



2023

Equipos para cocinar

ICARO

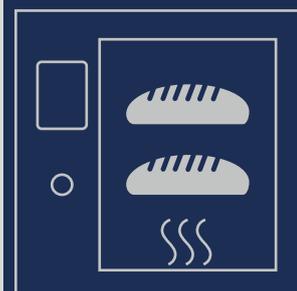




Experiencia

La pasión por servir y diseñar equipos que cumplan con cada propósito de nuestros clientes nos brinda la mayor de las enseñanzas.

Ser los primeros no siempre es de los que llegan temprano, es mas bien para quienes se atreven a innovar y a asumir riesgos que muchos evitan.

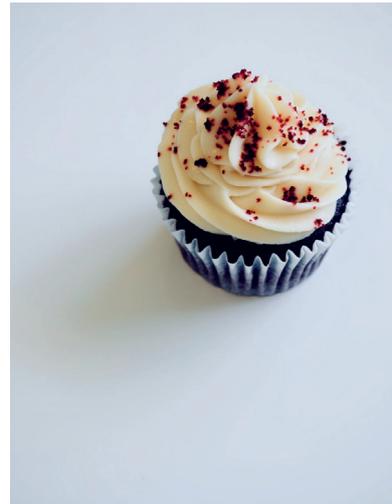


Galileo-20-16

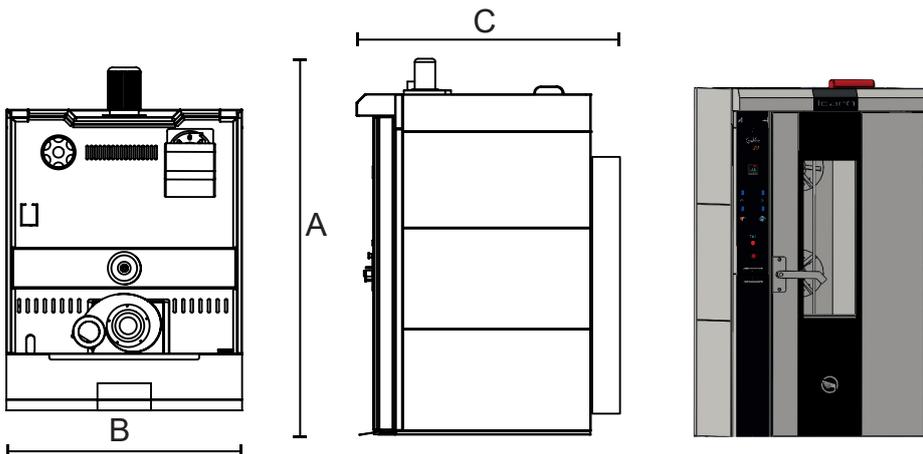
-  **Control de cocción:** Por temporizador digital, aviso de término del proceso. Indicador auditivo y visual.
-  **Control de Temperatura:** Gestión de calentamiento por medio de control ON/OFF y PID.
-  **Vapor:** Control de generación de vapor en cámara de cocción. Método de pulverizado sobre turbina de homogeneidad.
-  **Calefacción:** Integrado por un quemador de aire forzado de combustible DIESEL.
-  **Turbina:** Turbulencia generada por medio de aspas a una velocidad.
-  **Rotativo:** Coche extraíble con sistema de rotación, rotación a 5 RPM.

Cuando se enfrenta a retos de gran escala en su producción, pero necesita que la calidad sea el pilar que de prestigio a su negocio, confíe en Icaro Profesional y su línea de Hornos Rotativos Industriales. Nuestros equipos están diseñados para brindar rentabilidad y agregar valor a su negocio.

La línea Galileo, ofrece los equipos más compactos y versátiles del mercado Nacional. Cumple con los mejores estándares de calidad y tecnología dentro de la industria alimentaria.



