



TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA



Somos una empresa familiar cordobesa con más de 50 años de experiencia en el abastecimiento de vajilla y equipamiento para el sector gastronómico. Desde nuestros inicios, el fundador de la empresa ofrecía servicios de alquiler de vajilla y equipamiento para eventos, y gracias al esfuerzo y dedicación de la segunda y tercera generación, nos hemos convertido en una empresa líder en la venta de bazar y equipamiento gastronómico.

Con una gran variedad de productos y precios competitivos, contamos con dos locales en Córdoba Capital y un local exclusivo de Tecnología Gastronómica en Buenos Aires, brindando soluciones para equipar cualquier tipo de cocina o establecimiento gastronómico.

Incorporamos Tecnología Gastronómica, desarrollando soluciones para los procesos de producción gastronómicos y alimenticios, siempre adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes. A través de estos procesos, comprobamos los beneficios que podemos aportar en tiempo, economía y calidad del producto final.

En Giraudo Equipamiento, trabajamos con honestidad y compromiso, lo que nos ha llevado a convertirnos en una firma referente tanto en Córdoba como en el resto del país.

Si estás buscando equipar tu cocina o establecimiento gastronómico, no dudes en contactarnos.

SISTEMAS DE COCCIÓN

Disponer de un horno profesional en el interior de una cocina, un obrador, una pastelería es contar con un elemento que desempeña un papel fundamental tanto para el éxito de los platos como para el desarrollo de un método de trabajo más rentable que aumente la calidad y los beneficios.

Te invitamos a conocer la línea más completa y eficiente de Unox.





CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

Es el horno combinado inteligente

🔥 Asa, fríe, a la parrilla, dora, ahuma, cocina con vapor y mucho más.

🕒 Posee ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables.



CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

Es el horno combinado inteligente

🔥 Realiza cualquier tipo de cocción, en cualquier entorno.

🕒 Funciona 24 horas al día y con cargas completas.



BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

Es el horno combinado inteligente



Para panadería y pastelería.



Autolimpieza.



Ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes.



BAKERTOP MIND.Maps™ BIG

Es el horno combinado inteligente especializado en panadería y pastelería



Realiza cualquier tipo de cocción, en cualquier entorno.



Funciona 24 horas al día y con cargas completas.



SPEED.Pro™

El primer Baking Speed Oven

- 🔥 Horno de convección
Horno de cocción acelerada.
- 👤 Mínimo espacio, máximo
rendimiento.



EVEREO®

Primer Refrigerador Caliente de la historia.

- 📦 Conserva las comidas cocinadas durante
días a la temperatura a la que se van
servir.
- 🌐 Combina control de temperatura y
atmósfera de la manera más precisa.



SPEED-X™

El primer horno combinado de cocción acelerada con lavado automático.

✓ La combinación perfecta de calidad y velocidad.

✓ Rendimiento inimaginable. Creado para que no renuncies a nada.



CHEFTOP-X™

El horno combinado inteligente avanzado.

 Cocción precisa y resultados consistentes.

 Tecnología UNOX INTELLIGENCE: permite cocinar múltiples platos simultáneamente con ajuste automático de la potencia y control a través de la ChefUnox App.



CITIZEN TOUCH

Horno eléctrico que asegura máxima productividad en menor espacio

🕒 Cocción simultánea de hasta 4 pizzas de 33 cm de diámetro por cámara.

🌡️ Control de temperatura independiente de la parte superior y el piso de la cámara de cocción. Panel Touch: hasta 20 programas de cocción almacenables.



TEOREMA POLIS

Horno eléctrico versátil, para panadería, pastelería y pizzería.



Permite programar hasta 20 ciclos de cocción.



Funciones inteligentes, precalentamiento, autolimpieza y

zanoli
1952 • ITALY



AVGVTSO:

Combinación ideal de hornos de cúpula y tecnología profesional.

⚡ Alto rendimiento y eficiencia energética con el sistema patentado AIR TRAP SYSTEM®



Cámara de cocción totalmente revestida con cerámica refractaria.



Homologado por la APVN -Asociación Verace Pizza Napoletana

SISTEMAS DE HIGIENIZACIÓN Y LAVADO

Para una limpieza e higiene del máximo nivel: lavavajillas profesionales para las aplicaciones y sectores más diversos. De gran calidad y absolutamente fiables. Te vas a sorprender con los increíbles beneficios...





