

MAQUINARIAS COBO



MÁS DE 80 AÑOS DE CONTRIBUCIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA PROFESIONAL

Maquinarias Cobo es una empresa nacional situada en el barrio de Parque Chacabuco, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Dedicada a la fabricación e importación de maquinarias para gastronomía, ofrece una gran variedad de maquinarias para chefs, reposteros, pizzeros y trabajadores de la cocina profesional. Su amplísima oferta para el mercado gastronómico argentino se complementa con un excelente servicio de post venta.

Maquinarias Cobo es una empresa familiar con una larga historia, que se remonta a 1935, relacionada con la gastronomía. En la década del `70 incorporó la fabricación de maquinarias para panaderías y en 1984 lanzó la línea de máquinas para pastelería. En 1987 la empresa diseñó su primera amasadora industrial de mesa, cuyo concepto pronto extendió a nivel nacional. Desde 1995, Maquinarias Cobo importa productos de calidad

y prestigio, logrando diferenciarse una vez más en el mercado argentino. Representa o comercializa marcas de renombre internacional, tales como Kitchenaid, Rational, Krampouz, Robot Coupe, Dynamic, Nemox, Hotmix, Cambro, Spar, PolyScience, Molécule-R, 100% Chef, Excalibur, Wilton y Truffly Made, entre muchas otras. Asimismo, ostenta la garantía de ser Servicio Técnico Oficial de todas las marcas que representa. Cuenta con un amplio salón de ventas (280m²) y un sector de servicio técnico donde se reparan las máquinas que comercializa.

La misión de Maquinarias Cobo es contribuir en forma significativa al desarrollo de toda la actividad gastronómica profesional, desde la conservación, producción, preparación y cocción de alimentos hasta la limpieza, el servicio y la exhibición. Sus productos y servicios de alta calidad aportan soluciones para las necesidades de sus actuales y potenciales clientes, con equipamientos razonables en cuanto uso, ventajas, costos y tecnología. Siempre en la búsqueda de productos con nuevas tecnologías dirigidas a la gastronomía moderna y a la mejor calidad e inocuidad en los alimentos, Maquinarias Cobo ayuda a que sus clientes mejoren la organización de la producción y la logística, con más productividad y menos desperdicios.

TEMPLADORA DE CHOCOLATE CHOCOVISION REVOLUTION V

La Revolution V es una templadora de acero inoxidable compacta con capacidad para procesar dos a cuatro kilos de chocolate por vez. Este modelo posee la misma tecnología que el resto de las unidades ChocoVision, garantizando la mejor calidad y la apariencia del chocolate. La Revolution V tiene la capacidad de producir cerca de 50 libras de chocolate templado por día con muy poco mantenimiento. Incluye: bol, tapa, paleta, paleta abierta, tres raspadores y manual de instrucciones.



Características técnicas

Origen: Estados Unidos
Capacidad: dos a cuatro kilos por batch
Dimensiones: 40 x 40 x 16,5 cm
Peso: 12 kilos
Voltaje: 220 v/50Hz



MÁQUINA DE HELADO NEMOX GELATISSIMO EXCLUSIVE

sabores en poco tiempo. Con un potente motor de mezcla, viene con un cuenco extraíble, una espátula de helado y una taza de medir. Su sistema de refrigeración cumple con las regulaciones ambientales que protegen la capa de ozono. Maquinarias Cobo tiene otros modelos de mayor capacidad.

Con la nueva máquina de helados de compresor de Nemox se pueden obtener 1,7 litros de gelato, helados, sorbetes, granizados y yogurt congelado, tanto en el cuenco fijo de acero inoxidable como en el extraíble. La Nemox es muy fácil de usar: sólo se enciende el interruptor y se vierten los ingredientes en el tazón, en 20-30 minutos se obtiene un excelente gelato o sorbete o helado. Gracias a su potente sistema de refrigeración, se pueden producir diversos

Características técnicas

Marca: Nemox
Modelo: Gelatissimo Exclusive
Dimensiones: 265 x 385 x 225 mm
Peso: 11,6 kg
Producción por ciclo de 20-30 minutos: 1 kg
Capacidad de la máquina de helado: 1.7 L
Potencia: 165 W
Tiempo de preparación: 20 min
Tipo de material: ABS

ACCESORIOS PARA HELADERÍA

Maquinarias Cobo ofrece los mejores accesorios para heladería, como las cucharas para servir y decorativas Pocatino y las "spatola gelato" de Zeroll.

POCATINO



ZEROLL



MÁS INFORMACIÓN: Tel.: (54 11)4922-8542

www.maquinariascobo.com.ar / contacto@maquinariascobo.com.ar



Villares s.a.c.
alimentosvillares.com.ar

Almendras: enteras, fileteadas y harina.

Avellanas enteras y en cubos • Nueces y Macadamias

Castañas de Cajú enteras y harina • Cerezas, Kiwis e Higos

Cranberries y frutillas secas • Semillas • Leche de coco • Cacao

Frutas cubeteadas • Chauchas de vainilla • Especias

Venta a todo el país • (5411) 3221-5919
ventas@alimentosvillares.com.ar