GALILEO 20		GALILEO 16	
Alto (A)	2209 mm	Alto (A)	1909 mm
Ancho (B)	1009 mm	Ancho (B)	1009 mm
Profundidad (C)	1558 mm	Profundidad (C)	1558 mm
Capacidad	20 bandejas	Capacidad	16 bandejas
Peso	400 Kg	Peso	360 Kg
Bandeja	45 x 65 cm	Bandeja	45 x 65 cm
Acero	430	Acero	430





Galileo-12

-  **Control de cocción:** Por temporizador digital, aviso de término del proceso. Indicador auditivo y visual.
-  **Control de Temperatura:** Gestión de calentamiento por medio de control ON/OFF y PID.
-  **Vapor:** Control de generación de vapor en cámara de cocción. Método de pulverizado sobre turbina de homogeneidad.
-  **Calefacción:** Integrado por un quemador atmosférico de flauta a gas GLP.
-  **Turbina:** Turbulencia controlada con control de velocidad variable y establecidas.
-  **Rotativo:** Coche extraíble con sistema de rotación, rotación a 5 RPM.

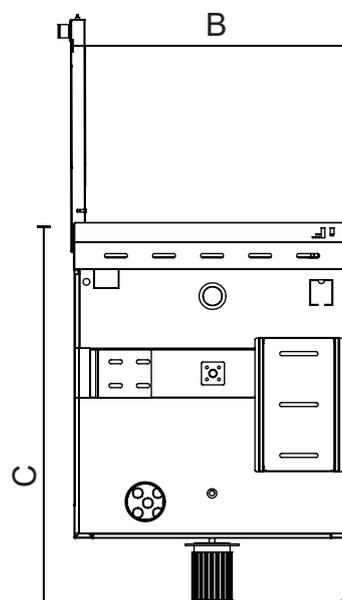
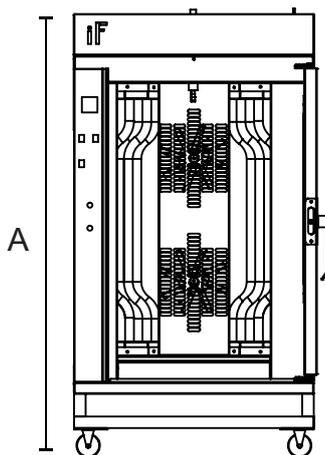
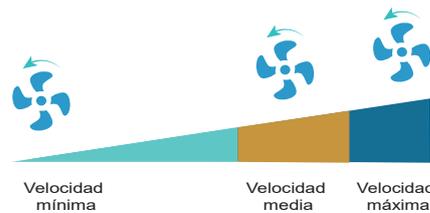


Somos los pioneros en dar una solución eficiente a los problemas más desafiantes dentro de la repostería, panadería y dentro de la cocina profesional. Sistema de cocción mucho más versátil, amigable y por sobretodo brindando un control en cada una de sus etapas.

La función de control de velocidad dentro de nuestros modelos es sin duda alguna, uno de nuestros grandes cambios, para obtener la misma calidad en productos delicados.

MEDIDAS

Alto (A)	1946 mm
Ancho (B)	1062 mm
Profundidad (C)	1441 mm
Capacidad	12 bandejas
Peso	300 Kg
Bandejas	45 x 65 cm
Acero	430



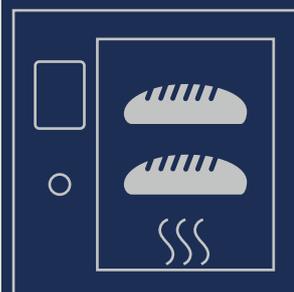


Panaderia / Bakery

Una visión compartida, la lealtad de un equipo y sobre todo la confianza de nuestros clientes, nos impulsa a seguir cambiando, desarrollando y soñando.

Los cambios habituales de nuestros clientes nos incentivan a buscar las mejores soluciones para cada necesidad.

