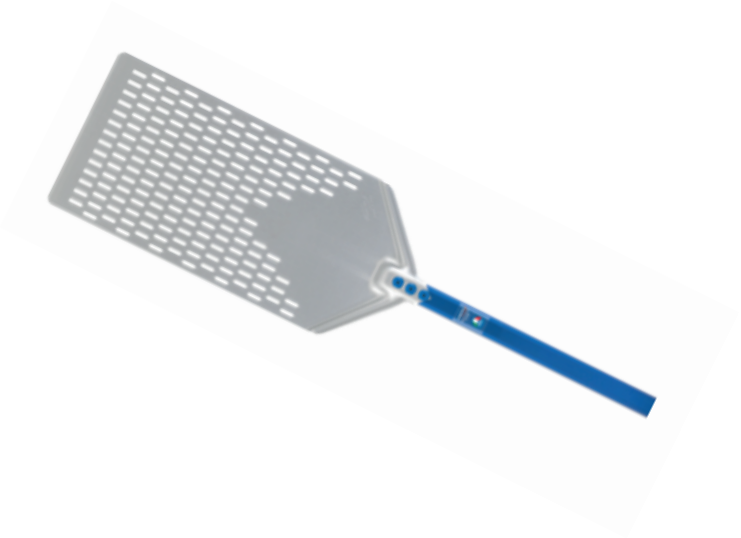
Bolsa térmica para masas de pizza

Nebo
COCINA

La propuesta de Gi.Metal para la pizza “alla romana” o a la pala es reemplazar la madera, comúnmente utilizada para este tipo de palas de pizza, en favor de un material ligero, sólido, duradero y ciertamente más higiénico como la aluminio anodizado. La anodización neutra hace que la superficie de la pala sea uniforme, protegiéndola de la oxidación y garantizando una ligereza incomparable.

La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto. La disposición especial de la perforación hace que el instrumento sea más estable, sujeto a una menor flexión, garantizando la toma de pizzas más pesadas.

Pala de aluminio anodizado ideal para la pizza romana o para la pizza in pala. Cabeza Aluminio anodizado neutro23x60 mango anodizado azul 120 cm.



PALA PARA

Pizza AM - 3060F

MANTENEDORES DE ALIMENTOS

Excelencia en conservación a un nuevo nivel

Nebo
COCINA

C5 3 SERIES

Insulado con Armour™ Plus

El diseño frío al tacto proporciona energíaeficiencia a una menor inversión inicial.

La armadura de aislamiento aísla el gabinete y protegeempleados de superficies calientes.

Asas de mano incorporadas y cuerpo completo.
La protección de parachoques facilita el manejo cuando se usa enaplicaciones móviles.





Ultraligero con 8 prácticas asas, lo últimodiseñado para levantar, transportar y mover en cualquier situación.

¡Mightylite hace que mover alimentos calientes y fríos sea mucho más fácil!

MIGHTYLITE

Cajas mantenedoras portátiles

EQUIPOS DE PANADERIA

Equipo especializado para la elaboracion de masa

Nebo
COCINA

AMASADORA

Amasadora / Batidora en Espiral



Amasadora de estructura robusta en acero, diseñada para ofrecer estabilidad, resistencia y un amasado uniforme. Cuenta con cuba, espiral y asta en acero inoxidable, junto con un sistema mecánico optimizado con reductor a baño de aceite. Su diseño garantiza un procesamiento eficiente de la masa, incluso en cantidades reducidas, minimizando el calentamiento y logrando una textura homogénea.



Panel de control electrónico con temporizador de programación y accionamiento de cambio de sentido de rotación temporizado de la cuba

AMASADORA ESPIRAL

Cabezal y calderos fijos 2500 HS

MAQUINA FORMADORA

Acero inoxidable 2300/L30-L40

Formadora de pizza en acero inoxidable con dos parejas de rodillos ajustables, diseñada para trabajar pizzas redondas de forma rápida y uniforme. Su sistema de trabajo en frío conserva las propiedades de la masa y permite seleccionar el espesor deseado, optimizando tiempos de producción sin necesidad de personal especializado. Cuenta con sistema de introducción facilitada, protección de rodillos para un trabajo seguro y apertura máxima de 4,5 mm.





Boleadora profesional para panaderías y pizzerías, diseñada para agilizar la producción y reducir los tiempos de preparación. Permite bolear porciones de masa de 20 a 800 g, según el modelo, obteniendo bolas uniformes sin estresar ni sobrecalentar la masa, conservando sus propiedades. Su estructura en acero inoxidable y cóclea en aluminio facilitan el uso, la limpieza y garantizan un funcionamiento higiénico y seguro.

BOLEADORA

ARR

Nebo
COCINA

PRODUCTOS DE ACERO

Mobiliario esencial para cocinas industriales y profesionales

Nebo
COCINA



MESA DE LAVADO



ESTANTERIAS



AUTO-SERVICIO



ESTRACTOR TIPO HONGO



BARANDALES



ESTACIÓN DE CÓTEL



DIVISIONES DE BAÑO



CAMPAÑA Y DUCTERIA

Nebo
COCINA



ESTUFAS A GAS



PARRILLAS A GAS



PLANCHA ASADORA



CAMPANAS EXTRACTORAS



MÓDULOS DE COCIÓN



LAVAMANOS



TRAMPAS PARA GRASA



BAÑO MARÍA

Nebo
COCINA

ALTA GAMA & EFICIENCIA

EQUIPOS CON TÉCNOLOGÍA DE PUNTA

Para competencias de talla internacional

Las máquinas y herramientas ofrecidas por Nebo Alta Cocina tienen la más alta calidad y son usadas por campeones de concursos internacionales

Nebo
COCINA

NEBOLAB

CURSOS PROFESIONALES DE PIZZA, PAN Y PASTA

Talleres de desarrollo de producto

Te acompañamos en el desarrollo de nuevos productos que puedas incluir en tu portafolio de servicios empresariales y te asesoramos para mejorar tus procesos de producción.

One to One

Te ofrecemos la posibilidad de tomar un curso individual dirigido a las exigencias de tu negocio o emprendimiento. Nuestros maestros dictan temarios que se adecuan a la especialización de interés.

Nebo
COCINA

Nebo

COCINA

COMERCIAL & ACADEMIA

304 6365350 - 316 4417203

gerenciav@nebococina.com -Comercial2@nebococina.com
https://www.nebococina.com/

nebococina **Nebo CocinaSas**