



Totonik[®]
Quality Ovens

Respaldo IMINAR

Totonik nace de la infraestructura de IMINAR*, líderes en manufactura de acero inoxidable para la industria alimentaria global.

(Proveedores del Grupo Bimbo)

La misma rigurosidad sanitaria y durabilidad exigida por las grandes plantas de producción, ahora aplicado a tu cocina.



**CALIDAD
INDUSTRIAL
EN TU COCINA**

**Ingeniería y Manufactura Industrial AR*
<https://iminar.com.mx/>



Manufactura con corte
láser y CNC.



Sistema de apertura por
medio de levas.



Fabricado con acero inoxidable
y acabados sanitario.



40% consumo de carbón y 35%
más rápido que una parrilla abierta.





Sistema de ventilación para control de temperatura.



Alcanza 350°C en 20 minutos.



Aislamiento térmico de grado industrial.



Recubrimiento de Alta Resistencia.



T-H

USO RESIDENCIAL



20-30
COMENSALES/H



30 KG/H
Capacidad de producción



45 MIN PROMEDIO
Tiempo de encendido





4 HORAS

Autonomía por carga



200° - 300°C

Temperatura de cocción



2KW

De Potencia



T-60

USO PROFESIONAL



60
COMENSALES/H



40 KG/H
Capacidad de producción



30 MIN PROMEDIO
Tiempo de encendido





5 HORAS

Autonomía por carga



250°- 350°C

Temperatura de cocción



2.5 KW

De Potencia



T-90

USO PROFESIONAL



90
COMENSALES/H



75 Kg/h
Capacidad de producción



30 MIN PROMEDIO
Tiempo de encendido





6 HORAS

Autonomía por carga



250° - 350°C

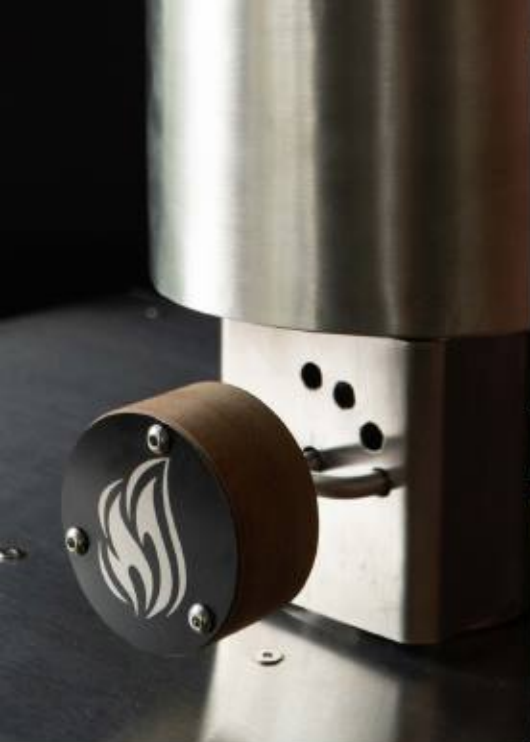
Temperatura de cocción



4 KW

De Potencia





Sistema de ventilación para control de temperatura.



Sistema de apertura por medio de levas.



Termómetro para control de temperatura.



Envolvente en inoxidable y ventilación louver.



Aditamentos para recibir ENTERO GASTRONORM.



Charolas con salida al 80% y aditamentos para manejo.

Modelos

T-H: Uso residencial, con capacidad de atender hasta 20-30 comensales por hora.

MINI-T: Uso profesional, con capacidad de atender hasta 40 comensales por hora.

T-60: Uso profesional, con capacidad de atender hasta 60 comensales por hora.

T-90: Uso profesional, con capacidad de atender hasta 90 comensales por hora.

T-120: Uso profesional, con capacidad de atender hasta 120 comensales por hora.

Colores base de cubierta: Rojo bermellón, Amarillo Lamex y Negro Brillante.*

**La cubierta frontal puede ser personalizable.*

Artículos incluidos

- 1 Parrilla de cocción de acero inoxidable. (Mini-T)
- 2 Parrillas de cocción de acero inoxidable. (T-H, T-60, T-90, T-120)
- 1 Corta fuegos de acero inoxidable.
- 1 Charola para recolección de grasa.
- 1 Atizador de carbón de acero inoxidable.
- 1 Gancho para manejo de parrilla de acero inoxidable.
- 1 Base de acero inoxidable con cajón para ceniza y llantas de poliuretano.





<https://www.totonik.com/>

Email: ventas@totonikcompany.com

WhatsApp: +52 56 3372 5667

PLANTA DE FABRICACION:

Roca 3, Morelos 3ra Secc, 54930 San Pablo de las Salinas, Méx., México.

DISTRIBUIDORES:

Hidalgo del Parral, Chihuahua.
627 132 8197

Semidesert Goods, Qro.
442 582 3212

Sazoinox, Nuevo Vallarta.
322 117 5757

Gastromix, Mérida.
800 717 1618

Condesa, CDMX.
56 2129 9591