HORNOS



Estáticos



icaro

icaro

32
Pace



HORNO
T-G

apolo



apolo

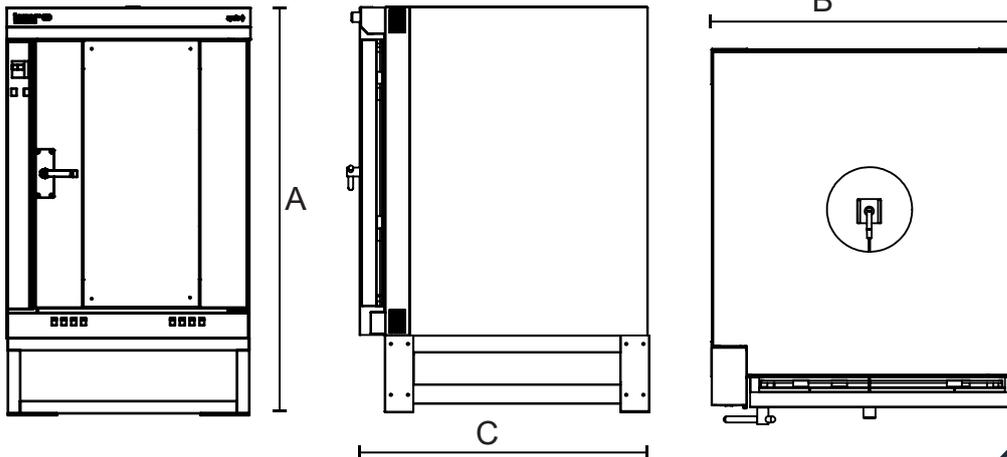
-  **Control de cocción:** Por temporizador digital, aviso de término del proceso. Indicador auditivo y visual.
-  **Control de Temperatura:** Gestión de calentamiento por medio de control ON/OFF y PID.
-  **Vapor:** Control de generación de vapor en cámara de cocción. Método de pulverizado sobre turbina de homogeneidad.
-  **Calefacción:** Integrado por un quemador atmosférico de flauta a gas GLP.
-  **Turbina:** Turbulencia generada por medio de aspas a una velocidad.

Apolo, simplemente el equipo ideal para tu emprendimiento. Te acompañamos en cada momento en tu desarrollo profesional, para la panadería en general.

La función de Apolo es ayudarte a crecer, brindandote el equilibrio ideal entre la producción a un precio justo y la confianza que una máquina de calidad puede ofrecerte.

MEDIDAS

Alto (A)	1665 mm
Ancho (B)	980 mm
Profundidad (C)	1200 mm
Capacidad	10 bandejas
Peso	280 Kg
Bandejas	45 x 65 cm
Acero	430





Pegaso

-  **Control de cocción:** Por temporizador digital, aviso de término del proceso. Indicador auditivo y visual.
-  **Control de Temperatura:** Gestión de calentamiento por medio de control ON/OFF y PID.
-  **Vapor:** Control de generación de vapor en cámara de cocción. Método de pulverizado sobre turbina de homogeneidad.
-  **Calefacción:** Integrado por un quemador atmosférico de flauta a gas GLP.
-  **Turbina:** Turbulencia controlada con control de velocidad variable y establecidas.

Pegaso, el equipo ideal para poner en marcha esos sueños que te inspiran a ser el mejor. Pastelería, repostería y panadería en general. Desde los productos más delicados a los más básicos tendrán su punto de solución con pegaso.

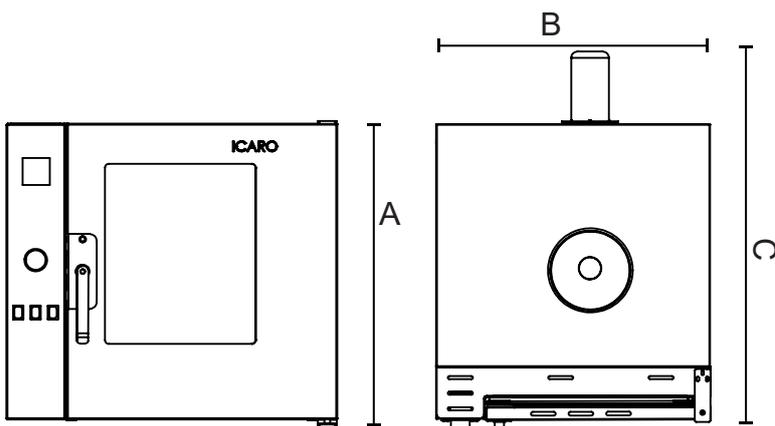
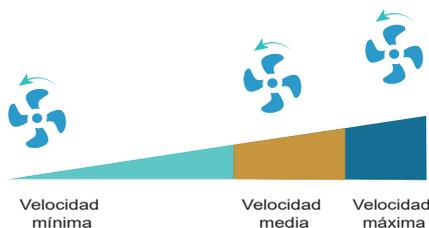
○ Evítate de los problemas de la velocidad de la turbina.