UN LAVAVAJILLAS CON PASIÓN POR LA EXCELENCIA.

- ✓ Lavavajillas industrial que se adapta a todo tipo de espacio.
- ⬇ Deja la cristalería resplandeciente con consumo reducido y elevada rentabilidad.

LAVAUTENSILIOS DE POTENCIA ABSOLUTA.

- ✓ La serie UF de Winterhalter es el aliado perfecto para enfrentar la suciedad reseca.
- 💧 Adaptable a diferentes materiales de lavado gracias a sus tres tamaños.





✓ Alta velocidad de lavado.

✎ Máxima flexibilidad.

✓ Este tren de arrastre de cestas es un poderoso lavavajillas industrial con estándares de calidad alemanes. Adaptable y versátil. Resultados de lavado de primera clase para espacios reducidos.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

✓ Un todoterreno para diferentes productos de lavado.

✎ Eficiente, fácil y rápido. Absolutamente confiable.



winterhalter®



LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL U50

- 💧 Una solución profesional garantizar limpieza e higiene impecables.
- ✅ Económico en costos de operación, potente y confiable, ofreciendo un excelente rendimiento a un precio atractivo.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA P50

- 💧 Excelentes resultados de lavado y operación confiable se combinan con facilidad de uso en esta solución profesional de Winterhalter.
- ✅ A un precio atractivo, incorpora toda la experiencia del especialista mundial en lavado para ofrecer máxima calidad y eficacia.

winterhalter®



CLASSEQ



LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL D6000

- 💧 3 programas de lavado:
40 seg. 55 seg. y 180 seg.
- ✓ Carga frontal y muy fácil de operar.
- ✓ Incluye dosificadores y bombas de drenaje y de aclarado.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA D9000

- 🕒 Este lavavajillas es ideal para cocinas de alto rendimiento, lavando gran cantidad de platos en poco tiempo.
- ⬇️ Con bajo consumo energético y solo 2.7 litros de agua por ciclo, ofrece una excelente relación costo-beneficio.

CLASSEQ





**ENVASADORA AL VACÍO PROFESIONAL
PRO-42 MAX**

- ✓ La envasadora de 42 cm permite envasar hasta cuatro productos simultáneamente, con vacío total o atmósfera modificada.
- ✓ Construida en acero inoxidable, su manejo es sencillo con un ciclo de trabajo automático tras el cierre de la campana de acrílico.



ENVASADORA AL VACÍO PROFESIONAL VAC 801

- ✓ Incluye función de marinado y tiene un gabinete de acero inoxidable con un comando digital fácil de usar.
- ✓ Ofrece vacío automático según el tamaño de la bolsa, doble sellado de 2.5 mm de ancho y 300 mm de largo, y viene con un accesorio para vacío en recipientes.

📶 Conectividad Wifi.

- ✔ Su cuerpo está construido en acero inoxidable. Posee regulación electrónica que permite el control preciso de la temperatura y el tiempo de cocción.



neovac®
expertos en vacío

CIRCULADOR TÉRMICO SOUS VIDE CT 300.



LIPARI®
Soluciones de envasado

SELLADORA DE BANDEJAS SB100

- ✔ Evita derrames. Incluye matrices para 4 tamaños de bandejas.

- 🕒 Regulación digital de temperatura y tiempo. Aviso sonoro para sellado correcto.



DISPENSER PARA ROLLOS DE COCINA D851

- ✓ De acero inoxidable, apto para colocar rollos de film de pvc, papel manteca y papel aluminio.
- ✏ Tiene corte manual con cuchilla.



TERMOSELLADORAS PARA FILM DE PVC

MODELO MÁSTER TS 5500

- ✓ Control digital, corte tubular, plancha antiadherente, y sistema de freno que reduce el uso de film hasta un 5%.
- ✓ Compatible con films de 25, 30, 38 y 45 cm, con film protegido en el interior de la máquina.



CAJA FUERTE LÍNEA HOTEL

CON LLAVE

✓ Diseñada para garantizar practicidad y seguridad, con medidas de 20,5 cm x 37,5 cm (alto x ancho) y profundidad opcional de 18 o 42 cm. Equipada con cerradura de doble paleta, pasadores de acero de 19 mm de diámetro y la posibilidad de abulonarla a muebles o placares, asegurando protección adicional.



