

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

la inspiración  
de los  
profesionales

**TAPISA**  
ACERO INOXIDABLE



# Licuadoras



## poder inoxidable

Con el paso del tiempo, el hombre se ha visto en la necesidad de crear utensilios y máquinas para facilitar la preparación de sus alimentos. Sin duda alguna, mezclar, batir y moler han sido procesos necesarios en la evolución de la gastronomía mundial. En la cocina mexicana por ejemplo, las salsas son necesarias casi para todas las regiones. Es por esto, que nos hemos esmerado en ofrecer LICUADORAS INDUSTRIALES que puedan satisfacer cualquier demanda en la cocina, además de contar con capacidades específicas de mezcla y así, adaptarnos a las necesidades de preparación y número de comensales de cada lugar en donde se procesen alimentos.

Con casi 25 años en el mercado y gracias a la preferencia de chefs y cocineros, somos el fabricante líder en el mundo de licuadoras industriales. Nos sentimos muy orgullosos de ser una empresa 100% mexicana.



## Modelo T 1L

Herramientas de gran eficiencia para las barras en el bar.

Capacidad real (litros)	1
Capacidad de vaso (litros)	1.3
Amperes	3 A.
Potencia	400 W
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	18000
Peso aproximado (kg)	3.5 kg
Dimensiones aprox. (cm)	20 x 20 x 46 cm

## Baleros en acero inoxidable (1 y 2 Lts.)



## Modelo T 2L

Ideal para lograr mezclas de consistencia fina en repostería.

Capacidad real (litros)	1.75
Capacidad de vaso (litros)	2.5
Amperes	3 A.
Potencia	400 W
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	1800
Peso aproximado (kg)	4 kg
Dimensiones aprox. (cm)	20 x 20 x 46 cm

## Tips

Poseen la velocidad necesaria para lograr mezclas más finas. Sus 18 mil revoluciones por minutos te facilitarán la preparación de platillos más específicos.

EL COMPLEMENTO PERFECTO DE TU LICUADORA INDUSTRIAL.



potencia  
eficiencia  
ahorro

*poder inoxidable*



## Modelo T 3L

Si tienes un negocio pequeño o inicias un gran negocio esta licuadora es para ti.

Capacidad real (litros)	3
Capacidad de vaso (litros)	4.5
Potencia	1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3540
Peso aproximado (kg)	16 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 58 cm



## Modelo T 1G

El equilibrio perfecto entre potencia y capacidad de mezcla.

Capacidad real (litros)	3.8
Capacidad de vaso (litros)	5.5
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3550
Peso aproximado (kg)	18 kg
Dimensiones aprox. (cm)	25 x 25 x 70 cm

## Tips

Las licuadoras de mayor capacidad de mezcla requieren un mayor consumo de energía al arranque, te recomendamos adquirir una pastilla termo magnética para tu centro de carga eléctrica, que soporte más de 30 Amperes.



## Modelo T 5L

La consentida del mercado por su gran capacidad.

Capacidad real (litros)	5
Capacidad de vaso (litros)	7
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3550
Peso aproximado (kg)	18 kg
Dimensiones aporx. (cm)	25 x 25 x 73 cm



## Modelo T 10L

Excelente capacidad para fines institucionales de gran volúmen.

Capacidad real (litros)	10
Capacidad de vaso (litros)	13
Potencia	1 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3535
Peso aproximado (kg)	20 kg
Dimensiones aporx. (cm)	25 x 25 x 80 cm

## Tips

Para una mejor experiencia al usar tu equipo, vierte al menos un 15% de su capacidad en litros de alguna sustancia líquida y así mantendrás perfectamente balanceada tu mezcla.





## Modelo T 12L

Para altas capacidades de producción donde la cantidad sí es importante.

Capacidad real (litros)	12
Capacidad de vaso (litros)	16
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	21 kg
Dimensiones aporx. (cm)	25 x 25 x 83 cm

## Modelo TVP 12L

Logra grandes volúmenes sin cargar el vaso.