○ Evítate de los daños en tus productos como suspiros y masa de hojaldre.

○ Evítate de los daños en tus pasteles.

MEDIDAS

Alto (A)	817 mm
Ancho (B)	870 mm
Profundidad (C)	1230 mm
Capacidad	5 bandejas
Peso	160 Kg
Bandejas	45 x 65 cm
Acero	430





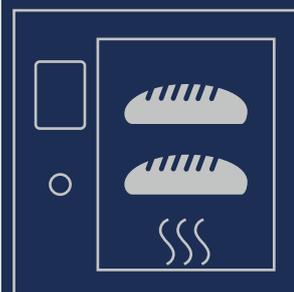
Europa

Semi-combinados / Panadería / Pastelería

Creando un mundo ideal junto a ti. Somos parte del mismo sueño, somos un equipo, una familia.

Somos pioneros en la manufactura de equipos semiconbinados en Ecuador.

HORNOS



Semi-Combi

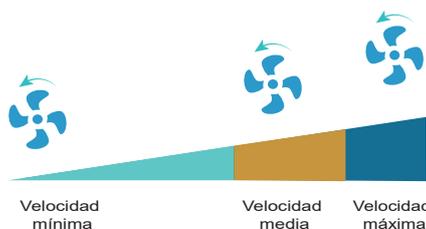
europa

129°
P rt

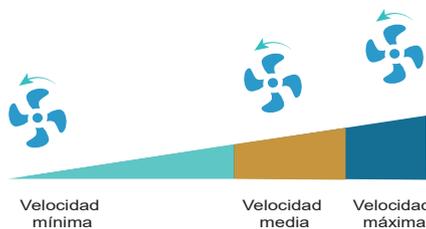


ICARO
Equipos para cocinar

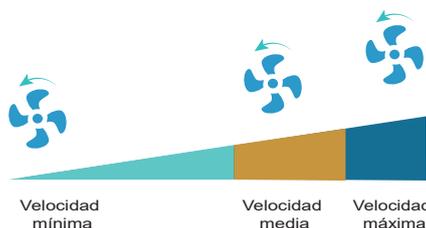
i europa Horno profesional



i europa 4 Bandejas



i europa 6 Bandejas



i europa 8 Bandejas





Amasadora/Mixer

La manera más fácil de cuidar tus productos, bajo un sistema de amasado eficiente.

En Ecuador somos ya un referente de innovación, y referencia en tecnología y eficiencia.

RAPIDA



ESPIRAL





Espiral mixer
Amasadora espiral

CAPACIDAD (KG)

- 25
- 50
- 80

Modelo: Rejilla

Color 



Espiral mixer
Amasadora espiral

CAPACIDAD (KG)

- 25
- 50
- 80

Modelo: Tapa

Color 



Espiral mixer
Amasadora espiral

CAPACIDAD (KG)

- 25
- 50
- 80

Modelo: Rejilla

Color 





Fast mixer
Amasadora rapida

CAPACIDAD (KG)

- 25
- 50
- 80

Modelo: tapa movil

Color



Fast mixer
Amasadora rapida

CAPACIDAD (KG)

- 25
- 50
- 80

Modelo: Tapa fija

Color





Evo

Horno de pizza

Para los que disfrutan de platillos deliciosos y muy rapidos de preparar. Icaro desarrollo los hornos de piso ideales para la preparacion de pizza.

Crujiente, Dorada y sobretodo suave en su interior.

HORNOS

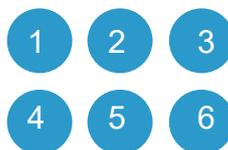


PIZZA

ICARO
Equipos para cocinar

Evo-pizza

-  **Control de cocción:** Por temporizador digital, aviso de termino de proceso. Induicador auditivo y visual.
-  **Control de Temperatura:** Gestion de calentamineto por medio de control ON/OFF y PID.
-  **Quemador:** Quemador atmosférico tipo faluta GLP.



