



FOOD EQUIPMENT COMPANY

PANADERÍA



GASTRONOMÍA



EL GUSTO POR LA ALTA CALIDAD.



## HORNOS ROTATORIOS



### POCKET

Horno Rotatorio de 15 - 18 Bandejas de 65 x 45.



### SCOOTER

Horno Rotatorio de 9 Bandejas de 65 X 45 con Cámara de Crecimiento Inferior.

## HORNOS COMBINADOS Y DE PISO



### WIND 6040 5+STRATOS

Torre Combinado de un Horno Ventilado más un Horno de Piso y Cámara de Fermentación Controlada.



### STRATOS

Horno de Piso Refractario, Eléctricos y Modulares Cap. de 2 - 6 Bandejas.



## ROTO AVANT 80100

Horno Rotativo / Rápida recuperación de temperatura

- 40 Bandejas de Piso
- Ideal para panes de piso-corteza
- Tecnología con circuito de aire de abajo-arriba
- Sistema automático de distribución de vapor
- Cocción uniforme a presión constante
- 100 Programas



## AMASADORAS



### STAR EVO

Línea de Amasadoras de Cap. 50 - 160 Kg Masa,  
Dos Velocidades.



### ASM EVO RB

Línea de Amasadoras Cap. 100 - 300 Kg Masa,  
Computador con 20 Programas y Tolba Extraíble.

## BATIDORAS Y TAJADORAS



### KEVO

Línea de Batidoras Industriales Cap. 130 - 160 Lts  
con Bowl Extraíble



### TAJADORA DE PAN

Manual o automática.

## DIVISORAS



### DIVISORA VOLUMÉTRICA

Manual o Automática Cap. 35 - 260 gr  
Hasta 52 Cortes.



### DIVISORA

De Corte Cuadrado.

## LAMINADORAS



### QUEEN

Serie de Laminadoras Manual o Automáticas, de Mesas o Manuales con Mesa de Corte de Croissant y Bandas Plegables de Cap. 100 - 200 cm.





## GALLETERAS



### TWINY

Galletera de Masas Duras y Blandas con Relleno y Opción de Corte de Alambre o Boquillas.



### CLASSIC

Galletera con Opción de Boquillas, Variedad de Moldes y Formas.

## HORNOS VENTILADOS



### SERIE SIRIO

Hornos de Panadería Cap. 6 Bandejas con Programas.



### SERIE SIRIO

Hornos de Panadería Cap. 10 Bandejas con Programas.



## HORNOS DE PISO



### TV SYNT

Horno de Piso Refractario a Gas, con Elevador Cargado

## CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADAS Y ULTRA CONGELACIÓN



### SERIE CSM

Cámara de Fermentación Controlada con Programas.



### ULTRA CONGELADOR

De 5 y 10 Bandejas de 60 x 40.



#### AMASADORA

De Tina Extraíble con Doble Espiral.  
Cap. 100 - 800 Kls



#### DIVISORA VOLUMÉTRICA

Por Medio de Pistón.  
Rango 30 - 1300 Gms



#### MAQUINARIA

Para el Formado de la Masa con Sistema de  
Aire para la Temperatura de la Masa.



#### CÁMARA DE REPOSO

De Pastones en Ciclos de 13 min. Aprox.





#### FORMADORA ENROLLADORA

Máquina Formadora Enrolladora de Panes desde 30 - 1200 Gms



#### CÁMARA DE FERMENTACIÓN

Controlada por Medio de Bandejas o Carros.



#### HORNOS TÚNELES

De Tipo Ciclotérmico.

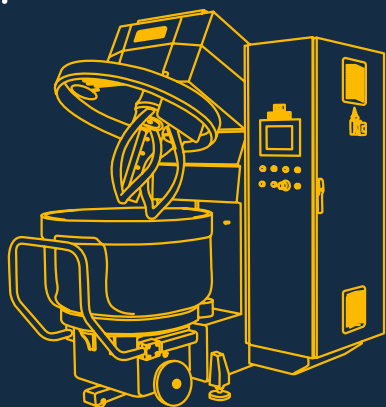


#### CÁMARA DE ULTRACONGELACIÓN

Por Medio de Bandejas o Carros con temperaturas de  $-40^{\circ}\text{C}$



1.



2.



# PROCESO DE LÍN

1. Amasadora

2. Divisora Volumétrica

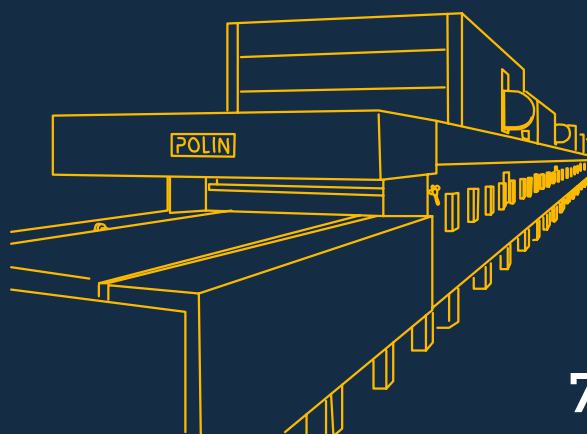
3. Formadora de la Masa

4. Cámara de Reposo

8.

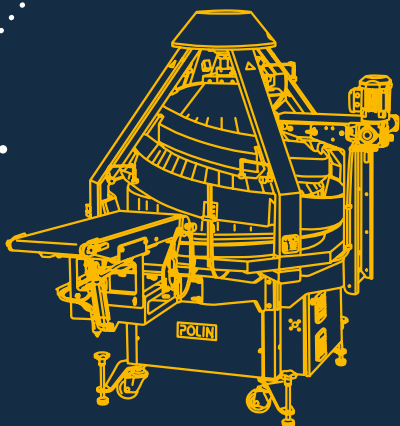


7.





