



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 ULTRACONGELACIÓN



SERIE CSM

Cámara de Fermentación Contralada con Programas.



ULTRACONGELADOR

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°C



1.



2.



PROCESO DE LÍN

1. Amasadora

2. Divisora Volumétrica

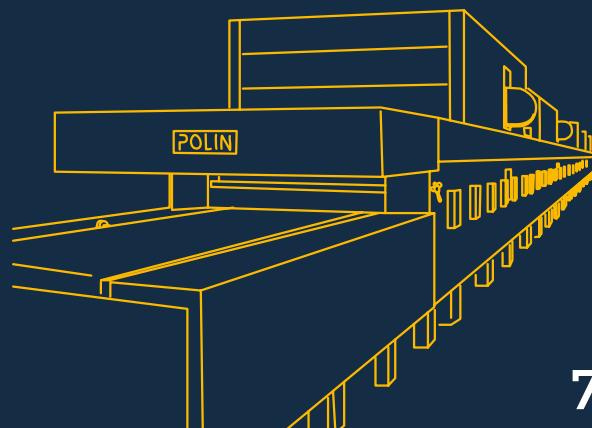
3. Formadora de la Masa

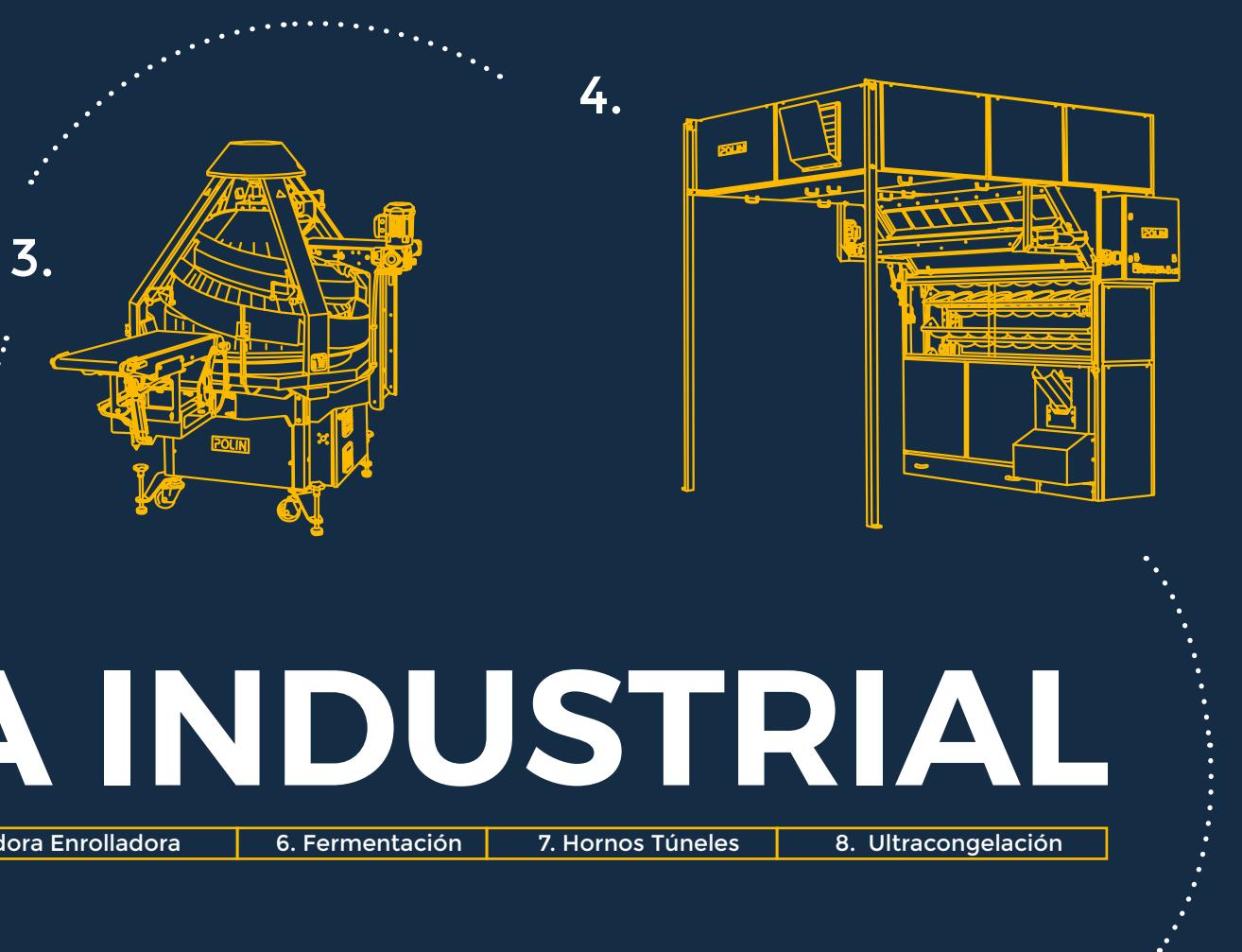
4. Cámara de Reposo

8.



7.





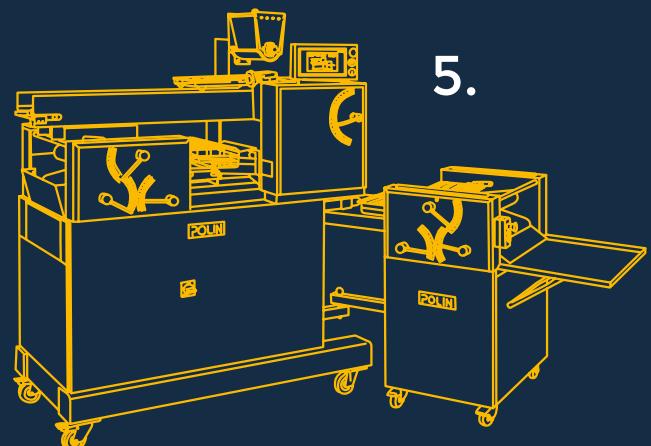
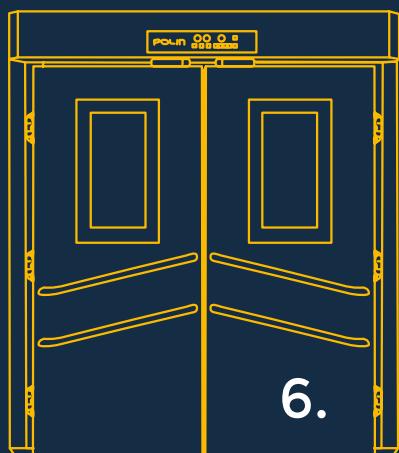
EA INDUSTRIAL

5. Formadora Enrolladora

6. Fermentación

7. Hornos Túneles

8. Ultracongelación





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.

BROILER / 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 Contínuo.



LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR

Cap. 700 Platos/h Fabricado en Acero Inox.



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Cap. 1050/h Fabricado en Acero Inox.

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ULTRACONGELACIÓN



REFRIGERADOR / CONGELADOR

Doble Puerta Cap. Interna de GN 2/1.

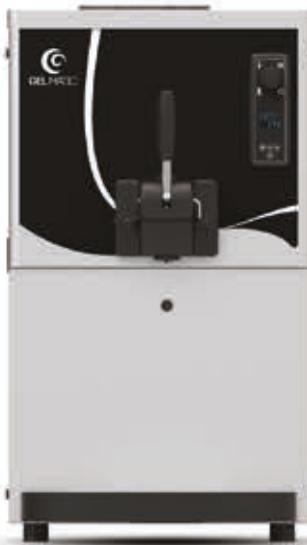


ULTRACONGELADOR

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 / contacto@fecoycia.com



Feco & Cia SAS



fecoycia_sas

WWW.FECOYCIA.COM