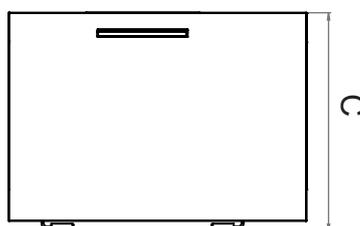
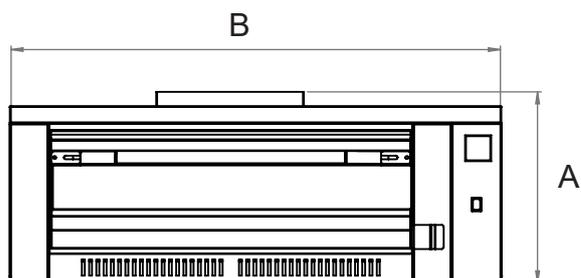
Evo. Un equipo inspirado en la alta gama de equipos europeos. Posee una eficiente capa de material refractario en su piso, para lograr una mayor conservación de calor.

MEDIDAS EVO-84

Alto (A)	530 mm
Ancho (B)	1350 mm
Profundidad (C)	1000 mm
Capacidad	6 bandejas
pizza	300 mm
Acero	430
Kg	130

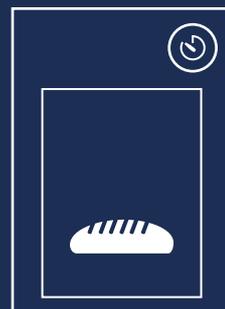
MEDIDAS EVO-90

Alto (A)	530 mm
Ancho (B)	1650 mm
Profundidad (C)	1000 mm
Capacidad	9 bandejas
pizza	300 mm
Acero	430
Kg	150





Fermentación



ICARO

GENESIS-20



Galileo
20



Génesis



Control de cocción: Por temporizador digital, aviso de termino de proceso. Induicador auditivo y visual.



Control de Temperatura: Gestion de calentamineto por medio de control ON/OFF y PID.



Vapor: Control de generación de vapor en camara de cocción. Método de pulverizado sobre turbina de homogeneidad.

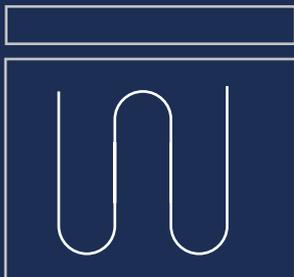


Las cámaras Génesis, proporcionan un gran aporte al proceso de panificación dentro de la producción. Por medio de la gestion de vapor y aire caliente, los profesionales de la panificación pueden aportar humedad a su prodcuto.

MEDIDAS	CL-5	CL-10	CL-16	CL-20
Alto	883 mm	1435 mm	1450 mm	1800 mm
Ancho	849 mm	644 mm	802 mm	802 mm
Profundidad	936 mm	936 mm	1002 mm	1002 mm
Cantidad de bandejas	5 bandejas	10 bandejas	16 bandejas	20 bandejas
Peso	67 Kg	78 Kg	105 Kg	120 Kg



FREIDORA



ICARO
Equipos para cocinar



Ares



Control de cocción



Control de Temperatura: ON/OFF.



Calefacción: Integrado por niquelinas caloricas (Resistencias).



Alarma de fin de proceso.



Ductos de limpieza.

Ares Disponible en versión electrica

Ares, es una freidora de donas industrial semi automatica.

Construida 100% en acero inoxidable 304 en su pozo y en acero inoxidable 430 en su exterior.

Integrada con un sifón para el drenaje del aceite usado, para mejorar su limpieza y/o recambio

1 bandejas de 45x 65 cm

Alimentación 220 V AC

Ancho/Alto/Profundidad 79x50x79 cm

Peso Neto 32 Kg

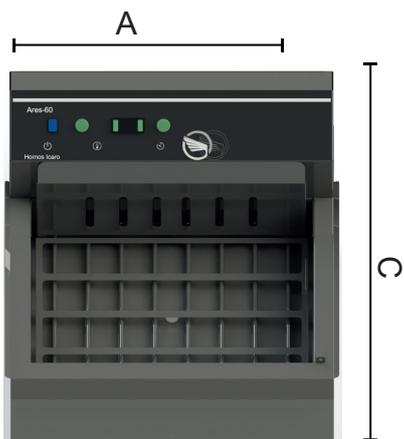
Color Acero inoxidable

Calidad estandar acero inoxidable 430 exterior

Calidad de acero inoxidable 304 interior "Pozo"