CAJA FUERTE LÍNEA HOTEL

COMBINACIÓN ELECTRÓNICA

✓ Ofrecen máxima seguridad con dos combinaciones independientes: una para el pasajero, que puede modificarla las veces que desee, y otra para el hotel. Incluye un sistema que alerta al usuario si la caja fue abierta en su ausencia, además de un juego de llaves para emergencias.

✓ Ideales incluso para resguardar notebooks. Dimensiones exteriores de 20,5 cm x 37,5 cm y opciones de profundidad de 18 o 42 cm.

A commercial kitchen setting featuring several large, stainless steel multifunctional cooking units. The units are branded with the GIRAUDO logo. In the foreground, there are rows of black metal chairs with circular backs. The background shows a clean, professional kitchen environment with a large stainless steel range hood above the cooking units.

EQUIPAMIENTOS MULTIFUNCIÓN

Tecnología avanzada y diseños optimizados. Los equipos multifunción agilizan los procesos, mejoran la productividad y reducen el esfuerzo manual.

Son aliados indispensables para restaurantes, panaderías, pastelerías y emprendimientos gastronómicos que desean elevar el nivel de sus preparaciones.



**AMASADORA A ESPIRAL
GALASSIA ZANOLLI**

Robusta y confiable, ideal para pizzerías

✓ Su diseño compacto y potente garantiza resultados óptimos.

6 El elevado número de revoluciones del recipiente por minuto permite trabajar masas desde un 55% de agua hasta una elevada hidratación.



**BATIDORA
SELENE ZANOLLI**

Batidora versátil para pastelerías y panaderías.

🕒 Eficiente, silenciosa y con temporizador para un control preciso.

☑ Incluye una amplia gama de herramientas para cremas y masas.



SPEEDY MIXER

Mixer desmontable con brazo y cuchilla de acero inoxidable

⚙ Incorpora motor de 250 W, con velocidad variable.

⌚ Diseño ergonómico de fácil agarre que reduce la fatiga.



**BERMIXER
PRO PLUS**

Versátil y potente para locales gastronómicos de alta demanda.

⚖ Permite preparar de 50 a 300 comidas por servicio.

⚙ Velocidad máxima de 9000 rpm.



**BERMIXER
PRO TURBO**

Rápido y eficiente, para grandes volúmenes de producción.

⌚ Incorpora un motor potente y seguro que evita el sobrecalentamiento.

✦ Desmontable para limpieza en lavavajillas.



**CORTADORA DE
HORTALIZAS TRINITY PRO**

Ideal para cortar, rebanar, rallar y picar hortalizas con precisión.

✂ Cortes uniformes y eficientes con funciones de seguridad para el operador.

⚙ Potencia:
Motor de 500 W y una velocidad de 1500 rpm.



**CORTADORA DE HORTALIZAS
TRS 1 VELOCIDAD**

Universal y robusta ideal para uso intensivo y una alta productividad.

⌚ Tiene una capacidad de hasta 550 kg por hora.

✓ Su sistema de seguridad magnético y freno motor lo hace una herramienta confiable y segura.



**CORTADORA DE HORTALIZAS
Y CUTTER TRINITY PRO**

Multifunción 3 en 1: cortadora de hortalizas, picadora y emulsionadora.

✂ Versátil para crear desde rodajas y dados hasta cremas y salsas.

⦿ Incluye un panel de control a prueba de agua con función "pulse".

OBRAS Y PROYECTOS

BRAFH

Realizamos desarrollos a medida para proyectos gastronómicos. Asesoramos a nuestros clientes en el diseño y distribución de los espacios de cada cocina, para garantizar un desarrollo óptimo y un layout que permita optimizar los procesos productivos.

Somos distribuidores oficiales de Industrias Brafh, contando con un amplio catálogo de equipos de cocción tradicional como cocinas, anafes, freidoras, cocinadores de pastas, entre otros.

Tenemos una gran variedad de mesadas de trabajo, mesadas con bacha, estantes y todo lo que una cocina profesional necesita colaborar para la organización de cualquier proyecto gastronómico.

CÓRDOBA

Casa Central
**Ismael Galíndez 1175,
San Vicente**

Sucursal Cerro
**Av. Rafael Núñez 3733,
Cerro de las Rosas**

 **3512 36-5418**

BUENOS AIRES

**Humboldt 1889,
Palermo - CABA**

 **1127999561**

ROSARIO

 **3412 83-6469**



giraudoequipamiento.com



[@giraudoequipamiento](https://www.instagram.com/giraudoequipamiento)