Capacidad real (litros)	12
Capacidad de vaso (litros)	16
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	25 kg
Dimensiones aporx. (cm)	60 x 42 x 120 cm



## Tips

Recuerda que aunque tu equipo sea Inoxidable, cualquier sustancia contenida por tiempos prolongados genera corrosión. Lava y seca el vaso de tu licuadora inmediatamente después de terminar de mezclar.





## Modelo T 17L

Si requieres máxima capacidad de mezcla, esta es tu solución.

Capacidad real (litros)	17
Capacidad de vaso (litros)	25
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	20 kg
Dimensiones aporx. (cm)	30 x 30 x 85 cm

## Modelo TVP 17L

Grandes volúmenes, esfuerzos físicos mínimos.

Capacidad real (litros)	17
Capacidad de vaso (litros)	25
Potencia	1 1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz
RPM nominal	3520
Peso aproximado (kg)	30 kg
Dimensiones aporx. (cm)	42 x 52 x 120 cm





# Exprimidores



## poder inoxidable

Los cítricos cumplen un papel importante en la gastronomía, es por ello que la extracción del jugo también debe ser preciso, sobre todo cuando necesitamos obtener la mayor cantidad de éste, en el menor tiempo posible.

Tapisa cuenta con una línea de exprimidores que se adapta fácilmente a tus necesidades.

Los dobleces de nuestras perillas, están perfectamente diseñados para acoplarse ergonómicamente a la mano, y de esta forma poder obtener la cantidad de jugo requerido sin poner en riesgo tu seguridad.



## Modelo T 12

Obtén el mejor sabor extrayendo sólo la pulpa del cítrico.



<b>Motor:</b>	<b>1/2 H.P.</b>
<b>Capacidad Lt/Hr:</b>	<b>20-25</b>
<b>Tensión:</b>	<b>127 V.CA</b>
<b>Frecuencia:</b>	<b>60 Hz.</b>
<b>Vel Rot:</b>	<b>1745 RPM</b>
<b>Acabado interior:</b>	<b>Satinado</b>
<b>Acabado exterior:</b>	<b>Brillante</b>
<b>Peso:</b>	<b>13 Kg.</b>
<b>Dimensiones Aprox. (cm.)</b>	<b>24 X 27 X 41 cm</b>

## Modelo T 34

Sácale jugo a tu negocio con mayor potencia.



<b>Motor:</b>	<b>3/4 H.P.</b>
<b>Capacidad Lt/Hr:</b>	<b>30-35</b>
<b>Tensión:</b>	<b>127 V.CA</b>
<b>Frecuencia:</b>	<b>60 Hz.</b>
<b>Vel Rot:</b>	<b>1745 RPM</b>
<b>Acabado interior:</b>	<b>Satinado</b>
<b>Acabado exterior:</b>	<b>Brillante</b>
<b>Peso:</b>	<b>16 Kg.</b>
<b>Dimensiones Aprox. (cm.)</b>	<b>26 X 34 X 43 cm</b>

## Tips

Nuestros exprimidores poseen la velocidad adecuada que permite la sujeción correcta del cítrico sin afectar la potencia del motor; eliminando totalmente los riesgos al operarlo.

## Modelo T 12R

El mejor rendimiento en cítricos de gran volúmen; como toronjas, mandarinas y tangerinas.



<b>Motor:</b>	<b>1/2 H.P.</b>
<b>Capacidad Lt/Hr:</b>	<b>20-25</b>
<b>Tensión:</b>	<b>127 V.CA</b>
<b>Frecuencia:</b>	<b>60 Hz.</b>
<b>Vel Rot:</b>	<b>1745 RPM</b>
<b>Acabado interior:</b>	<b>Satinado</b>
<b>Acabado exterior:</b>	<b>Brillante</b>
<b>Peso:</b>	<b>13 Kg.</b>
<b>Dimensiones Aprox. (cm.)</b>	<b>26 X 34 X 43 cm</b>

## Modelo T 34R

Incrementa tu potencia y el volúmen de extracción con este excelente diseño.