3.



4.



# EA INDUSTRIAL

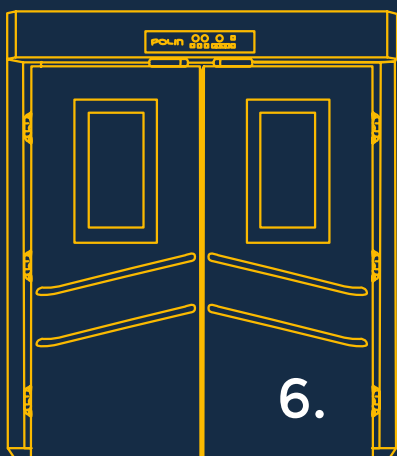
5. Formadora Enrolladora

6. Fermentación

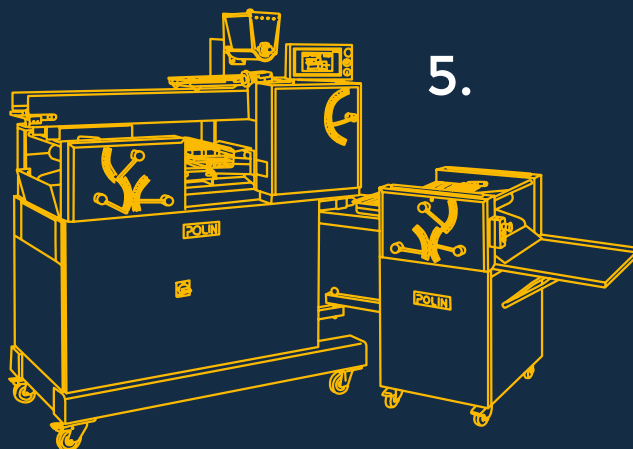
7. Hornos Túneles

8. Ultracongelación

6.



5.





## HORNOS COMBI



### HORNO FX201-G3

Horno Multifuncional a Gas de Carro  
Cap. de 20 Bandejas GN 1/1



### COMBIFIT

Horno Multifuncional Eléctrico Digital  
Cap. 6 Bandejas de GN 2/3

## HORNOS COMBI



### HORNO FX61G3C

Horno Multifuncional a Gas de  
Cap. de 6 Bandejas GN 1/1



### HORNO FX101-G3

Horno Multifuncional a Gas de  
Cap. de 10 Bandejas GN 1/1

# ICON 9000

## 3D COOKING SYSTEM



## Todo al Alcance del Chef

- Confort Ergonómico
- Mayor rapidez de preparación y cocción
- Equipadas con luces led

- Es el único con sistema de cocción modular que optimiza el aprovechamiento de su espacio





## EQUIPOS DE PREPARACIÓN



### SARTÉN VOLCABLE

Para Preparación de Alimentos  
Cap. 125 litros.



### MARMITA

A Gas para Preparación de Alimentos  
Cap. 140 litros.



### COCEDOR DE PASTA

A Gas Cap. de 40 por Cuba para  
Preparación de Pastas.

## EQUIPOS DE COCCIÓN



### ESTUFA

A Gas Industriales de Trabajo  
Pesado de 4 a 6 Puestos.



### PLANCHA CROMADA

A Gas con Opción de Horno.



### BROILERR / PARRILLA

A Gas con Piedras de Cerámica  
Fabricada en Acero Inox.



## EMPACADO Y LAVADO



### EMPACADORA AL VACÍO

Alta Capacidad Cámara Interna, de Alta Resistencia y Trabajo Continuo.

### LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR

Cap. 700 Platos/h Fabricado en Acero Inox.

### LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Cap. 1050/h Fabricado en Acero Inox.

## REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ULTRA CONGELACIÓN



### REFRIGERADOR / CONGELADOR

Doble Puerta Cap. Interna de GN 2/1.



### ULTRA CONGELADOR

De Carro Cap. de GN 1/1 20 Bandejas Unidad Remota.



## MÁQUINAS DE HELADOS SOFT



### SOFT DE 1 SABOR

Funcionamiento por Bomba o Gravedad.



### SOFT DE 2 SABORES + 1 COMBINADO

Funcionamiento por Bomba o Gravedad.

## MANTECADORAS DE GELATO



### DE MESA PARA PALETAS

Máquina Mantecadora para la Producción de 10 Lts/h de Helado.



### DE PISO PARA PALETAS

Máquina Mantecadora para Producción de 20 Lts/h de Helado.





FOOD EQUIPMENT COMPANY





**NEW KATE**



Línea de Vitrina Funcional para Pastelería o Heladería

**MINI JOBS**



Línea Compacta de Vitrina para Pastelería o Heladería



# TOBERÍN

PBX (+57-1) 744 2499

Calle 161 A N° 21 - 27  
Bogotá - Colombia



# POLO CLUB

(+57-1) 755 2661  
Av. Carrera 24 N° 83 A - 13  
Bogotá - Colombia



FOOD EQUIPMENT COMPANY



PBX (+57-1) 744 24 99  
Celulares (+57) 320 489 9917 - (+57) 312 592 6418  
[comercial@fecoycia.com](mailto:comercial@fecoycia.com) / [contacto@fecoycia.com](mailto:contacto@fecoycia.com)



Feco & Cia SAS



[fecoycia\\_sas](#)

[WWW.FECOYCIA.COM](http://WWW.FECOYCIA.COM)