SIGUENOS EN
NUESTRAS REDES

CATALOGO PARA PANADERÍA

NOVIEMBRE
2026



MERCATECH
automatiza tu futuro con nosotros

Envíos a
nivel nacional

El Alto: 73746056
Cochabamba: 76002318

La Paz (Riosihno): 75180135
La Paz (Murillo) : 67316772

SIGUENOS EN
NUESTRAS REDES



MERCATECH
automatiza tu futuro con nosotros

Envíos a
nivel nacional

El Alto: 73746056
Cochabamba: 76002318

La Paz (Riosihno): 75180135
La Paz (Murillo) : 67316772



HTK-5G

HORNO TURBO INDUSTRIAL DE 5 BANDEJAS KIMSTAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Modelo: HTK-5G
- Capacidad: 5 bandejas de 58×68 cm
- Cocción: 15 a 18 minutos a 180 °C (Pan de 60 gramos)
- Control de temperatura, tiempo e inyección de vapor
- Sistema turbo (ventilador) para distribución uniforme del calor
- Temperatura máxima de trabajo: 250 °C
- Lámpara interna para visualización del producto
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura
- Aislamiento con fibra de vidrio
- Alarma sonora de fin de cocción y fallas
- Motor monofásico de 1/4 HP, 50 Hz
- Puerta y marco en acero inoxidable esmerilado
- Compatible con gas GLP y GN (requiere adaptación de boquillas)
- 4 ruedas para fácil desplazamiento
- Estructura exterior en acero SAE1020 con pintura electrostática
- Cámara interna en acero SAE1020 con recubrimiento resistente a alta temperatura
- Consumo eléctrico: 1 kW/hora
- Consumo de gas: 1.5 kg/hora



HTK-4G

HORNO TURBO INDUSTRIAL DE 4 BANDEJAS KIMSTAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Modelo: HTK-4G
- Capacidad: 4 bandejas de 58×68 cm
- Cocción: 15 a 18 minutos a 180 °C
- Control de temperatura, tiempo e inyección de vapor
- Temperatura máxima de trabajo: 250 °C
- Lámpara interna para visualización
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura
- Aislamiento con fibra de vidrio
- Alarma sonora de fin de cocción y fallas
- Motor monofásico de 1/4 HP, 50 Hz
- Puerta y marco en acero inoxidable esmerilado
- Compatible con gas GLP y GN (requiere adaptación de boquillas)
- 4 ruedas para fácil desplazamiento
- Estructura exterior en acero SAE1020 con pintura electrostática
- Cámara interna en acero SAE1020 con recubrimiento resistente al calor
- Consumo eléctrico: 1 kW/hora
- Consumo de gas: 1.5 kg/hora



HTK-10G

HORNO TURBO INDUSTRIAL DE 10 BANDEJAS KIMSTAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Modelo: HTK-10G
- Capacidad: 10 bandejas de 58×68 cm (no incluye bandejas)
- Cocción: 15 a 18 minutos a 180 °C
- Control de temperatura, tiempo e inyección de vapor
- Sistema turbo (ventilador) para cocción uniforme
- Temperatura máxima de trabajo: 250 °C
- Lámpara interna para visualización del producto
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura
- Aislamiento con fibra de vidrio
- Alarma sonora de fin de cocción y fallas
- Motor monofásico de 3/4 HP
- Puerta y marco en acero inoxidable esmerilado
- Compatible con gas GLP y GN (requiere adaptación de boquillas)
- 4 ruedas para fácil desplazamiento
- Estructura exterior en acero SAE1020 con pintura electrostática
- Cámara interna en acero SAE1020 con pintura de alta temperatura
- Consumo eléctrico: 1 kW/hora
- Consumo de gas: 1.5 kg/hora



_X58X68

CARRO PORTABANDEJAS DE 15 Y 20 NIVELES

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Material: Tubo de acero al carbono pintado con acabado anticorrosivo.
- Compatibilidad: Bandejas de 58×68 cm.
- Uso: Transporte y almacenamiento de bandejas de panadería.
- Diseño industrial resistente y de fácil movilidad.
- Equipado con ruedas para desplazamiento práctico.
- Aplicaciones: Panaderías, pastelerías, hornos industriales, cocinas industriales, producción alimentaria.



CAM-FER

CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA PANADERÍA

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- Modelo: CAM-FER
- Material: Planchas de Zincalum, Estructura de acero al carbón, Pintura anticorrosiva (doble capa de pintura sintética resistente al vapor)
- Dimensiones: Alto: 180 cm (sin ruedas), Ancho: 64.5 cm, Profundidad: 79 cm
- Capacidad: Hasta 20 bandejas de 58 x 68 cm
- Sistema de vapor: Incluye tanque de agua, Incluye quemador para generación de vapor
- Aplicaciones: Panaderías, pastelerías, producción de pan, masas fermentadas.