<b>Motor:</b>	<b>3/4 H.P.</b>
<b>Capacidad Lt/Hr:</b>	<b>30-35</b>
<b>Tensión:</b>	<b>127 V.CA</b>
<b>Frecuencia:</b>	<b>60 Hz.</b>
<b>Vel Rot:</b>	<b>1745 RPM</b>
<b>Acabado interior:</b>	<b>Satinado</b>
<b>Acabado exterior:</b>	<b>Brillante</b>
<b>Peso:</b>	<b>16 Kg.</b>
<b>Dimensiones Aprox. (cm.)</b>	<b>26 X 34 X 43 cm</b>





# Ollas y Caserolas



**poder inoxidable**

Hemos desarrollado una línea de ollas que satisface los más altos estándares de higiene y funcionalidad que una cocina institucional requiere.

Cada olla y budinera que sale de línea de producción posee una durabilidad extrema que resistirá el trabajo más rudo.

Fabricadas en acero inoxidable tipo 304, nuestra línea ollas y budineras serán tus mejores aliadas en la cocina.

# Ollas y Cacerloas

Herramientas con poder inoxidable.

Para los comedores institucionales, TAPISA ha creado una línea de ollas y budineras, que cumplen con los lineamientos estipulados, y con los estándares de higiene más elevados.



El grueso de nuestras ollas (Cal.18), te garantizará una duración casi ilimitada, podrás trabajar una y otra vez con ellas con la tranquilidad de saber que posees las mejores herramientas para preparar tus platillos.



## Asas reforzadas

Diseño ergonómico, evita accidentes y garantiza máxima seguridad en el manejo.

Fuerza, durabilidad y estilo, son cualidades que posee nuestra línea de ollas y budineras. El acero inoxidable proporcionará toda la higiene necesaria; Tenemos capacidades precisas para todo tipo de restaurante, o comedor constitucional.

## Tips

Cuidamos todos los detalles para garantizar un producto durable y eficaz en su desempeño.

Manufacturadas en Acero Inoxidable T304

## Ollas

Código	Capacidad	Dimensiones
708	6 lts.	20 x 20 cm
710	8 lts.	22.5 x 22.5 cm
712	12 lts.	25 x 25 cm
714	20 lts.	30 x 30 cm
716	30 lts.	35 x 35 cm
718	50 lts.	40 x 40 cm
720	70 lts.	45 x 45 cm
722	100 lts.	50 x 51 cm
726	170 lts.	60 x 61 cm

## Cacerolas

Código	Capacidad	Dimensiones
740	3 lts.	20 x 9 cm
741	4 lts.	22.5 x 10 cm
742	5 lts.	25 x 10 cm
744	7.5 lts.	30 x 11 cm
746	10 lts.	35 x 11 cm
748	15 lts.	40 x 12.5 cm
750	20 lts.	45 x 12.5 cm
752	30 lts.	50 x 16 cm
756	56 lts.	60 x 20 cm

## Tapas

Código	Número	Diámetro
760	A	20 cm
761	B	22.5 cm
762	1	25 cm
764	2	30 cm
766	3	35 cm
768	4	40 cm
760	5	45 cm
772	6	50 cm
776	8	60 cm





el sabor  
que buscas

*para tu negocio*

# Licadoras



**Calidad Insuperable,  
capacidad real de mezcla.**

## Rompe olas profundo

Diseñada para eficientar la mezcla generando poderosos remolinos y evitando que el contenido salga del vaso sin broches adicionales. Fácil limpieza y óptimo funcionamiento interno.



## Partes Metálicas

Garantizan la larga vida útil sin hules o plásticos en acoplamientos evitando rupturas.



## Dobleces Adicionales

En la base del vaso otorgan rigidez y alta resistencia para soportar ligeros golpes accidentales.





## Tapa

De fácil liberación, cubre y protege la mezcla permitiendo adicionar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.



## Acoplamiento de Acero Templado

De doce lados para facilitar el embrague y evitar el desgaste.



## Ventilas

Adicional a protector térmico en el motor, agregamos al diseño ventilas que retrasan el sobre calentamiento prematuro. Sólo TAPISA ofrece éste sistema.



## Refacciones

Costo de mantenimiento más bajo del mercado y existencia constante de refacciones; garantiza el funcionamiento de la máquina por un tiempo más prolongado.