Capacidad aproximada 30 unidades

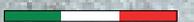
Potencia 3,5 Kw





b.ero

we innovate cooking

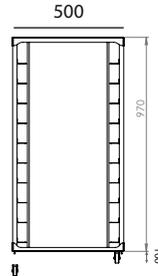


Linea Neutra

Coches/ Gradilleros

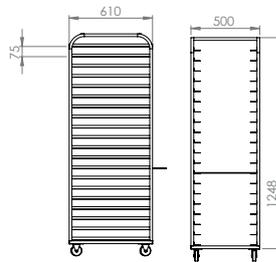
MEDIDAS G10

Alto	1070 mm
Ancho	500 mm
Profundidad	610 mm
Cantidad de bandejas	10 bandejas
Color	Acero
Separación bandejas	90 mm



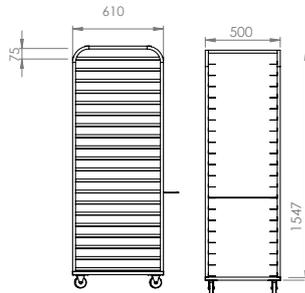
MEDIDAS G16

Alto	1248 mm
Ancho	500 mm
Profundidad	610 mm
Cantidad de bandejas	16 bandejas
Color	Acero
Separación bandejas	75 mm



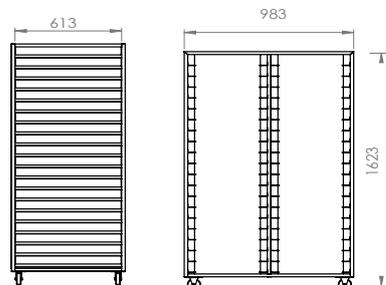
MEDIDAS G20

Alto	1547 mm
Ancho	500 mm
Profundidad	610 mm
Cantidad de bandejas	20 bandejas
Color	Acero
Separación bandejas	75 mm



MEDIDAS G40

Alto	1547 mm
Ancho	983 mm
Profundidad	613 mm
Cantidad de bandejas	40 bandejas
Color	Acero
Separación bandejas	75 mm



Linea Neutra

Mesas en acero inoxidable reforzadas

Serie 100 Tubular

A	1 m	A	1 m
B	1,6 m	B	2 m
C	0,9 m	C	0,9 m
Paño	Brillante	Paño	Brillante



Serie 100 Estante simple

A	1 m	A	1 m
B	1,6 m	B	2 m
C	0,9 m	C	0,9 m
Paño	Brillante	Paño	Brillante



Serie 100 Estante doble

A	1 m	A	1 m
B	1,6 m	B	2 m
C	0,9 m	C	0,9 m
Paño	Brillante	Paño	Brillante



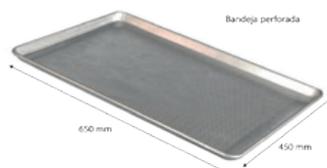
A = Ancho B = Largo C = Altura

Bandejas de aluminio embutidas

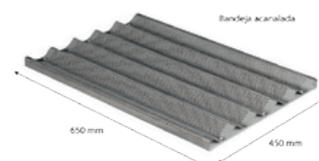
BANDEJA LISA



BANDEJA PERFORADA



BANDEJA ACANALADA



CARACTERISTICAS

Medida	650 x 450 mm
Espesor	1 mm
Profundidad	25 mm
Peso unidad	1,43 kg
Empaque/Caja	15 Unidades

Fabricadas en aluminio (Aleación AA3003 H14) calibre 18
Material altamente resistente a los impactos



Icaro-Profesional se especializa en la fabricación de productos y soluciones de sistemas que son la clave para el éxito de los servicios de alimentos.



www.hornosicaro.com



@IcaroProfesional



@IcaroProfesional



Linea completa de equipos de cocina:

- Hornos Rotativos
- Hornos semi-combinados
- Hornos de convección
- Freidoras semi-industriales
- Amasadoras rápidas
- Cámaras de fermentación tradicional
- Coches de transporte/ cocción
- Mesas de trabajo
- Bandejas de panaderia



Telefono: 099 588 6383
098 942 6139
096 007 1054

hornosicaro.com

hornosicaro@gamil.com

Miicaro[®]

COMPANY

